

EUROFRED

being efficient

Horeca

Equipamiento Profesional

Catálogo 2021



Comprometidos con el medio ambiente.
Compensamos el 100% de nuestras
emisiones de CO2 con plantaciones
de árboles en zonas deforestadas.

Empezamos en 1966, y hoy, más de 50 años después, nos hemos convertido en la compañía líder en distribución de equipos de climatización doméstica, comercial, industrial, calefacción y horeca.

Durante estos años hemos ido creciendo y ampliando nuestras actividades, consolidándonos en los principales mercados de Europa Occidental y ampliando nuestro ámbito de actuación fuera del continente, con las recientes incorporaciones de las oficinas en Chile y Marruecos.

Solución global

Un profundo conocimiento del mercado, de las necesidades de nuestros clientes y un seguimiento de cada proyecto de principio a fin. Estas son nuestras claves para poder desarrollar propuestas globales de servicios y productos adaptadas a cada perfil de cliente y a cada necesidad: hogares, cadenas de alimentación, de restauración, procesos industriales, heladerías y pastelerías, y cualquier negocio que puedas imaginar.

Being efficient

La eficiencia es nuestra principal marca de identidad y lo que nos hace únicos en el mercado. Y es algo que solo se consigue con la tecnología más avanzada y el desarrollo constante de soluciones ecoeficientes. Como los gases refrigerantes amables de última generación que incorporamos en nuestros productos, y que nos permiten reducir el consumo de recursos naturales generando un menor impacto medioambiental. Eficiencia energética y compromiso con el entorno van de la mano en Eurofred.

SERVICIO PREVENTA Un equipo de ingenieros expertos en las distintas unidades de negocio ofrece soporte personalizado para el desarrollo de cada proyecto.

LOGÍSTICA Y STOCK Más de 125.000m² destinados a asegurar la disponibilidad de stock y la entrega inmediata de nuestros equipos en cualquier lugar.

SERVICIO TÉCNICO Contamos con la red de Servicios técnicos más amplia del mercado.

CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE Eurofred* está certificada con las normas ISO 9001 e ISO 14001 que avalan la buena gestión empresarial y medioambiental.

Además, los productos comercializados por el grupo están homologados por diversos certificados que avalan la fiabilidad de los mismos.



* Las empresas certificadas son: Eurofred, S.A., Eurofred Portugal S.A

11 Empresas
8 Países
Más de 600 trabajadores

CHILE
Eurofred Chile, SA

MARRUECOS
Eurofred Morocco, S.A.R.L.

PORTUGAL
Eurofred
Portugal, SA

FRANCIA
Rolesco, SAS
La Ventilation
Francilienne (LVF), SAS
Air Professionnel SAV, SAS

ITALIA
Eurofred Italy, SpA
Rolesco, Srl

IRLANDA
FG Eurofred Ltd

UK
FG Eurofred Ltd

ESPAÑA
Eurofred, SA

Eurofred Business Portal

Tu negocio
en tu mano



La única plataforma al servicio de los profesionales de la climatización y Horeca que te da las herramientas para ser más ágil en el día a día.



Descubre todo lo que puedes hacer:



Consulta la información detallada y actualizada de los productos



Consulta el precio y el stock



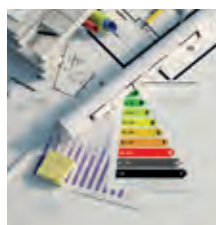
Realiza presupuestos y ofertas para tus clientes



Consulta el estado de envío de tus pedidos



Accede a facturas y albaranes acerca de tus pedidos en cualquier momento



Accede a información técnica: manuales de producto y etiquetas energéticas



Y, además...
Chat de atención al cliente

Realiza tus pedidos 24 horas al día los 365 días del año

Entra ya en
www.eurofred.com



EUROFRED Academy



Una apuesta por la formación

Un amplio espacio de formación donde ingenieros especializados imparten cursos sobre temas de actualidad del sector, así como sobre nuestras gamas de producto.



Realizamos un programa de formaciones a lo largo del año y ofrecemos cursos según demanda o a medida de nuestros clientes.

El objetivo es proporcionar todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias que permitan a los profesionales dominar técnicamente la gama de producto y así poder afrontar su labor con mayor eficiencia.

Asimismo, las instalaciones de EUROFRED ACADEMY disponen de un área de showroom donde se muestran y se pueden ver en funcionamiento los productos más destacados de cada una de nuestras líneas de negocio: climatización, industrial, calefacción y horeca.

Nuestros centros:

EUROFREDAcademy

Polígono Industrial Central Sector Les Arenelles - Naves 4-5
43814 Vila-rodona (Tarragona)

EUROFREDAcademy

Calle Artesanía, 30
41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla)



Eurofred Servicios

Mucho más que un equipamiento

El compromiso de Eurofred es acompañar a una propuesta de productos competitiva, el mejor nivel de servicio. Por ello, nuestra área de Servicios le ofrece un abanico de ventajas adicionales a la compra de nuestros equipos:



Puesta en marcha asistida

Asistencia en el recepcionado, puesta en marcha y explicación del funcionamiento del equipo.



Formación

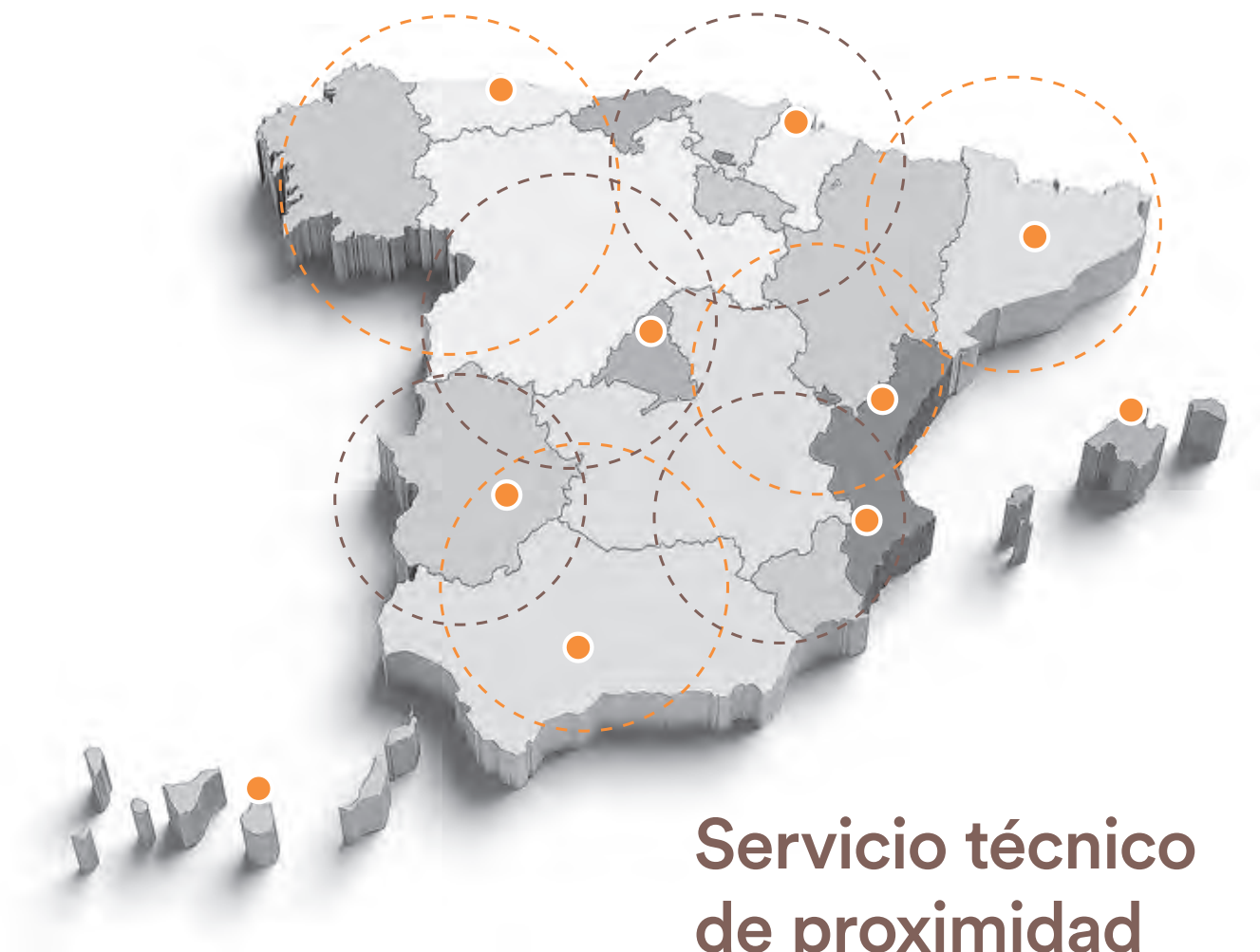
Formación en instalación, montaje y reparación del equipo ya sea en las instalaciones de Eurofred o en las del cliente.



Garantía total

Ampliación anual* de garantía en piezas de recambio y en mano de obra hasta un máximo de 5 años. Utilización de recambios originales.

*Para resolver dudas o contratar éste u otros servicios consulta a tu agente comercial.



Servicio técnico de proximidad

Red de servicio técnico de climatización y Horeca que cubre todo el territorio nacional con más de:

- **100 Servicios técnicos Oficiales**
- **20 técnicos propios**

Asistencia 24h y stock inmediato

Nuestro estándar de servicio asegura:

- **Asistencia en 24h**
- **Stock disponible para entregas inmediatas**
- **Disponibilidad de recambios en 24/48 horas**



Atención online desde:
www.recambios.eurofred.es



Atención telefónica
932 998 331

Contacte con nosotros

Tel. 93 224 40 03

Fax. 902 55 72 63

canalprofesional@eurofred.com

Oficinas comerciales Eurofred

Barcelona

Marqués de Sentmenat 97

08029 Barcelona

Las Palmas

Polígono Industrial Las Salinetas.

Calle Carpintero 20

35219 Telde. Las Palmas de Gran Canaria

Madrid

Charmex Green Building Parque Empresarial

La Carpetania Calle Miguel de Faraday 20

Oficinas A201 y A202

28906 Getafe. Madrid

Sevilla

Polígono Industrial y de Servicios PISA.

Calle Artesanía 30

41927 Mairena de Aljarafe. Sevilla

EUROFRED PARTNERS



HOSTELERÍA

Completa gama de productos de cocción, frío y lavado para negocios de restauración de pequeño y gran formato.



HELADERÍA / PASTELERÍA

Soluciones integrales para la producción artesana y exposición y conservación de producto tanto de heladería como pastelería.



REFRIGERACIÓN

Soluciones integrales para instaladores frigoristas adecuadas para cualquier establecimiento de alimentación y/o refrigeración.



ARMARIOS EXPOSITORES Y DE SERVICIO

ARMARIOS EXPOSITORES

Sobrevitrinas refrigeradas	14
Sobremostradores	18
Puerta de cristal	24
Farmacia	52
Expositores de vinos	54
Pastelería	66
4 caras de cristal de pescado	68
4 caras de cristal de carne	70
4 caras de cristal de pastelería	72

ARMARIOS DE SERVICIO

Minibares	80
Gama doméstica	82
Profesionales 400 litros	86
Profesionales 600 litros	90
Profesionales Gastronorm	98
Profesionales Pescado	106
Profesionales Pastelería	108
Profesionales Heladería	120

MESAS FRÍAS

Botelleros	126
BackBar	128
Snack	136
Gastronorm	140
Ensaladas	152
Pizzería	156
Panadería	160

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

CONCEPTO MODULAR DE MISA	166
--------------------------	-----

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Cámaras modulares	170
Armarios desmontables	180

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Monoblocs TN Pared	186
Monoblocs TN Techo	194
Monoblocs BT Pared	196
Monoblocs BT Techo	202
Split TN	204
Split TN Vinos	210
Split BT	212
Unidades condensadoras	214

CONGELADORES HORIZONTALES

Tapa abatible	220
Tapa corredera	226
Tapa corredera cristal	230

LAVADO

LAVAVASOS	264
-----------	-----

LAVAPLATOS

Lavaplatos bajomostrador	272
Lavaplatos capota	278

LAVAOBJETOS	290
-------------	-----

TÚNELES DE ARRASTRE	304
---------------------	-----

EUROFRED HORECA 2021

COCCIÓN

Línea Mini	332
Línea 600	336
Línea 700	352
Línea UNIKA 700	364
Línea UNIKA 700 TOP	380
Línea UNIKA 900	384
Salamandras	392
Hornos microondas	396
Hornos brasa	398
Hornos convección	400
Hornos mixtos a convección / vapor	428
Abatidores	438

PIZZERÍA

Amasadora	444
Porcionadora-Boleadora	448
Formadoras	450
Hornos Pizzería	454

MÁQUINAS DE HIELO, FUENTES DE AGUA Y ENVASADORAS

MÁQUINAS DE HIELO

Fabricadores cubitos	470
Fabricadores triturado	474

FUENTES DE AGUA

ENVASADORAS

Envasadora vacío	482
------------------	-----

HELADERÍA

MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN

Dispensadores de bebidas	492
Granizadoras	496
Sorbeteras	502
Montadoras de nata	504
Pasteurizadoras	506
Tinas de maduración	508
Mantecadoras	510
Pastomantecadoras	514
Soft	518
Producción cremas	520
Abatidores	522

MAQUINARIA DE EXPOSICIÓN

Vitrinas industriales	524
Vitrinas profesionales	534

SUPERMERCADO

PLUG-IN

Murales	548
Semi-murales	566
Vitrinas	572
Islas	580

REMOTO

Murales	592
Vitrinas	596

CONDICIONES DE VENTA

GLOSARIO

ÍNDICE POR MODELOS



Tus productos requieren de la mejor conservación y exposición

Una completa gama de armarios que además de conservar intacta la calidad de los productos expuestos, te ayudan a mantener el orden con la mejor visibilidad.

EUROFRED  

 **COOL HEAD**

SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Armarios expositores y de servicio

ARMARIOS EXPOSITORES*

Sobrevitrinas refrigeradas	14
Sobre mostradores	18
Puerta de cristal	24
Farmacia	52
Expositores de vinos	54
Pastelería	66
4 caras de cristal de pescado	68
4 caras de cristal de carne	70
4 caras de cristal de pastelería	72

ARMARIOS DE SERVICIO

Minibares	80
Gama doméstica	82
Profesionales 400 litros	86
Profesionales 600 litros	90
Profesionales Gastronorm	98
Profesionales Pescado	106
Profesionales Pastelería	108
Profesionales Heladería	120

*Para aplicaciones superiores a 800m contacte con su comercial y consulte los modelos específicos con válvula de compensación.

VRX 33

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Descarche por parada del compresor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales templados.
- Ventilador EBM de alta eficiencia.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

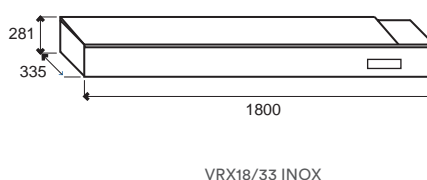
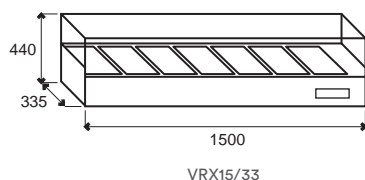
MODELO	TAPA CRISTAL					
	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33	
Código	7VRW0000	7VRW0001	7VRW0002	7VRW0003	7VRW0004	
Capacidad neta	L	35	47.5	60	74.5	80
Capacidad cubetas GN 1/4	nº	5	7	8	10	11
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 335 / 440	1500 / 335 / 440	1800 / 335 / 440	2000 / 335 / 440	2150 / 335 / 440
Peso neto	kg	39	45	50	58	63

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

MODELO	TAPA INOXIDABLE				
	VRX 12/33 INOX	VRX 15/33 INOX	VRX 18/33 INOX	VRX 20/33 INOX	
Código	7VRW0005	7VRW0006	7VRW0007	7VRW0008	
Capacidad neta	L	35	44	47	52
Capacidad cubetas GN 1/4	nº	5	7	8	10
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 335 / 281	1500 / 335 / 281	1800 / 335 / 281	2000 / 335 / 281
Peso neto	kg	20	26	32	36

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



Aplicaciones



Características



VRX 12/33



VRX 20/33 INOX



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

VRX 38

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Descarche por parada del compresor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales temperados.
- Ventilador EBM de alta eficiencia.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

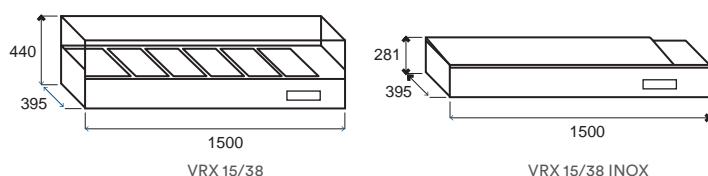
MODELO	TAPA CRISTAL					
	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	
Código	7VRW0009	7VRW0010	7VRW0011	7VRW0012	7VRW0013	
Capacidad neta	L	43	59	70	84	102
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-	-	-
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8	9	12
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 395 / 440	1500 / 395 / 440	1800 / 395 / 440	2000 / 395 / 440	2500 / 395 / 440
Peso neto	kg	41	48	55	59	77

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

MODELO	TAPA INOXIDABLE			
	VRX 12/38 INOX	VRX 15/38 INOX	VRX 18/38 INOX	VRX 20/38 INOX
Código	7VRW0014	7VRW0015	7VRW0016	7VRW0017
Capacidad neta	L	45	60	70
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 395 / 281	1500 / 395 / 281	1800 / 395 / 281
Peso neto	kg	24	28	34

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

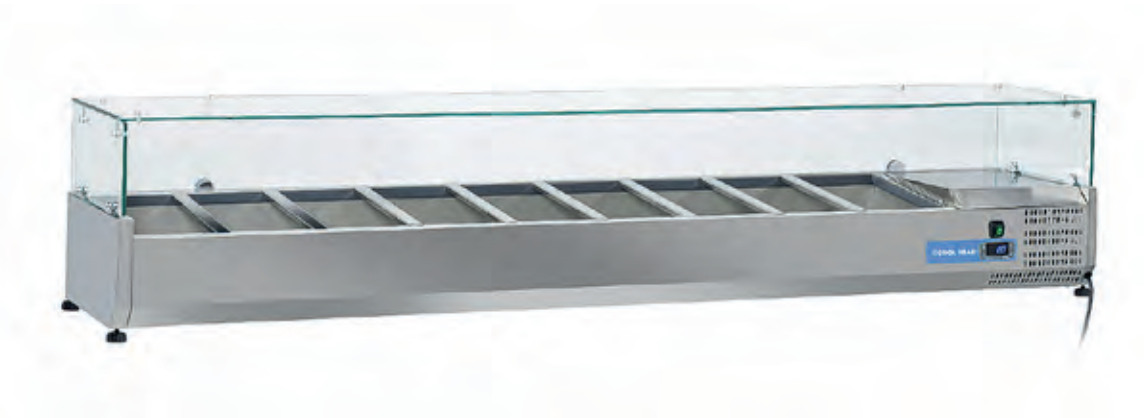
COTAS



Aplicaciones



Características



VRX 20/38



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

RC / RH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Expositor de sobremesa con refrigeración ventilada (modelos RC) o caliente (modelos RH) con cristal templado.
- Doble vidrio para reducir la dispersión.
- Puerta y vidrio curvos.
- Base de acero inoxidable.
- Termostato digital.
- Luz LED.
- Estantes ajustables de cromo plateado.
- Puertas posteriores correderas en ambas versiones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código		01RW0088	01RW0094	01RW0090	01RW0091	01RW0092
Capacidad neta	L	100	120	160	120	160
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	+1 / +12	+30 / +90	+30 / +90
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	230	230	1100	1500
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	-	-
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	-	-
Clasificación energética		B	B	B	No aplica	No aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	682 / 450 / 675	696 / 586 / 686	874 / 568 / 686	678 / 568 / 670	856 / 568 / 670
Peso neto	kg	39	64	71	48	56

Aplicaciones



Características



RH120



RC120



RC100



Elevada luminosidad LED.



Panel inferior en acero inoxidable.

BFS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Doble cristal anti-empañamiento para evitar condensaciones en la puerta y mejorar la visualización del producto.
- Puerta batiente.
- Incluye 3 estantes, cerradura, luz LED.
- Puerta reversible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BFS 9
Código		0ITC0036
Capacidad neta	L	105
Rango de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	165
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	503 / 567 / 850
Peso bruto / neto	kg	40 / 37

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño.

ACCESORIOS

	Estante adicional (410x353 mm.)
Código	⌚ 0ITC9006

Aplicaciones



Características



BFS 9



Estantes regulables en altura.



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, usando las mismas bisagras.



Iluminación interna horizontal y superior para realzar la visibilidad de los productos expuestos.

CRG 2 / CNG 2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajo mostradores de puerta de vidrio de 200 L para la conservación y congelación.
- Modelos en acero y blanco con patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Maneta de acero y marco de la puerta en aluminio.
- Todos los modelos disponen de estantes, cerradura y termostato digital Dixel Blue Line.
- Estantes regulables para los modelos CRG / CRGX 200 y fijos para los modelos de congelación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

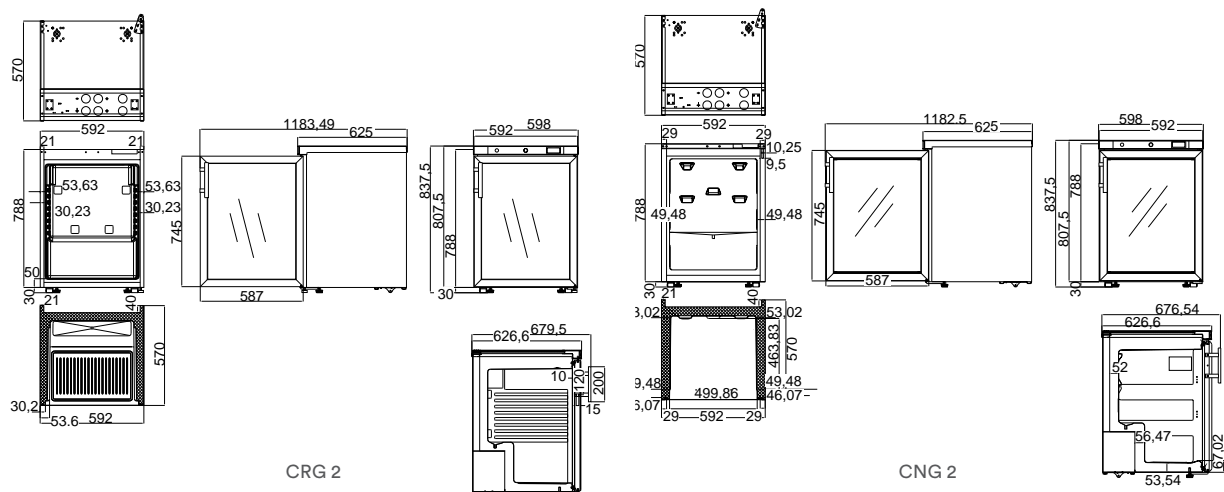
MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CRG 2	CRGX 2	CNG 2	CNXG 2
Código	01RW0172	01RW0173	01RW0174	01RW0175
Capacidad	L	200	200	200
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	0 / +8	-21 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	60	56	174
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R600	R600	R290
Ancho / fondo / alto	Tipo	598 × 679 × 838	598 × 679 × 838	598 × 679 × 838
Dimensiones interiores	mm	477 × 443 × 652	477 × 443 × 652	493 × 478 × 635
Peso neto		45,5	43	50

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante
Código	01RW9101

COTAS



Aplicaciones



Características



CRG 2



CNG 2



Doble cristal templado para una mejor estanqueidad de la temperatura.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en los modelos de conservación

D372 / BFS / UFFS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los modelos D372 incluyen iluminaciones LED en el interior y un termómetro digital. Dispone de interruptor de encendido/apagado. Ambos modelos tienen marcos de puertas de aluminio. DC 372 SC M4 tiene un panel de control sin marco para una vista más elegante.
- El modelo D372 incluye 4 estantes en dotación.
- Los modelos BFS y UFFS tienen una perfecta distribución del aire frío gracias a la turbina de ventilación incluida en el sistema de refrigeración.
- Los modelos BFS y UFFS incluyen 5 y 6 estantes respectivamente, panel de mandos compuestos de un interruptor para la luz interna, un termómetro analógico, un piloto de control con indicador de alimentación eléctrica y doble cristal anti-empañamiento para evitar condensaciones en la puerta.
- Los modelos BFS y UFFS tienen el condensador estático con ventilador de apoyo acoplado que aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN				
		D372 SC M4	D372 SC M4C	BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP (con display iluminado)
Código		0IKL0000	0IKL0001	0ITC0022	0ITC0170	0ITC0169
Capacidad neta	L	325	325	347	347	347
Capacidad latas 33 cl	nº	467	467	455	455	455
Rango de temperatura	°C	0/+10	0/+10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	220	220	295	295	295
Clase climática	Tipo	4	4	N	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Rollbond	Rollbond	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		E	E	E	E	D
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 624 / 1863	595 / 650 / 2000	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1840	600 / 640 / 1980
Peso bruto / neto	kg	81/72	83/73,5	85 / 77	87 / 80	87 / 79

MODELO		CONGELACIÓN	
		UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (con display iluminado)
Código		0ITC0147	0ITC0148
Capacidad neta	L	300	300
Capacidad latas 33 cl	nº	720	720
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	570	570
Clase climática	Tipo	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1980
Peso bruto / neto	kg	100 / 90	103 / 92

Aplicaciones



Características



D372 SC M4



D372 SC M4C



BFS 38 / 1P



BFS 38 / 2P



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP
(con display iluminado)



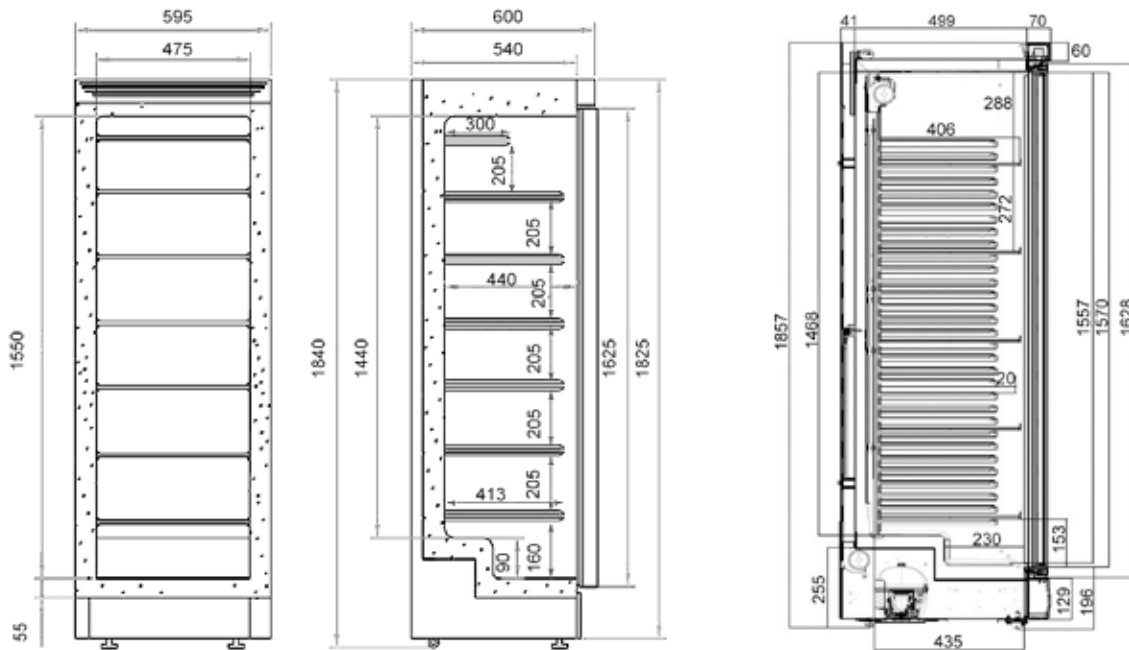
ACCESORIOS

	Estante para BFS 38 (495x380 mm.)	Estante adicional para D372
Código	0ITC9030	0IKL9000

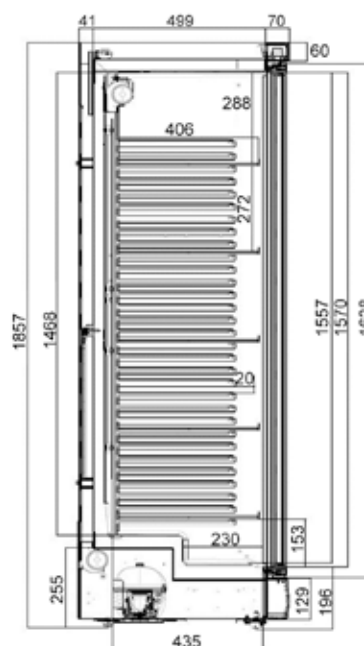
* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

D372 / BFS / UFFS

COTAS



UFFS 370 G

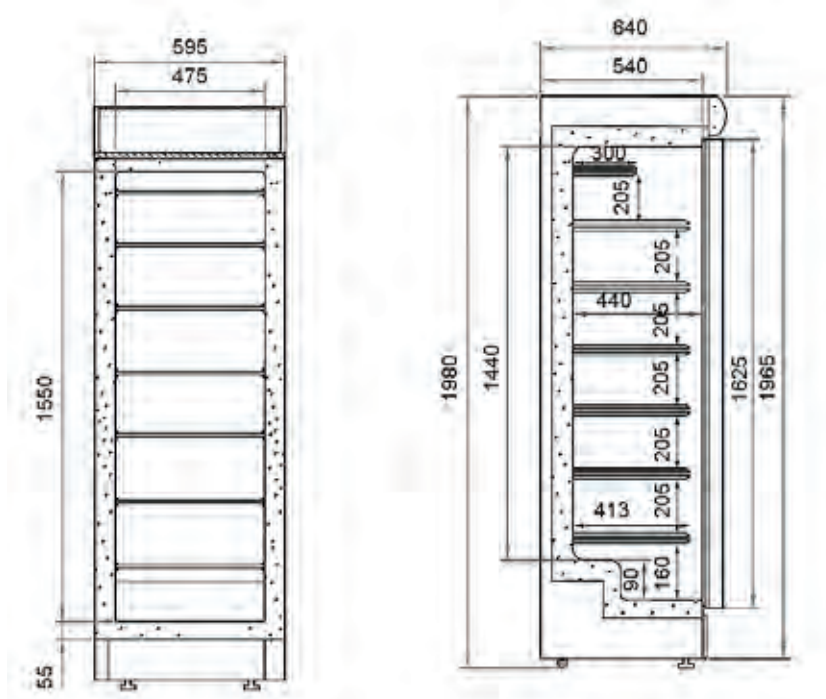


D 372

Aplicaciones



Características



UFFS 370 GCP (con display iluminado)



Estantes metálicos plastificados regulables en altura cada 4 cm en los modelos BFS.



Iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos expuestos.



6 estantes fijos refrigerados en dotación en todos los modelos UFFS.

RC / RCF

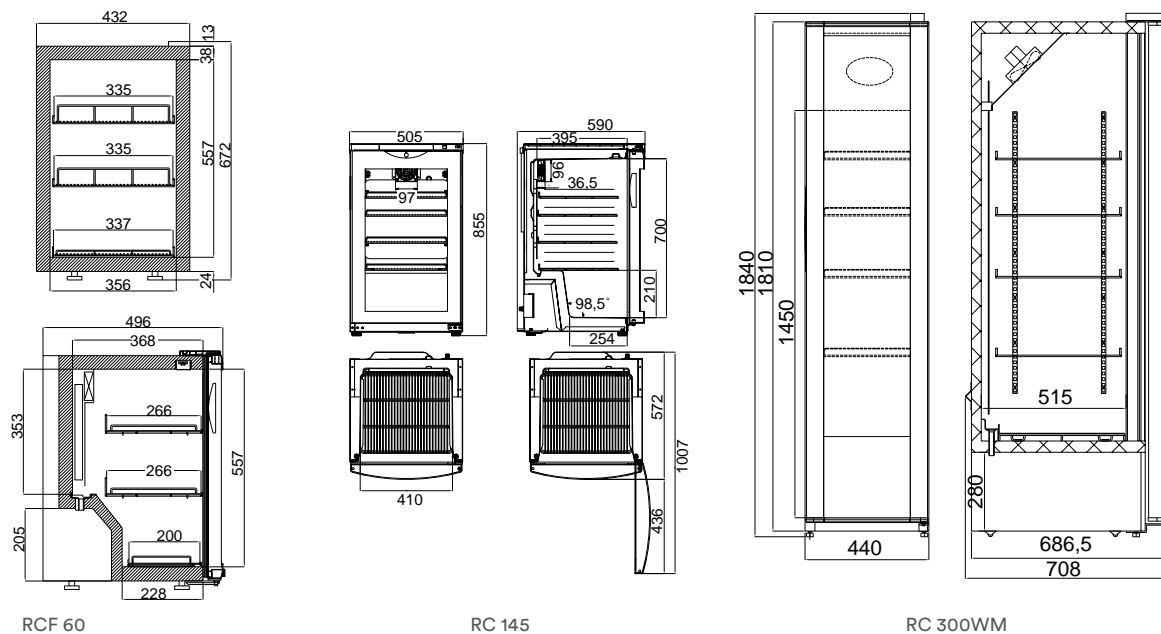
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor especial bebidas de reducidas dimensiones.
- Aislamiento de ciclopentano de 45 mm de espesor en cada lado.
- Luz LED interna con interruptor independiente.
- Doble cristal temperado de seguridad.
- Cerradura y patas regulables en dotación.
- Modelo RCF 145 con 3 estantes regulables y vidrio curvo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCF 60	RCF 145	RC 300WM
Código		0CRW0095	0IRW0176	0CRW0096
Capacidad neta	L	60	115	300
Rango de temperatura	°C	+0 / +10	+1 / +9	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230/1/50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	80	90	300
Clase climática	Tipo	4	3	4
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	C	E	F
Refrigerante		R-600a	R600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	Tipo	432 / 496 / 672	505 × 590 × 855	440 / 708 / 1840
Dimensiones interiores	mm	356 / 368 / 557	410 × 395 × 700	370 / 515 / 1450
Peso neto	kg	32,5	37	78

COTAS



Aplicaciones



Características



RC 300WM



RCF 145



RCF 60



RCF 145: puede contener 139 latas de 33cl.



Cerradura de serie.



Patas regulables en dotación.



Estantes regulables en altura.

FKG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gran capacidad de exposición gracias a la amplia superficie acristalada de las puertas.
- Iluminación interna por luz LED que permite una mejor visualización del producto.
- Perfecta distribución del aire frío gracias a la turbina de ventilación incluida en el sistema de refrigeración.
- Doble cristal anti-empañamiento que permite evitar la condensación en la puerta.
- Todos los modelos disponen de estantes y cerradura de serie.

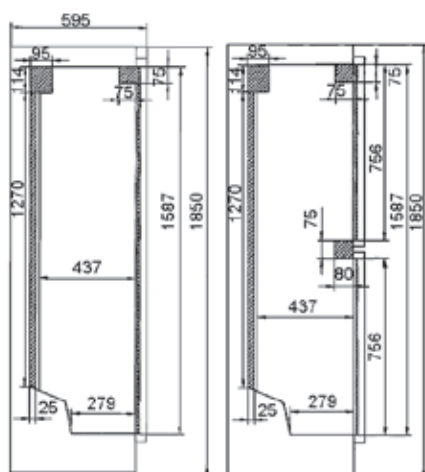
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FKG 371	FKG 370 / 2P
Código		0IVF0112	0IVF0113
Capacidad neta	L	351	347
Estantes	nº	5+1	5+1
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	350	250
Clase climática	Tipo	N	N
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		E	E
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	88 / 85	88 / 85

ACCESORIOS

	Estante suelo FKG (505x250 mm.)	Estante inclinado FKG (510x395 mm.)	Estante FKG (510x395 mm.)
Código	⊙0IVF9015	⊙0IVF9000	0IVF9010

COTAS



FKG 371

FKG 370/2P

Aplicaciones



Características



FKG 371



FKG 370 / 2P



Estantes metálicos plastificados regulables en altura.



Refrigeración estática con turbina de ventilación.



Puertas con apertura reversible.



Iluminación LED de serie en todos los modelos.

CRG 6 / CRGX 6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- El modelo CRG lleva la estructura exterior en chapa de metal blanca y el modelo CRGX en acero.
- Puerta con doble cristal templado, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Marco de la puerta en aluminio.
- Burlete fácilmente extraíble para su sustitución.
- Cada modelo lleva luz LED, cuatro estantes ajustables GN 2/1 y uno fijo en la parte inferior y cerradura en dotación.
- Puerta reversible.

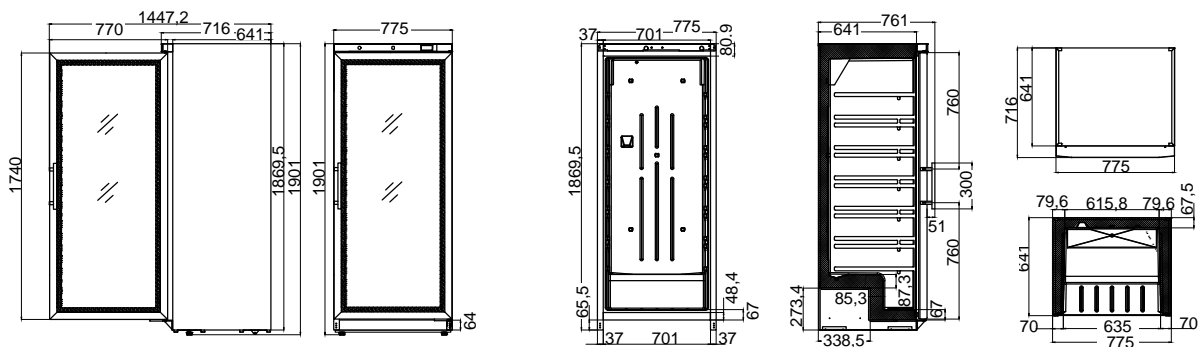
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRG 6	CRGX 6
Código		OIRW0177	OIRW0178
Capacidad	L	600	600
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	150	150
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	D	D
Refrigerante		R600	R600
Ancho / fondo / alto	Tipo	775 x 763 x 1900	775 x 763 x 1900
Dimensiones interiores	mm	635 x 572 x 1638	635 x 572 x 1638
Peso neto	kg	113	118

ACCESORIOS

	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	OIRW9003

COTAS



CRG 6

Aplicaciones



Características



CRG 6



CRGX 6



Cerradura en dotación.



Termostato digital Dixel Blue Line de serie.



Estantes ajustables.



Doble cristal templado.

TORNADO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de gran capacidad y con una amplia superficie acristalada favoreciendo la visibilidad del producto.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir mantener la temperatura estable en condiciones de servicio intensivo.
- El modelo S 40 TN lleva ventilador en el evaporador para una temperatura uniforme.
- Los modelos de doble cuerpo llevan una regulación de temperatura independiente.
- Ruedas unidireccionales.
- Iluminación LED que permite una iluminación uniforme a lo largo de todo el área de exposición.
- Cada cuerpo lleva 5 estantes con soportes. Estantes regulables en altura para los modelos en conservación y fijos para los modelos estáticos de congelación.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten obtener una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN			
		S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN
Código		0IIS0471	0IIS0472	⊕0IIS0473	⊕0IIS0474
Capacidad neta	L	265	260	335	730
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	400	430	520	900
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase energética		C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / neto	kg	137 / 126	137 / 126	160 / 151	320 / 295

MODELO		CONGELACIÓN			MIXTOS
		S 40 BT	V 40 BT	V 50 BT	V 100 TN-BT
Código		⊕0IIS0475	0IIS0477	0IIS0425	⊕0IIS0476
Capacidad neta	L	285	265	335	730
Rango de temperatura	°C	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16	+5 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	840	750	1650
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Automático	Automático	Automático
Clase energética		C	D	D	D
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1964	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / neto	kg	137 / 126	137 / 126	160 / 151	305 / 295

ACCESORIOS

	Estante adicional (modelos 40)	Estante adicional (modelos 50 Y 100)
Código	0IIS9180	0IIS9100

Aplicaciones



Características



S 40 BT

V 50 TN

V 100 TN-BT



Estantes de rejilla metálica en todos los modelos. Regulables en altura en los armarios ventilados y fijos en los estáticos BT.



4 ruedas y 2 pies estabilizadores.



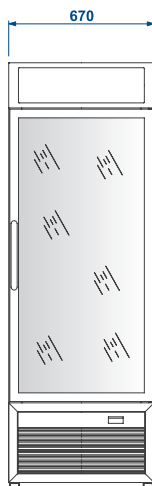
Display luminoso personalizable.



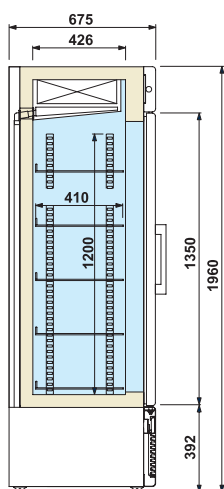
Termómetro indicador de la temperatura interior.

TORNADO

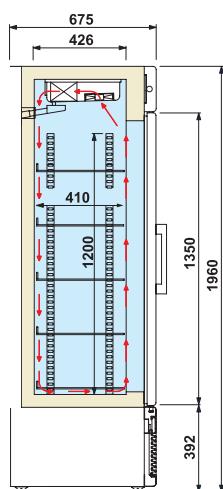
COTAS



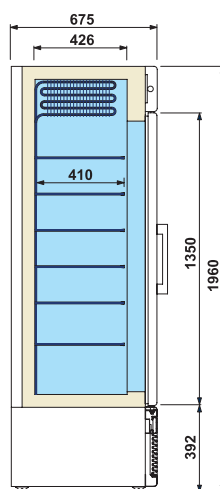
40



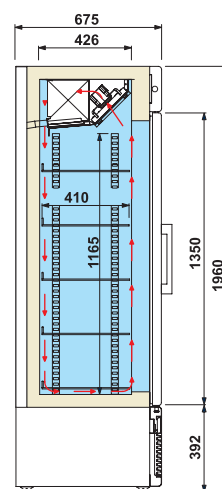
STN



VTN

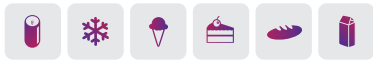


STB

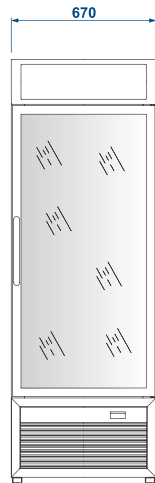


VTB

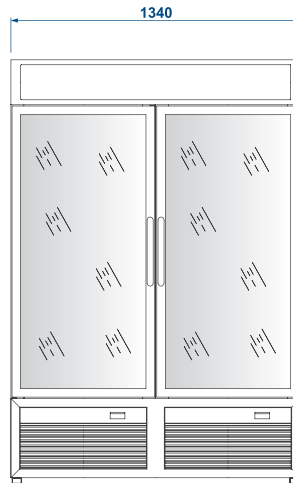
Aplicaciones



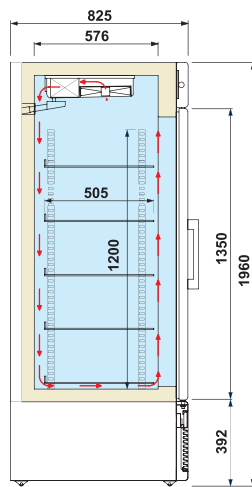
Características



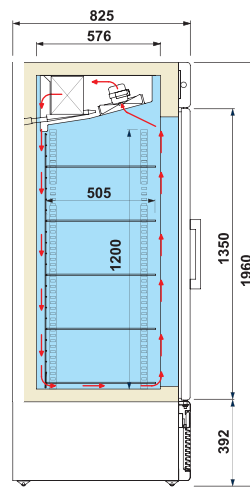
50



100



VTN



VTB

MARIN

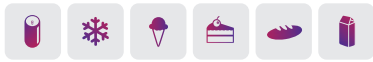
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de congelación con refrigeración estática (RS) o ventilada (RV).
- Dispone puerta de triple cristal y triple cámara aislante.
- Aislamiento realizado con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor y CO2 (libre de gases no ecológicos: HCFC y HFC).
- El marco de la puerta es en aluminio y dispone de un mecanismo para autocierre con bisagras de retorno, así como un tirador de puerta grande para facilitar el agarre.
- Iluminación fluorescente vertical y panel retroiluminado encima de la puerta.
- Panel de control electrónico.
- Bandeja para recoger las gotas de condensado, con sistema automático de autoevaporado.
- Unidad de condensación hermética.
- Soportes laterales ajustables para las repisas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELACIÓN			
	340 RS	340 RV	470 RS	470 RV
Código	0IIS0480	0IIS0481	0IIS0482	0IIS0483
Capacidad neta	L	296	230	385
Rango de temperatura	°C	-18	-16 / -18	-18
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	1060	850
Clase climática	Tipo	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Gas caliente	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Estático
Clasificación energética		D	D	D
Refrigerante		R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	Tipo	520 / 740 / 1935	520 / 740 / 1935	670 / 740 / 1935
Peso neto	mm	108	108	128

Aplicaciones



Características



Triple puerta de cristal y triple cámara aislante



Maneta integrada

BLIZZARD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

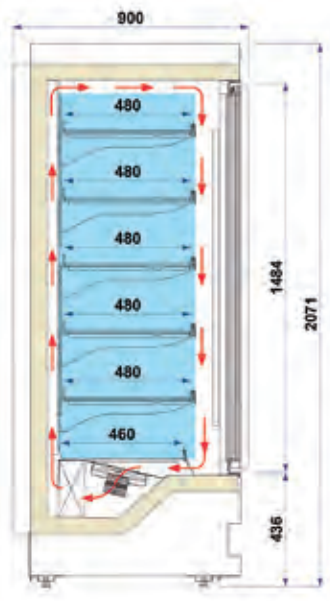
- La ecología se une con el ahorro energético para crear el mural de baja temperatura BLIZZARD.
- Este modelo único revoluciona el modo de concebir la exposición de helados y congelados.
- Modelo totalmente concebido de manera ecosostenible con iluminación LED y carcasa exterior aislada.
- Gran superficie de exposición con 5 estantes regulables en altura de 48 cm de fondo.
- Base extraíble para facilitar las reparaciones.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BLIZZARD 1P	BLIZZARD 2P	BLIZZARD 3P
Código		OLIS1050	OLIS1051	OLIS1052
Capacidad neta	L	350	790	1200
Rango de temperatura	°C	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	2000	3000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Puertas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 900 / 2071	1340 / 900 / 2071	2010 / 900 / 2071
Peso bruto / neto	kg	190 / 170	330 / 310	510 / 490

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

COTAS



Aplicaciones



Características

L1

R290

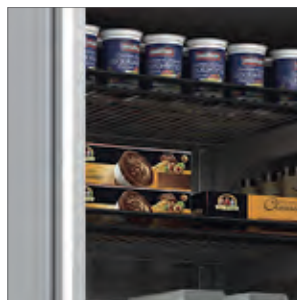
EUROFriendly



BLIZZARD



Puertas de triple cristal.



5 estantes fijos de 48 cm de fondo.



Mural de congelación ideal para la conservación de baja temperatura.

GLEE

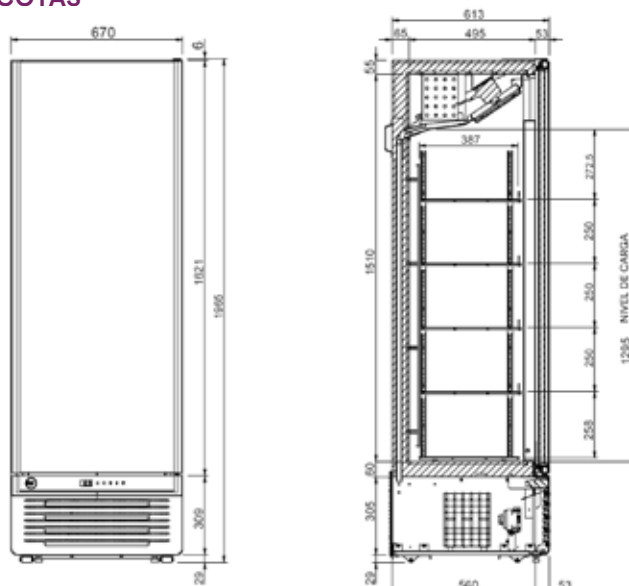
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La nueva línea plug-in de IARP presenta un innovador diseño, idóneo para todas las superficies de venta.
- Ideal para la promoción de productos gracias a la gran visibilidad que ofrecen los equipos.
- Equipos muy compactos y elegantes que encajan perfectamente en los ambientes y establecimientos más sofisticados.
- Incentiva la compra por impulso, debido al gran protagonismo que ofrece a los productos.
- Gracias a su consumo energético reducido, permite un menor impacto en el medio ambiente, siguiendo nuestro compromiso de eficiencia y sostenibilidad.
- Gas refrigerante R290.
- Iluminación LED.
- Perfiles plásticos de color azul.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GLEE 40	GLEE 42 LITE	GLEE 43 LITE	GLEE 45 LITE
Código		⊙OIIIR0169	OIIIR0168	⊙OIIIR0174	⊙OIIIR0209
Capacidad neta	L	313	258	313	258
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-1 / +7	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	2,5	4,5	6,0
Desescarche	Tipo	Manual	Automático	Manual	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Estático	Ventilado
Clasificación energética		D	E	D	D
Clase de temperatura	Tipo	L1	M2	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 641 / 1965	670 / 625 / 1964	670 / 641 / 1965	670 / 613 / 1965
Peso bruto / neto	kg	133 / 126	128 / 119	134 / 125	134 / 125

COTAS



Aplicaciones



Características



GLEE 45 lite R-290

DC 800 / DC 1000

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes.
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical LED, ruedas de serie, termostato digital Dixel Blue Line y ocho estantes ajustables.
- Modelos H: 2 puertas pivotantes.
- Modelos S: 2 puertas correderas.
- Puertas con doble cristal temperado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800S	DC 800H	DC 1000S	DC 1000H
Código		0CRW0101	0CRW0117	0IRW0136	0CRW0116
Capacidad neta	L	776	776	970	970
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	480	480	650	650
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	D	D	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 730 / 2036	1000 / 730 / 2036	1200 / 645 / 2036	1200 / 645 / 2036
Peso neto	kg	146	146	177	177

Aplicaciones



Características



DC 1000S



DC 800H



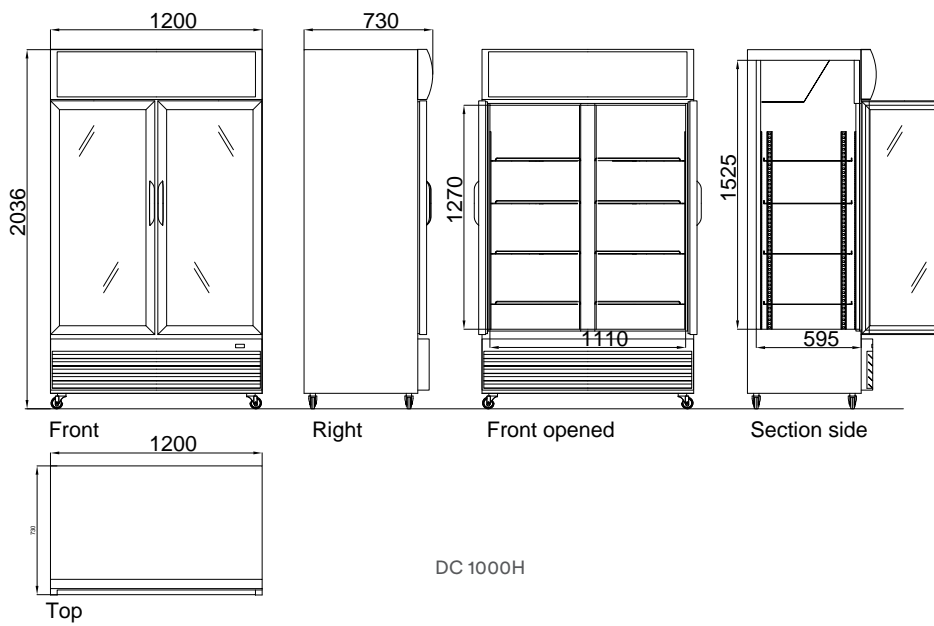
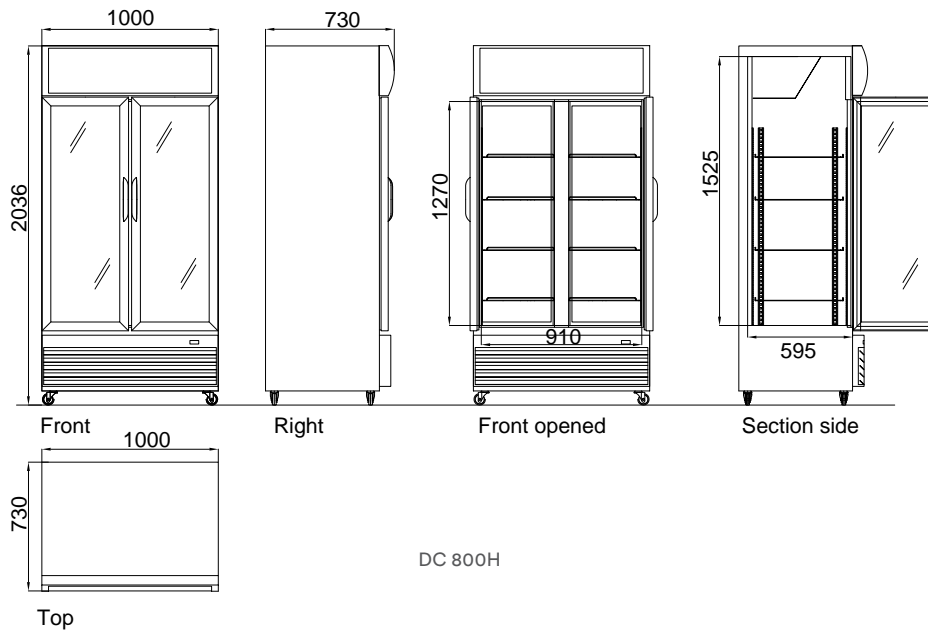
Cerradura y ruedas de serie.



Control digital de temperatura.

DC 800 / DC 1000

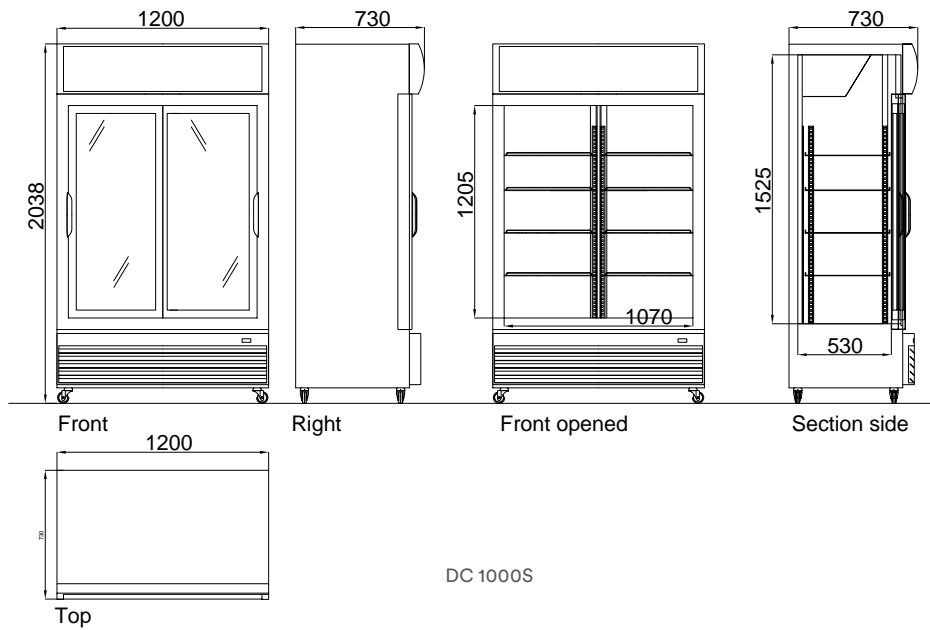
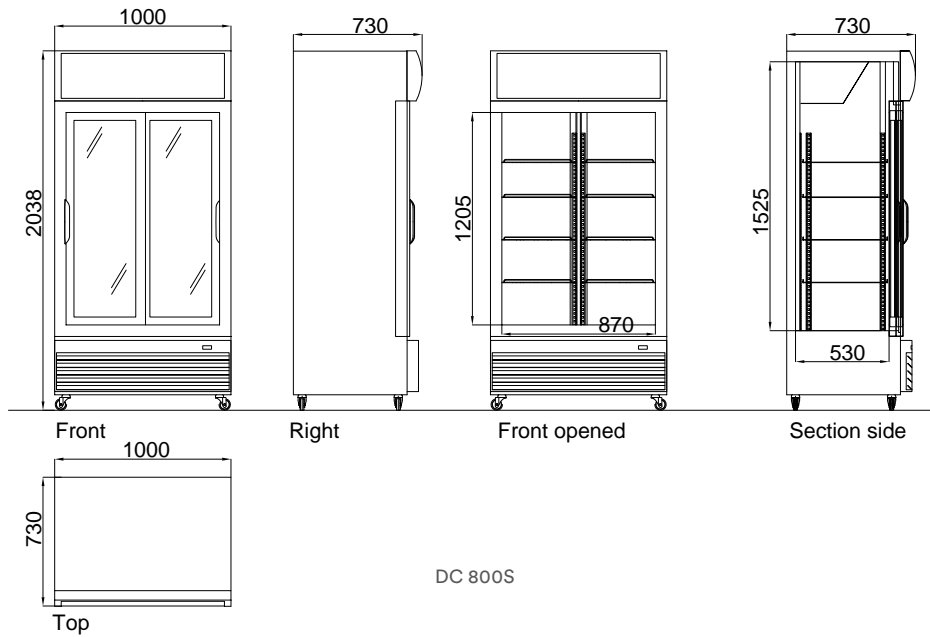
COTAS



Aplicaciones



Características



FSC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes.
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical, pies regulables en altura, termostato y cuatro estantes ajustables.
- Incluye termómetro.
- Puertas con cierre automático.
- Capacidad de carga: 50 kg/estante.
- Interior en blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PUERTAS CORREDERAS		PUERTAS PIVOTANTES	
		FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Código		0ITC0160	0ITC0162	0ITC0161	0ITC0163
Capacidad neta	L	524	645	524	645
Capacidad botellas 33 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 50 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 75 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad latas 33 cl	nº	1287	1584	1144	1408
Capacidad latas 50 cl	nº	819	1008	728	896
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	880	450	880
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	5,96	6,8	5,96	6,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		F	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 740 / 2000	1200 / 740 / 2000	1000 / 790 / 2000	1200 / 790 / 2000
Peso bruto / neto	kg	164 / 159	183 / 178	175 / 162	189 / 174

Aplicaciones



Características



FSC 1200 H



FSC 1000 H



2 puertas correderas para los modelos FSC-S y 2 puertas pivotantes para los FSC-H.



Iluminación interior vertical.

EIS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios de gran capacidad con display luminoso.
- Puertas equipadas con dispositivo de cierre automático para minimizar las pérdidas de frío por aperturas de servicio.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir una temperatura constante en condiciones de servicio intenso.
- Estantes metálicos de construcción robusta incluidos que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición. Los modelos en conservación llevan estantes con soportes regulables en altura y los modelos en congelación llevan estantes fijos.
- Armarios de gran capacidad con display luminoso.
- Puertas con cierre automático.

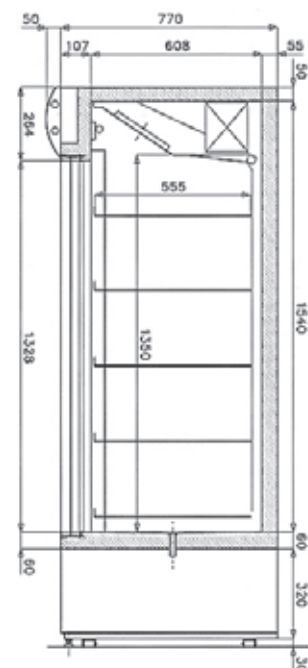
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	EIS 104 TN (puertas correderas)	
Código	011R0173	
Capacidad neta	L	750
Rango de temperatura	°C	0 / +12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1180
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación Energética.	E	
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1110 / 770 / 2000
Peso bruto / neto	kg	197 / 184

ACCESORIOS

	Estante adicional para EIS 104
Código	011R9203

COTAS



Aplicaciones



Características



EIS 104 TN (puertas correderas)



Estantes en acero plastificado blanco.



Control de temperatura mediante termostato regulable.



Display luminoso superior con posibilidad de personalización.



Iluminación interior mediante fluorescentes verticales interiores.

MSU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Termostato electrónico para mantener una temperatura exacta.
- Alarma acústica y externa por exceso de temperatura.
- Evaporador cubierto para proteger los medicamentos.
- Descongelación automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Producto especialmente pensado para conservación de medicamentos.
- Con luz LED en el interior.
- Especial para la conservación de productos de farmacia y medicamentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MSU 300	MSU 400
Código		0ITC0650	0ITC0651
Capacidad neta	L	260	347
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	266	295
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Pseudo-ventilado	Pseudo-ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1635	595 / 640 / 1840
Peso bruto / neto	kg	79,3 / 70	84,9 / 75,5

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	0ITC9030

Aplicaciones



Características



MSU 300



MSU 400



Interior en ABS.



Termostato electrónico.

BWFS 38V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal evitando la condensación a la apertura de puertas.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.
- Puertas reversibles.
- Incluye cerradura y 5 estantes en dotación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 38V
Código		0ITC0175
Capacidad neta	L	350
Capacidad botellas 75 cl	nº	118
Rango de temperatura	°C	+6 / +18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1840
Peso bruto / neto	kg	83 / 78

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

ACCESORIOS

	Estante madera (498 x 380 mm.)
Código	🕒 0ITC9016

Aplicaciones



Características



BWFS 38V



Estantes de madera regulables en altura.



Iluminación led interior.



Filtro de carbono activado.



Panel de mandos con termostato regulable, interruptor luz, piloto y termómetro.

VKG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Control de la temperatura mediante termostato regulable que permite alcanzar la temperatura exacta deseada y para la correcta conservación de un producto especialmente delicado como es el vino.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.

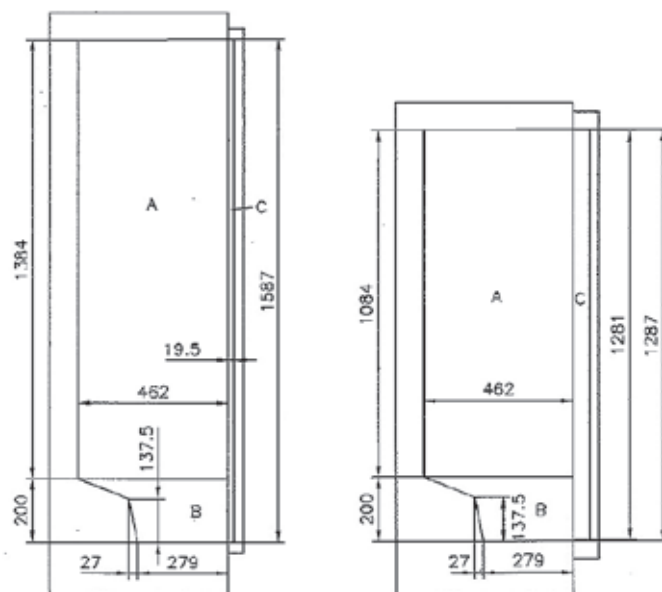
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VKG 571
Código		OIVF0122
Capacidad neta	L	355
Capacidad botellas 75 cl	nº	116
Rango de temperatura	°C	+6 / +16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética		G
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	78 / 75

ACCESORIOS

	Estante madera (514 × 395 mm.)
Código	🕒 OIVF9020

COTAS



VKG 571

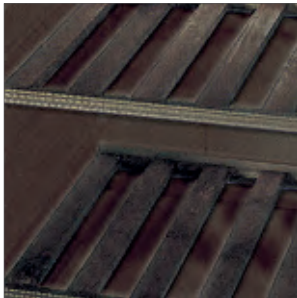
Aplicaciones



Características



VKG 571



Estantes de madera regulables en altura.



Filtro de carbono.

WC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario elegante diseñado para mantener el vino a una temperatura adecuada. Gran capacidad interna ya que puede albergar hasta 191 botellas.
- Permite una óptima maduración del vino gracias al mantenimiento de una temperatura constante en todo el armario.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.
- Puerta reversible e iluminación interna.
- Incluye 5 estantes de madera de 523x440 mm y 1 estante de madera en la parte inferior de 523x360 mm

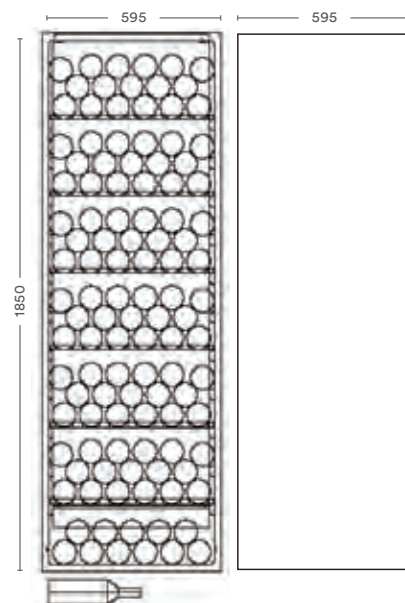
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	WC 185	
Código	OIVF0136	
Capacidad neta	L	368
Capacidad botellas 75 cl	nº	197
Rango de temperatura	°C	+5 / +22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	170
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	G	
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	90 / 87

ACCESORIOS

	Estante madera (523 x 440 mm.)
Código	OIVF9026

COTAS



WC 185

Aplicaciones



Características



WC 185



Termostato para regular la temperatura con display digital. Tras fijar la temperatura, la regulación se hace electrónicamente.



Estantes de madera regulables en altura. Quedan completamente fijadas para evitar vibraciones y conseguir una perfecta conservación.



Filtro de carbón que limpia el aire y evita que entren impurezas que afecten al vino



Puerta reversible e iluminación interna.

CW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores con dos zonas de temperatura independientes. La temperatura del compartimento superior es más baja que la del compartimento inferior para que no se vea afectada la buena conservación del vino.
- Modelos construidos en ciclopentano: 30 mm de espesor por cada lado para el modelo CW36 y 40 mm para el CW410DT.
- El modelo CW 36 con capacidad para 38 botellines y el modelo CW410 puede albergar 204 botellines de 0.37 ml. Puerta con marco de acero inoxidable con cristal temperado.
- Estantes de madera incluidos. Luz LED azul.
- Todos los modelos vienen de serie con filtro de carbono para evitar los olores internos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CW 36 DT	CW410DT
Código		01RW0040	0CRW0079
Capacidad neta	L	130	457
Capacidad botellas 75 cl	nº	36	142
Rango de temperatura	°C	+5/+10 y / +10/+18	+5/+10 y / +10/+18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	87	165
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		G	G
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	493 / 587 / 840	595 / 720 / 1766
Peso neto	kg	41	108

Aplicaciones



Características



CW410DT



CW 36 DT



Ambos modelos vienen de serie con estantes de madera que dan un toque distintivo a estos magníficos armarios.



Modelo CW 36 con luz LED azul en display.

SOMMELIER

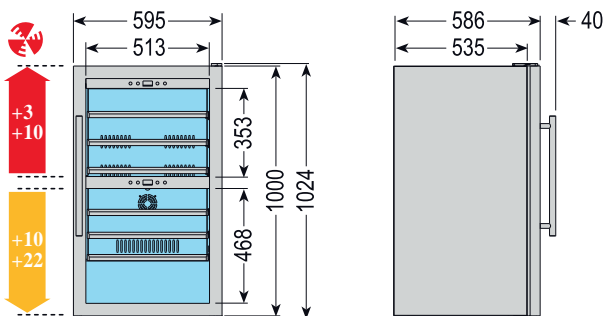
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor con dos zonas de temperatura independientes. La temperatura del compartimento superior es más baja que la del compartimento inferior para que no se vea afectada la buena conservación del vino.
- El modelo SOMMELIER 63 con capacidad para 66 botellas, tiene pulsadores en aluminio y cristal ahumado con filtro anti-uv que permite proteger el vino y mejorar la visibilidad desde fuera.
- Estantes de madera incluidos.
- Puerta reversible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Sommelier 63	
Código	OITF0344	
Capacidad botellas 75 cl	nº	66
Rango de temperatura	°C	+5 / +12 / +12 / +22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	120
Clase climática	Tipo	N
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	G	
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 580 / 1020
Peso neto	kg	53

COTAS



Sommelier 63

Aplicaciones



Características



Sommelier 63



Ambos modelos vienen de serie con estantes de madera que dan un toque distintivo a estos magníficos armarios.



Modelo Sommelier con botones en aluminio.

TFW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño elegante con puerta sin marco.
- Gran capacidad de botellas.
- Luz LED interior.
- Estantes elegantes en madera.
- Vidrio oscuro para una mejor conservación y protección del vino.
- Sistema de refrigeración sin vibración.
- Filtro aire de carbón.
- Termostato electrónico.
- Disponibilidad de modelos con dos zonas de temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código		OITC0620	OITC0621	OITC0623	OITC0624	OITC0625
Capacidad neta	L	141	131	250	350	350
Capacidad botellas 75 cl	nº	45	38	110	155	168
Rango de temperatura	°C	+5 / +18	+5/+10 / +10/+18	+5/+10 / +10/+18	+5/+10 / +10/+18	+5 / +18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		A	B	C	D	D
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 570 / 820	595 / 570 / 820	595 / 677 / 1390	595 / 680 / 1760	595 / 680 / 1760
Peso bruto / neto	kg	49 / 48	49 / 48	95 / 83	112 / 108	112 / 108h

Aplicaciones



Características



TFW 365-2



TFW 265-2



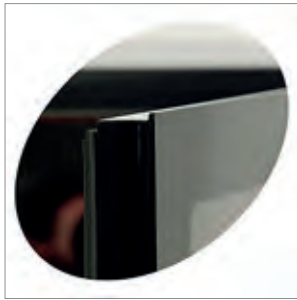
TFW 160



TFW 160-2



Tirador en acero.



Puerta sin marco.



Estantes elegantes en madera.

BYG / BYGX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BYG blancos con interior en ABS.
- Modelos BYGX en acero inoxidable AISI 304 con interior en ABS.
- Espesor del aislamiento de 70 mm.
- 4 estantes regulables (600x400 mm), doble cristal temperado, puerta con autocierre, cerradura de serie, y termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

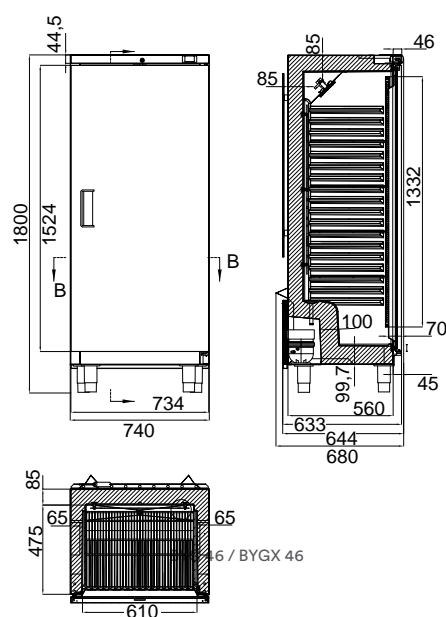
MODELO		BYG46	BYGX46
Código		OCRW0074	OCRW0076
Capacidad neta	L	400	400
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador		Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Estantes en dotación	nº	4	4
Peso neto	kg	96	93

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	0IRW9107

COTAS



Aplicaciones



Características



BYGX46



BYG46



Estructura interna en ABS.



Luz LED vertical



Pies regulables en altura.



Estantes regulables.

EXPONORM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de cuatro caras de cristal de 650 litros especialmente diseñados para la conservación de pescado.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad para una perfecta conservación del producto.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad de los productos expuestos a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y perfilera para colocar las cubetas en 4 niveles de exposición.

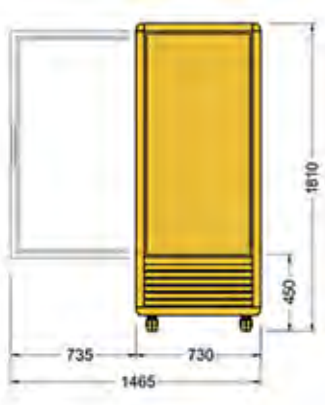
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Exponorm 650 P	
Código	0ITF1649	
Capacidad neta	L	650
Rango de temperatura	°C	-2 / 0
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	650
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética	C	
Refrigerante	Tipo	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	855 / 730 / 1810
Peso bruto / neto	kg	202 / 176

ACCESORIOS

	Cubeta gastronorm 1/2 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 1/1 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 2/1 (Alto 65 mm.)
Código	Ⓢ 0ITF9205	Ⓢ 0ITF9200	Ⓢ 0ITF9210

COTAS



Exponorm 650 P



Aplicaciones



Características



Exponorm 650 P



Incorpora perfilería para la colocación de cubetas Gastronorm GN 2/1, GN 1/1 o GN 1/2.



Cuadro de mandos con: termostato, termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.



Incluye ruedas en dotación (alto de la rueda: 85 mm).

MEAT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 550 y 1150 litros.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico, 3 estantes, 5 ganchos y 2 barras por puerta.
- Estantes ajustables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

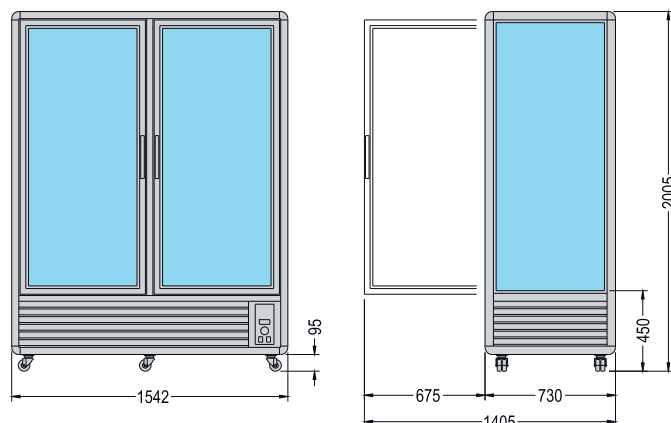
MODELO		Meat 550 M	Meat 1150 M
Código		OITF1641	OITF1648
Capacidad neta	L	550	1150
Rango de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	950
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto / neto	kg	230 / 204	350 / 319

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional (550x650 mm.)
Código	OITF9165K

COTAS



Meat 1150M

Aplicaciones



Características



Meat 1150 M



Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.



Barra de carnicería con ganchos móviles para colgar piezas de carne.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.

PRISMA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores verticales con cuatro caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Perfiles exteriores en aluminio barnizado en color gris. Iluminación interior mediante fluorescente vertical para una óptima visibilidad a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para asegurar la mínima dispersión térmica y la perfecta conservación del producto.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes de aluminio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

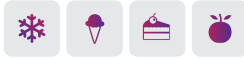
MODELO	CONSERVACIÓN			
	Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R-G TN
Código	OITF0151	OITF0152	OITF0153	OITF0154
Capacidad neta	L	400	400	800
Rango de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	590	590	850
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		C	D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 690 / 1820	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820
Peso bruto / neto	kg	185 / 160	193 / 168	275 / 250

MODELO	CONGELACIÓN	
	Prisma 400 BT	Prisma 800 BT
Código	OITF0149	OITF0150
Capacidad neta	L	400
Rango de temperatura	°C	-5 / -17
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600
Clase climática	Tipo	3
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética		D
Refrigerante	Tipo	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 690 / 1820
Peso bruto / neto	kg	195 / 178

ACCESORIOS

	Estante rotativo (Prisma 400 R)	Estante rejilla (Prisma 400 G)
Código	Ⓞ OICL9030K	Ⓞ OICL9035K

Aplicaciones



Características



Prisma 400 BT



Prisma 800 R-G TN



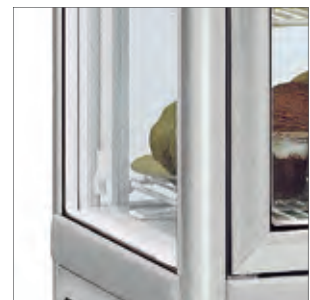
Perfiles exteriores en aluminio barnizado color gris.



Triple cristal.



Estantes de aluminio para evitar problemas de oxidación.



Iluminación interior.

SNELLE 350

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 350 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación y en color plateado. Color dorado bajo petición. Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del producto expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.

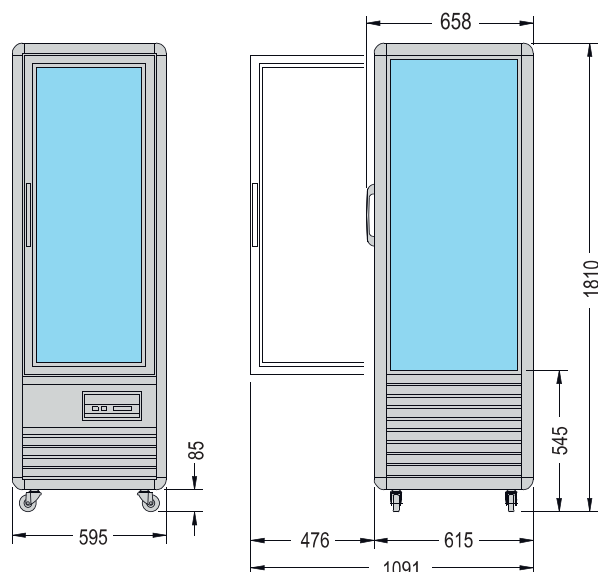
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BITEMPERATURA				
	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Código	OITF0027	OITF0026	OITF1650	OITF0028	OITF1654
Capacidad neta L	350	350	350	350	350
Rango de temperatura °C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	-18 / +5	-18 / +5
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	540	540	600	620	640
Clase climática Tipo	4	4	4	4	4
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	C	C	D	E	E
Refrigerante Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / neto kg	169 / 143	165 / 139	172 / 146	167 / 145	175 / 153

ACCESORIOS

	Estante rejilla con soporte
Código	OITF9102K

COTAS



Aplicaciones



Características



Snelle 350 G New



Snelle 350 Q New



Snelle 350 R New



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

SNELLE 400 / 750

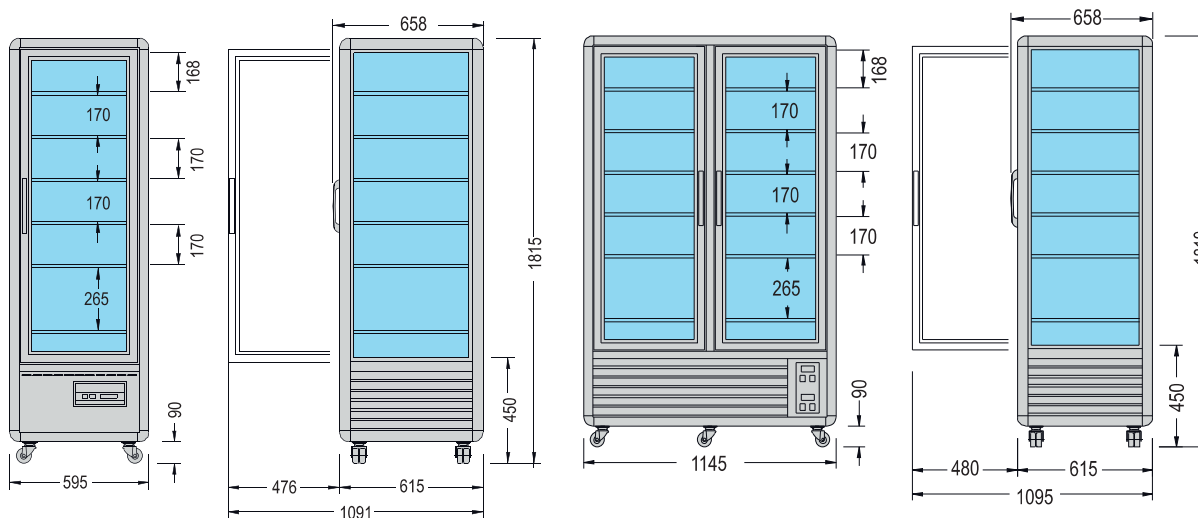
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 400 a 500 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación, congelación y bitemperatura, en color plateado. Color dorado bajo petición.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONGELACIÓN	
	Snelle 400 GBT New	SNELLE 750 GBT New
Código	0ITF1653	0ITF1655
Capacidad neta	L 400	750
Rango de temperatura	°C -18 / -5	-18 / -5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 700	1270
Clase climática	Tipo 4	4
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo Manual	Manual
Evaporador	Tipo Estático	Estático
Clasificación energética	C	D
Refrigerante	Tipo R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 595 / 658 / 1815	1145 / 658 / 1810
Peso bruto / neto	kg 167 / 148	290 / 269

COTAS



Snelle 400 GBT New

Snelle 750 GBT New

Aplicaciones



Características



Snelle 400 GBT New



Snelle 750 GBT New



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

CRISTAL TOWER

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

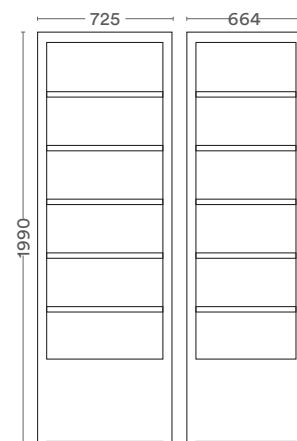
- Cristal Tower es una joya del diseño y la tecnología que supera la barrera entre el cliente y el producto incluso en puntos de venta de pequeñas dimensiones.
- Máxima transparencia gracias a sus 4 laterales y estantes de vidrio que dan el máximo protagonismo al producto expuesto.
- Iluminación LED, máxima iluminación con mínimo consumo, sin calentar el producto ni afectar a su organolepsia.
- Estructura de acero que garantiza la robustez sin disminuir la elegancia.
- Máximo silencio.
- Capacidad expositiva sin igual con máxima visibilidad desde todos los puntos de visión.
- Tecnología Touch. Una forma simple, rápida e intuitiva de regular Cristal Tower. Sólo tiene que tocar los iconos serigrafiados.
- Estante de base en vidrio con iluminación LED. Otro punto de luz para aumentar aún más la fuerza expositiva (no incluido en modelo TB).
- Dispositivo de apertura de puerta con sistema Touch Pad directamente sobre el vidrio (opcional). Tocando el botón de apertura se ilumina la luz verde y se abre la puerta automáticamente (sin tirador).
- Cierre automático y delicado de puerta (opcional).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RV 725 TN	RV 925 TN	RS 725 TB	RS 925 TB
Código	0IIS0043	0IIS0045	0IIS0047	0IIS0052
Capacidad neta	L	372	398	536
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	-18 / -15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	630	630	850
Potencia eléc. en desescarche	W	150	160	-
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático
Clasificación energética		B	B	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990	725 / 664 / 1990
Peso neto	kg	245	305	236

MODELO	CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		VERSIÓN CHOCOLATE
	RV 725 TB/TN	RV 925 TB/TN	RV 725 CH
Código	0IIS0042	0IIS0044	Ⓢ0IIS0041
Capacidad neta	L	372	372
Rango de temperatura	°C	-18 / +10	-18 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	920	1000
Potencia eléc. en desescarche	W	1500	1700
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990
Peso neto	kg	245	305

COTAS



Aplicaciones



Características



RV 725 TB/TN

RV 725 CH

RS 925 TB

RV925 TN



Dispositivo de apertura de puerta con sistema Touch Pad directamente sobre el vidrio (opcional).



Estante de base en vidrio con iluminación LED.



Tecnología Touch.

TM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cierre magnético, puertas reversibles, estantes regulables en altura e iluminación interna LED.
- Sistema por ciclo de absorción para un funcionamiento silencioso. Sistema de descongelación automático.
- El modelo TM 32 lleva un estante en dotación, y los modelos TM 42 y TM 52 llevan dos estantes en dotación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TM 32	TM 42	TM 52
Código		OBTC0010	OBTC0011	OBTC0012
Capacidad neta	L	31	41	51
Rango de temperatura	°C	+2 / +12	+2 / +12	+2 / +12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	60	60	60
Clase climática	Tipo	N	N	N
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,75	0,8	0,91
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante		NH3	NH3	NH3
Clasificación energética		G	G	G
Estantes	nº	1	2	2
Ancho / fondo / alto	mm	402 / 406 / 500	402 / 450 / 560	402 / 452 / 670
Peso neto	kg	13.5	14.5	16

Aplicaciones



Características



TM 42



TM 32



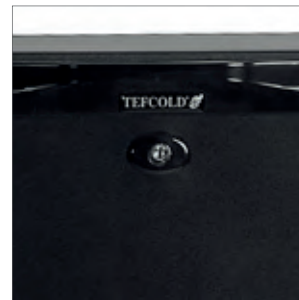
TM 52



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta.



Luz interior LED.



Cerradura en todos los modelos.

RC 200 / RN 200

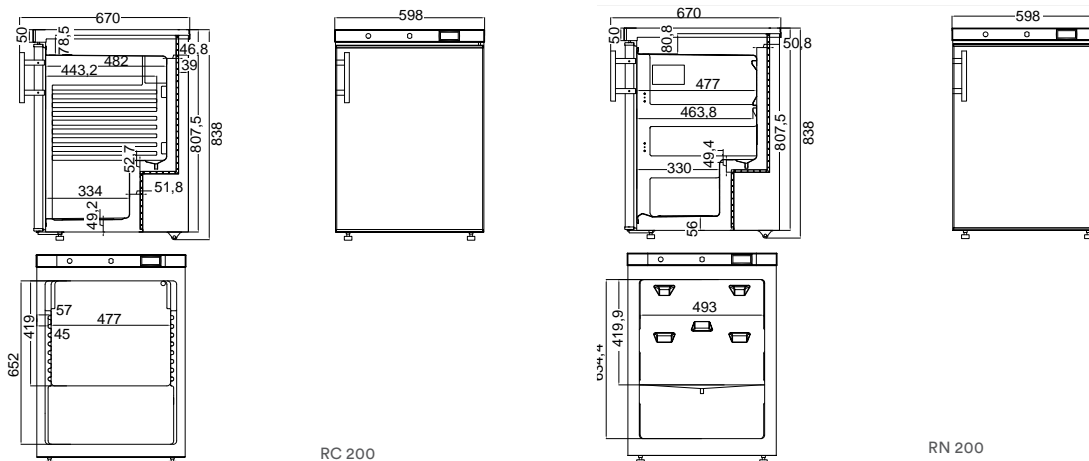
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajomostradores de 200 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero.
- Todos los modelos disponen de termostato digital, cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz LED y estantes regulables en altura.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Toda la gama está disponible con el gas refrigerante R600A para asegurar un alto nivel de rendimiento con impacto ambiental reducido.
- Incluye dos estantes tanto para los modelos de congelación como para los de conservación.
- Maneta en acero inoxidable.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Estantes: 501 × 415 mm.
- Fondo con tirador: 678 mm.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RC 200 (Blanco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Blanco)	RNX 200 (Inox)
Código		0IRW0017	0IRW0018	0CRW0057	0CRW0018
Capacidad	L	200	200	200	200
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	125	170	125	170
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	B	B	No aplica	No aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	598 × 670 × 838	598 × 670 × 838	598 × 670 × 838	598 × 670 × 838
Peso bruto / neto	kg	58 / 38	58 / 40	59 / 37	59 / 38

COTAS



🔍 Consultar stock disponible

Aplicaciones



Características



B
CLASE RCX 200 (Inox)



B
CLASE RC 200 (Blanco)



RN 200 (Blanco)



RNX 200 (Inox)



Modelos RCX y RNX con acabados de acero inoxidable.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



Estantes regulables para los modelos RC / RCX 200 y fijos para los modelos RN / RNX 200.

CR2 / CN 2

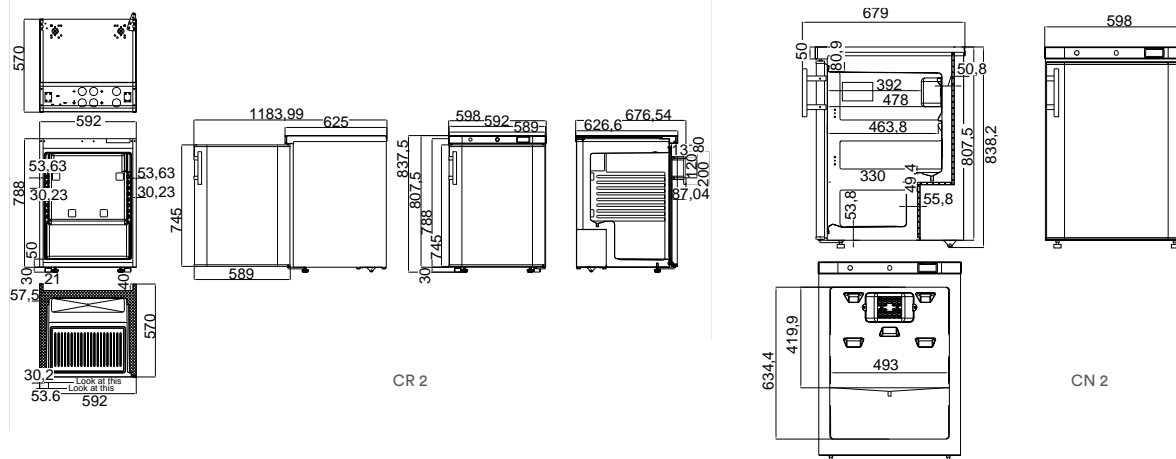
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero.
- Puerta reversible con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva dos estantes ajustables y cerradura en dotación.
- Aislamiento de 70 mm.
- Cuenta con dos alarmas acústicas: para detectar la apertura de puerta y para detectar un descenso de temperatura inesperado.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital Dixtel Blue Line.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar su transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CR2	CRX2	CN2	CNX2
Código	0CRW0058	0CRW0059	0YRW0054	0YRW0055
Capacidad	L 200	200	200	200
Rango de temperatura	°C 0 / +8	0 / +8	-23/-18	-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 56	56	80	80
Clase climática	Tipo 3	3	4	4
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Roll bond	Roll bond	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo A	A	A++	A++
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Estantes	nº 2+1	2+1	2	2
Ancho / fondo / alto	mm 598 / 679 / 838	598 / 679 / 838	598/679/838	598/679/838
Peso neto	kg 41	43	39	41

COTAS



Aplicaciones



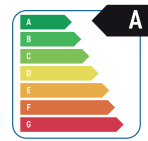
Características



CR2



CRX2



CN2



Cerradura con llave.

CR 4 / CN 4

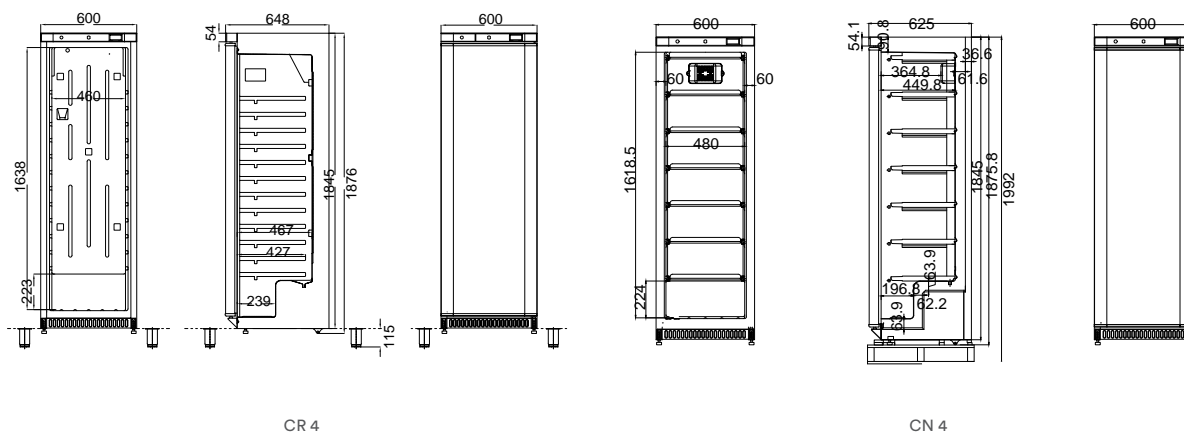
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero.
- Puerta reversible con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y uno fijo así como cerradura en dotación.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar su transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CR4	CRX4	CN4	CNX4
Código	0CRW0060	0CRW0061	0YRW0058	0YRW0059
Capacidad	L	400	400	400
Rango de temperatura	°C	0 / +8	"-23/-18	"-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	105	210	210
Clase climática	Tipo	3	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Roll bond	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Estantes	nº	2+1	6	6
Ancho / fondo / alto	mm	600/648/1876	600/625/1876	600/625/1876
Peso neto	kg	74	78	73

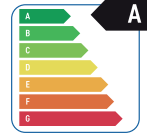
COTAS



Aplicaciones



Características



CR4



CRX4



CN4



Termostato digital Dixtel Blue Line.

RC 400 / RN 400

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios de servicio de 380 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz LED y estantes regulables en altura.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Puerta reversible con autocierre.
- Los modelos en conservación llevan gas refrigerante R600A y los modelos de congelación llevan gas refrigerante R-290 para asegurar un alto nivel de rendimiento con impacto ambiental reducido.
- Incluye cuatro estantes para los modelos en conservación y siete estantes para los modelos en congelación.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Peso estantes RN/RNX: 25 Kg.

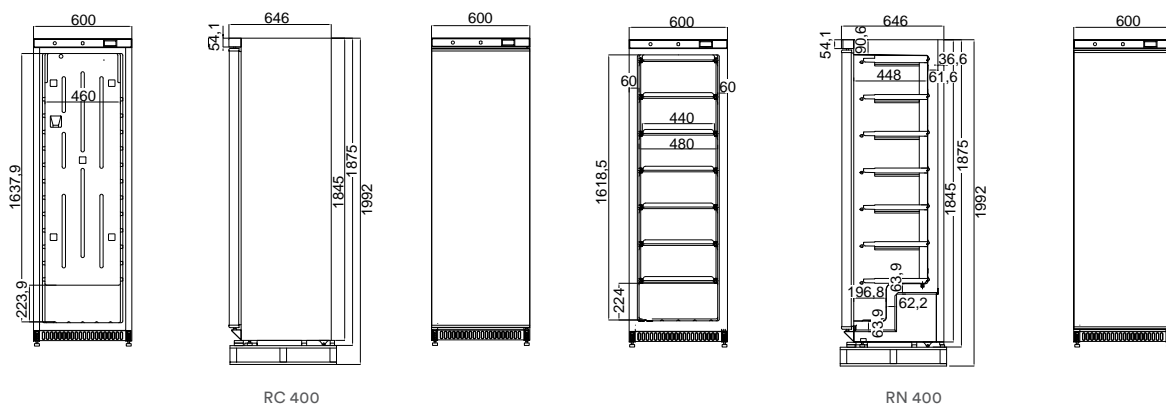
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 400 (Blanco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Blanco)	RNX 400 (Inox)
Código	01RW0157	01RW0156	0CRW0097	0CRW0049
Capacidad	L	400	400	400
Rango de temperatura	°C	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	190	140	140
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Roll bond	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	D	No aplica	No aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 646 / 1875	600 / 646 / 1875	600 / 646 / 1875
Peso neto	kg	76	78	79

ACCESORIOS

	Estante adicional RC / RCX (50x40cm)
Código	01RW9004

COTAS



Aplicaciones



Características



RCX 400 (Inox)



RC 400 (Blanco)



RN 400 (Blanco)



Modelos RCX y RNX con acabados de acero.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



Estantes regulables para los modelos RC/RCX 400 y fijos para los modelos RN/RNX 400.

CR6 / CN6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero inoxidable.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital Dixell Blue Line con doble alarma sonora: para avisar de la apertura de puerta y para avisar de una posible bajada de temperatura imprevista.
- 70 mm de aislamiento
- Puerta con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y un fijo GN 2/1 y cerradura en dotación.

* Modelo CNX 613: cestas incluidas.

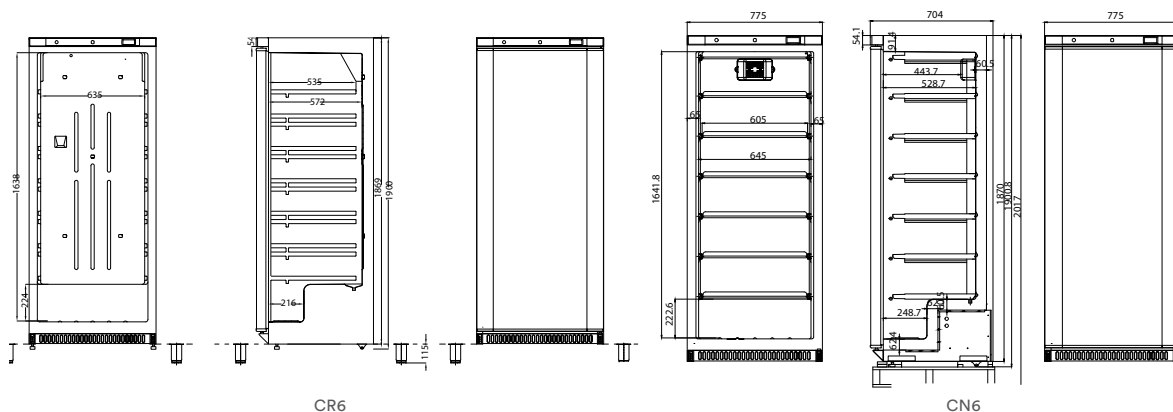
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN		
	CR6	CRX6	CN6	CNX6	CNX613
Código	0CRW0062	0CRW0063	0YRW0050	0YRW0051	0YRW0061
Capacidad	L	600	600	600	600
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-23/-18	-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	128	128	215	215
Clase climática	Tipo	3	3	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-290	R-290
Estantes	nº	4+1	4+1	6	6
Ancho / fondo / alto	mm	775/715/1900	775/715/1900	775/705/1900	775/705/1900
Peso neto	kg	93	98	94	99

ACCESORIOS

	Estante armario de servicio CR / CRX6
Código	01RW9110

COTAS



Aplicaciones



Características



CRX6



CR6



CN6



CNX613



Termómetro digital.



Gran capacidad interior.



4 estantes ajustables de serie.



Cerradura de serie.

AB 500 / ABX 500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Regulación en altura de los estantes mediante cremallera.
- Los modelos en conservación llevan cinco estantes mientras que los modelos en congelación llevan 7 estantes y un set de cestas compuesto por 12 cestas de 51,5 × 31,5 × 18 cm (22l) y una cesta de 60 × 40 × 18 cm (33l). Todos los modelos llevan cerradura con llave.

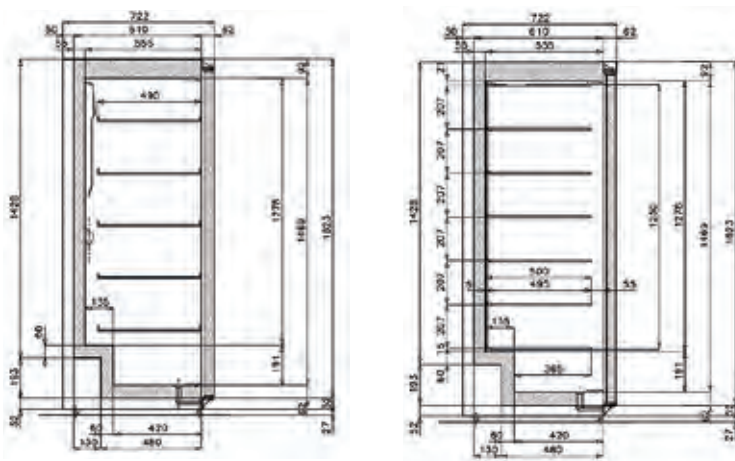
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	AB 500 PV (ventilado)	ABX 500 PV (Inox) (ventilado)	AB 500 N con cestas (estático)	ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)
Código	OIIR0188	OIIR0182	OCIR0303	OCIR0307
Capacidad neta	L 392	392	465	465
Rango de temperatura	°C +2 / +10	+2 / +10	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 180	180	250	250
Clase climática	Tipo 4	4	4	4
Condensación	Tipo Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h 2,1	2,1	2,6	2,6
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo E	E	D	D
Refrigerante	Tipo R-134a	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702
Peso bruto / neto	kg 98 / 92	98 / 92	108 / 100	108 / 100

ACCESORIOS

	Cesta 22 L. (515 × 315 × 180 mm.)	Cesta 33 L. (600 × 400 × 180 mm.)	Estante para AB500 / ABX 500 + Soporte	Kit de 4 pies (150 mm.)	Kit de 4 ruedas
Código	OCIR9602	⌚ OCIR9601	OIIR9256	⌚ OIIR9300	⌚ OIIR9305

COTAS



AB 500 PV (ventilado)
ABX 500 PV (Inox) (ventilado),
AB 500 N con cestas (estático)

Aplicaciones



Características



ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)



ABX 500 PV (Inox) (ventilado)



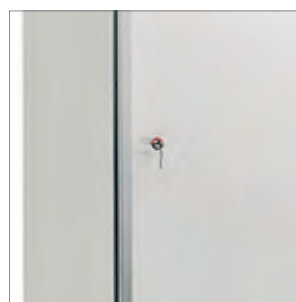
AB 500 N con cestas (estático)



Modelos negativos: cestas en dotación para una mejor distribución del producto almacenado.



Control de mandos con: piloto de encendido, interruptor congelación rápida, termostato, termómetro.



Incorporan cerradura con llave.

RC 600 / RN 600

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios gastronorm, en conservación y congelación, en blanco y en acero.
- Acabado exterior en chapa de metal blanca o de acero inoxidable con interior termoformado. Cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz LED.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Los modelos en conservación llevan cuatro estantes ajustables y uno fijo (GN2/1) y los modelos en congelación llevan 7 estantes refrigerados fijos.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Puerta reversible con autocierre.
- 13 cestas en dotación los modelos de congelación.
- Dimensiones de las cestas: 13 unidades de 440 × 295 × 200 mm.

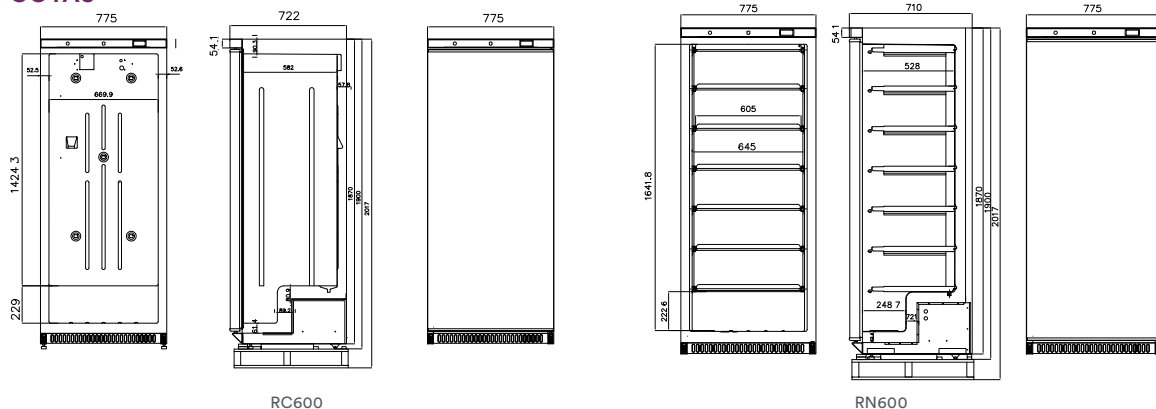
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 600	RCX 600 (Inox)	RN 600 (Blanco)	RNX 600 (Inox)
Código	0IRW0021	0IRW0104	0CRW0098	0CRW0099
Capacidad neta	L 600	600	600	600
Rango de temperatura	°C 0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 250	250	280	280
Clase climática	Tipo 4	4	4	4
Condensación	Tipo Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo E	E	No aplica	No aplica
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900
Peso neto	kg 96	98	99	101

ACCESORIOS

	Estante adicional (RC / RCX 600)	Cestas (compatibles con RC y RN)
Código	0IRW9003	0IRW9019

COTAS



Aplicaciones



Características



RC 600



RCX 600 (Inox)



RN 600 (Blanco)



RNX 600 (Inox)



Asa incorporada en la parte lateral de la puerta.



Exterior en blanco para los modelos RC y RN.



Armario en acero (RCX y RNX).



4 estantes ajustables y los modelos en congelación llevan 7 estantes refrigerados fijos.

KITCF 350

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios profesionales side by side, disponible en blanco y con puerta en inox.
- Ideal para instalar en espacios de acceso complicado por su posibilidad de montar por separado.
- Pies regulables en altura.
- 6 niveles de estantes.
- Optimización del espacio.
- Termómetro incluido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN / CONSERVACIÓN		CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		CONGELACIÓN / CONGELACIÓN	
		KITCC 350 PROW TN/TN (Blanco)	KITCC 350 PROSS TN/TN (Inox)	KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)	KITFF 350 PROW BT/BT (Blanco)	KITFF 350 PROSS BT/BT (Inox)
Código		0IT10141	☺ 0IT10156	☺ 0IT10146	0IT10161	0IT10151	0IT10166
Capacidad neta	L	666	666	-	-	510	510
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1/+12 /	+1/+12 // -14/-28	+1/+12 // -14/-28	-14 / -28	-14 / -28
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	420	420	421	421	422	422
Clase climática	Tipo	5	5	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	-	-	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Eficiencia energética		C / C	C / C	C / A	C / A	A / A	A / A
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Estantes	nº	7+7	7+7	7+6	7+6	6+6	6+6
Ancho / fondo / alto	mm	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815
Peso bruto / neto	kg	112 / 104	112 / 104	119 / 110	119 / 110	126 / 116	126 / 116

Aplicaciones



Características



KITCC 350 PROW TN/TN (Blanco)



KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)



KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)



Puerta en inox.



Pies regulable en altura.



Side by side.

QR / QN GN 1/1

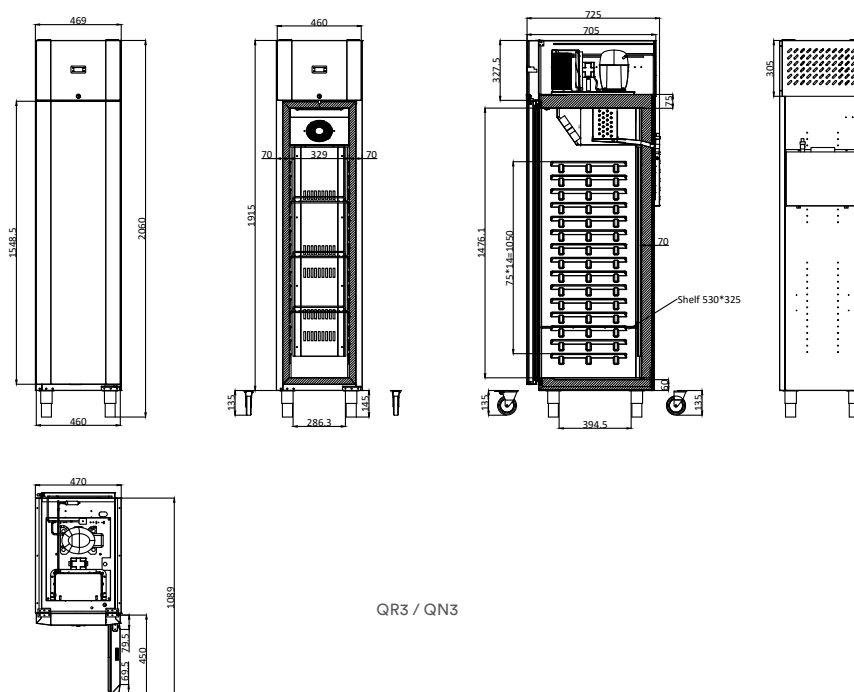
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales GN 1/1 contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Condensador con tratamiento anti-corrosivo.
- 3 estantes de serie regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN
	QR3	QN3	QN3
Código	01RW0165		01RW0166
Capacidad neta	L	285	285
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-22 /-18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	145	255
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	C	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	468 x 737 x 1990	468 x 737 x 1990
Dimensiones interiores	mm	328 x 560 x 1475	328 x 560 x 1475
Peso neto	kg	80	85

COTAS



QR3 / QN3

Aplicaciones



Características



LUZ LED



QR 3



QN 3



Cerradura de serie.



4 pies regulables en altura en dotación.



Estantes con tope posterior para facilitar la circulación del aire del armario.

QR / QN GN 2/1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales GN 2/1 contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital con detección de apertura de puerta y alarma de temperatura ("Hi/Low")
- Paredes de 85 mm de acero inox AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		
	QR6	QR7	QR12	QR14	QN6	QN7	QN14
Código	01RW0167	0YRW0036	01RW0169	0YRW0037	01RW0168	0YRW0038	0YRW0039
Capacidad neta L	550	550	1300	1105	550	550	1105
Rango de temperatura °C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Clase climática Tipo	4	4	4	4	4	4	4
Casificación Energética Tipo	C	B	C	B	E	C	C
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante Tipo	R290	R600	R290	R290	R290	R290	R290
Nivel sonoro dB(A)	50	59	50	62	50	62	62
Ancho / fondo / alto mm	700 x 815 x 2055	705 x 918 x 2085	1400 x 815 x 2055	1430 x 918 x 2085	700 x 815 x 2055	705 x 918 x 2085	1430 x 918 x 2085
Peso neto kg	117	145	190	234	117	149	234

Aplicaciones



Características



QR 7 / QN 7



QR 12



QR 14 / QN 14



Cerradura de serie.



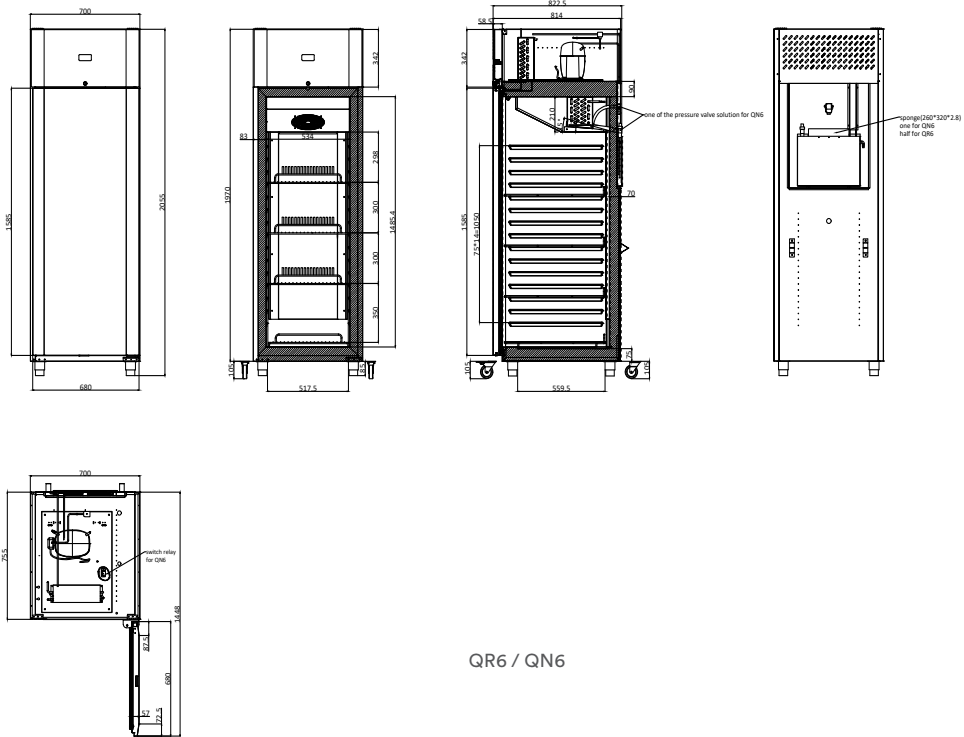
4 pies regulables en altura en dotación.



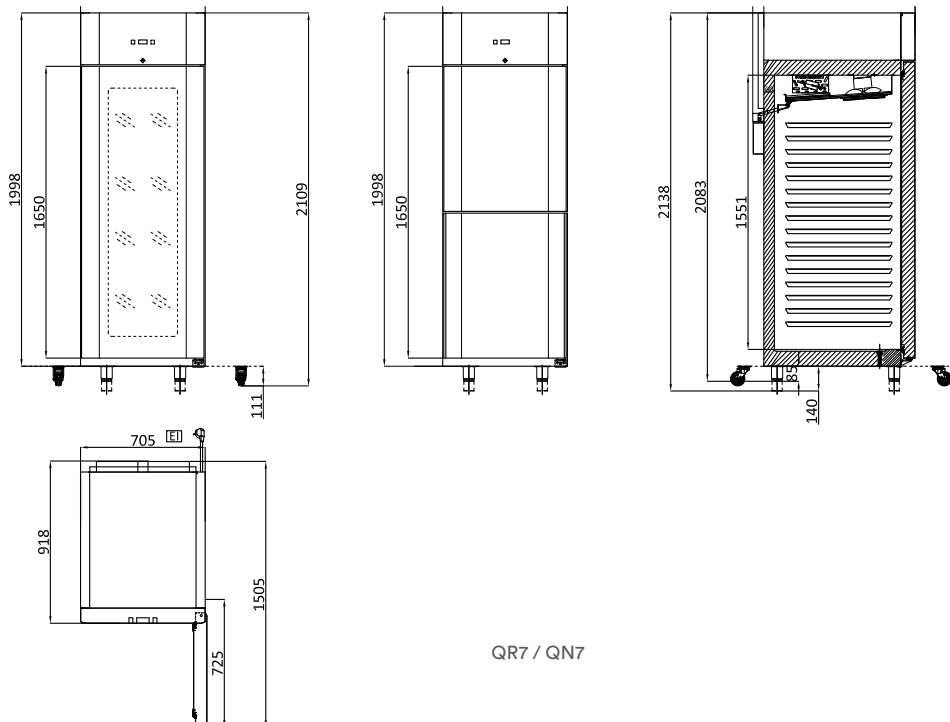
Estantes con tope posterior para facilitar la circulación del aire del armario.

QR / QN GN 2/1

COTAS



QR6 / QN6

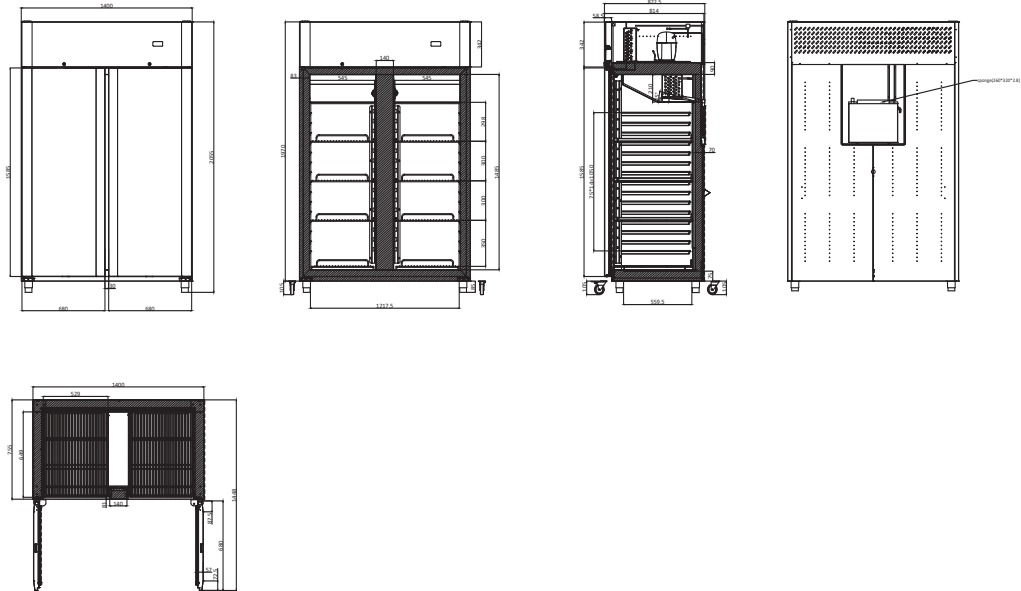


QR7 / QN7

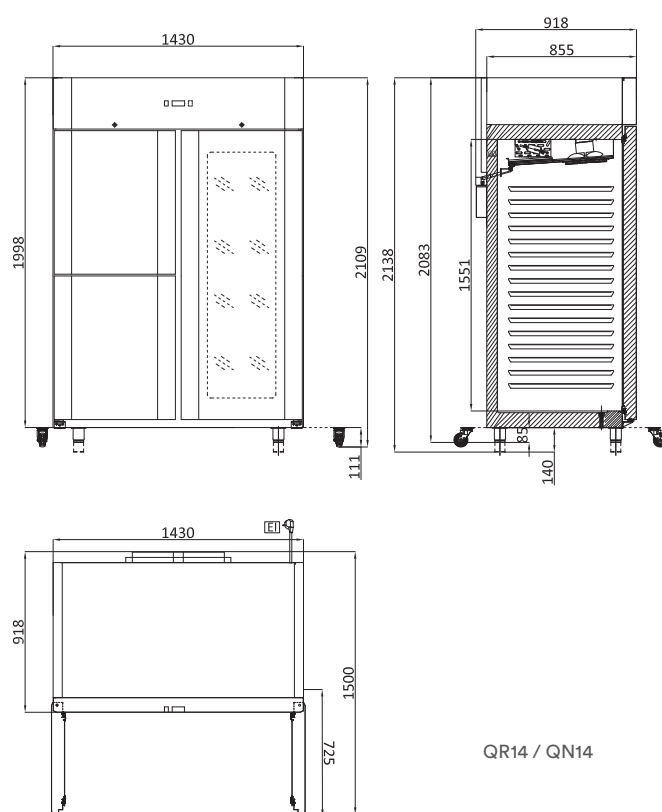
Aplicaciones



Características



QR12 / QN12



QR14 / QN14

CR7

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta reversible de acero inoxidable sólido con cierre automático.
- Cerradura de serie Evaporador y condensador de cobre con tratamiento anti-corrosión especial.
- Patas regulables (ruedas opcionales).
- Aislamiento de espuma de 85 mm con acabado de acero Inox AISI 304.
- Puerta con relieve interno para un mejor sellado.
- Junta de puerta de larga duración reemplazable puerta.
- Compresor Inverter.
- Luz LED interior de luminosidad superior.
- Nueva línea “wave” interior de guías incorporadas 3 estantes regulables incluidos GN 2/1.
- Temperatura ambiente máxima de 40°C.
- Clase energética A.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.

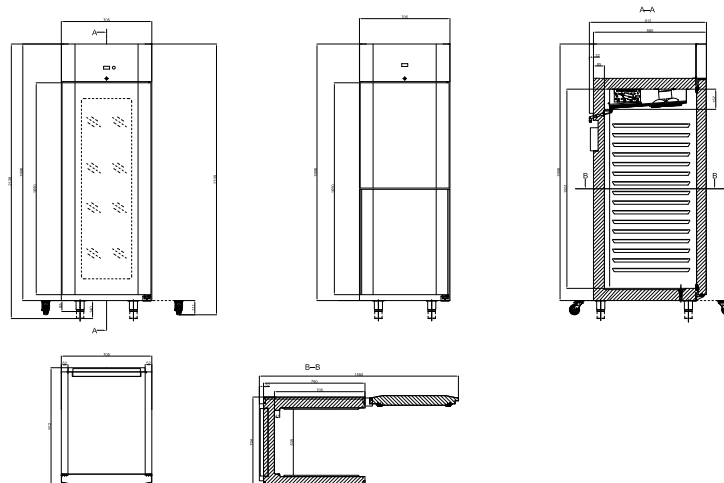
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR7
Código		01RW0152
Capacidad neta	L	700
Rango de temperatura	°C	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,78
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R-600a
Estantes	nº	3
Ancho / fondo / alto	mm	705 / 900 / 2085

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Estante adicional
Código	01RW9029	01RW9100

COTAS



Aplicaciones



Características



CR7



Evaporador cobre.



Termostato anti-condensación.



Guías embutidas.



Fácil limpieza.

FISH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en pescadería. (Incluso las guías de las cubetas).
- Puerta reversible con autocierre para una mayor versatilidad, pies regulables en altura, cerradura con llave y luz LED.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Incluye 7 cubetas de plástico en dotación.
- Dimensiones de las cubetas: 600x405x120mm (28 litros).
- Ruedas opcionales.

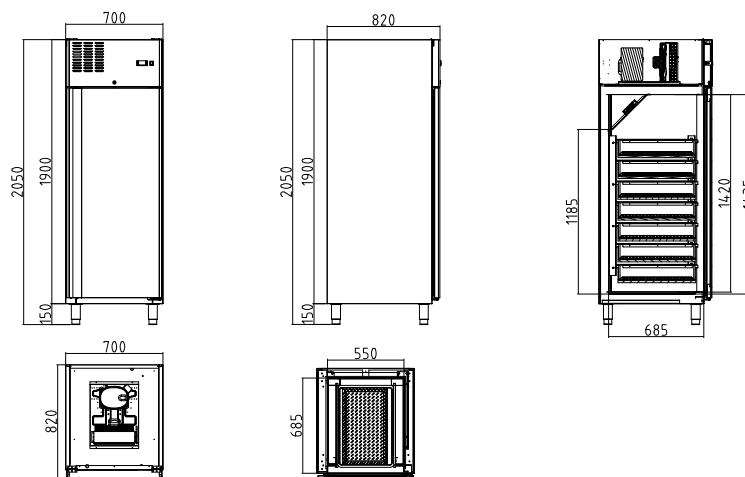
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	RC 610 Fish	
Código	01RW1013	
Capacidad neta	L	600
Rango de temperatura	°C	-7 / +2
Clase climática	Tipo	4
Potencia Electrica	W	294
Desescarche	Tipo	Automático
Clasificación energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-290
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 820 / 2050
Peso neto	kg	138

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9029

COTAS



RC 610 Fish

Aplicaciones



Características



RC 610 Fish



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

QR / QN / SK

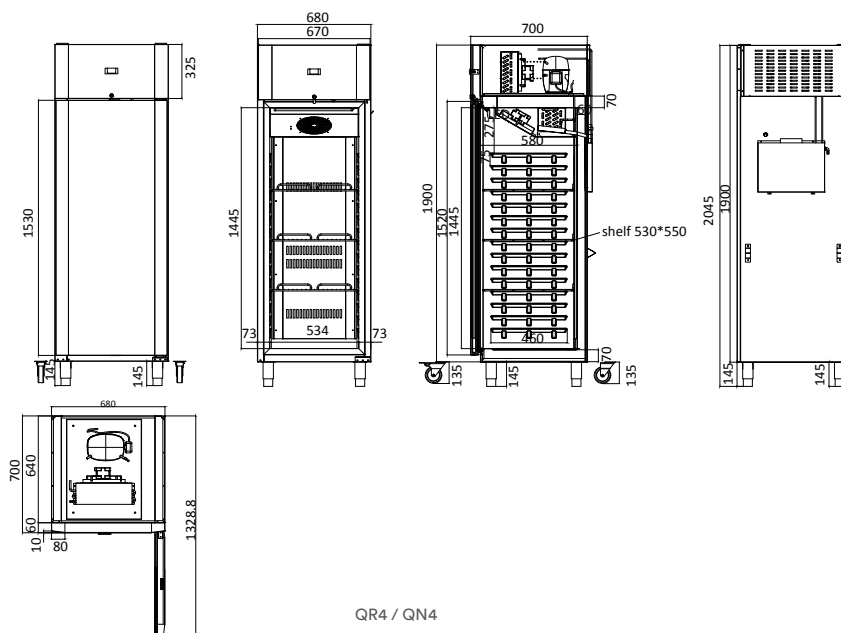
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales para pastelería contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Condensador con tratamiento anti-corrosivo.
- 3 estantes de serie regulables en altura.
- Modelos QR / QN: ventilados.
- Modelos SRK / SFK : estáticos.

MODELO		QR4	SRK500	QN4	SFK500
Código		01RW0170	01RW0179	01RW0171	01RW0180
Capacidad neta	L	450	450	450	450
Rango de temperatura	°C	0 / +8	+2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	180	180	286	286
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Estático	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	680 × 700 × 2060	680 × 700 × 2060	680 × 700 × 2060	680 × 700 × 2060
Dimensiones interiores	mm	560 × 580 × 1470	560 × 580 × 1390	560 × 580 × 1470	560 × 580 × 1390
Peso neto	kg	98	96	98	96

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



QR4 / QN4

Aplicaciones



Características



QR 4 / QN 4



SRK500 / SFK500



Construidos totalmente en acero inoxidable



Estantes regulables en altura

ABX 700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales para aplicación en pastelería con 20 niveles de guías para la colocación de bandejas 40x60 (no incluidas).
- Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío, así como una rápida recuperación de la temperatura después de una apertura de puerta. Estructura externa en acero inoxidable. Regulación de la altura de los estantes mediante cremallera.

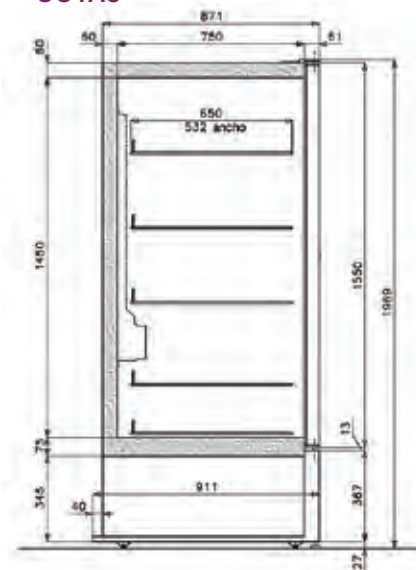
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CONSERVACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo		ABX 700 P	ABX 700 N
Código		0IIR0115	0IIR0177
Capacidad neta	L	480	500
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-18 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	450
Clase climática	Tipo	7	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado	Pseudo ventilado
Clasificación energética	Tipo	E	D
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 871 / 1969	670 / 871 / 1969
Peso bruto / neto	kg	142 / 130	142 / 130

ACCESORIOS

	Kit de 2 guías soporte	Bandeja aluminio pastelería (400 x 600 x 10 mm.)	Kit de 4 pies (150 mm.)	Kit de 4 ruedas
Código	0IIR9025K	7LMS9050	0IIR9300	0IIR9305

COTAS



ABX 700 N/P

Aplicaciones



Características



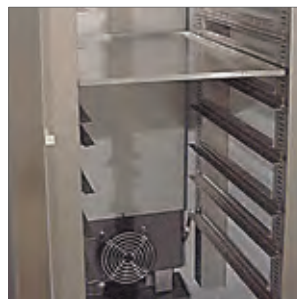
ABX 700 P (pseudo-ventilador)



Modelos ABX 700 con interior en acero lacado.



Estructura interior para colocar bandejas pasteleras de 40 x 60cm.



Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío.

QPC / QPN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario vertical de conservación y congelación EURONORM.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Aislante térmico anticondensación en el marco de la puerta en los modelos de baja temperatura. Este sistema con tubo de gas caliente en el marco, garantiza un perfecto rendimiento.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosión para una mayor durabilidad.
- Desescarche automático y programable por parada de ciclo en los modelos de conservación y por resistencia eléctrica en los modelos de congelación
- Agente espumante ciclopentano (85 mm)
- Termostato digital con alarma de “apertura de puerta” y alarma de “alta temperatura” de serie.
- Burlete extraíble para que no dejes de trabajar nunca.
- Puerta reversible y con cierre automático de serie.
- Válvula de compensación para abrir la puerta con facilidad en los modelos de baja temperatura.
- Luz LED horizontal superior y cerradura de serie.
- Conjunto de 20 portaobjetos en los modelos de conservación y 10 portaobjetos en modelos de congelación, ambos para bandeja panadería 600X400.
- Se puede suministrar con 4 pies ajustables.
- Agujero inferior para limpiar y secar fácilmente el armario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		QPC 740	QPN 740	QPC 1640	QPN 1640
Código		01RW0161	01RW0163	01RW0162	01RW0164
Capacidad neta	L	550	550	1105	1105
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	-22 / -18	+2 / +8	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	165	250	240	370
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R600	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	705 × 918 × 2085	705 × 918 × 2085	1430 × 918 × 2085	1430 × 918 × 2085
Dimensiones interiores	mm	535 × 665 × 1390	535 × 665 × 1390	1260 × 665 × 1390	1260 × 665 × 1390
Peso neto	kg	154	159	250	257

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

Aplicaciones



Características



QPC 740



QPC 1640



QPN 740



QPN 1640



Burlete fácilmente extraíble



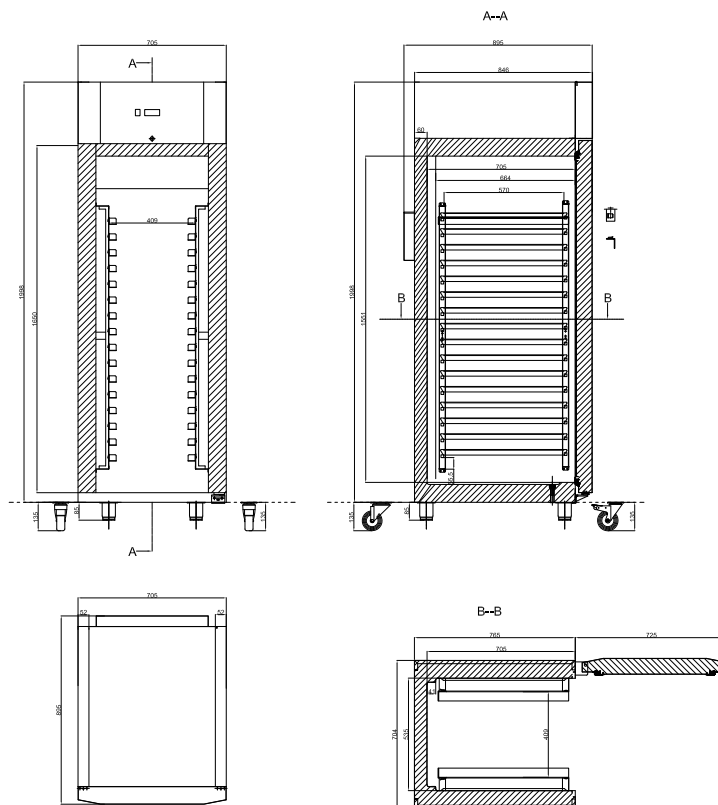
4 pies ajustables en altura



Alarma por apertura de puerta y por alta temperatura de serie

QPC / QPN

COTAS

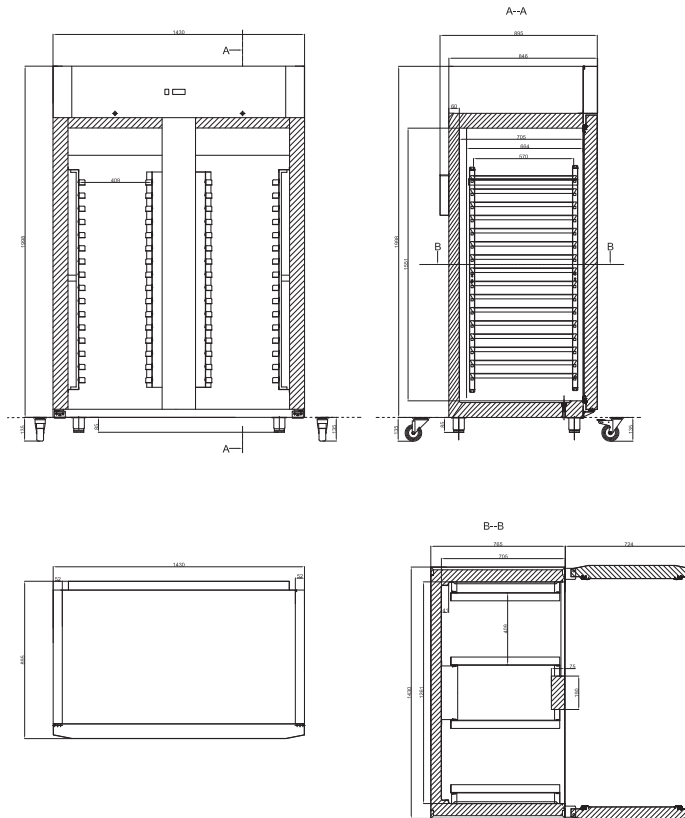


QPC 740 / QPN 740

Aplicaciones



Características



QPC 1640 / QPN 1640

BY / BYX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BY blancos con interior en ABS.
- Modelos BYX en acero inoxidable AISI 304 con interior en ABS.
- Espesor del aislamiento de 70 mm.
- Evaporador tipo roll bond con ventilador de soporte para una óptima distribución de temperatura.
- 4 estantes regulables (600x400 mm), puerta con autocierre, cerradura de serie y termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 patas regulables en altura.

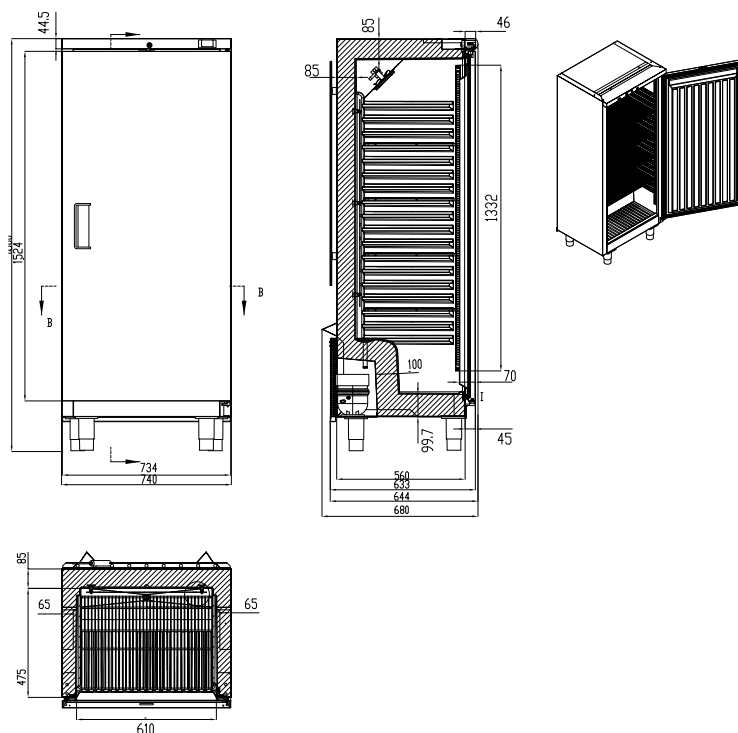
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BY46	BYX46
Código		OCRW0073	OCRW0075
Capacidad neta	L	400	400
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado	Pseudo ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Estantes en dotación	nº	4	4
Peso neto	kg	91	88

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	01RW9107

COTAS



Aplicaciones



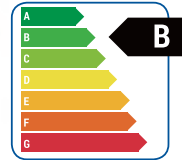
Características



BY46



BYX46



Estructura interna en ABS.



Aislamiento 70 mm.



Pies regulables en altura.



Termostato digital.

PA

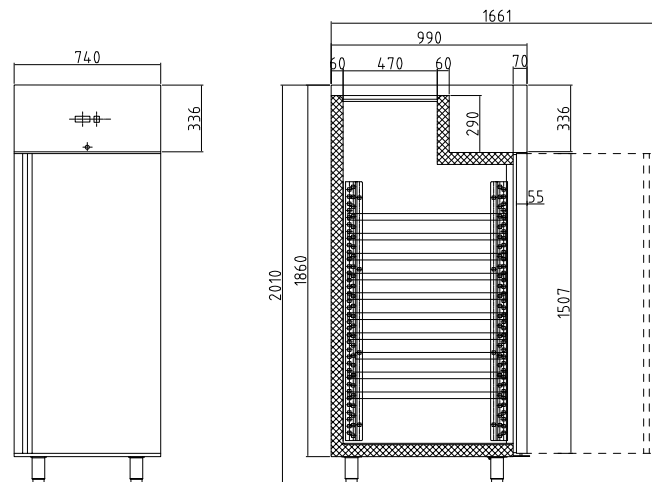
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en panadería.
- Puerta reversible y con autocierre, pies regulables en altura, termostato digital.
- Cerradura y luz led de serie.
- Ángulos redondeados para una fácil limpieza.
- Ruedas opcionales.
- Para un óptimo funcionamiento: dejar una distancia de 4 cm en la parte posterior y no cargar cubetas en el último estante.
- No incluye estantes.
- 10 niveles de carga (2 bandejas 60x40 en cada nivel)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PA 800 BT	
Código	21RW0051	
Capacidad neta	L	746
Guías en forma de "L"	nº	10
Rango de temperatura	°C	-18 / -22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	10,6 Kw
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	E
Refrigerante	Tipo	R290
Ancho / fondo / alto	nº	740 / 990 / 2010
Capacidad cubetas de 5L	nº	161 / 143
Peso bruto/neto	kg	168/150

COTAS



Aplicaciones



Características



PA 800 BT

GELATO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en heladería.
- Albergar hasta 60 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas).
- Puerta reversible y con autocierre, pies regulables en altura y termostato digital.
- Cerradura y luz led de serie. Diez estantes por modelo.
- Ángulos redondeados para una fácil limpieza.
- Rejillas de 600 × 800 mm.
- Ruedas opcionales.
- Para un óptimo funcionamiento: dejar una distancia de 4 cm en la parte posterior y no cargar cubetas en el último estante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

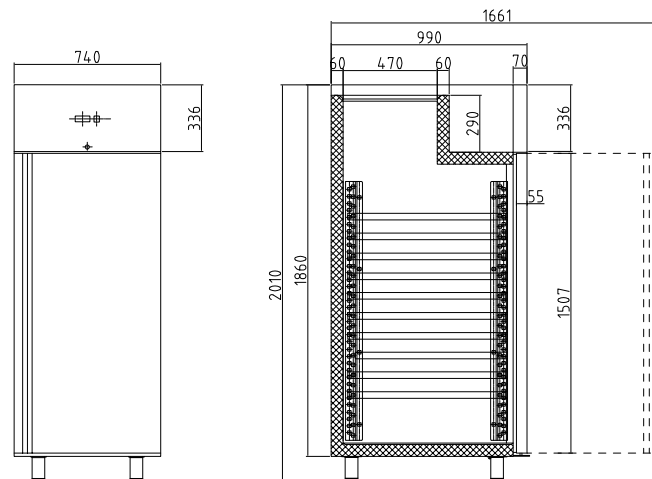
MODELO	Gelato 880 BT	
Código	2CRW0003	
Capacidad neta	L	705
Capacidad cubetas 5L	nº	60
Rango de temperatura	°C	-18 / -22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	12.8
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado
Refrigerante	Tipo	R452
Estantes en dotación	nº	10
Ancho/fondo/alto	nº	740 / 975 / 2005
Peso bruto/neto	mm	195 / 165

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías	Estante adicional	Kit 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9108	01RW9102	01RW9109

COTAS



Aplicaciones



Características



Gelato 800



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termómetro digital Dixell Blue line.



Pies regulables en altura.



Cerradura de serie.

LABOR

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable 304 para aplicación en heladería con una capacidad de carga de hasta 65 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas). Posibilidad de colocar 6 cubetas de 5 litros por estante, excepto en el estante superior en el cual caben 5 cubetas de 5 litros.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento, puerta con asa ergonómica sobre toda la parte lateral.
- Armarios refrigerados que pueden trabajar en una temperatura ambiente de +30 °C.
- Incluye 5 estantes inox con soporte (720x534mm).

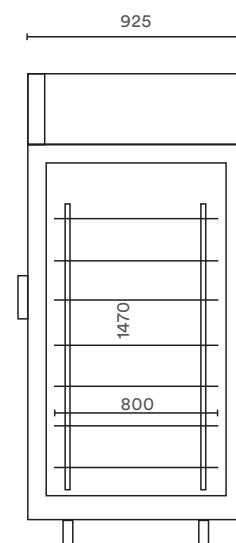
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Labor 70 RS RV TB	
Código		2CIS0015
Capacidad neta	L	551
Capacidad cubetas 5 L	nº	65
Rango de temperatura	°C	-18 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	560
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R290
Estantes en dotación	nº	5
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 980 / 2090
Peso bruto / neto	kg	158 / 148

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	2CIS9000

COTAS



Labor 70 RS RV TB

Aplicaciones



Características



Labor 70 RS RV TB



5 estantes en dotación regulables en altura. Posibilidad de colocar 5 estantes más, ampliando a 11 el número de niveles de carga.



Acabados interiores y exteriores totalmente en acero inox que facilitan la limpieza y garantizan una higiene total del producto almacenado.



Central electrónica para la regulación de la temperatura.



Ruedas para un desplazamiento fácil.

Tu espacio de trabajo siempre limpio y en orden

Tanto para bares como restaurantes, pizzerías, pescaderías, heladerías... disponemos de una amplia gama de equipos de almacenamiento profesional: mesas frías y bajo mostradores en acero inoxidable. Además, cuentan con la tecnología más puntera garantizando la funcionalidad.

EUROFRED

COOL HEAD

SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Mesas frías

Botelleros	126
BackBar	128
Snack	136
Gastronorm	140
Ensaladas	152
Pizzería	156
Panadería	160

BTL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

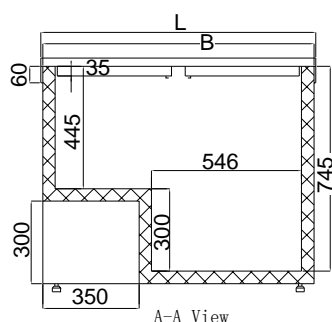
- Interior y exterior completamente en acero inoxidable. Fabricados con poliuretano libre de CFC con una densidad de 42 kg/m³.
- Tapas correderas para un acceso fácil al producto.
- Unidad de condensación ventilada y evaporador perimetral en las cuatro paredes para una distribución óptima del frío.
- Elevación posible de la tapa para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		0IRW0114	0IRW0115	0IRW0116
Capacidad neta	L	248	410	560
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 575 / 875	1500 / 575 / 875	2000 / 575 / 875
Medidas interiores	mm	896 / 467 / 745	1396 / 467 / 745	1896 / 467 / 745

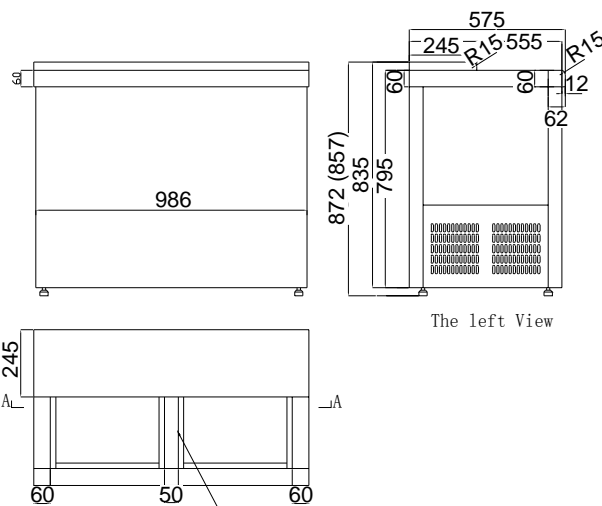
Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



A-A View

	L	B
BTL1000	1000	986
BTL1500	1500	1486
BTL2000	2000	1986



The left View

The centre sill

Aplicaciones



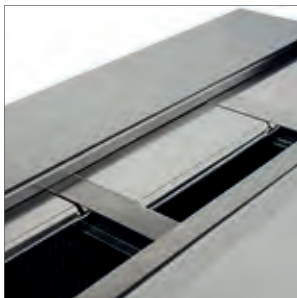
Características



BTL 1500



BTL 1000



Botelleros de 2, 3 y 4 puertas.



Todos los modelos incluyen
abridor de botellas de serie.



Tapas correderas para un fácil
acceso al producto.

QB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Frente mostrador de 86 cm con posibilidad de incorporar patas en acero inoxidable para conseguir una medida de 1 m de altura.
- Termostato digital Dixell construido en ciclopentano, 40 mm de espesor por cada lado.
- Puertas con perfil de acero revestido.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Puertas dotadas de autocierre.
- Cerradura de serie para cada puerta.
- 4 estantes regulables para los modelos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables para los modelos 400.
- Pies regulables en altura.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

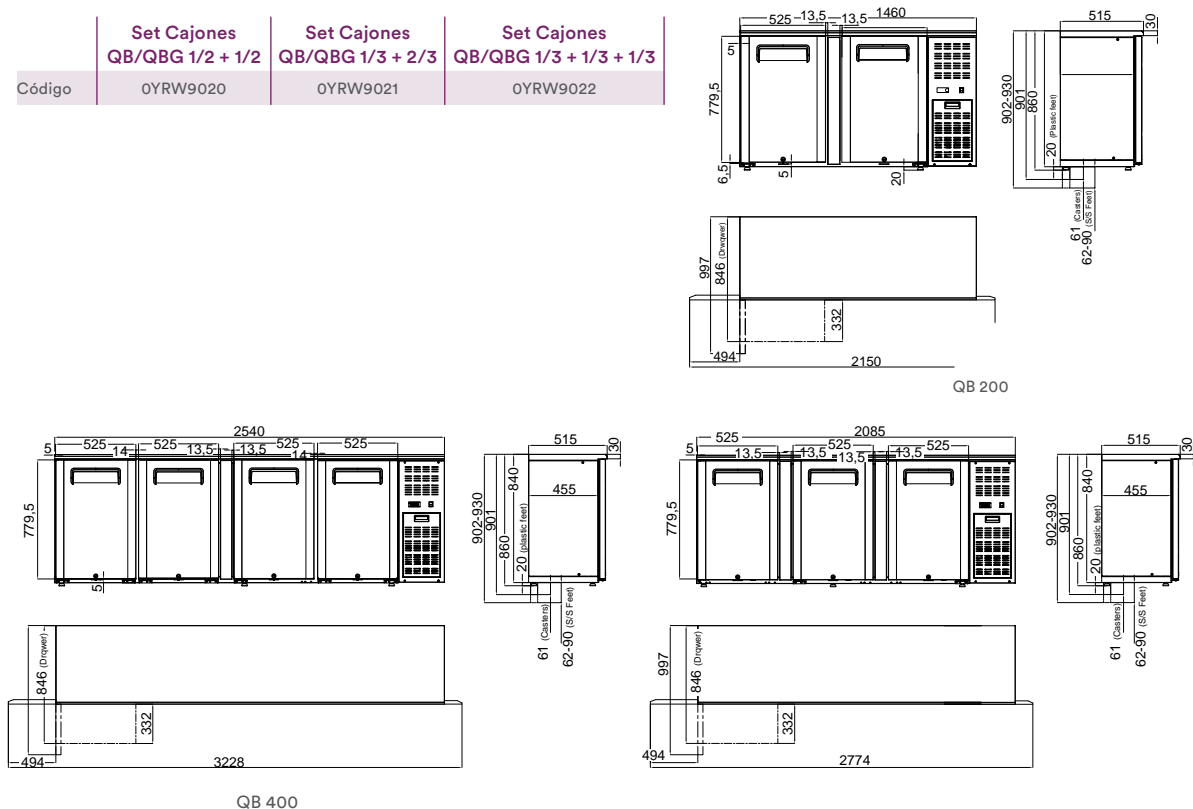
MODELO		QB200	QB300	QB400
Código		OCRW0080	OCRW0081	OCRW0082
Capacidad neta	L	315	500	670
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1460 / 515 / 860	2085 / 515 / 860	2710 / 515 / 860
Peso neto	kg	91	119	149

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

ACCESORIOS

	Set Cajones QB/QBG 1/2 + 1/2	Set Cajones QB/QBG 1/3 + 2/3	Set Cajones QB/QBG 1/3 + 1/3 + 1/3
Código	0YRW9020	0YRW9021	0YRW9022

COTAS



Aplicaciones



Características



QB200



QB300

BBC

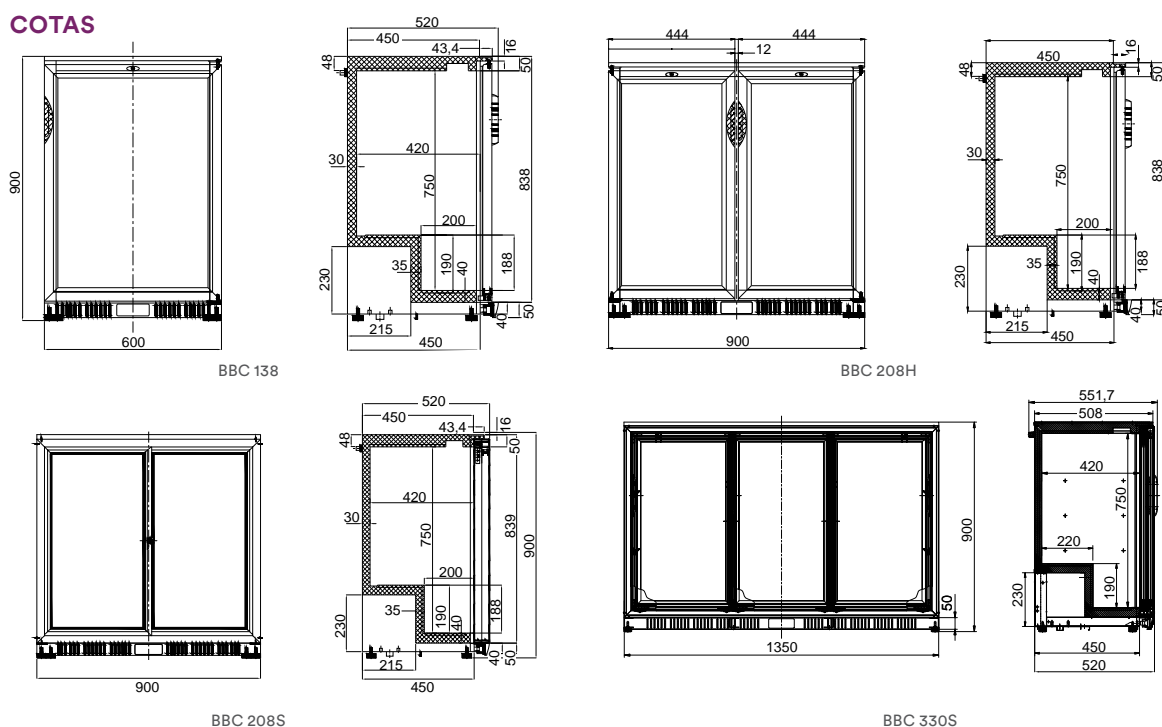
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Back bars de una, dos o tres puertas de cristal.
- Modelos disponibles con puertas pivotantes y correderas.
- Incluido termostato digital de control Dixell Blue Line, dos estantes ajustables por puerta y cuatro patas.
- Luz LED interna para mejorar la visibilidad de los productos expuestos.
- Evaporador tipo roll bond con ventilador de soporte para una óptima distribución de temperatura
- Interior de aluminio.
- Exterior de acero pintado.
- Marco puerta: acero pintado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PUERTAS PIVOTANTES			PUERTAS CORREDERAS		
	BBC 138	BBC 208H	BBC 330H	BBC 208S	BBC 330S	
Código	01RW0705	01RW0706	01RW0707	01RW0714	01RW0713	
Capacidad neta	L	133	200	320	350	
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potencia eléctrica	W	180	230	240	230	240
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,6	1,9	2,5	1,9	2,5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado
Clasificación energética		D	D	D	D	E
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900
Peso neto	kg	44	62	80	76	80

COTAS



Aplicaciones



Características



BBC 330H



BBC 208H



BBC 208S



BBC 138



Puertas correderas modelos BBC.

QBG

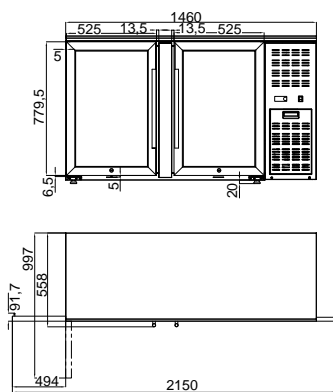
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Termostato digital Dixell construido en ciclopentano, 40 mm de espesor por cada lado.
- Puertas con perfil de acero revestido.
- Puertas dotadas de autocierre.
- Cerradura de serie para cada puerta.
- 1 luz LED por puerta.
- Cristal templado de seguridad.
- 4 estantes regulables para los módulos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables para los modelos 400.
- Pies regulables en altura de serie. Ruedas opcionales por separado.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.

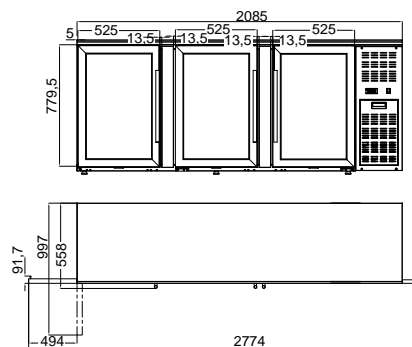
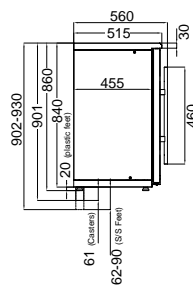
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QBG200	QBG300	QBG400
Código		OCRW0083	OCRW0084	OCRW0085
Capacidad neta	L	315	500	670
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		F	G	G
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1460 / 535 / 860	2085 / 535 / 860	2710 / 535 / 860
Peso neto	kg	92	121	151

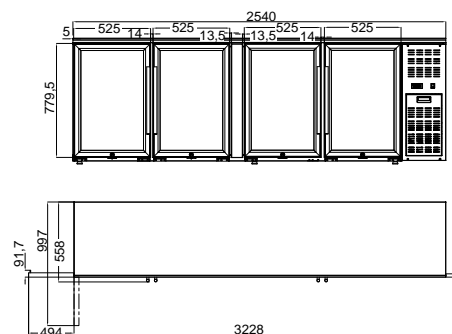
COTAS



QBG 200



QBG 300



QBG 400

Aplicaciones



Características



QBG200



Cerradura de serie.



Termómetro digital.

CT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponibilidad de tres modelos diferentes: 2, 3 y 4 puertas.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Ideal para utilizar como mesa de trabajo y/o colocar la cafetera del establecimiento o cualquier otro material.
- Todos los modelos están dotados de un cajón especial para el poso del café.
- Patas ajustables para una mayor adaptabilidad y comodidad.
- Refrigeración ventilada.
- Descongelación automática.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CT 420 (2 puertas)	CT 630 (3 puertas)	CT 840 (4 puertas)
Código		OYTC0000	OYTC0001	OYTC0002
Capacidad neta	L	318	520	720
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	400	450
Clase climática	Tipo	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,3	5,5	8,4
Desescarche	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Puertas	nº	2	3	4
Ancho / fondo / alto	mm	1580 / 600 / 1150	2135 / 600 / 1150	2690 / 600 / 1150

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

Aplicaciones



Características



CT 840 (4 puertas)



CT 420 (2 puertas)



CT 630 (3 puertas)



Patas completamente ajustables para una mayor adaptabilidad y comodidad.



Dotados de un cajón con gran capacidad para el poso del café.

SR / SF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos de 60 cm de fondo fabricados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de autocierre.
- 2 estantes regulables de serie por cada puerta.
- Desescarche eléctrico y termostato digital de serie.
- Todos los modelos incluyen pies ajustables (de 125 a 185 mm).
- Ruedas opcionales.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Disponible como accesorio kit de 2 o de 3 cajones fácilmente sustituibles.
- Todos los modelos SR disponen de cajón neutro.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN PETO			CON PETO		
	SR 2100	SR 3100	SR 4100	SR 2200	SR 3200	SR 4200
Código	0YRW0074	0YRW0077	0YRW0081	0YRW0075	0YRW0078	0YRW0082
Capacidad neta	L 230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C -2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 362	372	372	362	372	372
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensiones interiores	mm 810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso neto	kg	114	140	92	116	143

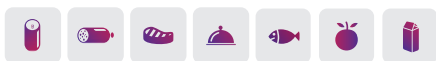
MODELO	SIN PETO			CON PETO		
	SF 2100	SF 3100	SF 4100	SF 2200	SF 3200	SF 4200
Código	0YRW0009	0YRW0011	0YRW0013	0YRW0010	0YRW0012	0YRW0014
Capacidad neta	L 230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C -22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 600	700	700	600	700	700
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensiones interiores	mm 810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso neto	kg 111	137	147	113	139	151

ACCESORIOS

	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3*	Set Cajones 1/2 + 1/2*	Juego de guías	Kit de ruedas QR / QN / SR / SF / QZ	Estante adicional
Código	0YRW9013	0YRW9011	0YRW9007	0YRW9016	0YRW9005

*Solo para modelos SR.

Aplicaciones



Características



SR2200



SR 4200



SR 4200



2 estantes regulables en altura en cada puerta.



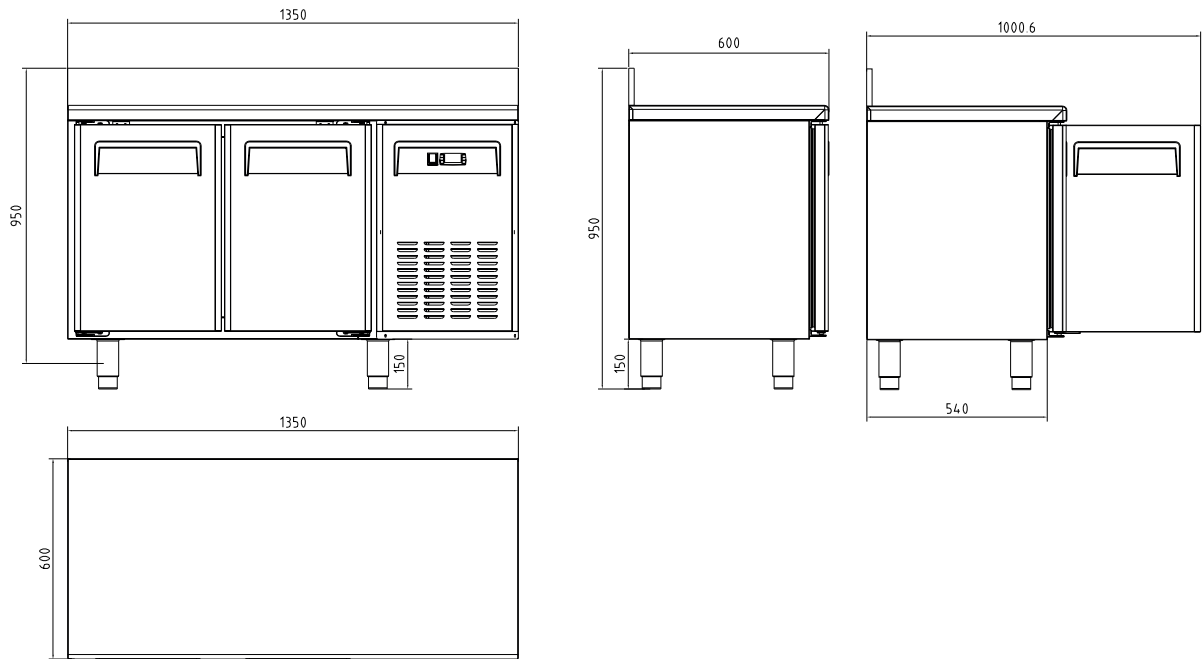
Pies regulables en altura.



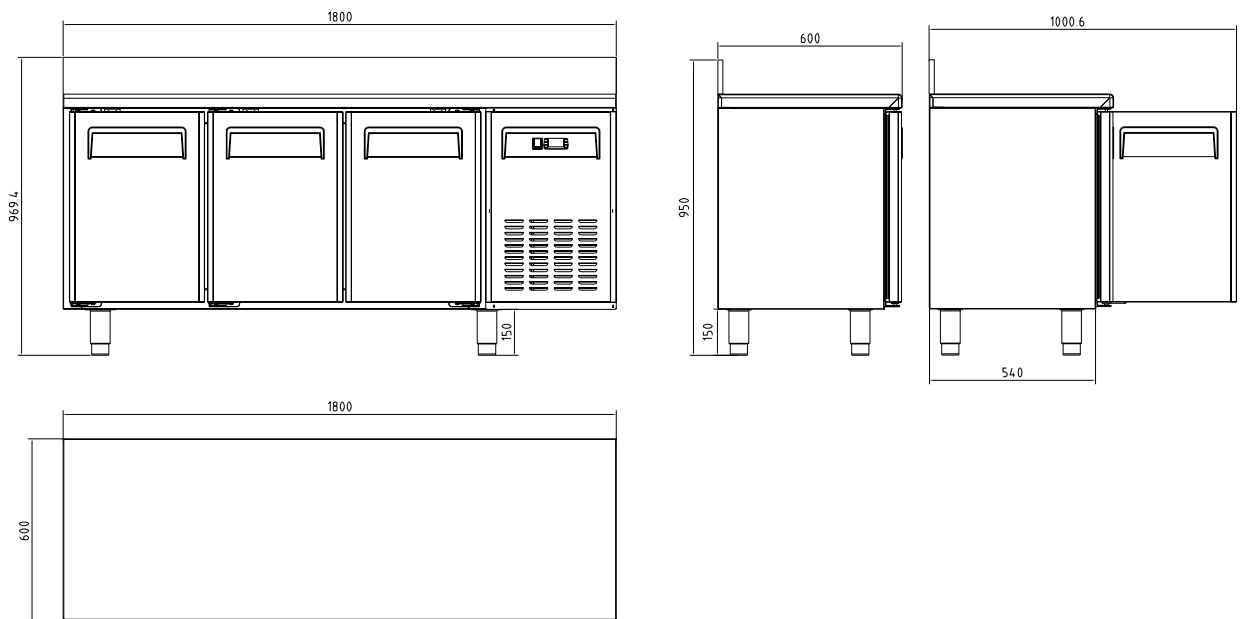
Kit de 2 o 3 cajones como accesorio.

SR / SF

COTAS



SR 2200 - SF 2200

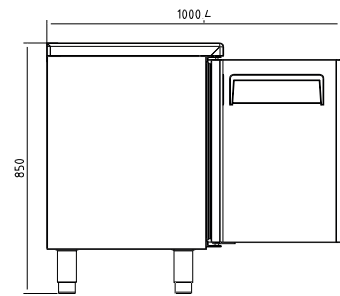
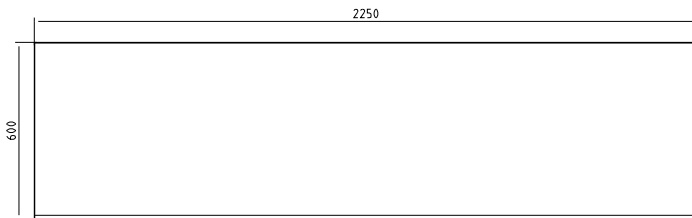
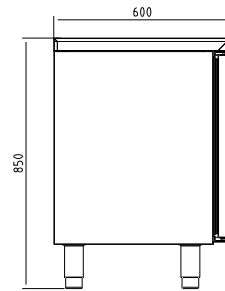
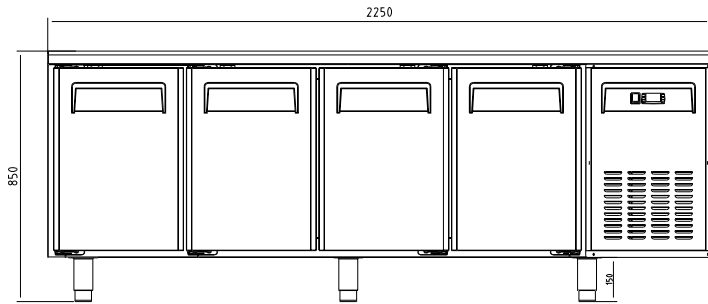


SR 3200 - SF 3200

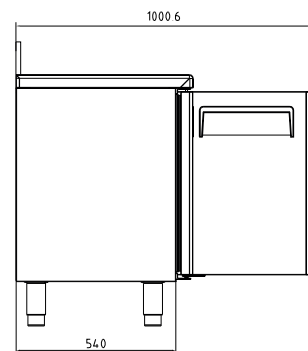
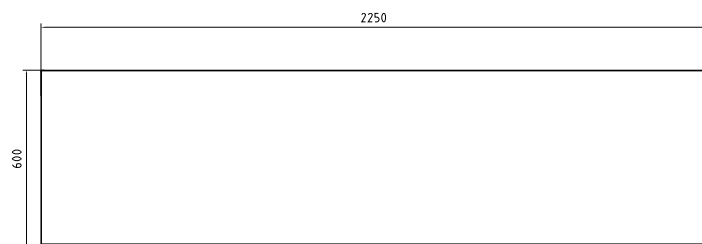
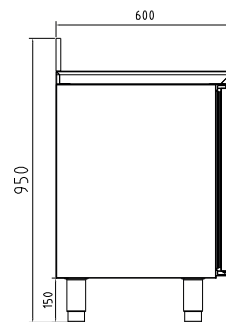
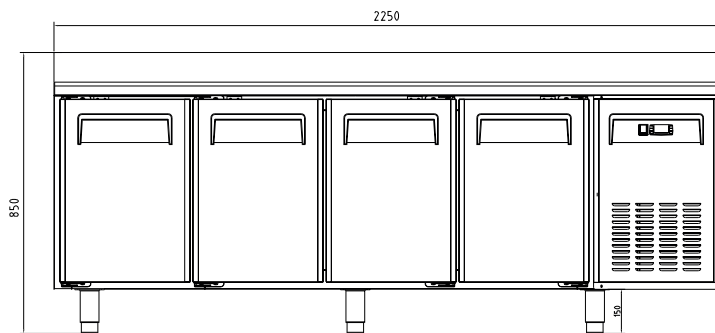
Aplicaciones



Características



SR 4100 - SF 4100



SR 4200 - SF 4200

QR / QN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama de armarios de servicio de 285 L netos, de conservación y congelación en acero inoxidable.
- Ambos modelos disponen de cerradura con llave y puerta reversible de autocierre.
- Burlete térmico de plástico anti-condensación.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Ambos modelos llevan gas R-290 para asegurar un alto nivel de rendimiento, con un impacto ambiental reducido.
- Dispone de dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Incluye 3 estantes ajustables de GN 1/1 y guías internas onduladas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN					
	SIN PETO			CON PETO		
	QR 2100	QR 3100	QR 4100	QR 2200	QR 3200	QR 4200
Código	OYRW0062	OYRW0066	OYRW0070	OYRW0063	OYRW0067	OYRW0071
Capacidad neta	L 260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C -2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 350	350	360	350	350	360
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2250 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 950
Dimensiones interiores	mm 930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg 100	124	150	102	126	153

MODELO	CONGELACIÓN					
	SIN PETO			CON PETO		
	QN 2100	QN 3100	QN 4100	QN 2200	QN 3200	QN 4200
Código	OYRW0021	OYRW0023	OYRW0025	OYRW0022	OYRW0024	OYRW0026
Capacidad neta	L 260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C -22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 570	670	670	570	670	670
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2250 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 950
Dimensiones interiores	mm 930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg 113	150	170	115	152	175

ACCESORIOS

	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	Set Cajones 1/2 + 1/2	Juego de guías
Código	OYRW9012	OYRW9010	OYRW9006

Aplicaciones



Características



QR2200



QR 4200



QR 4200



Posibilidad de sustituir las puertas por cajones.



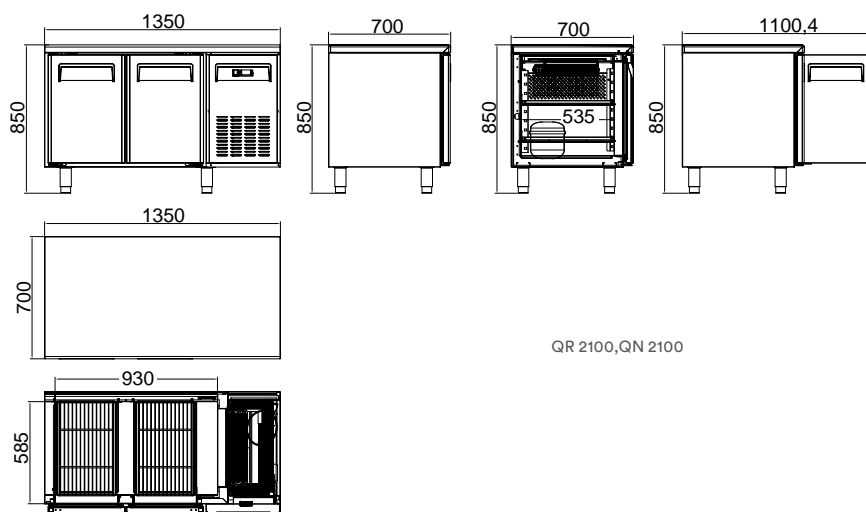
2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.



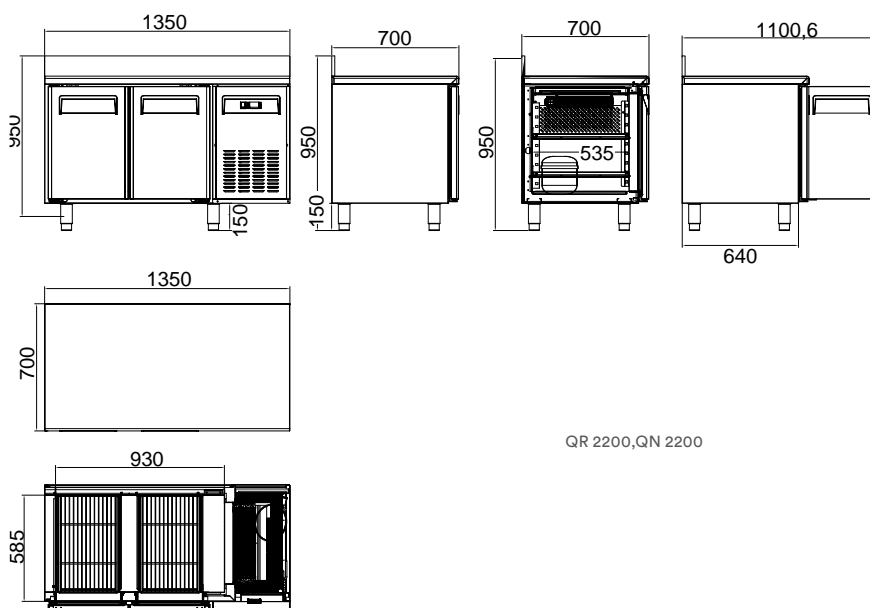
Pies regulables en altura.

QR / QN

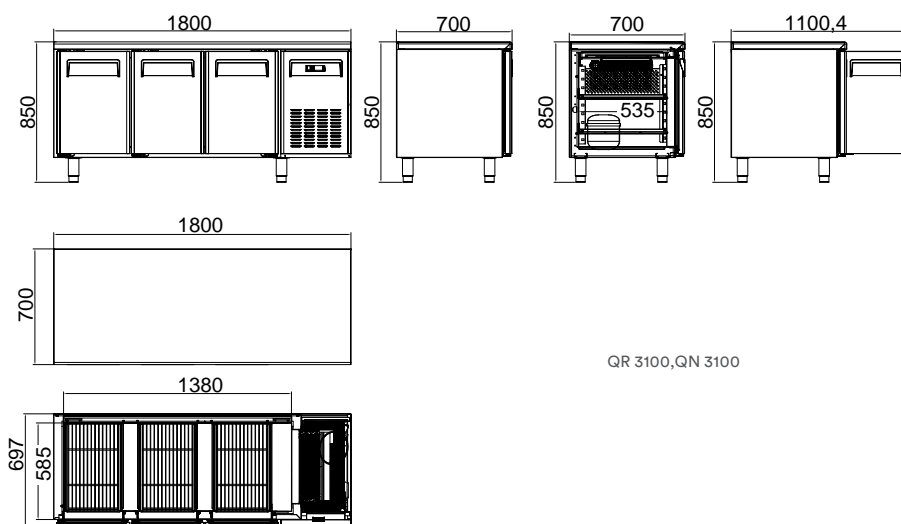
COTAS



QR 2100, QN 2100



QR 2200, QN 2200

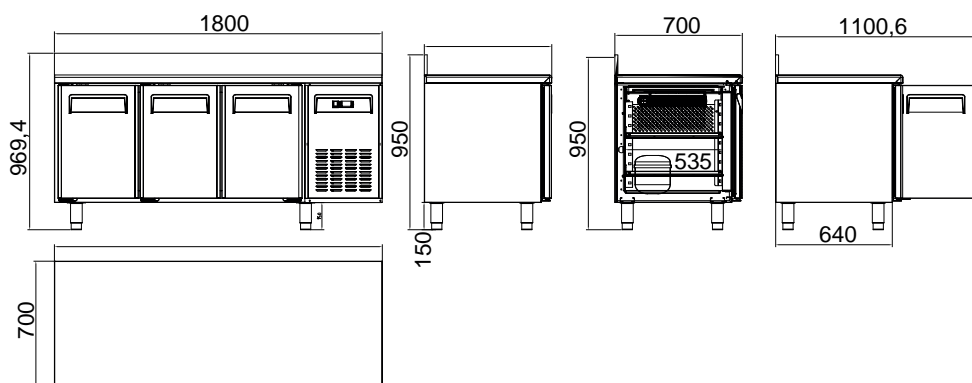


QR 3100, QN 3100

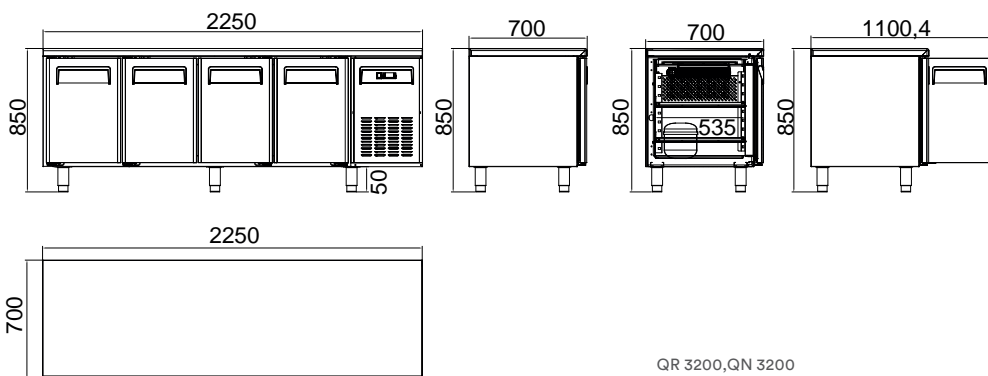
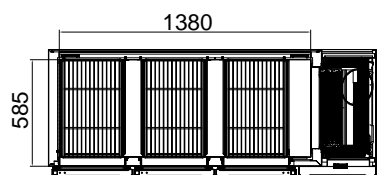
Aplicaciones



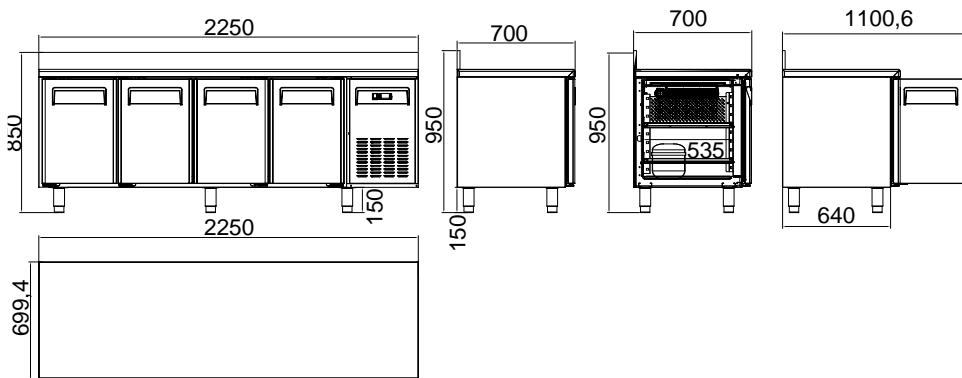
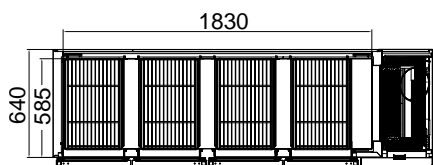
Características



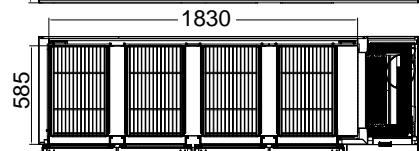
QR 4100, QN 4100



QR 3200, QN 3200



QR 4200, QN 4200



QRG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías de acero inoxidable, con refrigeración ventilada, con y sin peto.
- Aislamiento de 60 mm.
- Puertas de cristal dotadas de autocierre.
- 2 estantes GN 1/1 por puerta en dotación.
- Modelos sin peto: QRG 2100, 3100, 4100.
- Modelos con peto: QRG 2200, 3200, 4200.
- Incluye luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO			CON PETO		
		QRG 2100	QRG 3100	QRG 4100	QRG 2200	QRG 3200	QRG 4200
Código		0YRW0064	0YRW0068	0YRW0072	0YRW0065	0YRW0069	0YRW0073
Capacidad neta	L	260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	332	342	342	332	342	342
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 x 725 x 850	1800 x 725 x 850	2250 x 725 x 850	1350 x 725 x 950	1800 x 725 x 950	2250 x 725 x 950
Dimensiones interiores	mm	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg	101	126	152	103	128	155

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional línea QRG
Código	0IRW9018

Aplicaciones



Características



QRG 2100



QRG 2200



QRG 3100



QRG 3200



QRG 4100



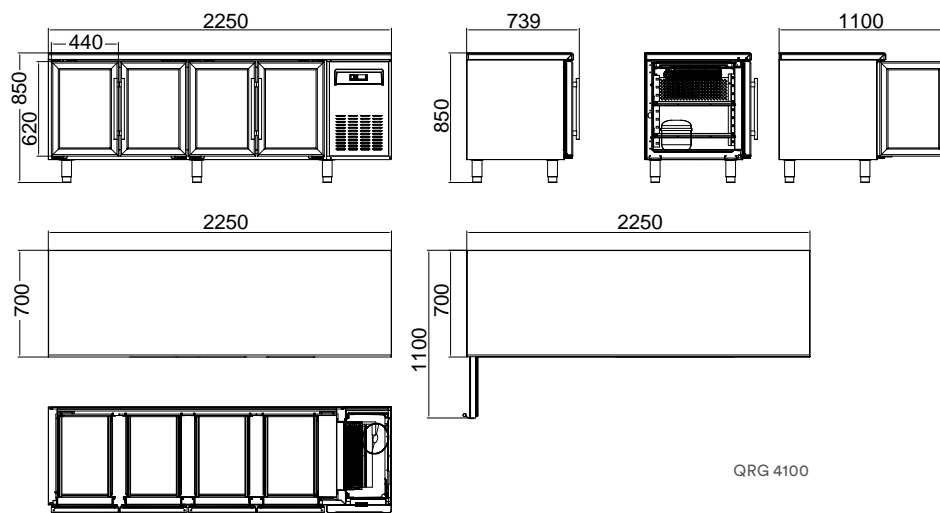
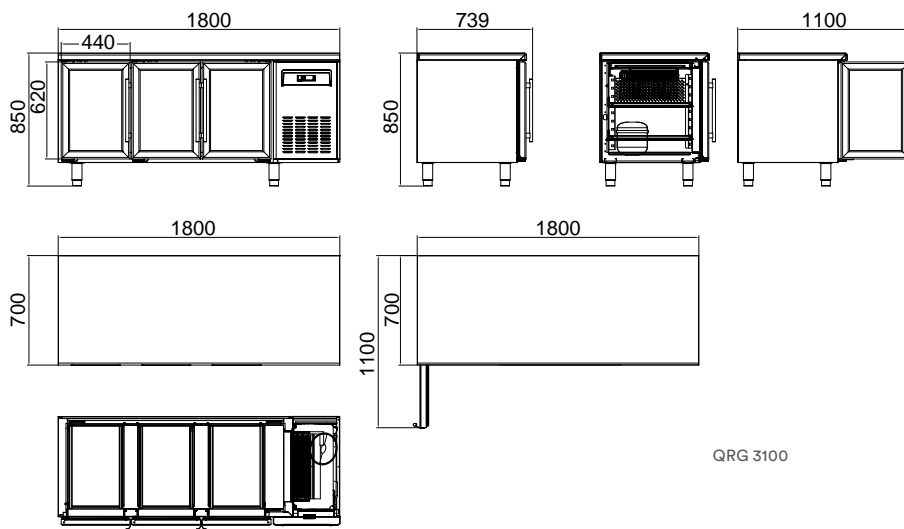
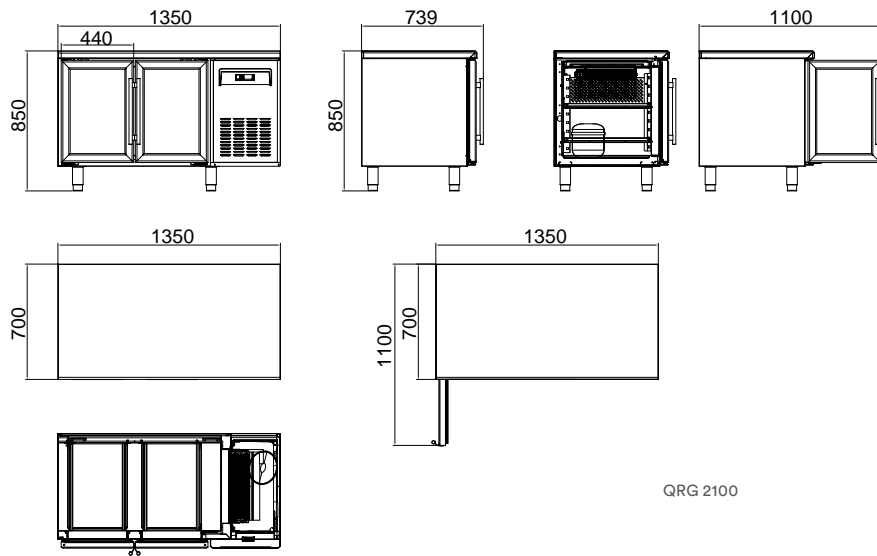
QRG 4200



2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.

QRG

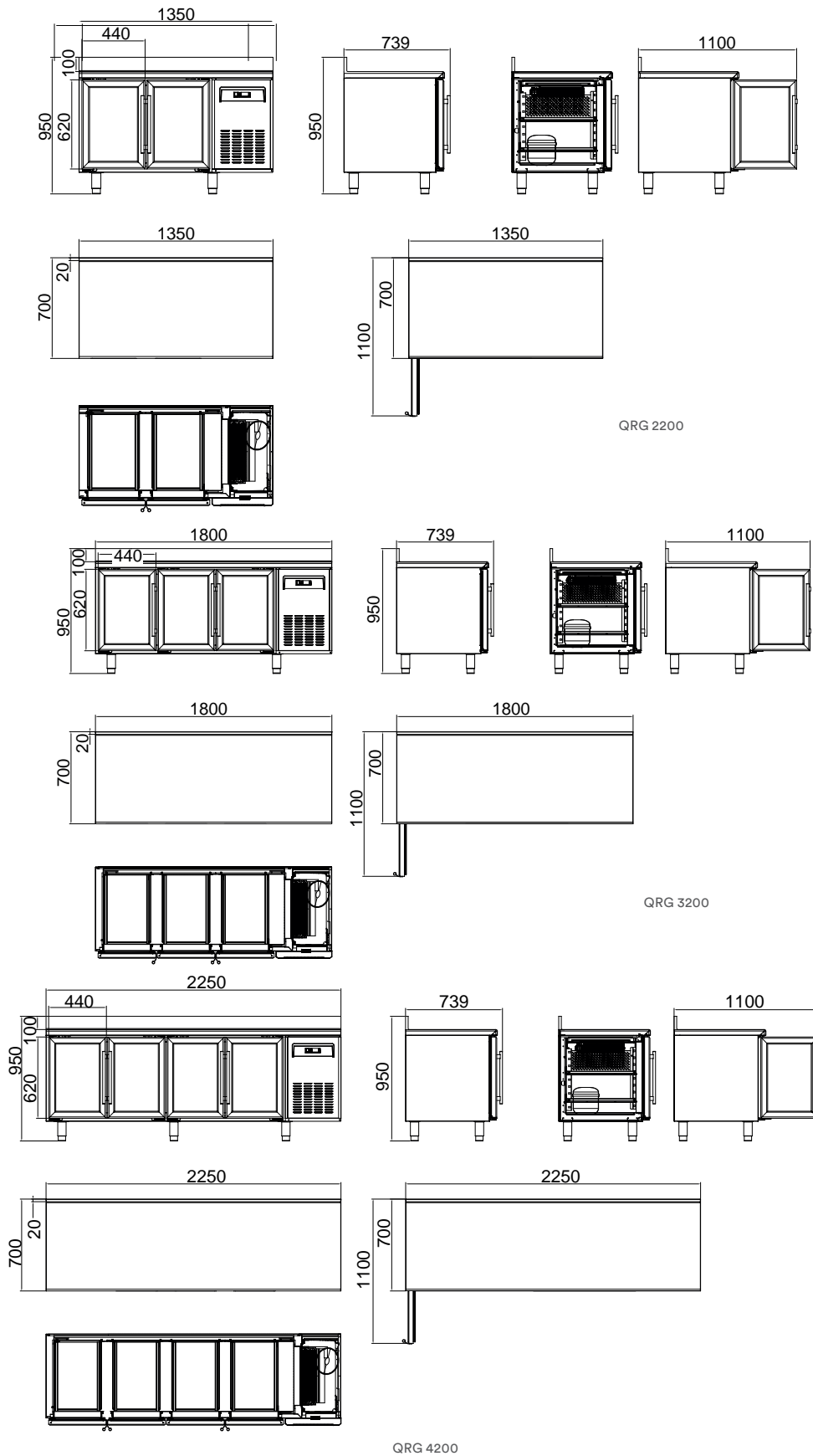
COTAS



Aplicaciones



Características



SH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Incluido 1 cajón neutro por mueble.
- Incluye 1 estante por puerta de medidas 60x40 en los modelos, SH 2800 y SH 3800 y 1 estante GN 1/1 por puerta en los modelos SH 2700 y SH 3700.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	GASTRONOMÍA 1/3			
	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Código	OIRW0160	OIRW0181	OIRW0154	OIRW0158
Capacidad	L	396	459	576
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	7	7	8
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,7	2,8	2,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Puertas	nº	2	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 1085	1510 / 800 / 1085	1795 / 700 / 1085
Peso neto	kg	100	140	121

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías SH 2700 / SH 3700	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Estante adicional (SH 2700 / SH 3700)	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	OIRW9009	OIRW9013	OIRW9016	OIRW9015	OIRW9029

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



Distribución de cubetas modelos SH según orden de aparición. Altura máxima de cubetas 15 cm.

Aplicaciones



Características



SH 3700 (3 puertas)



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



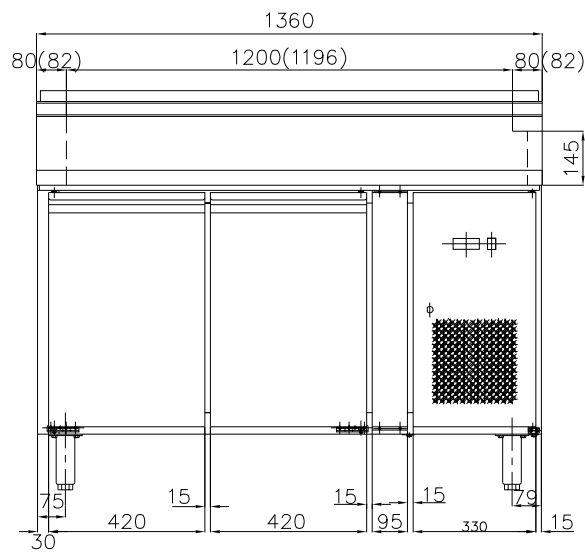
Pies regulables en altura.



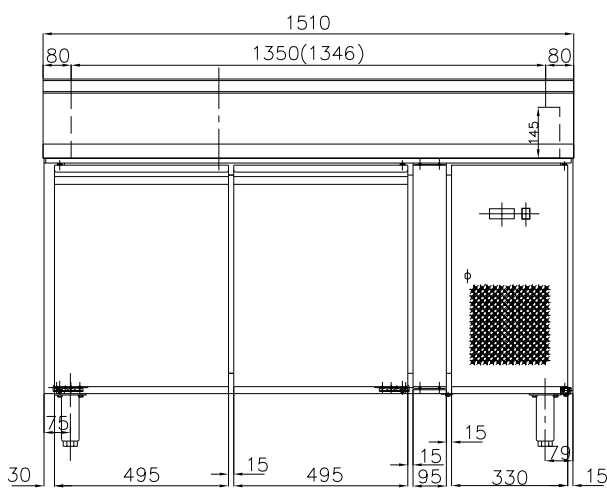
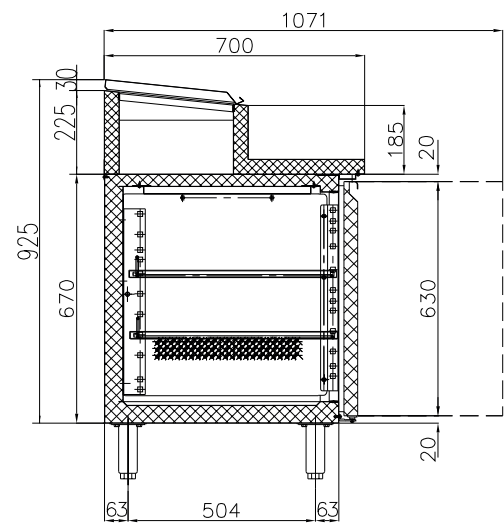
Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

SH

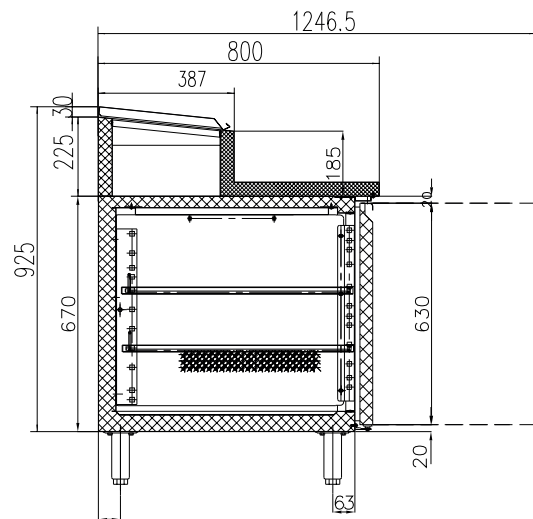
COTAS



SH 2700



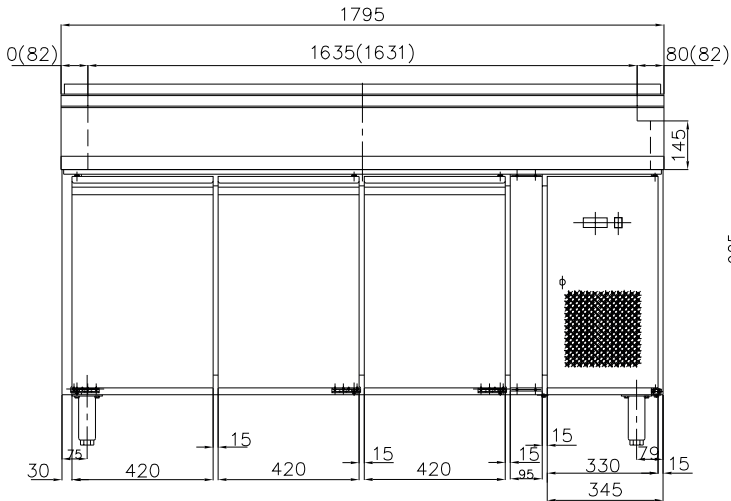
SH 2800



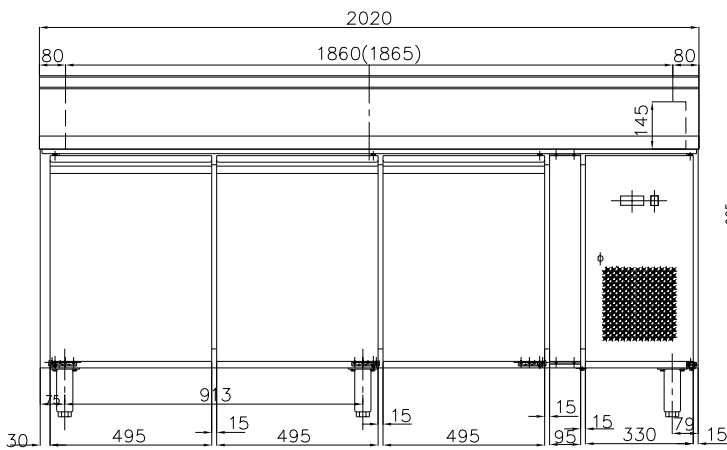
Aplicaciones



Características



SH 3700



SH 3800

CRQ

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostrador para ensaladas con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos CRQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Puertas reversibles dotadas con autocierre.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas GN 1/1 extraíbles.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		ENSALADAS	
MODELO		CRQ 90A	CRQ 93A
Código		71RW0025	71RW0026
Capacidad neta	L	230	365
Rango de temperatura	°C	+0/ +8	0 / +8
Potencia eléctrica	W	142	230
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	900 / 700 / 1295	1365 / 700 / 1295
Peso neto	kg	106	127

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías	Estante adicional puerta
Código	OYRW9009	OYRW9004

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ90A



Cubetas no incluidas

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ93A



Cubetas no incluidas

Aplicaciones



Características



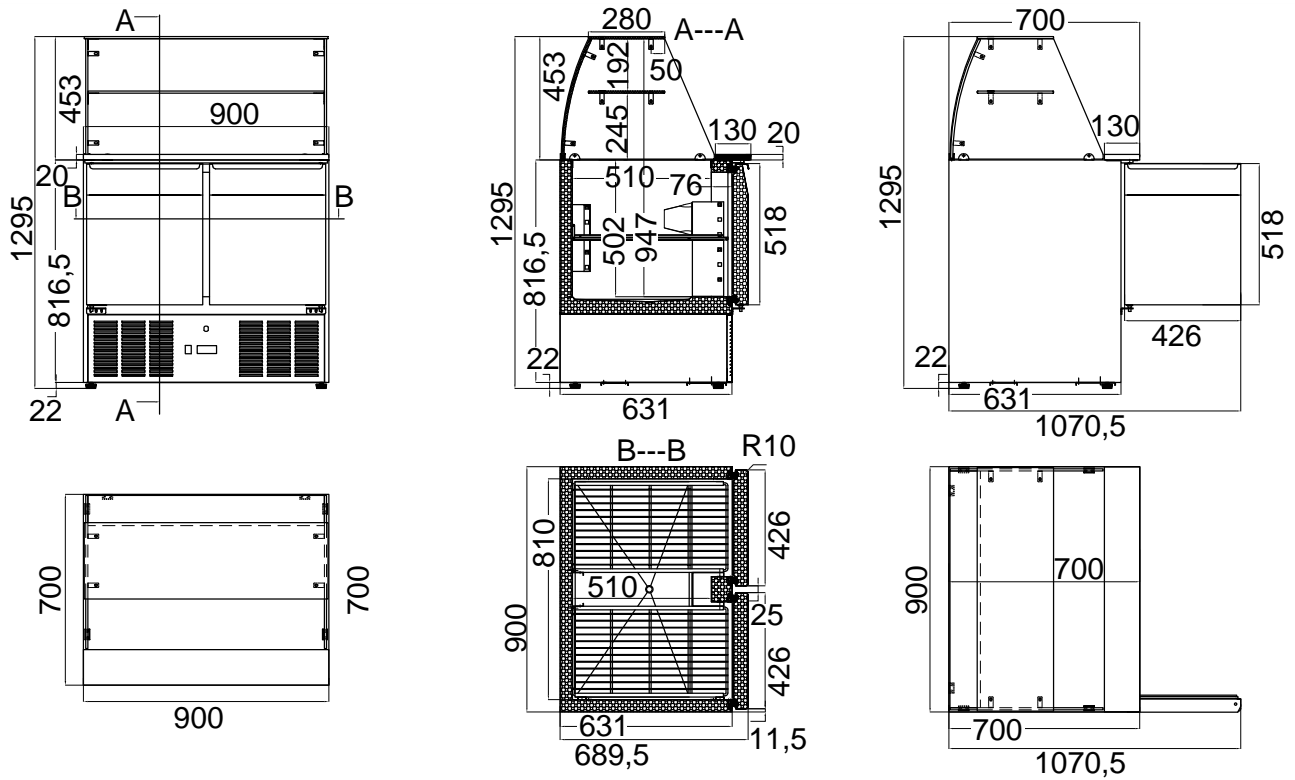
CRQ 93A



Motor extraíble para una fácil reparación.

CRQ

COTAS

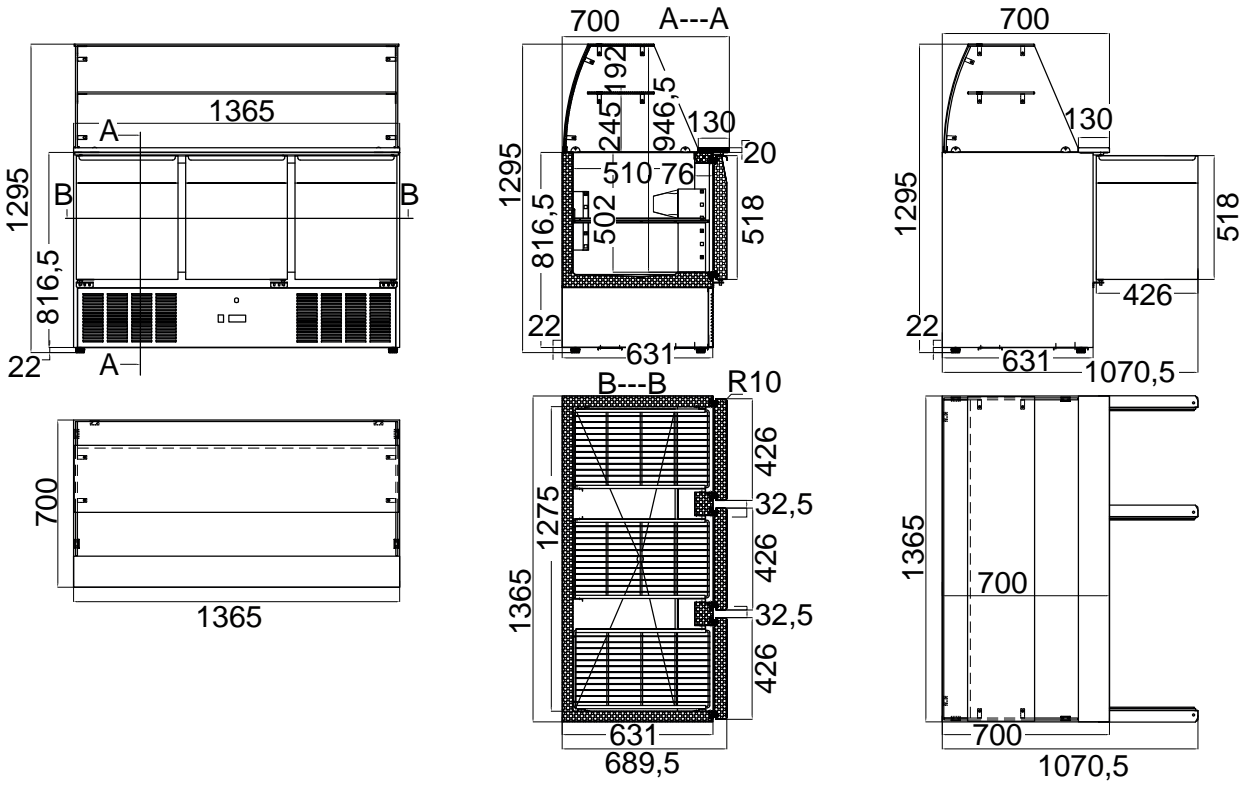


CRQ 90A

Aplicaciones



Características



CRQ 93A

QZ

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías especiales para pizzería, que se pueden complementar con las sobrevitrinas VRX15/38 (para los modelos de QZ16 y QZ20) y VRX20/38 para los modelos QZ26 y QZ30).
- Aislamiento de 60 mm, y desescarche eléctrico.
- Puertas dotadas de autocierre y guías en forma de “C”.
- 1 estante por puerta en dotación y pies regulables en altura para todos los modelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QZ 16	QZ 20	QZ 26	QZ 30	D5*
Código		71RW0034	71RW0035	71RW0036	71RW0037	0YRW9001
Capacidad neta	L	220	430	430	640	123
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	-
Potencia eléctrica	W	294	294	294	440	-
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	-
Clase energética	Tipo	C	C	C	C	-
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	-
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	-
Ancho / fondo / alto	mm	1500 x 800 x 1040	1500 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	525 x 800 x 850
Dimensiones interiores	mm	555 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1605 x 685 x 585	426 x 690 x 720
Peso neto	kg	216	203	309	296	58

ACCESORIOS

	Estante	Ruedas
Código	0YRW9002	0YRW9016

*Mesa neutra, contiene componentes frigoríficos.

Aplicaciones



Características



QZ16



QZ20



QZ26



D5

Sobrevitrinas no incluidas en el precio. Consulte el apartado Armarios expositores / Armarios de servicio



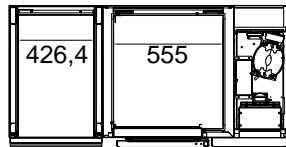
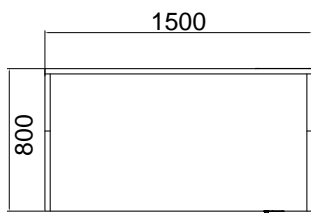
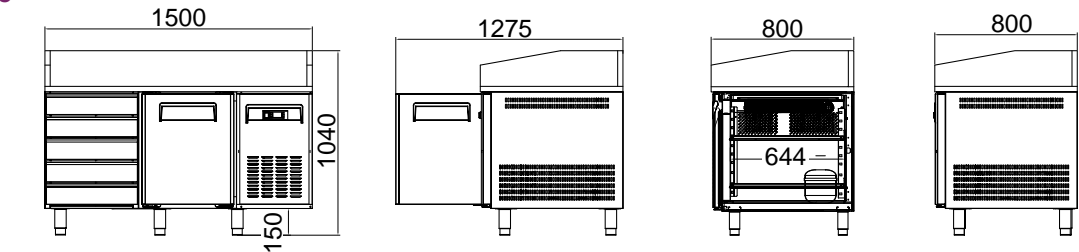
20 cm de peto construido en granito.



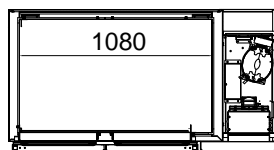
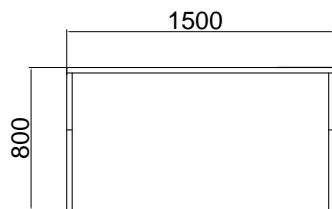
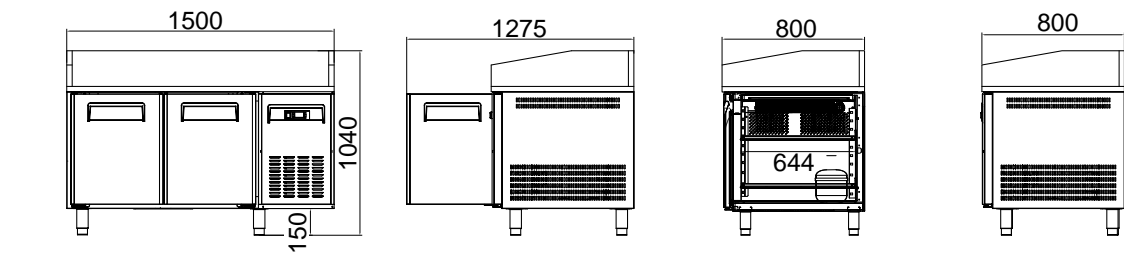
Completa tu mesa fría de pizzería con la sobrevitrina VRX15/38 o VRX 20/38 según tamaño.

QZ

COTAS



QZ 16

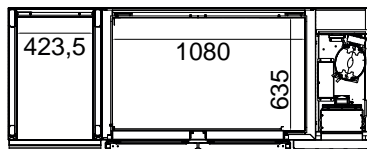
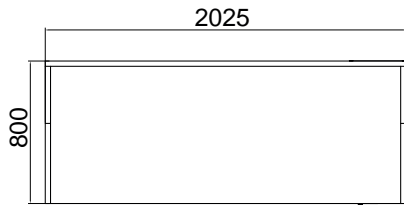
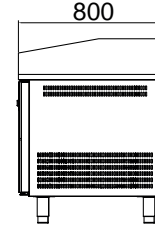
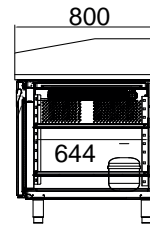
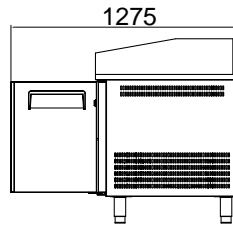
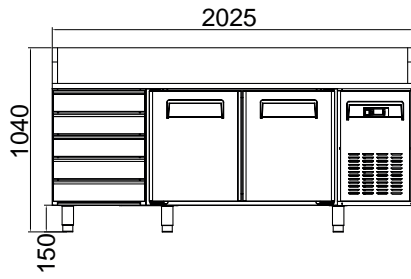


QZ 20

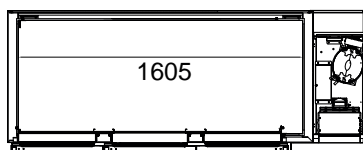
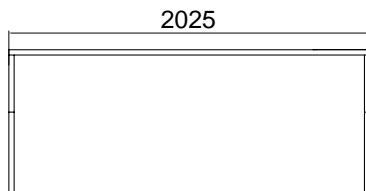
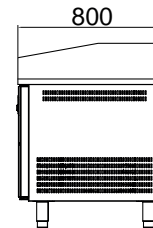
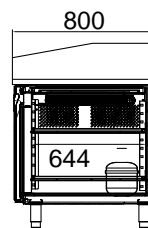
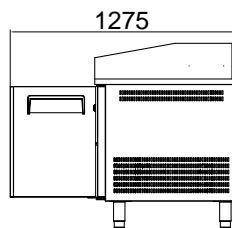
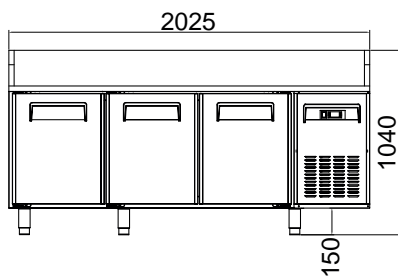
Aplicaciones



Características



QZ 26



QZ 30

PA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre.
- Incluye 1 estante por puerta de medidas 60x40.
- Está disponible en versión con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles.
- Guías en forma de “L”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN PETO			CON PETO			
	PA 2100	PA 3100	PA 4100	PA 2200	PA 3200	PA 4200	
Código	0YRW0040	0YRW0041	0YRW0034	0YRW0033	0YRW0042	0YRW0035	
Capacidad neta	L	430	640	745	430	640	745
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	285	353	300	285	353
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	C	C	G	C	C	G
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 800 / 850	2025 / 800 / 850	2480 / 800 / 850	2025 / 800 / 950	2025 / 800 / 950	2480 / 800 / 950
Dimensiones interiores	mm	1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620	1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620
Peso neto	kg	126	158	139	130	164	143

ACCESORIOS

	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Juego guías 2 y 3 puertas	Juego guías 4 puertas
Código	0IRW9015	0IRW9109	0YRW9008	0YRW9026

Aplicaciones



Características



PA 2100 (2 puertas)



PA 3200 (3 puertas)



Ruedas adicionales.



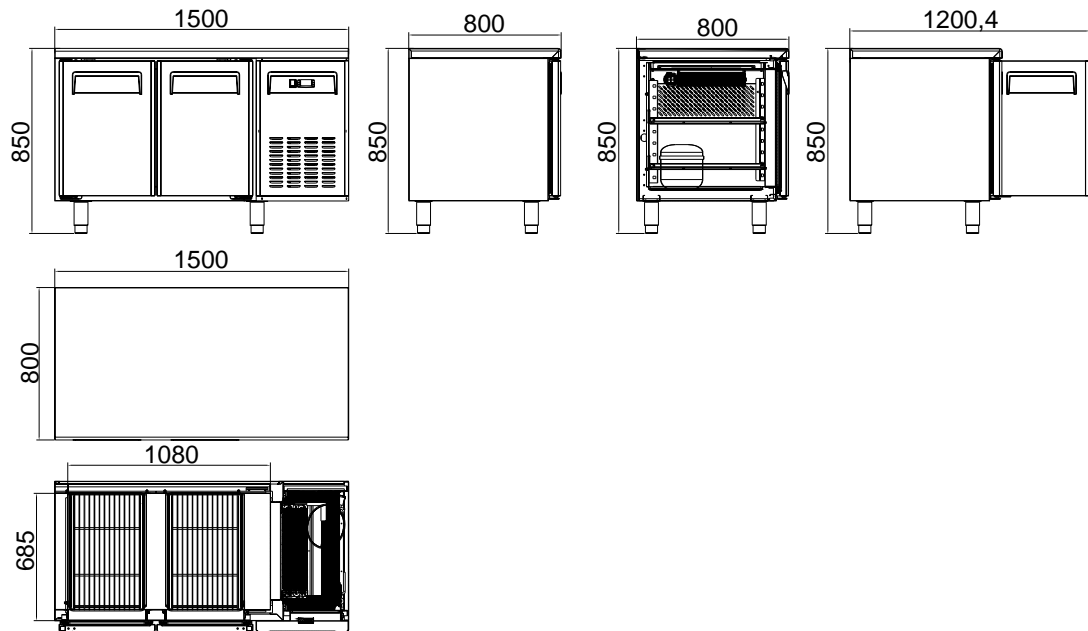
Pies regulables en altura.



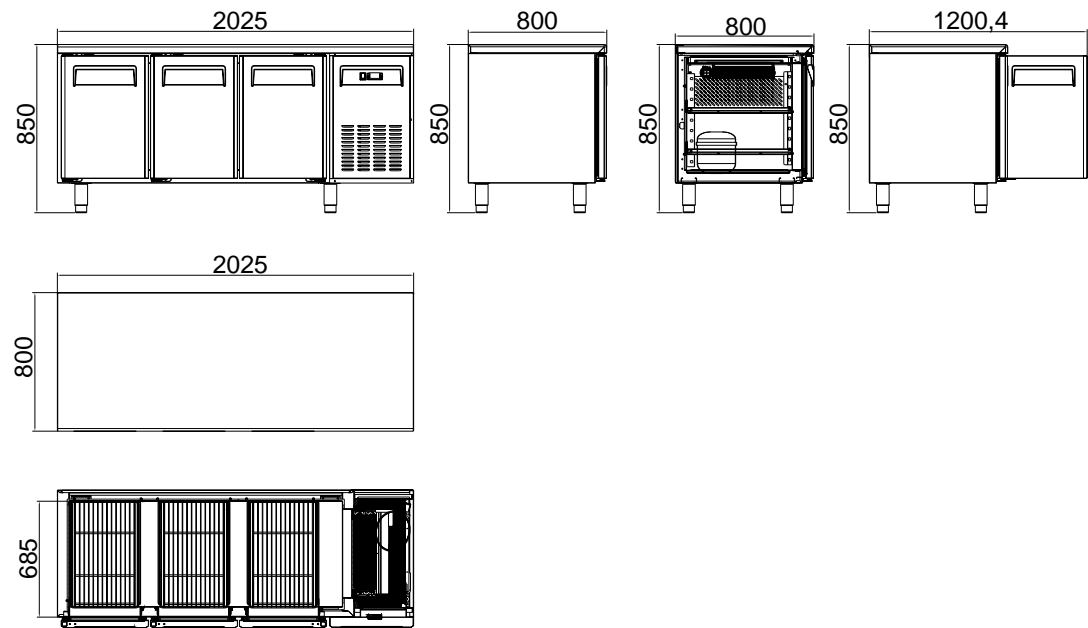
Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

PA

COTAS



PA 2100

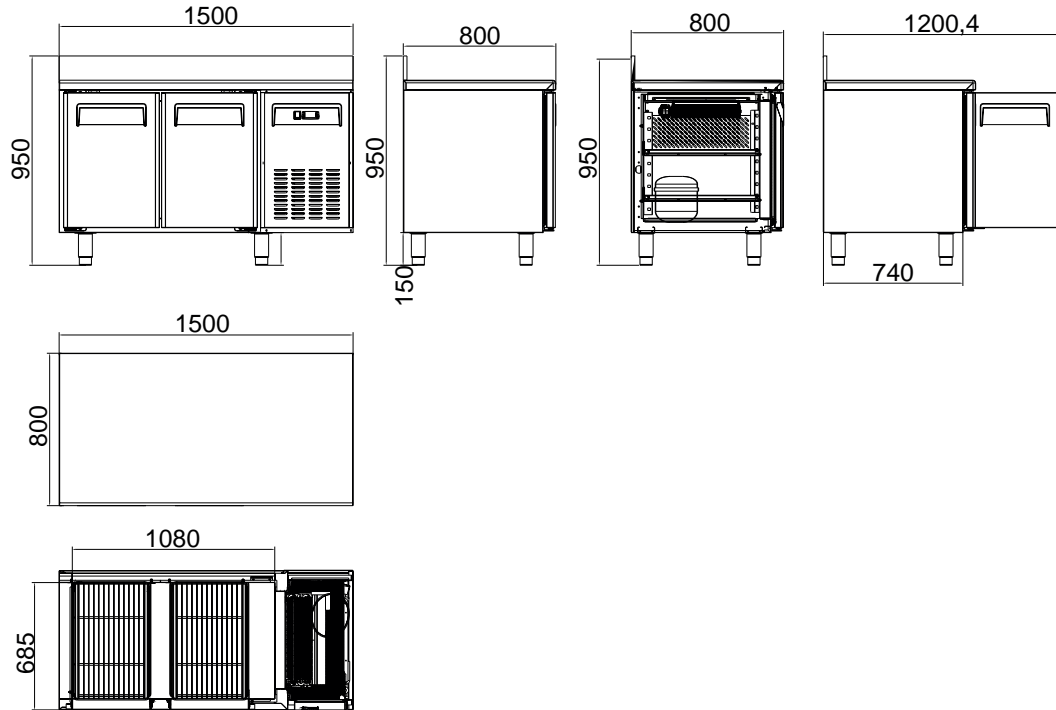


PA 3100

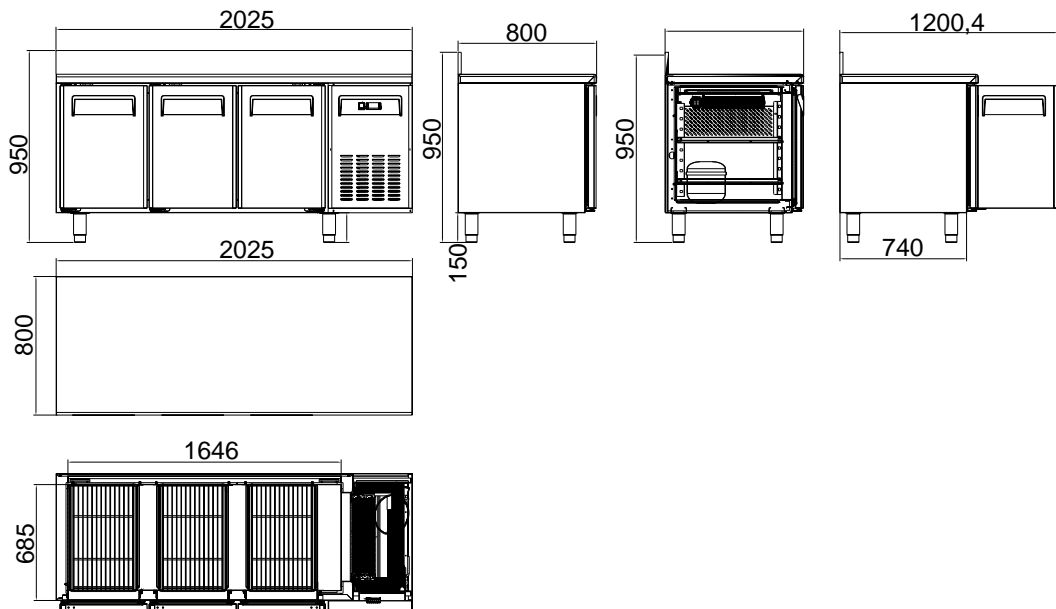
Aplicaciones



Características



PA 2200



PA 3200

Cámaras para todas las necesidades

Descubre qué tipo de cámara se adapta mejor a tus necesidades de almacenamiento.

Disponemos de equipos tanto de gran capacidad como de dimensiones más reducidas.

EUROFRED

misa

RIVACOLD
Mediterráneo

SERVICIOS OPCIONALES



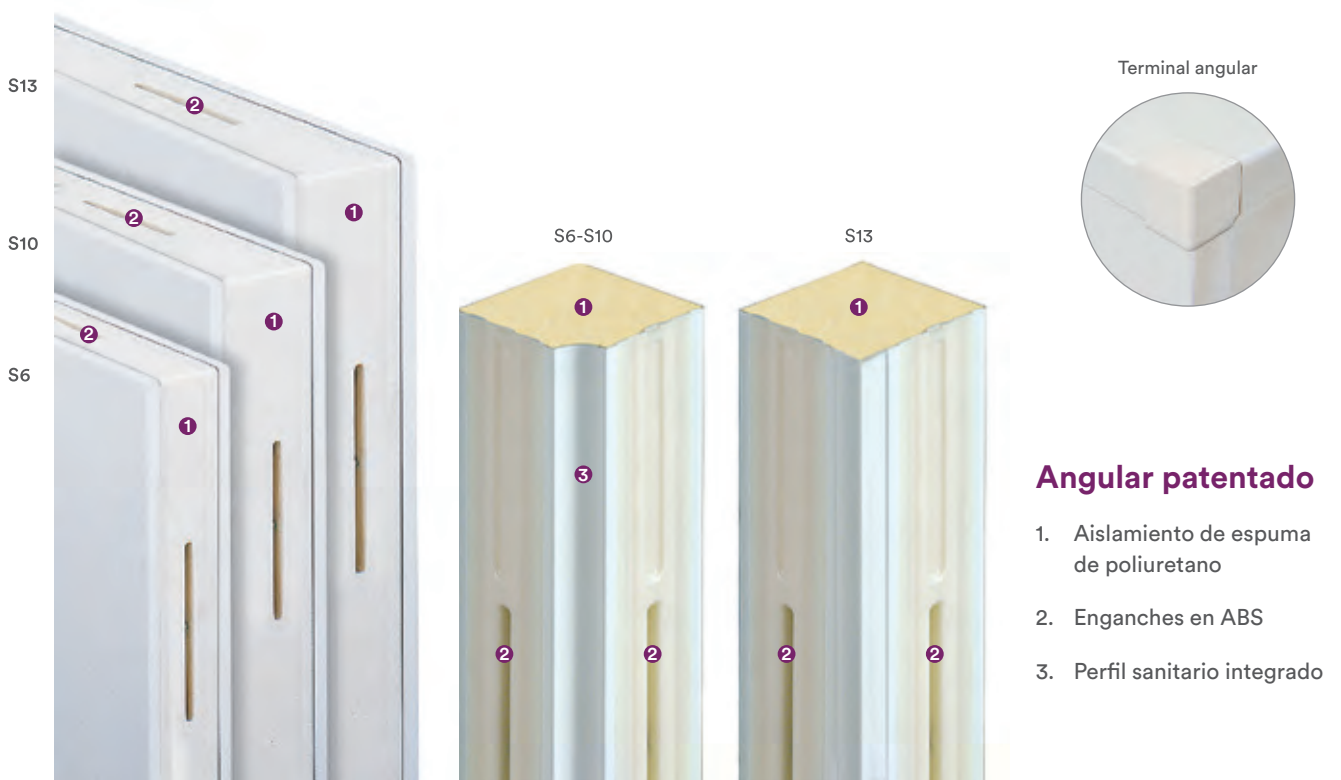
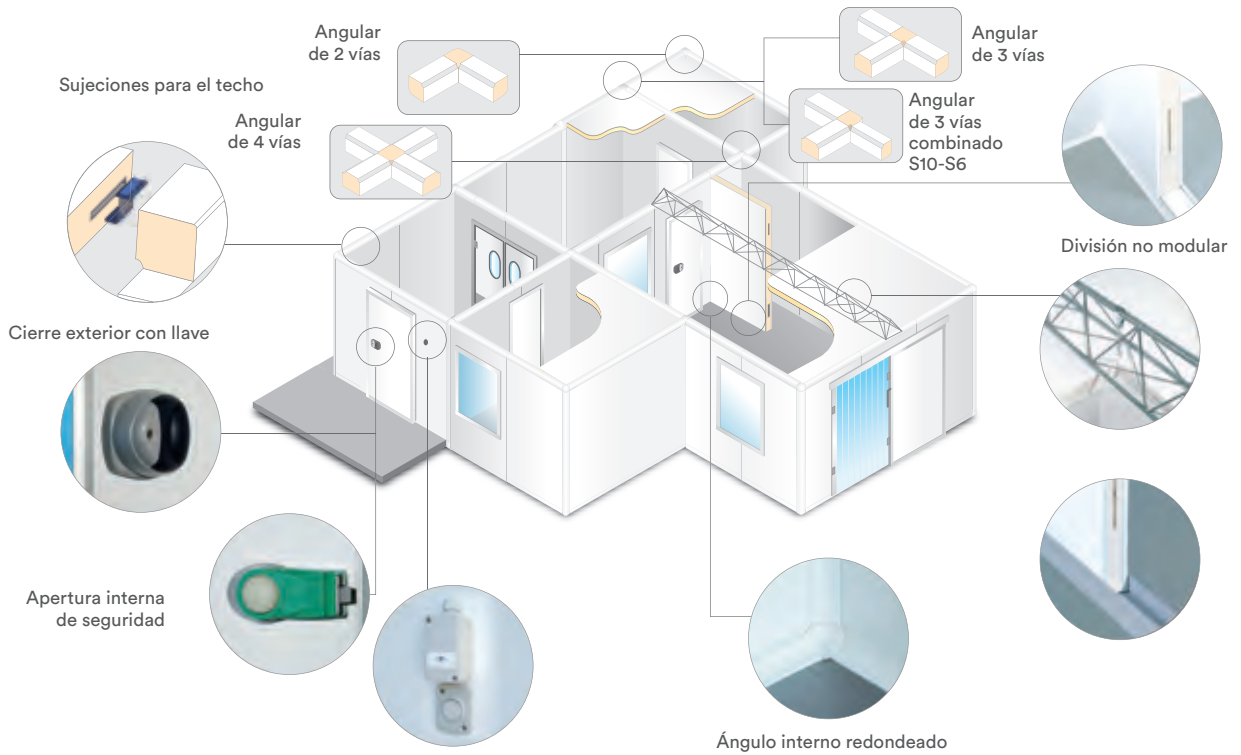
Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Cámaras y equipos frigoríficos

CONCEPTO MODULAR MISA	166	EQUIPOS FRIGORÍFICOS	
CÁMARAS FRIGORÍFICAS		Monoblocs TN Pared	186
Cámaras modulares	170	Monoblocs TN Techo	194
Armarios desmontables	180	Monoblocs BT Pared	196
		Monoblocs BT Techo	202
		Split TN	204
		Split TN Vinos	210
		Split BT	212
		Unidades condensadoras	214

Minicámaras desmontables MISA



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



Muchos entornos, un solo espacio



SISTEMA FASTENER FAST-FIT

FASTENER FAST-FIT SYSTEM
 FASTENER FAST-FIT METHOD
 SYSTÈME FASTENERS FAST-FIT



Consultar medidas disponibles en stock.

Nuevo sistema antibacteriano de las cámaras frigoríficas MISA

Previene y combate activamente múltiples especies de bacterias, entre ellas las más conocidas y peligrosas.



EPTA FOOD DEFENCE

Sistema Antibacteriano

El tratamiento Epta Food Defence con iones de plata previene y combate numerosas especies de bacterias, entre las que se incluyen las más conocidas y más peligrosas.

Su principio activo es capaz de inhibir el crecimiento de las bacterias en las cámaras frigoríficas y tiene efectos antimicrobianos.



Tratamiento permanente
24 horas al día,
7 días a la semana
**DURANTE TODA LA VIDA
ÚTIL DE LA CÁMARA**



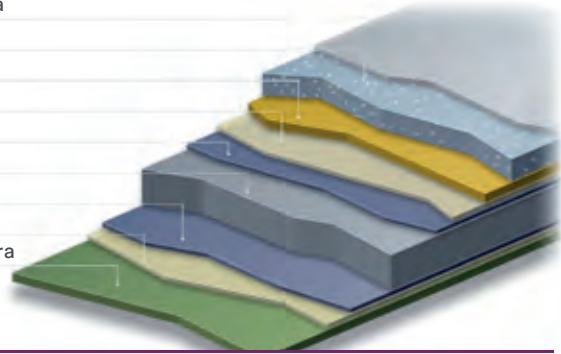
Máxima seguridad

Acero antibacteriano

El acero antibacteriano se produce combinando sus componentes con iones e integrando un recubrimiento rígido de cloruro de polivinilo (PVC) sin ftalatos sobre la base de acero de bajo carbono galvanizado por inmersión en caliente para conformación en frío.

Este recubrimiento es adecuado para el contacto con materiales alimentarios acuosos, ácidos, alcohólicos (hasta un 15%) y oleosos, tal y como han demostrado los análisis realizados en los laboratorios CSI y Eurofin Biolab.

- Película protectora
- Película Sanistee®
- Adhesivo
- Recubrimiento
- Zinc
- Base metálica
- Zinc
- Recubrimiento
- Imprimación trasera



El recubrimiento es adecuado para el contacto con productos alimentarios y sustancias de uso personal conforme al Decreto Ministerial italiano del 21 de marzo de 1973 y posteriores enmiendas, así como a las directivas europeas 78/142/CEE, 80/766/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE y 92/39CEE.



Al detalle

Los iones liberados por el recubrimiento son capaces de penetrar las paredes celulares de las bacterias y combinarse con los grupos tiólicos, carboxilos e hidroxilos, asfixiando a las bacterias e impidiendo la reproducción celular.

CÁMARA CONSERVACIÓN S6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 60 mm para la gama de congelación.
- Paneles plastificados aptos para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Puertas con luz de 700 x 1870 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas que mejora la calidad y salubridad de los productos refrigerados y previene y combate de forma activa múltiples especies de bacterias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC KL S6 1A 29	MC KL S6 2A 38	MC KL S6 2B 51	MC KL S6 3B 64	MC KL S6 4B 77	MC KL S6 3A 48	MC KL S6 3C 80	MC KL S6 4C 96	MC KL S6 5C 112
Código		ONMI2057	ONMI2058	ONMI2059	ONMI2060	ONMI2061	ONMI2062	ONMI2063	ONMI2064	ONMI2065
Volumen	m ³	2,88	3,84	5,12	6,4	7,68	4,8	8	9,6	11,2
Ancho / fondo / alto interior	mm	1200 / 1200 / 2000	1600 / 1200 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2000 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2000 / 2400 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000	2000 / 2800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1350 / 1350 / 2150	1750 / 1350 / 2150	1750 / 1750 / 2150	1750 / 2150 / 2150	1750 / 2550 / 2150	2150 / 1350 / 2150	2150 / 2150 / 2150	2150 / 2550 / 2150	2150 / 2950 / 2150
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60

MODELO		MC KL S6 4A 58	MC KL S6 4D 115	MC KL S6 5D 134	MC KL S6 5E 157	MC KL S6 1A 35	MC KL S6 2A 46	MC KL S6 2B 61	MC KL S6 3B 77	MC KL S6 4B 92
Código		ONMI2066	ONMI2067	ONMI2068	ONMI2069	ONMI2070	ONMI2071	ONMI2072	ONMI2073	ONMI2074
Volumen	m ³	5,76	11,52	13,44	15,68	3,46	4,61	6,14	7,68	9,22
Ancho / fondo / alto interior	mm	2400 / 1200 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	2800 / 2800 / 2000	1200 / 1200 / 2400	1600 / 1200 / 2400	1600 / 1600 / 2400	1600 / 2000 / 2400	1600 / 2400 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2550 / 1350 / 2150	2550 / 2550 / 2150	2550 / 2950 / 2150	2950 / 2950 / 2150	1350 / 1350 / 2550	1750 / 1350 / 2550	1750 / 1750 / 2550	1750 / 2150 / 2550	1750 / 2550 / 2550
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60

MODELO		MC KL S6 3A 58	MC KL S6 3C 96	MC KL S6 4C 115	MC KL S6 5C 134	MC KL S6 4A 69	MC KL S6 4D 138	MC KL S6 5D 161	MC KL S6 5E 188
Código		ONMI2075	ONMI2076	ONMI2077	ONMI2078	ONMI2079	ONMI2080	ONMI2081	ONMI2082
Volumen	m ³	5,76	9,60	11,52	13,44	6,91	13,82	16,13	18,82
Ancho / fondo / alto interior	mm	2000 / 1200 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	2400 / 1200 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400	2800 / 2800 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2150 / 1350 / 2550	2150 / 2150 / 2550	2150 / 2550 / 2550	2150 / 2950 / 2550	2550 / 1350 / 2550	2550 / 2550 / 2550	2550 / 2950 / 2550	2950 / 2950 / 2550
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60



CÁMARA CONSERVACIÓN S6



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

CÁMARA CONSERVACIÓN S8

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 16 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 80 mm para la gama de conservación.
- Paneles prepintados RAL 9010 apto para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Suelo peatonal con chapa galvanizada antideslizante y plastificada.
- Protección mediante la aplicación de película adhesiva de cloruro de polivinilo, resistente a los arañazos.
- Puertas con luz de 800 × 1900 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MC S8 H20 12X16	MC S8 H20 12X20	MC S8 H20 12X24	MC S8 H20 16X16	MC S8 H20 16X28	MC S8 H20 16X20	MC S8 H20 20X20	MC S8 H20 20X24
Código	ONPS1000	ONPS1001	ONPS1002	ONPS1003	ONPS1004	ONPS1005	ONPS1006	ONPS1007
Volumen	m ³ 3,84	4,8	5,76	5,12	8,96	6,4	8	9,6
Ancho / fondo / alto interior	mm 1200 / 1600 / 2000	1200 / 2000 / 2000	1200 / 2400 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2800 / 2000	1600 / 2000 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm 1380 / 1780 / 2180	1380 / 2180 / 2180	1380 / 2580 / 2180	1780 / 1780 / 2180	1780 / 2980 / 2180	1780 / 2180 / 2180	2180 / 2180 / 2180	2180 / 2580 / 2180
Espesor	mm 80	80	80	80	80	80	80	80

MODELO	MC S8 H20 20X28	MC S8 H20 16X24	MC S8 H20 24X24	MC S8 H20 24X28	MC S8 H24 12X16	MC S8 H24 12X20	MC S8 H24 12X24	MC S8 H24 16X16
Código	ONPS1008	ONPS1009	ONPS1010	ONPS1011	ONPS1012	ONPS1013	ONPS1014	ONPS1015
Volumen	m ³ 11,2	7,68	11,52	13,44	4,61	5,76	6,91	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm 2000 / 2800 / 2400	1600 / 2400 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	1200 / 1600 / 2400	1200 / 2000 / 2400	1200 / 2400 / 2400	1600 / 1600 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm 2180 / 2980 / 2180	1780 / 2580 / 2180	2580 / 2580 / 2180	2580 / 2980 / 2180	1380 / 1780 / 2580	1380 / 2180 / 2580	1380 / 2580 / 2580	1780 / 1780 / 2580
Espesor	mm 80	80	80	80	80	80	80	80

MODELO	MC S8 H24 16X28	MC S8 H24 16X20	MC S8 H24 20X20	MC S8 H24 20X24	MC S8 H24 20X28	MC S8 H24 16X24	MC S8 H24 24X24	MC S8 H24 24X28
Código	ONPS1016	ONPS1017	ONPS1018	ONPS1019	ONPS1020	ONPS1021	ONPS1022	ONPS1023
Volumen	m ³ 10,75	7,68	9,6	11,52	13,44	9,21	13,82	16,12
Ancho / fondo / alto interior	mm 1600 / 2800 / 2400	1600 / 2000 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	1600 / 2400 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm 1780 / 2980 / 2580	1780 / 2180 / 2580	2180 / 2180 / 2580	2180 / 2580 / 2580	2180 / 2980 / 2580	1780 / 2580 / 2580	2580 / 2580 / 2580	2580 / 2980 / 2580
Espesor	mm 80	80	80	80	80	80	80	80



CÁMARA CONSERVACIÓN S8



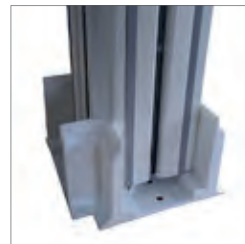
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

CÁMARA CONGELACIÓN S10E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 16 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 100 mm para la gama de congelación.
- Paneles prepintados RAL 9010 apto para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Suelo peatonal con chapa galvanizada antideslizante y plastificada.
- Protección mediante la aplicación de película adhesiva de cloruro de polivinilo, resistente a los arañazos.
- Puertas con luz de 800 x 1900 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC S10 H20 12X16	MC S10 H20 12X20	MC S10 H20 12X24	MC S10 H20 16X16	MC S10 H20 16X28	MC S10 H20 16X20	MC S10 H20 20X20	MC S10 H20 20X24
Código		ONPS1319	ONPS1320	ONPS1321	ONPS1322	ONPS1323	ONPS1324	ONPS1325	ONPS1326
Volumen	m ³	3,84	4,8	5,76	5,12	8,96	6,4	8	9,6
Ancho / fondo / alto interior	mm	1200 / 1600 / 2000	1200 / 2000 / 2000	1200 / 2400 / 2000	1600 / 1600 / 2000	1600 / 2800 / 2000	1600 / 2000 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1420 / 1820 / 2220	1420 / 2220 / 2220	1420 / 2620 / 2220	1820 / 1820 / 2220	1820 / 3020 / 2220	1820 / 2220 / 2220	2220 / 2220 / 2220	2220 / 2620 / 2220
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100

MODELO		MC S10 H20 20X28	MC S10 H20 16X24	MC S10 H20 24X24	MC S10 H20 24X28	MC S10 H24 12X16	MC S10 H24 12X20	MC S10 H24 12X24	MC S10 H24 16X16
Código		ONPS1327	ONPS1328	ONPS1329	ONPS1330	ONPS1331	ONPS1332	ONPS1333	ONPS1334
Volumen	m ³	11,2	7,68	11,52	13,44	4,61	5,76	6,91	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm	2000 / 2800 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	1200 / 1600 / 2400	1200 / 2000 / 2400	1200 / 2400 / 2400	1600 / 1600 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2220 / 3020 / 2220	1820 / 2620 / 2220	2620 / 2620 / 2220	2620 / 3020 / 2220	1420 / 1820 / 2620	1420 / 2220 / 2620	1420 / 2620 / 2620	1820 / 1820 / 2620
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100

MODELO		MC S10 H24 16X28	MC S10 H24 16X20	MC S10 H24 20X20	MC S10 H24 20X24	MC S10 H24 20X28	MC S10 H24 16X24	MC S10 H24 24X24	MC S10 H24 24X28
Código		ONPS1335	ONPS1336	ONPS1337	ONPS1338	ONPS1339	ONPS1340	ONPS1341	ONPS1342
Volumen	m ³	10,75	7,68	9,6	11,52	13,44	9,21	13,82	16,12
Ancho / fondo / alto interior	mm	1600 / 2800 / 2400	1600 / 2000 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	1600 / 2400 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1820 / 3020 / 2620	1820 / 2220 / 2620	2220 / 2220 / 2620	2220 / 2620 / 2620	2220 / 3020 / 2620	1820 / 2620 / 2620	2620 / 2620 / 2620	2620 / 3020 / 2620
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100

ACCESORIO

	Válvula compresora de presión
Código	9FMI0113



CÁMARA CONSERVACIÓN S810E



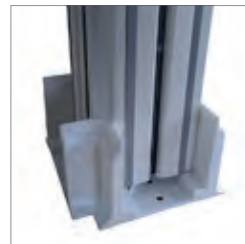
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

CÁMARA CONGELACIÓN S10M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 100 mm para la gama de congelación.
- Paneles plastificados aptos para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Puertas con luz de 700 x 1870 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas que mejora la calidad y salubridad de los productos refrigerados y previene y combate de forma activa múltiples especies de bacterias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

🕒 Todos los modelos de la gama S10M serán bajo pedido

MODELO		MC KL S10 1A 29	MC KL S10 2A 38	MC KL S10 2B 51	MC KL S10 3B 64	MC KL S10 4B 77	MC KL S10 3A 48	MC KL S10 3C 80	MC KL S10 4C 96	MC KL S10 5C 112
Código		ONMI2243	ONMI2244	ONMI2245	ONMI2246	ONMI2247	ONMI2248	ONMI2249	ONMI2250	ONMI2251
Volumen	m ³	2,88	3,84	5,12	6,40	7,68	4,80	8,00	9,60	11,20
Ancho / fondo / alto interior	mm	1200 / 1200 / 1600	1600 / 1200 / 1600	1600 / 1600 / 1600	1600 / 2000 / 2000	1600 / 2400 / 2000	2000 / 1200 / 2000	2000 / 2000 / 2000	2000 / 2400 / 2000	2000 / 2800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1430 / 1430 / 1830	1430 / 1830 / 1830	1830 / 1830 / 2230	1830 / 2230 / 1830	2230 / 2630 / 2230	1430 / 2230 / 2230	2230 / 2230 / 2230	2230 / 2630 / 2230	2230 / 3030 / 2230
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MODELO		MC KL S10 4A 58	MC KL S10 4D 115	MC KL S10 5D 134	MC KL S10 5E 157	MC KL S10 1A 35	MC KL S10 2A 46	MC KL S10 2B 61	MC KL S10 3B 77	MC KL S10 4B 92
Código		ONMI2252	ONMI2253	ONMI2254	ONMI2255	ONMI2256	ONMI2257	ONMI2258	ONMI2259	ONMI2260
Volumen	m ³	5,76	11,52	13,44	15,68	3,46	4,61	6,14	7,68	9,22
Ancho / fondo / alto interior	mm	2400 / 1200 / 2000	2400 / 2400 / 2000	2400 / 2800 / 2000	2800 / 2800 / 2000	1200 / 1200 / 2400	1600 / 1600 / 2400	1200 / 1600 / 2400	1600 / 1600 / 2400	1600 / 2000 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2630 / 1430 / 2230	2630 / 2630 / 2230	2630 / 3030 / 2230	3030 / 3030 / 2230	1430 / 1430 / 2630	1830 / 1430 / 2630	1830 / 1830 / 2630	1830 / 2230 / 2630	1830 / 2630 / 2630
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MODELO		MC KL S10 3A 58	MC KL S10 3C 96	MC KL S10 4C 115	MC KL S10 5C 134	MC KL S10 4A 69	MC KL S10 4D 138	MC KL S10 5D 161	MC KL S10 5E 188
Código		ONMI2261	ONMI2262	ONMI2263	ONMI2264	ONMI2265	ONMI2266	ONMI2267	ONMI2268
Volumen	m ³	5,76	9,60	11,52	13,44	6,91	13,82	16,13	18,82
Ancho / fondo / alto interior	mm	2000 / 1200 / 2400	2000 / 2000 / 2400	2000 / 2400 / 2400	2000 / 2800 / 2400	2400 / 1200 / 2400	2400 / 2400 / 2400	2400 / 2800 / 2400	2800 / 2800 / 2400
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2230 / 1430 / 2630	2230 / 2230 / 2630	2230 / 2630 / 2630	2230 / 3030 / 2630	2630 / 1430 / 2630	2630 / 2630 / 2630	2630 / 3030 / 2630	3030 / 3030 / 2630
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100



CÁMARA CONGELACIÓN S10M



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

ACCESORIOS

VENTANAS (ALUMINIO)

MODELO	Ventana FX 80x80	Ventana FX 80x120	Ventana FX 80x160	Ventana FX 80x200	Ventana FX 120x120	Ventana FX 120x160	Ventana FX 120x200
Código	0NMI8425	0NMI8430	0NMI8435	0NMI8440	0NMI8450	0NMI8455	0NMI8460

BARRAS CARNICERÍA

MODELO	Set gancho inox C15/120	Set gancho inox C15/160	Set gancho inox C15/200	Set gancho inox C15/240	Set gancho inox C80/120
Código	0NMI7796	0NMI7801	0NMI7806	0NMI7811	0NMI7816
Ganchos en dotación	6	8	10	12	5

MODELO	Set gancho inox C80/160	Set gancho inox C80/200	Set gancho inox C80/240	Set gancho inox C80/280	Gancho C15 KG
Código	0NMI7821	0NMI7826	0NMI7831	0NMI7836	0NMI5605
Ganchos en dotación	7	8	10	11	-

RAMPA EXTERIOR ACCESO

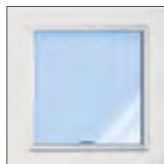
MODELO	Rampa inox. S6	Rampa inox. S10
Código	0NMI8810	0NMI8815

CORTINA LAMAS

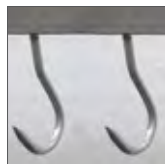
MODELO	Cortina lamas plástico PS 7 (0,7x1,87)
Código	0NMI7480

ILUMINACIÓN

MODELO	Kit iluminación c/interruptor	Lámpara iluminación c/interruptor
Código	0NMI8470	0NMI9000



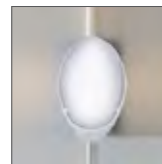
Ventanas de cristal de aluminio con doble cristal para temperaturas de 0°C/+4°C.



Barra para colgar piezas de carne con ganchos fijos (cada 20cm) de resistencia 80 kg.



Barras para colgar piezas de carne con ganchos móviles de resistencia 15 kg.



Kit iluminación con interruptor para el interior de la cámara frigorífica.



Baldas de polietileno y montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/m²). Baldas de duralinox bajo pedido.



Montaje de ángulo.



Pies regulables.



Cortina de lamas de plástico. Preservan la temperatura interior durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.

ESTANTERÍAS EN “L” (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

MODELO	Set Estantería 1A	Set Estantería 2A	Set Estantería 3A	Set Estantería 4A	Set Estantería 2B
Código	0NFF1501	⌚ 0NFF1502	⌚ 0NFF1503	⌚ 0NFF1504	0NFF1505

MODELO	Set Estantería 3C	Set Estantería 4D	Set Estantería 3B	Set Estantería 4C	Set Estantería 5D
Código	0NFF1506	⌚ 0NFF1507	⌚ 0NFF1508	⌚ 0NFF1509	⌚ 0NFF1510

MODELO	Set Estantería 4B	Set Estantería 5C	Set Estantería 5E
Código	0NFF1511	⌚ 0NFF1512	0NFF1513

ESTANTERÍAS EN “U” (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

MODELO	Set Estantería 2A	Set Estantería 3A	Set Estantería 4A	Set Estantería 2B	Set Estantería 3C	Set Estantería 4D
Código	⌚ 0NFF1514	⌚ 0NFF1515	⌚ 0NFF1516	0NFF1517	0NFF1518	⌚ 0NFF1519

MODELO	Set Estantería 3B	Set Estantería 4C	Set Estantería 5D	Set Estantería 4B	Set Estantería 5C	Set Estantería 5E
Código	⌚ 0NFF1520	⌚ 0NFF1521	⌚ 0NFF1522	0NFF1523	⌚ 0NFF1524	⌚ 0NFF1525

DISTRIBUCIÓN ESTANTERÍA
(Las cotas de las cámaras son interiores)

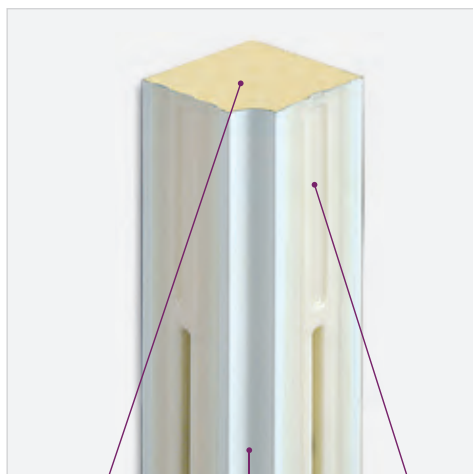


NOTA: Altura estantería 1,67 m. Fondo 36 cm.
(Otras medidas consultar).

Armarios desmontables MISA



Angular patentado



Aislamiento de espuma de poliuretano

Perfil sanitario integrado

Enganches en ABS

Panel isotérmico



S10

S6

Puertas semiencastradas

Excelente acabado estético con perfiles de PVC y sin tornillos a la vista.



Espesor de 4 cm - tanto en armarios de temperatura positiva como negativa.

- Calidad - Chapa de acero plastificada MISA:
- Duradera, higiénica y resistente a los agentes corrosivos.
- Acabado atóxico blanco PVC 120 micras.
- Ninguna absorción de líquidos u olores.
- Ninguna migración de partículas
- Garantía de 10 años: alta resistencia a la corrosión y creación de óxido.



CE



Misa Vacuum System

Tecnología patentada MISA VACUUM SYSTEM (MVS): el conjunto de paneles para paredes y techos modulares se producen por dicho proceso patentado que consiste en hacer el vacío a los paneles atóxicos de chapa galvanizada de zinc 6/10 y, posteriormente, inyectar el aislamiento de espuma de poliuretano con una densidad de 40 kg/m³. El endurecimiento perfecto de paneles de cada espesor se obtiene por medio de sujeciones de enganche rápido (Fasteners) insertados cada 40 cm en todo el perímetro de los paneles. El agarre perfecto entre cada panel está garantizado por una junta de polietileno expandido colocado por todo el panel.

Alto grado de homogeneidad de espuma que mejora la densidad y la adherencia de la misma. Superficie perfectamente plana y eliminación total de las pérdidas de poliuretano.


EPTA FOOD DEFENCE

Sistema Antibacteriano

Epta Food Defence MISA

El innovador sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas mejora la calidad y la salubridad de los productos refrigerados.

Es capaz de prevenir y combatir de forma activa múltiples especies de bacterias, incluyendo las variedades conocidas como más peligrosas.

La acción del tratamiento es permanente, las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Además, el tratamiento no necesita ser renovado y dura toda la vida útil de la cámara frigorífica.

ARMARIOS DESMONTABLES

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

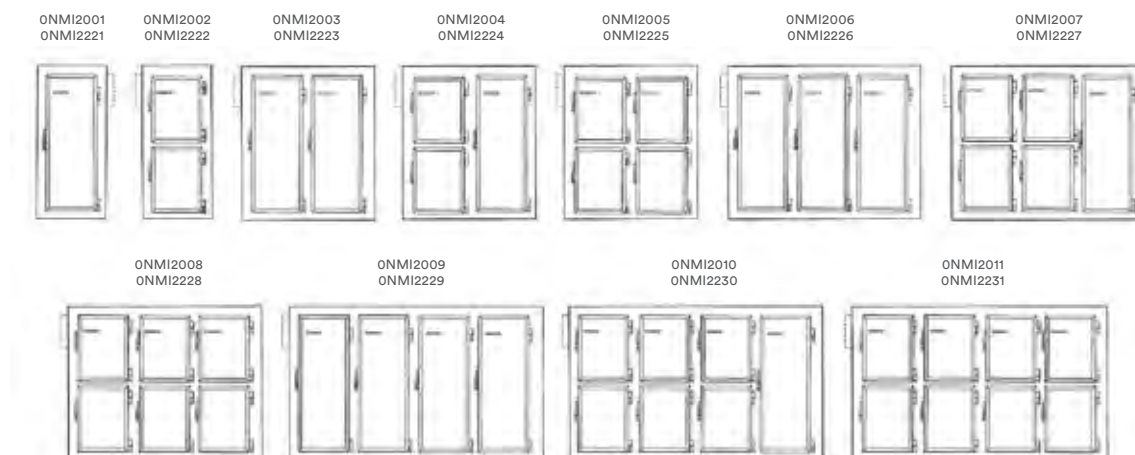
MODELO		A13KL S6 1P	A13 KL S6 2 1/2P	A27 KL S6 2P	A27 KL S6 1P + 2 1/2P	A27 KL S6 4 1/2P	A40 KL S6 3P
Código		ONMI2001	ONMI2002	ONMI2003	ONMI2004	ONMI2005	ONMI2006
Volumen	m ³	1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior	mm	800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm	950 / 950 / 2150	950 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150
Nº y tipo de puertas		1 puerta entera	2 medias puertas	2 puertas enteras	1 puerta entera + 2 medias puertas	4 medias puertas	3 puertas enteras
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60

MODELO		A40 KL S6 1P + 4 1/2P	A40 KL S6 6 1/2P	A52 KL S6 4P	A52 KL S6 1P + 6 1/2P	A52 KL S6 8 1/2P
Código		ONMI2007	ONMI2008	ONMI2009	ONMI2010	ONMI2011
Volumen	m ³	3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm	2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2550 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150
Nº y tipo de puertas		1 puerta entera + 4 medias puertas	6 medias puertas	4 puertas enteras	1 puerta entera + 6 medias puertas	8 medias puertas
Espesor	mm	60	60	60	60	60

CAPACIDADES

	Bandejas pastelería 40 x 60 cm		Estantes rejilla 78,5 x 81,4 cm	
	1 puerta entera	1/2 puerta	1 puerta	1/2 puerta
Kit cremalleras + guías cada 3,5 cm	48	20	-	-
Kit cremalleras + guías cada 7 cm	24	10	-	-
Kit cremalleras + soportes	-	-	6	3

COTAS



ARMARIOS DE CONGELACIÓN

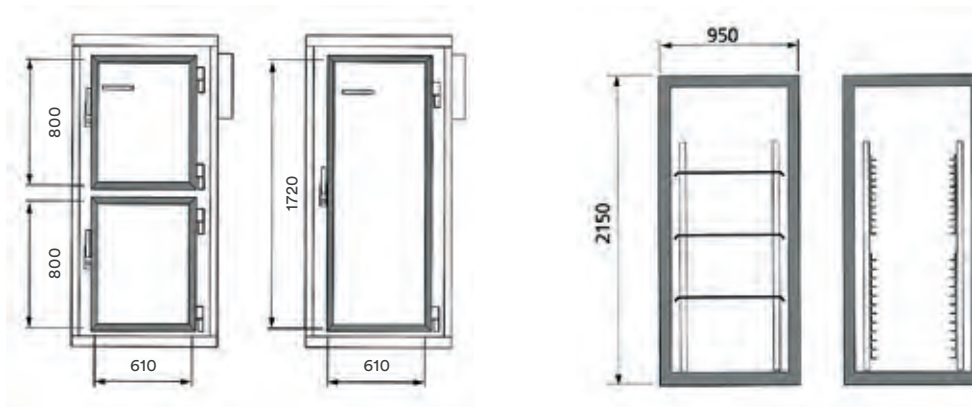
MODELO	A13KL S10 1P	A13 KL S10 2 1/2P	A27 KL S10 2P	A27 KL S10 1P + 2 1/2P	A27 KL S10 4 1/2P	A40 KL S10 3P
Código	ONMI2221	ONMI2222	ONMI2223	ONMI2224	ONMI2225	ONMI2226
Volumen	m ³ 1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior	mm 800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm 1030 / 1030 / 2230	1030 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera	2 medias puertas	2 puertas enteras	1 puerta entera + 2 medias puertas	4 medias puertas	3 puertas enteras
Espesor	mm 100	100	100	100	100	100

MODELO	A40 KL S10 1P + 4 1/2P	A40 KL S10 6 1/2P	A52 KL S10 4P	A52 KL S10 1P + 6 1/2P	A52 KL S10 8 1/2P
Código	ONMI2227	ONMI2228	ONMI2229	ONMI2230	ONMI2231
Volumen	m ³ 3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm 2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm 2630 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera + 4 medias puertas	6 medias puertas	4 puertas enteras	1 puerta entera + 6 medias puertas	8 medias puertas
Espesor	mm 100	100	100	100	100

ACCESORIOS

	Rejilla 78,5 × 81,4 con soporte	Kit cremallera con 3 rejillas (78,5 × 81,4)	Kit cremallera pastelería cada 7 cm	Kit cremallera pastelería cada 3,5 cm	Set 4 cajones extraíbles
Código	ONMI9511K	ONMI9501K	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012

COTAS



Dimensiones puertas

Kit cremallera 3 estantes Kit cremallera pastelería

Cámaras y equipos frigoríficos



Seguridad y confianza

Equipos fabricados y testados con altos estándares de calidad.



Sostenibilidad

Utilización de gases naturales que permiten reducir las emisiones contaminantes a la capa de ozono.



Eficiencia

Equipos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación y mayor facilidad de funcionamiento.



Valor añadido

Utilización de materiales y componentes de alta calidad que cumplen todos los estándares europeos.

Más frío que nunca

Eurofred pone a tu disposición una amplia gama de soluciones para la producción de frío con todas las características imprescindibles para tu negocio.

Monoblocs y splits

Equipos compactos para la refrigeración industrial y comercial.

Disponibilidad para cámaras tanto de frío positivo como de negativo.

Fácil instalación, uso y mantenimiento.



Unidades condensadoras

Soluciones eficientes para climas cálidos con sistemas dotados de transparencia y funcionalidad. Extremadamente flexibles, pueden ser conectados con un sistema de evaporación para ambientes con temperatura positiva y negativa.

Indicados para todo tipo de soluciones y diferentes aplicaciones y responden a todas las necesidades para tu negocio.

FAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Tampón opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0441	ONRV0442	ONRV0443	ONRV0444	ONRV0445	ONRV0446	ONRV0447	ONRV0448	ONRV0449
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	596	838	967	1083	1200	1286	1504	1540	1915
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	47,5	50	58	61	75,6	76,5	82,5	97	122

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24
Código	⌚ ONRV9001	⌚ ONRV9002	⌚ ONRV9003



FAM



Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.

FAM

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

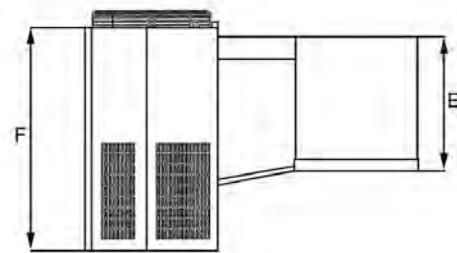
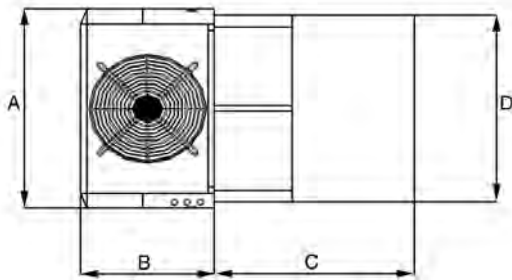
R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
FAM 3	1036	11,1	900	7	941	7,7	821	4,6	776	4,7	678	3,1
FAM 7	1423	17	1251	11,4	1300	11,6	1146	7,9	1090	7,6	969	5,3
FAM 9	1638	22,2	1432	15,9	1487	15,7	1302	10,6	1232	10,4	1081	6,1
FAM 12	1777	22,9	1557	19,7	1621	16	1420	11,1	1390	10,8	1209	7,1
FAM 16	2474	33,2	2147	22,5	2261	23,9	1960	16,4	1923	17,7	1665	11,3
FAM 22	2833	39,9	2432	26,5	2604	29,1	2234	19,8	2209	21,8	1894	13,6
FAM 28	3182	47,2	2769	31,6	2906	34,2	2526	23,9	2440	25,2	2116	16
FAM 34	3802	58	3306	39,1	3451	42,1	2995	31,1	2865	31,3	2475	19,8
FAM 40	4340	67,5	3748	45,9	3931	49,1	3389	37,6	3226	36,1	2767	22,6

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

COTAS

	A	B	C	D	E	F
FAM 3 / 7 / 9 / 12	400	320	476	360	275	680
FAM 16 / 22 / 28	650	390	497	610	275	780
FAM 34 / 40	690	430	751	650	480	780



FAM R-290

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-290.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (solamente cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Tampón opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

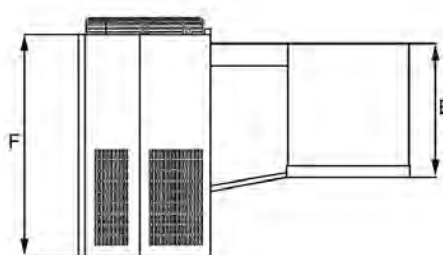
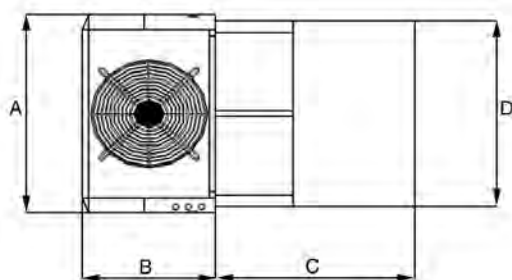
MODELO		FAM 6	FAM 9	FAM 16	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		0NRV0000	0NRV0001	0NRV0002	0NRV0003	0NRV0004	0NRV0006
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	582	693	858	1366	1838	1860
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	40	46	68	92	105	106

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24
Código	0NRV9001	0NRV9002	0NRV9003

COTAS

	A	B	C	D	E	F
FAM 3 / 7 / 9 / 12	400	320	476	360	275	680
FAM 16 / 22 / 28	650	390	497	610	275	780
FAM 34 / 40	690	430	751	650	480	780



Características



Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



FAM R-290

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R290	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
FAM 6	1244	14,28	1100	9,59	1176	9,98	1068	6,73	1064	7,32	938	5,03
FAM 9	1512	18,75	1339	13,05	1410	13,59	1246	9,58	1243	10,51	1096	7,27
FAM 16	2224	30,21	1948	20,41	2068	21,46	1807	14,86	1813	16,32	1574	10,46
FAM 28	3129	45,29	2768	31,58	2908	34,21	2566	24,44	2543	26,86	2236	17,38
FAM 34	3843	58,63	3391	40,3	3599	43,89	3164	33,97	3202	35,66	2795	22,96
FAM 40	4101	62,61	3625	43,8	3808	46,77	3356	37,15	3325	37,96	2913	24,45

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

PTM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

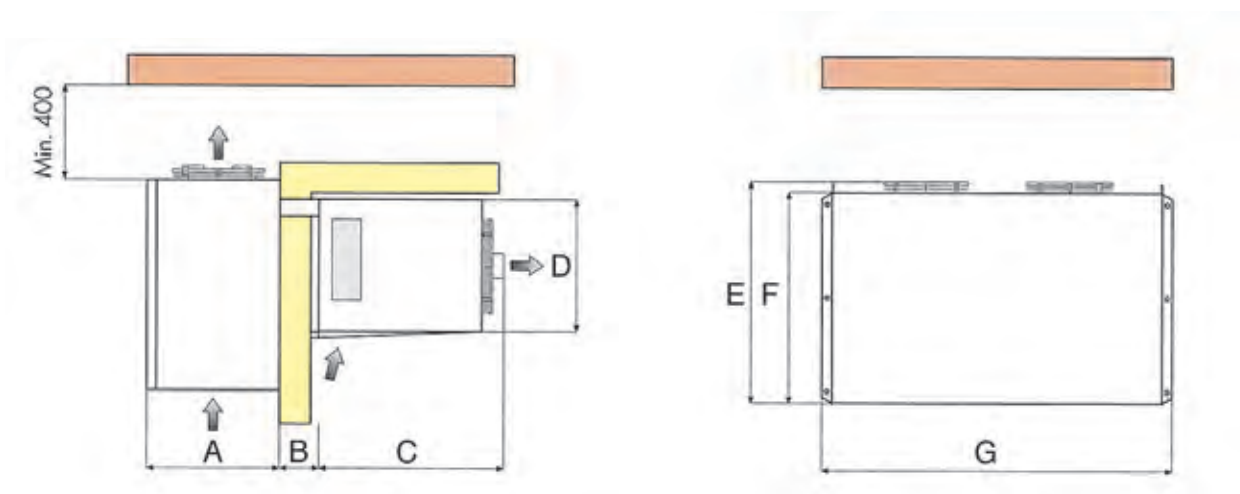
- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye tampón.
- Gas refrigerante R-452A.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRV0467	ONRV0468	ONRV0469	ONRV0470	ONRV0471	ONRV0472
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	2442	3272	3667	4475	5497	6636
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Peso	kg	167	206,5	222,5	266	290,5	370,5

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
PTM 54	380	100	600	400	710	670	1140
PTM 68/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTM 110	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140/200	525	120	865	520	1000	860	1830





PTM



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 32°C	
	0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³
PTM 54	4499	48,6
PTM 68	5583	71,4
PTM 80	6603	86,4
PTM 110	7947	106,8
PTM 140	10834	150
PTM 200 (R449A)	10834	150

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

SFM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

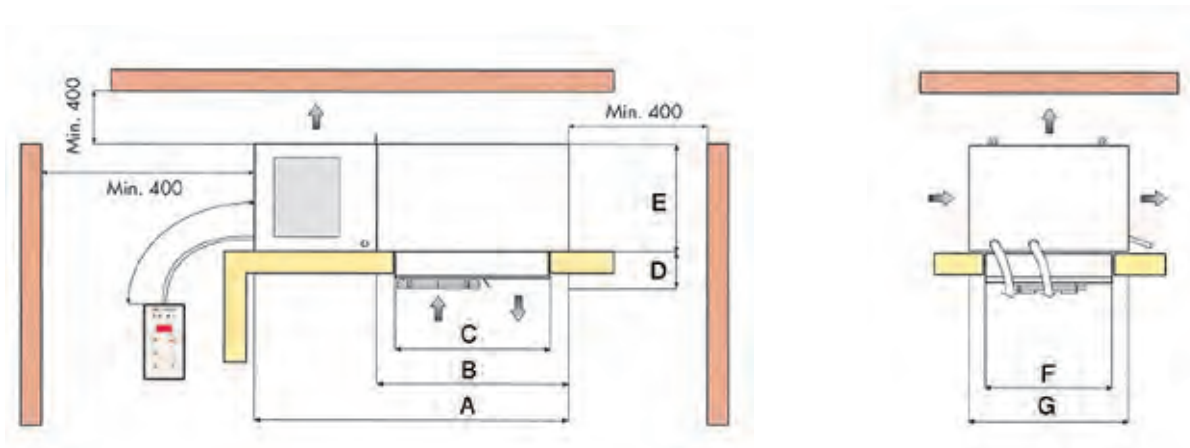
- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFM 34	SFM 54
Código		0NRV0456	0NRV0457	0NRV0458	0NRV0459	0NRV0460	0NRV0791	0NRV0792
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	539	838	1095	1280	1428	1646	2542
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	48,5	69,5	84	89	90	110	174,5

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
SFM 3	765	420	320	128	350	400	500
SFM 8	880	500	380	128	390	580	700
SFM 9/16	1000	620	510	130	350	810	930
SFM 22	1110	620	510	180	440	810	930





SFM



Control electrónico para la regulación de los diferentes arámetros de funcionamiento.



TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
SFM 3	946	7,8	825	5,1	860	6,6	753	4,3	710	5	622	3,3
SFM 8	1606	16,5	1403	10,8	1470	14,7	1288	9,5	1235	10,6	1090	7
SFM 9	2052	16,5	1775	14,9	1870	19,5	1619	12,9	1557	14,3	1349	9,35
SFM 16	2522	29,5	2192	19,6	2298	25,7	1996	17	1949	19,2	1692	12,7
SFM 22	3115	39	2670	25,2	2851	33,8	2442	21,9	2398	25	2051	16,2
SFM 34	3753	49,6	3261	32,7	3415	42,8	2961	28,2	2846	31,4	2456	20,5
SFM 54	5695	82,4	4930	54,9	5173	70,3	4464	47,1	4285	52	3673	34

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

FAL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta.
- Tampón opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24	FAL 34
Código		0NRV0450	0NRV0451	0NRV0452	0NRV0453	0NRV0454	0NRV0455	0NRV0793
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	655	999	1061	1422	1458	1777	2316
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,9	60	79	90,5	111	124,5	126,5

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24
Código	0NRV9001	0NRV9002	0NRV9003

COTAS

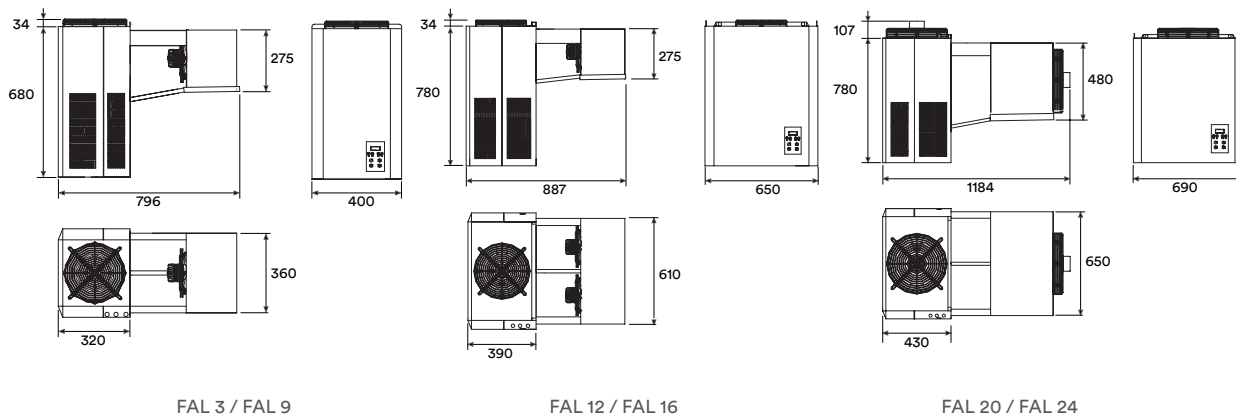




TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
FAL 3	738	5,5	616	2,8	671	3,6	560	2	557	3,4	462	1,4
FAL 9	1060	11,6	873	7,3	953	6,1	780	3,7	802	4,3	646	2,7
FAL 12	1409	19,2	1147	11,7	1266	11,1	1026	6	1036	7,3	829	5,1
FAL 16	1734	22,1	1409	12,3	1577	16,3	1270	9,5	1318	9,7	1039	6
FAL 20	2120	26,3	1727	15,1	1914	19,4	1543	11,1	1578	16,4	1243	7,3
FAL 24	2601	38,6	2104	21,3	2343	29,2	1879	15,9	1936	27	1528	11,8
FAL 34	2862	45,8	2298	25,5	2547	34,2	2029	18,6	2014	29	1578	12,8

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

FAL R-290

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-290.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (solamente cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta.
- Tampón opcional.

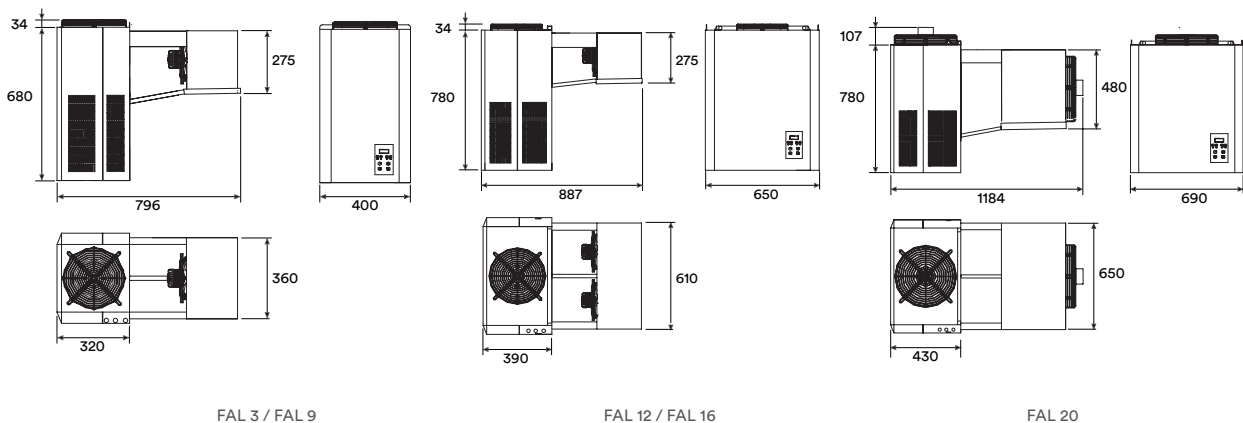
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 6	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20
Código		0NRV0007	0NRV0008	0NRV0009	0NRV0011	0NRV0012
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	588	748	782	1204	1708
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	52	53	69	95	110

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24
Código	0NRV9001	0NRV9002	0NRV9003

COTAS



Características



FAL R-290

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R290	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
FAL 6	910	7,97	768	4,21	867	5,23	728	3,35	800	4,25	664	2,8
FAL 9	1027	9,33	858	4,97	988	6,54	822	4,56	927	5,67	764	3,31
FAL 12	1156	10,61	956	5,57	1113	8,38	914	5,54	1044	7,39	850	5,5
FAL 16	1888	23,73	1574	13,8	1801	18,24	1493	11,89	1661	16,03	1363	9,09
FAL 20	2286	28,65	1911	17,34	2199	25,44	1829	15	2060	20,31	1699	14,51

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

PTL

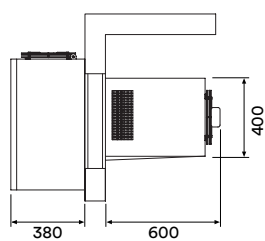
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Desescarche por resistencias.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta (PTL).
- Incluye tampón.
- Gas refrigerante R-452A y R-449A.

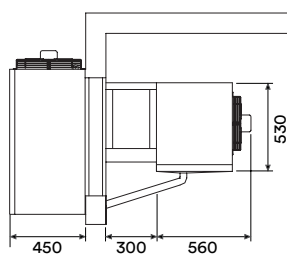
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Código		0NRV0473	0NRV0474	0NRV0475	0NRV0476	0NRV0477	0NRV0478
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	2456	3490	3210	3910	4935	5523
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Peso	kg	182	227	233	329,5	349,5	411

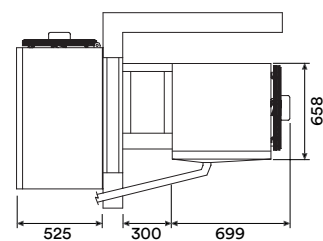
COTAS



PTL 34



PTL 60 / PTL 80



PTL 130 / PTL 180 / PTL 200



PTL

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R449A	Ta = 32°C	
	-20°C	
	Pot frg W	Volumen m³
PTL 34 (R452A)	2939	42,8
PTL 60	3918	62,5
PTL 80	4478	78
PTL 130	6040	119,6
PTL 180	8132	184,2
PTL 260	10555	266,3

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

SFL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20	SFL 24	SFL 34
Código		0NRV0461	0NRV0462	0NRV0463	0NRV0464	0NRV0465	0NRV0466	0NRV0794	0NRV0795
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	598	786	999	1203	1288	1950	2084	2882
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,4	54	74	105,5	119	126	178,5	192

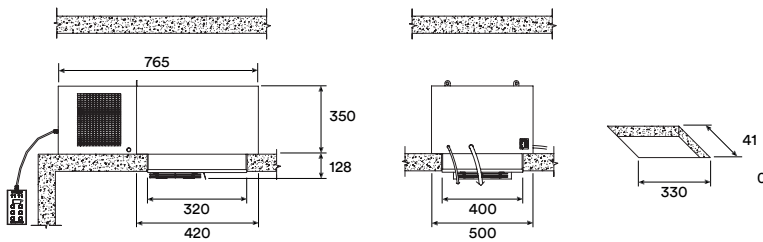
CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

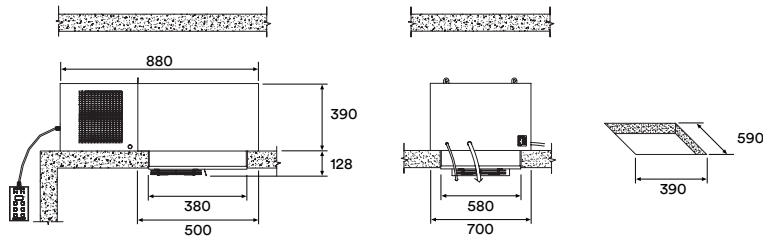


SFL

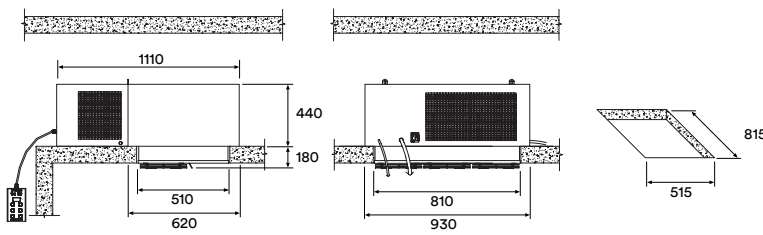
COTAS



SFL 3



SFL 6 / SFL 8



SFL 12 / SFL 16 / SFL 20

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg	Volumen	Pot frg	Volumen	Pot frg	Volumen	Pot frg	Volumen	Pot frg	Volumen	Pot frg	Volumen
SFL 3	640	3,3	532	2,3	586	2,8	486	1,8	493	2	408	1,4
SFL 6	1007	6,7	826	4,9	895	5,7	734	3,8	734	4	589	2,6
SFL 8	1185	9	981	6,1	1058	7,6	871	5,1	881	5,4	714	3,3
SFL 12	1596	15	1294	9,8	1429	15,5	1155	8,3	1159	7,4	925	5,2
SFL 16	1929	20,3	1563	13,3	1733	17,3	1395	11,1	1417	12,1	1124	7,6
SFL 20	2721	36,6	2246	24,2	2463	30,5	2027	20,7	2007	21,4	1641	14,3
SFL 24	3076	41,8	2535	28,8	2772	36,4	2276	24,2	2244	25,1	1828	16,9
SFL 34	3960	61,4	3289	42,7	3560	52,7	2949	35,7	2924	34,9	2415	25,6

STH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido de techo.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: +8 / +15.
- Compresor hermético.
- Desescarche por aire.
- Refrigerante R-452A .
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54	STH 68	STH 80	STH 110
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0504	ONRV0501	ONRV0502	ONRV0503	ONRV0796	ONRV0797	ONRV0798
Rango de temperatura	°C	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	619	937	1155	1399	1550	2368	2990	3771	4562
Desescarche	Tipo	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	10	10	10	12	12	12
Diámetro succión	mm	10	12	12	12	16	16	22	22	22
Peso	kg	47	58,5	64	82	90	120,5	145	160	208

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	20
Suelo aislado	No



STH 22



STH 16

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C						Ta = 43°C					
	+15°C		+12°C		+8°C		+15°C		+12°C		+8°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
STH 6	1187	12	1107	11	1002	10	983	10	918	9	832	8
STH 9	1849	18	1721	17	1555	15	1534	16	1436	14	1306	13
STH 16	2370	23	2204	22	1990	20	1972	20	1834	18	1657	17
STH 22	3149	31	2920	29	2625	26	2597	26	2402	24	2151	22
STH 34	3805	38	3529	35	3169	32	3193	32	2966	29	2667	27
STH 54	5746	57	5312	53	4754	48	4860	48	4484	45	3999	40
STH 68	7975	79	7379	73	6616	67	6695	67	6185	62	5532	56
STH 80	9271	87	8608	86	7756	77	7794	78	7232	73	6508	65
STH 110	12651	126	11642	116	10357	103	10473	105	9613	96	8519	85

STM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

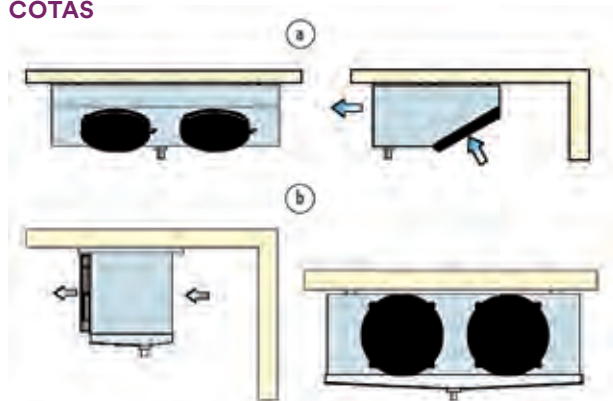
- Equipo partido de techo.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Compresor hermético.
- Desescarche por resistencias.
- Refrigerante R-452A .
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22
Código		ONRV0479	ONRV0480	ONRV0481	ONRV0482	ONRV0483	ONRV0484
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	577	810	1025	1234	1266	1402
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	6	6	10
Diámetro succión	mm	10	10	12	12	12	16
Peso	kg	51,5	53,5	66,5	69,5	73,5	92,5

MODELO		STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Código		ONRV0485	ONRV0486	ONRV0487	ONRV0488	ONRV0489
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1655	2110	2497	3272	3667
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diámetro succión	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	99,5	123,5	156,5	162	171,5

COTAS



STM 12



STM 16



STM 12

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
STM 3	962	7,9	835	4,8	882	6,9	769	4,2	736	5	642	3,2
STM 6	1227	11,2	1082	7,3	1114	9,8	981	6,2	941	7,3	831	4,7
STM 9	1777	18,6	1551	10,7	1609	15,9	1406	10,4	1325	11,4	1160	7,5
STM 2	2298	26,3	1987	18,2	2081	22,5	1800	14,9	1697	16	1471	10,5
STM 16	2353	26,8	2052	20,7	2144	23,3	1868	15,5	1822	17,6	1585	11,5
STM 22	2711	32,3	2333	23	2488	28,3	2139	18,1	2105	21,1	1808	13,5
STM 34	3530	45,5	3074	32,8	3207	39,7	2788	25,4	2668	32,1	2309	18,5
STM 40	4459	61,2	3825	34,6	4080	53,2	3490	34,3	3417	32,8	2904	25,2
STM 54	5212	73,7	4502	42,3	4784	63,3	4122	37,7	4039	48,4	3459	27,8
STM 68	7102	105,6	6164	79,9	6486	91,7	5618	68,8	5425	67,3	4677	51
STM 80	8646	136,2	7434	99,8	7798	116,1	6688	85,6	6371	83,7	5433	61,1

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

WSH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Unidad condensadora con carcasa silenciada, presión de nitrógeno, conexiones de soldadura.
- Variador de velocidad del ventilador del condensador.
- Unidad de refrigeración de pared con espacio mínimo dentro de la celda, presión de nitrógeno, conexiones de soldadura.
- Panel de control remoto con cable de 10 m. con tarjeta electrónica.
- Interruptor de alta presión
- Sistema de humidificación integrado.
- Descarga directa de agua condensada

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WSH 018	WSH 028	WSH 045	WSH 060
Código		0NRV0799	0NRV0800	0NRV0801	0NRV0802
Rango de temperatura	°C	+10/+18	+10/+18	+10/+18	+10/+18
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	1065	1315	2080	2892
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	6
Diámetro succión	mm	10	10	12	12
Peso	Neto	52,5	62	71,8	79
	Bruto	92	88,5	98,2	105,5

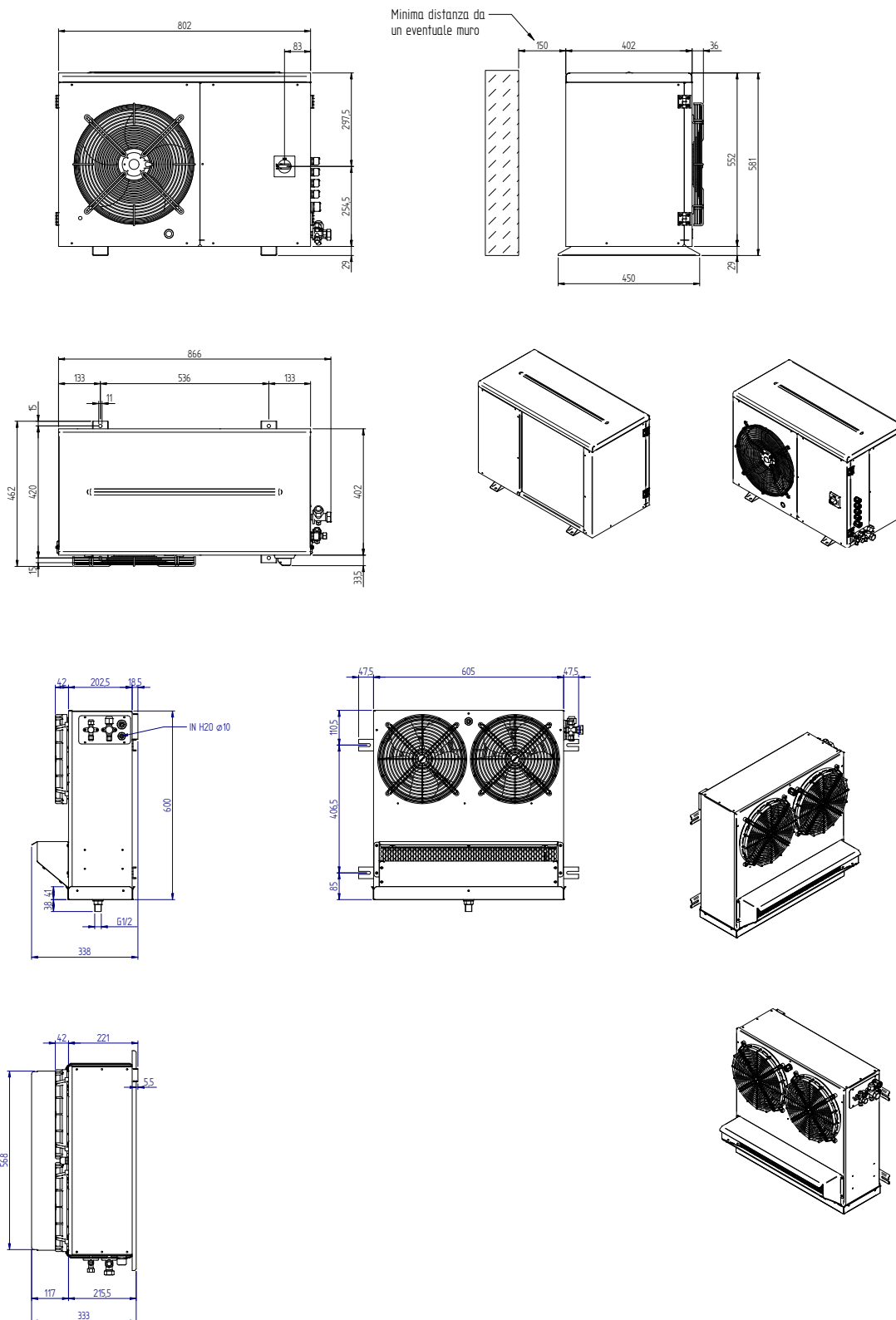


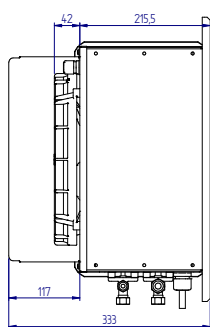
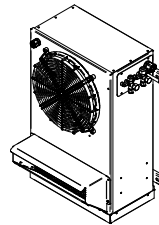
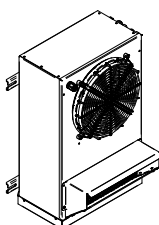
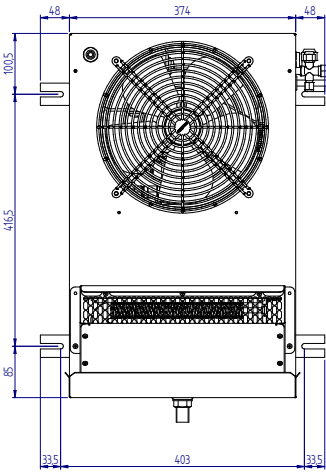
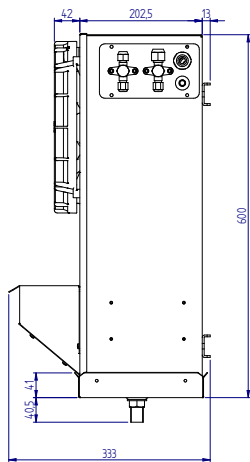
TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

BODEGAS	Potencia frigorífica Ta = 32°C					
	Tc = +10°C		Tc = +15°C		Tc = +18°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
WSH 018	684	5,4	781	12,3	841	19,7
WSH 028	1028	12,6	1173	23,5	1265	35,2
WSH 045	1629	25,4	1850	43	1986	61,9
WSH 060	2082	35,1	2348	57,6	2507	81,8

WSH

COTAS





STL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

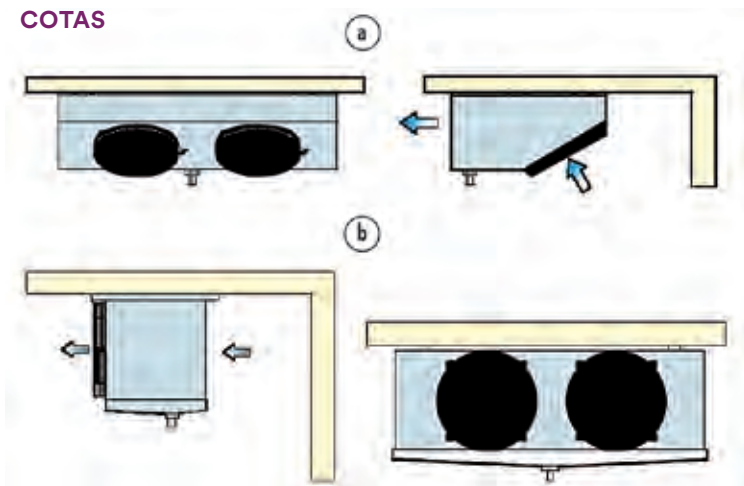
- Equipo partido de techo.
- Expansión por válvula termostática.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: -15 / -25.
- Compresor hermético.
- Desescarche por resistencias.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16
Código		ONRV0490	ONRV0491	ONRV0492	ONRV0493	ONRV0494
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	636	782	1127	1171	1262
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	10	10
Diámetro succión	mm	8	12	12	12	16
Peso	kg	61,5	66	73	89,5	104,5

MODELO		STL 20	STL 24	STL 34	STL 60	STL 80
Código		ONRV0495	ONRV0496	ONRV0497	ONRV0803	ONRV0804
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1959	2039	2837	2510	2673
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R449A	R449A
Diámetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diámetro succión	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	109,5	120	139	197,5	226

COTAS





STL 16

STL 12

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A/ R449A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
STL 3	693	3,4	581	2,2	633	3	529	1,9	527	2,1	437	1,3
STL 6	918	5,8	752	3,8	824	5	675	3,2	676	3,5	543	2,1
STL 9	1241	9,4	1016	6,3	1117	8,2	910	5,3	923	5,4	740	3,5
STL 12	1401	11,9	1142	7,9	1258	10,2	1021	6,6	1028	6,8	822	4,4
STL 16	1675	15,4	1363	10	1509	13,2	1219	8,5	1239	9,2	985	5,6
STL 20	2561	32,4	2120	22,1	2313	27,8	1909	19	1873	19,1	1537	13
STL 24	2702	34,4	2223	22,9	2465	30,2	2018	19,9	2041	21,5	1656	13,9
STL 34	3399	49,3	2805	33,6	3109	43,2	2560	29,4	2632	32	2164	21,8
STL 60 (R449A)	4347	68	3561	48	3996	58	3257	41	3420	49	2760	35
STL 80 (R449A)	4835	93	3945	67	4440	80	3605	58	3798	66	3054	48

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPELOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

ERM-ERL

- ▶ Estas unidades de condensación incorporan **carcasa insonorizada, compresor alternativo**, accesorios y cuadro eléctrico.
- ▶ Su carrocería autoportante está fabricada en **acero** con recubrimiento de **polvo epoxi**, su condensador curvo está hecho en tubo de **cobre** y las aletas de **aluminio**.
- ▶ Entre sus características encontramos el **aislamiento acústico**, el **compresor hermético** alternativo o la **resistencia cárter**, así como un variador de la velocidad de los ventiladores condensador y un motoventilador axial (230V/1/50 Hz) baja velocidad (900rpm).
- ▶ También dispone de **recipiente de líquido, filtro deshidratador** y **visor de líquido** entre otros.
- ▶ El **presostato doble** se rearma tanto de forma manual o automático, además la **llave de servicio** se sitúa en la línea de líquido y aspiración.
- ▶ Conexiones a soldar.
- ▶ Incorpora **cuadro eléctrico** de potencia con interruptor general y **unidad de condensación bajo presión de nitrógeno**.

ACCESORIOS

- Puerta Energy free que, sin necesidad de resistencia y gracias a un film tratado consigue una perfecta calefacción de la puerta (opcional)

RANGO DE MODELOS

GAS R449A O R452A

Rango de temperatura:
de 5 °C a 15°C

Potencia del compresor:
desde 9 hasta 135 CC

Potencia frigorífica:
desde 606 hasta 16326 W

GAS R452A

Rango de temperatura:
de -20°C a -40°C

Potencia del compresor:
desde 9 hasta 108 CC

Potencia frigorífica:
desde 207 hasta 5496 W

Aplicaciones

Cámaras frigoríficas

Mesas frías

Vitrinas

Islas de congelados

Murales

Características

M1

M2



LUZ LED





Un congelador para cada necesidad

Para almacenar los productos que necesiten frío con total garantía o mostrar una gran oferta de congelados con la tecnología más avanzada.

La gama de congeladores abarca todas las necesidades, volúmenes y características, protegiendo siempre la calidad y textura de los alimentos.

EUROFRED



SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Congeladores horizontales

Tapa abatible	220
Tapa corredera	226
Tapa corredera cristal	230

Congeladores horizontales



Diferentes tipos de tapas

Tapas correderas: ciegas, rectas, inclinadas o inclinadas con cristal curvo.

Gracias a la robustez de las tapas, los congeladores conservan su hermeticidad a lo largo del tiempo y mantienen al mínimo el intercambio térmico con el exterior.

Termómetro o controlador

Todos los modelos disponen de termómetro o controlador electrónico para un perfecto control de temperatura.



Tapa de cristal corredera curva sobre marco de plástico inyectado.

Diseños ergonómicos y herméticos

Una gama con modelos de entre 100L y 500L, con una alta eficiencia energética que reduce al mínimo el consumo.

Gama eficiente

Nuestra gama de congeladores, esta diseñada para ayudar a la sostenibilidad del medio ambiente gracias a sus gases ecológicos R290 y R600a.



IC 300 SCE



VIC-AT

CH / HC / SIF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de congeladores disponible en tapa blanca y tapa inoxidable desde 100 hasta 664 litros.
- Incluye cerradura con llave en todos los modelos (excepto modelo CH 110).
- Incluye luz interna al abrir la puerta en todos los modelos (excepto modelo CH 110 y HC 170).
- El modelo SIF 700 está construido para resistir mayores impactos, tiene más robustez y lleva un condensador interno ventilado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	TAPA BLANCA						
	CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570
Código	OIT10002	OIT10006	OIT10011	OIT10016	OIT10021	OIT10026	OIT10031
Capacidad neta L	102	125	208	263	323	401	427
Capacidad de congelación kg/24h	11	8	11	15	18	22	24
Rango de temperatura °C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	90	133	146	167	199	231	243
Clase climática Tipo	ST	T	T	T	T	T	T
Condensación Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico kWh/24h	1,17	1,23	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57
Desescarche Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética Tipo	F	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Refrigerante Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas en dotación nº	0	0	1	1	1	1	1
Cantidad máxima de cestas nº	-	1	3	3	4	5	6
Espesor aislamiento mm	55	50	50	50	50	50	60
Ancho / fondo / alto mm	550 / 650 / 850	580 / 620 / 840	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1600 / 660 / 850
Peso bruto / neto kg	26 / 24	32 / 29	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56

MODELO	TAPA BLANCA	TAPA INOXIDABLE					
	SIF 700	HC 240 Inox	HC 320 INOX	HC 370 INOX	HC 460 Inox	HC 570 INOX	SIF 700 Inox
Código	OCT10000	OIT10051	OIT10056	OIT10061	OIT10066	OIT10071	OCT10001
Capacidad neta L	643	208	263	323	401	427	643
Capacidad de congelación kg/24h	42	11	15	18	22	24	42
Rango de temperatura °C	-17/-25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	220	146	167	199	231	243	-17/-25
Clase climática Tipo	4	T	T	T	T	T	4
Condensación Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico kWh/24h	3,639	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57	3,639
Desescarche Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas en dotación nº	2	1	1	1	1	1	2
Cantidad máxima de cestas nº	4	3	3	4	5	6	4
Espesor aislamiento mm	60	50	50	50	50	60	60
Ancho / fondo / alto mm	1570 / 751 / 1027	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1600 / 660 / 850	1570 / 751 / 1027
Peso bruto / neto kg	96 / 102	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56	96 / 102

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

*Los modelos HC y SIF son considerados conservadores de congelado de 3 estrellas.

Aplicación



Características



SIF 700



HC 460



HC 240



HC 570

ACCESORIOS

	Cesta CH 110	Cesta (HC 170 a HC 460)	Cesta plástico con asa (HC 170 a HC 460)	Cesta HC 570	Cesta SIF 700
Código	01T19002	⌚ 01T19000	⌚ 01T19001	⌚ 01T19004	⌚ 01T19003



Termómetro en la parte exterior.



Cesta de plástico con asa.

CF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Arcón congelador de 645 y 800 litros de color blanco con tapa ciega abatible de chapa gris.
- Gran aislamiento gracias a un espesor de pared de 65 mm, que consigue un considerable ahorro energético. Grupo frigorífico potenciado con condensador ventilado para un mejor rendimiento en condiciones extremas de funcionamiento (40°C).
- El modelo CF 700 dispone de una cuba con una tapa y el modelo CF 900 dispone de dos cubas con tapa independiente.
- Cuadro de mandos con congelación rápida, encendido, alarma temperatura, termostato, posición económica y termómetro.
- Optimización energética cuando el nivel de carga se encuentra por debajo del límite indicado.
- Tapa Inox opcional.
- Interior en chapa galvanizada y pintado en blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

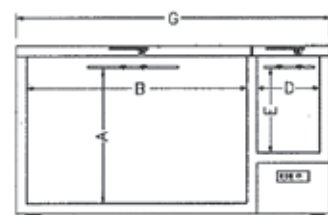
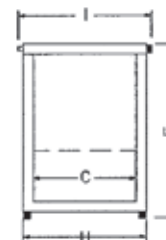
MODELO		CF 700 Blanco (1 tapa)	CF 900 Blanco (2 tapa)
Código		0CIR0038	0CIR0188
Capacidad neta	L	645	803
Capacidad de congelación	kg/24h	40	43
Rango de temperatura	°C	-15 / -25	-18 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	425	460
Clase climática	Tipo	5	5
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	5,6
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	2	3
Cantidad máxima de cestas	nº	6	9
Ancho / fondo / alto	mm	1570 / 775 / 955	2013 / 775 / 955
Peso bruto / neto	kg	100 / 97,5	116 / 101

ACCESORIOS

	Cesta (605x210x245 mm.)
Código	0CIR9100

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
CF 700	750	1150	580	300	250	955	1570	700	776
CF 900	750	1480	580	345	454	955	2013	700	776



Aplicación



Características



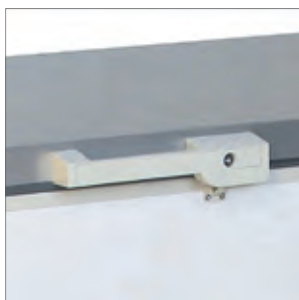
CF 900 Blanco (2 tapa)



CF 700 Blanco (1 tapa)



Cuadro de mandos.



Maneta con cerradura y llave.



Cesta.

SE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Congelador especial para laboratorios.
- Baja temperatura (-45°C).
- Capacidad de congelación alta y rápida.
- Termóstato electrónico con alarma.
- Maneta con cerradura.
- 4 ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Una cesta en dotación.
- Drenaje del agua de desescarche.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE 10-45	SE 20-45	SE 30-45	SE 40-45
Código		0ITC0171	0ITC0172	0ITC0173	0ITC0021
Capacidad neta	L	152	230	323	392
Capacidad bruta	L	155	235	330	400
Rango de temperatura	°C	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180	225	245
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso neto	kg	49	57	71	78
Capacidad máxima de cestas		2	3	5	6

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Cesta SE
Código	0CTC9002

Aplicación



Características



SE10-45



SE20-45



SE30-45



SE40-45



Termostato electrónico.



Maneta y cerradura.



Ruedas.

ICE NTOS

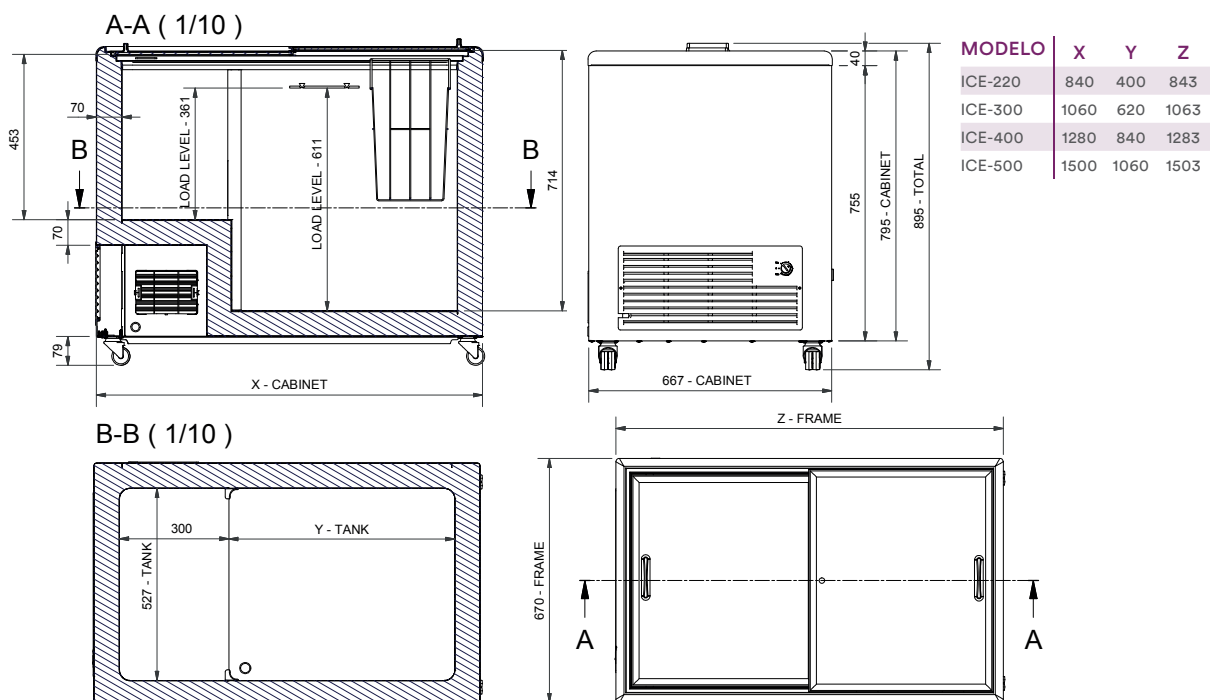
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Arcones congeladores de tapa ciega corredera de 185 a 400 litros.
- Termómetro situado en la parte frontal del congelador para un mayor control.
- Interior lacado en blanco
- Incluye cuatro ruedas unidireccionales.
- Puertas con marco de plástico inyectado que permiten el deslizamiento de las puertas correderas.
- No apto para cestas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICE 220 NTOS	ICE 300 NTOS	ICE 400 NTOS	ICE 500 NTOS
Código		OCTI0002	OCTI0003	OCTI0004	OCTI0005
Capacidad neta	L	185	256	327	398
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	249	297	326
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energétic		D	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	843 / 670 / 895	1063 / 670 / 895	1283 / 670 / 895	1503 / 670 / 895
Peso bruto / neto	kg	52 / 48	59 / 54	63 / 57	67 / 60

COTAS



Aplicación



Características



ICE 220 NTOS



ICE 400 NTOS



ICE 500 NTOS



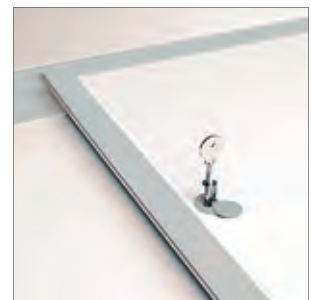
Rejilla compresor.



Termómetro.



Ruedas para facilitar el desplazamiento.



Cerradura con llave.

VIC CCS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos de clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.
- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en mercado.
- Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).
- Cestas no incluidas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 150 CCS	VIC 220 CCS	VIC 330 CCS	VIC 440 CCS
Código		OCIR0001	OCIR0002	OCIR0003	OCIR0004
Capacidad neta	L	112	208	284	358
Capacidad bruta	L	146	260	348	438
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	149	169	199	265
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,87	1,04	1,23	1,69
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	C	C	C	C
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	2	3	4	5
Ancho / fondo / alto	mm	682 / 651 / 859	1002 / 651 / 859	1252 / 651 / 859	1502 / 651 / 859
Peso bruto / neto	kg	53 / 49	68 / 64	79 / 73	100 / 87

ACCESORIOS

	Cesta (525x260x380)
Código	OCIR9001

Aplicación



R290

Características

EUROFriendly



VIC 330 CCS



VIC 220 CCS



Cerradura en dotación.



Termostato incluido.

IC SC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm, que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas correderas que se deslizan sobre un marco de aluminio altamente resistente.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad de producto.
- Todos los modelos incluyen cerradura con llave, cestas y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código		0ITC0143	0ITC0190	0ITC0191	0ITC0192
Capacidad neta	L	165	255	350	430
Capacidad bruta	L	191	326	401	491
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	220	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	3,09	2,7	3,6	4
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	3	4	5
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 630 / 892	1030 / 630 / 892	1300 / 630 / 892	1550 / 630 / 892
Peso bruto / neto	kg	57 / 52	67 / 62	82 / 77	98 / 93

ACCESORIOS

	Cesta (530x220x277 mm.)	Separador para cesta
Código	0ITC9028	2CTC9040

Aplicación



Características



IC 300 SC



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición.



Ruedas en dotación.

VIC CSV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos de clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.
- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en el mercado.
- Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).
- Cestas no incluidas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 150 CSV	VIC 220 CSV	VIC 330 CSV	VIC 440 CSV
Código		OCIR0021	OCIR0022	OCIR0023	OCIR0024
Capacidad neta	L	109	230	276	358
Capacidad bruta	L	133	240	300	447
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	149	169	199	265
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,12	1,32	1,47	2,3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	C	C	C	C
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	2	3	4	5
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 650 / 849	1000 / 650 / 849	1250 / 650 / 849	1500 / 650 / 849
Peso bruto / neto	kg	53 / 49	68 / 64	79 / 73	87 / 80

ACCESORIOS

	Cesta (525x260x380 mm.)
Código	OCIR9001

Aplicación



Características



VIC 440 CSV



VIC 220 CSV



VIC 330 CSV



Cerradura de serie.



Termostato incluido.

IC SCE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas correderas de cristal inclinado para resaltar la exposición del producto. Marco superior en aluminio altamente resistente.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad interna de producto.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código		0ITC0153	2CTC0009	0ITC0155	0ITC0156
Capacidad neta	L	157	230	325	398
Capacidad bruta	L	176	264	352	427
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1310 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto / neto	kg	58 / 53	65 / 57	76 / 66	82 / 72

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta con tu comercial.

ACCESORIOS

	Cesta (530x220x277 mm.)	Display IC 200 SCE	Display IC 300 SCE	Display IC 400 SCE	Display IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC9029	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095

Aplicación



Características



IC 300 SCE



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición del producto (opcional).



Las tapas correderas incorporan cerradura con llave.



Provisto de ruedas.

IC SCEB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tapas correderas de cristal curvo para resaltar el producto expuesto.
- Marco superior en aluminio altamente resistente.
- Condensador estático con ventilador de apoyo acoplado que aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Todos los modelos incluyen cerradura con llave y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Cestas incluidas.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código		2CTC0002	2CTC0007	2CTC0012	2CTC0017	2CTC0022
Capacidad neta	L	85	157	230	325	398
Capacidad bruta	L	100	176	264	352	427
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	129	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,5	2,6	3,3	3,6	4,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		*	E	E	E	F
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 570 / 885	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1300 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto / neto	kg	40 / 37	53 / 45	65 / 57	76 / 66	80 / 72

* Para más información sobre la Clasificación energética, consulta con tu comercial.

ACCESORIOS

	Cesta IC SCEB 100 (480×190×378 mm.)	Cesta (530×220×277 mm.)
Código	2CTC9005	2CTC9000

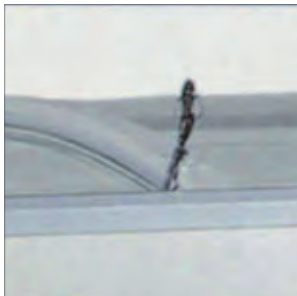
Aplicación



Características



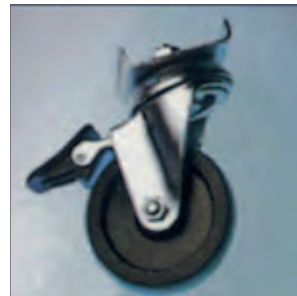
IC 300 SCEB



Incluyen cerradura de serie.



Cestas para una mejor exposición del producto (dotación).



Ruedas para facilitar movilidad.

VIC-AT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos de clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.
- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en el mercado.
- Cestas no incluidas.
- Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 220 AT	VIC 330 AT	VIC 440 AT
Código		0CIR0025	0CIR0026	0CIR0027
Capacidad neta	L	179	245	311
Capacidad bruta	L	253	340	428
Rango de temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	169	199	199
Clase climática	Tipo	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,38	2,11	2,8
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C	C
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	3	4	5
Ancho / fondo / alto	mm	1002 / 651 / 852	1252 / 651 / 852	1502 / 651 / 852
Peso bruto / neto	kg	62 / 60	73 / 70	80 / 76

ACCESORIOS

	Cesta
Código	0CIR9002

Aplicación



Características



VIC 440 AT



VIC 330 AT



Termostato incluido.



Cerradura de serie.

CHV/V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Posibilidad de poner productos por debajo de los que se exhiben. Separación interna con dos zonas independientes de control de temperatura.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco. Estructura externa con protección contra choques de carritos de supermercado.
- Tapas correderas en cristal térmico.
- Desagüe frontal fácilmente accesible.
- 1 cesta incluida.
- Para utilizar las cubetas es necesario añadir la barra divisoria y las cestas para divisor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		750 CHV/V	900 CHV/V	1100 CHV/V
Código		0CAC0103	0CAC0104	0CAC0105
Capacidad neta	L	459	652	805
Capacidad bruta	L	597	839	1032
Rango de temperatura	°C	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	410	594	594
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	3.9	4.5	4.9
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	B	B
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	1
Cantidad máxima de cestas grandes	nº	3	5	7
Cantidad máxima cestas para barra divisoria	nº	6	10	14
Ancho / fondo / alto	mm	1550 / 960 / 780	2050 / 960 / 780	2505 / 960 / 780
Peso bruto / neto	kg	96 / 81	120 / 105	142 / 125

ACCESORIOS

	Cesta sin divisor (765x275x230 mm.)	Cesta para barra divisoria (355x275x230 mm)	Cubeta para barra divisoria (355x275x230 mm)
Código	0CAC9001	0CAC9023	⌚ 0CAC9004

	Barra divisoria Inox 750 CHV/V (1368x40x40 mm.)	Barra divisoria Inox 900 CHV/V (1865x40x40 mm.)	Barra divisoria Inox 1100 CHV/V (1123x40x40 mm.)
Código	⌚ 0CAC9028	0CAC9003	⌚ 0CAC9029

Aplicación

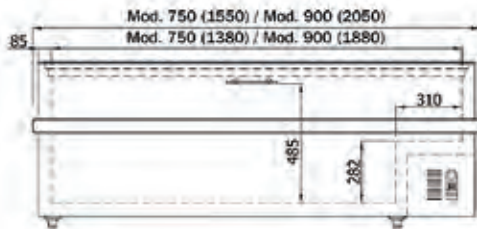
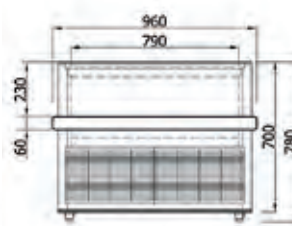
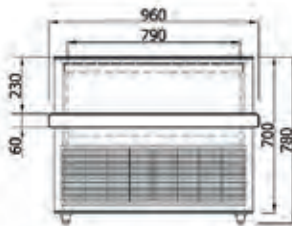


Características

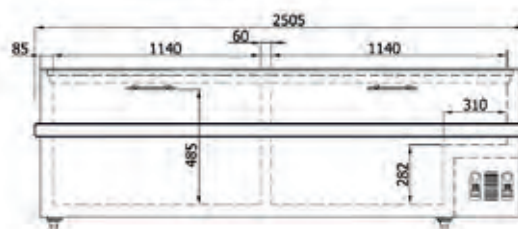


1100 CHV/V

COTAS



Glass Top 750/900 CHV/V



Glass Top 1100 CHV/V



Un termómetro lee la temperatura interior.



Perfil parachoques.

GAMMA “O” / “N”

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gran superficie de exposición.
- Estructura externa con protección contra choques de color gris.
- Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Clase climática 4.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gamma 150 “O”	Gamma 200 “O”	Gamma 150 “N.2”	Gamma 200 “N.One”	Gamma 250 “N.One”
Código		OCIR0183	OCIR0031	OCIR0193	OCIR0205	OCIR0240
Capacidad neta	L	376	538	444	619	787
Capacidad bruta	L	493	698	597	831	1055
Rango de temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	420	500	420	420	550
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	6,4	4,6	6,4	7,4
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	6	8	8	12	16
Ancho / fondo / alto	mm	1504 / 845 / 750	2003 / 845 / 750	1552 / 967 / 750	2052 / 967 / 750	2552 / 967 / 750
Peso bruto / neto	kg	114 / 79	132 / 107	113 / 89	141 / 119	163 / 137

Aplicación



Características



Gamma 200 N One



Gamma 200 O



Gamma 150 N.2



Gamma 150 O



Posibilidad de colocar cestas con soportes para productos envasados.



Posibilidad de colocar cubetas con soportes para productos a granel.



Cuadros de mando con termostato y termómetro. Los modelos 200 y 250 incluyen 2 termómetros.



Perfil parachoques.

GAMMA “O” / “N”

ACCESORIOS

KIT CUBETAS

	Cubeta 30x30x17cm	Cubeta 34x34x19cm
Código	0CFV9000	0CFV9005

KIT SOPORTE CUBETAS

	Soporte cubetas Gamma 150 “N”	Soporte cubetas Gamma 150 “O”	Soporte cubetas Gamma 200 “N.ONE”	Soporte cubetas Gamma 200 “O”	Soporte Cubetas Gamma 250 “N.ONE”
Código	0CCS9000	0CCS9030	0CCS9001	0CCS9035	0CCS9002

KIT CESTAS

	Cesta Gamma “N” (35x28x26 cm)	Cesta Gamma “N.ONE”	Cesta Gamma “O” (22x64x29 cm)	Soporte cestas Gamma 150 “N”
Código	0CIR9517	0CIR9518	0CIR9520	0CIR9190

	Soporte cestas Gamma 200 “N”	Soporte cestas Gamma 250 “N”	Soporte cesta Gamma 200 “N.ONE”	Soporte cestas Gamma 250 “N.ONE”
Código	0CIR9200	0CIR9220	0CIR9201	0CIR9221

Aplicación



Características



DISTRIBUCIÓN DE CESTAS



GAMMA 150 "N"
8 Cestas de 35 x 28 x 26 cm.



GAMMA 200 "N"
2 Cestas de 35 x 28 x 26 cm.



GAMMA 150 "O"
6 Cestas de 22 x 64 x 29 cm.



GAMMA 200 "O"
8 Cestas de 22 x 64 x 29 cm.

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



GAMMA 150 "N"
8 Cubetas de 34 x 34 x 19 cm.



GAMMA 200 "N.ONE"
12 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm.



GAMMA 250 "N"
12 Cubetas de 34 x 34 x 19 cm.



GAMMA 150 "O"
8 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm.



GAMMA 200 "O"
12 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm.



La tecnología aplicada al lavado

Haz que el día a día en tu cocina sea cada vez más fácil con la amplia gama de lavavasos, lavaplatos, lavaobjetos y túneles de arrastre.

Consumos reducidos, máquinas resistentes, con una estética cuidada y la mejor tecnología aplicada.

ELETTROBAR

SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

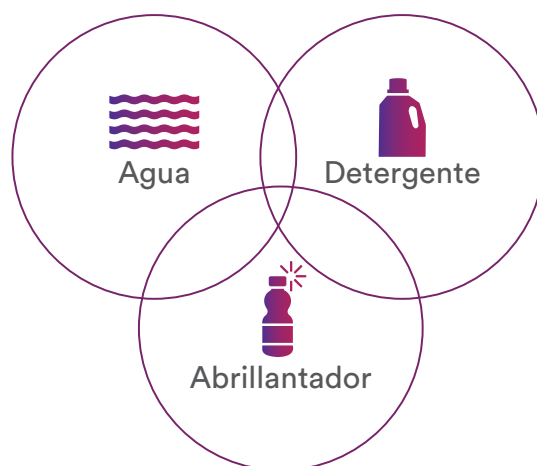


Lavado

LAVAVASOS	264
LAVAPLATOS	
Lavaplatos bajomostrador	272
Lavaplatos capota	278
LAVAOBJETOS	290
TÚNELES DE ARRASTRE	304

Calidad del agua, detergente y abrillantador para un lavado perfecto

Los lavavajillas trabajan con agua, detergente y abrillantador. Para optimizar el lavado es muy importante tener en cuenta estos 3 factores.



La importancia de contar con la presión del agua adecuada

Cuando hablamos de presión nos referimos al empuje del agua dentro de las canalizaciones. Teniendo esto en cuenta, desde Eurofred recomendamos que la presión dinámica en la acometida sea de entre 2 y 4 bares para lograr un rendimiento óptimo del aclarado. Por debajo o por encima de este rango el proceso de aclarado podría sufrir dando resultados por debajo de nuestras expectativas. Si tenemos mucha presión, el agua saldrá vaporizada parcialmente de los brazos de lavado y se proyectará a las paredes de la máquina en lugar de dirigir el chorro a la vajilla. Por lo contrario, si tenemos poca presión, el agua de aclarado no desplazará suficiente el jabón lastrando los resultados.

En caso de tener problemas con la presión de agua, ofrecemos los equipos FAST, OCEAN o RIVER con boiler atmosférico, que usan la bomba de aclarado para trabajar a la presión perfecta de aclarado.



¿Cómo mantener el lavavajillas trabajando en pleno rendimiento?

Si queremos alargar la vida útil de nuestro equipo lo mejor es comprobar 3 propiedades del agua antes de instalar el equipo; pH, dureza y conductividad.

Lo ideal sería disponer de un agua con un pH de 7 (neutra), una dureza de 7°F y una conductividad de 50 microsiemens. Por desgracia, esto está lejos de cumplirse en la mayoría de instalaciones. Pero sí que tenemos

que ser conscientes que como peores sean las condiciones de trabajo, peor van a ser los resultados de lavado. Si tenemos condiciones muy desfavorable podrían requerir un mantenimiento más frecuente de nuestro lavavajillas. .

Aquí os damos una guía que os ayudará a mantener el lavavajillas trabajando a pleno rendimiento:

DUREZA

5 - 15°F
(Por encima mejor tratar el agua) -
En entrada de agua

CONDUCTIVIDAD

80 μ S
(Suficiente para cubiertos metálicos)

10 - 80 μ S
(Suficiente para cristal)

300 - 600 μ S
(Suficiente para Loza)
Todos los valores en entrada de agua

PH

Un pH neutro o básico: 7 - 8 En la entrada de agua de red.

11,5- 12 En cuba, ya que tendremos jabón que hace el agua más básica.



El uso adecuado del detergente

Si queremos lavar bien y durante mucho tiempo resulta imprescindible no utilizar detergentes con cloro. El uso de este tipo de productos acabará produciendo corrosión en la máquina y reducirá considerablemente la vida útil de la máquina

Debemos tener en cuenta que el cloro también puede estar en el agua, así que recomendamos mantener el nivel de cloro en el agua por debajo de 40 mg/l y si supera esta cifra es mejor realizar un mantenimiento y limpieza diarios. Si llega a superar los 60mg/l es indispensable utilizar filtros de carbón activo.

Regular la dosificación del detergente correctamente será una pieza vital para el lavado, prueba de hacer unos cuantos lavados hasta que tengas la configuración ideal. Nosotros recomendamos usar nuestros dosificadores de detergente, pero si te decides a usar uno de terceros, conéctalo a la electroválvula usando un relé separador de 100W. Con esto protegerás el equipo.



Abrillantador y limpieza final

La regulación del abrillantador es vital para obtener unos platos secos y relucientes después del lavado.

Los equipos de Eurofred están equipados con dosificadores de abrillantador que te permitirán regular la cantidad en cada instalación.

Cuando toca limpiar recomendamos vaciar la cuba de agua y pasar un estropajo con agua y con algún producto suave sin cloro por sus paredes. Es importante que el estropajo no sea de metal, ya que podría rallar la cuba y dejar restos de metal que corroerían el equipo con el tiempo.

Se recomienda regular la dosificación entre 0,3-0,7 ml/l o seguir las indicaciones de la etiqueta del abrillantador seleccionado. Valores superiores a este rango podrían empeorar la calidad del aclarado.



Sistema de lavado EWT TECNOLOGÍA DE LAVADO ELETTROBAR

De serie en las gamas River, Niagara,
Ocean y Fast

La mayor parte de las pérdidas de potencia se producen en el desviador que separa el agua destinada al brazo superior de la que se dirige al brazo inferior. La solución EWT de Elettrobar es sencilla y genial, digna de ser patentada: eliminar el desviador. Así nace la exclusiva bomba de agua de doble flujo con dos salidas unidas directamente a los brazos.

No se desperdicia potencia pues la bomba tiene un consumo mínimo.

El brazo, construido en material ligero y resistente, necesita menos energía al girar y distribuye de manera óptima el agua, haciéndolo altamente tecnológico.



Tecnología de lavado

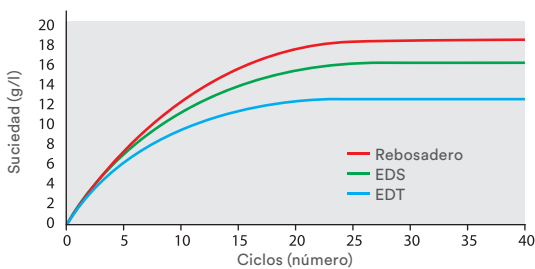
Presentamos las tecnologías y patentes que miman el producto. Elettrobar trabaja día a día para mejorar las máquinas que pone al servicio del cliente. Cubas embutidas, brazos de lavado ligeros y a la vez resistentes, sistemas de lavado y enjuague preconcebidos para un mejor resultado y un menor consumo.

Sistema de desagüe EDT TECNOLOGÍA DE DESAGÜE ELETTOBAR

De serie para el modelo River

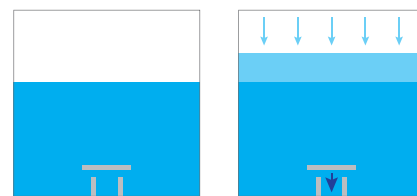
El sistema de desagüe tradicional utiliza un rebosadero para descargar el agua sobrante durante el aclarado. Dado que el agua limpia es más ligera que la sucia de la cuba, flota sobre ella y una parte, un 35%, acaba directamente en el desagüe y no en la cuba.

EDT utiliza una bomba que elimina el agua sobrante del fondo de la cuba, donde está más sucia, antes de iniciar el aclarado. No se malgasta ni una gota. El agua en la cuba está más limpia y, por lo tanto, se puede trabajar con concentración más baja de detergente.

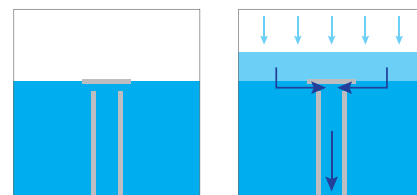


- a) Rebosadero: renovación de agua igual al 62% del aclarado.
- b) EDS: renovación de agua igual al 83% del aclarado.
- c) EDT: renovación de agua igual al 100% del aclarado.

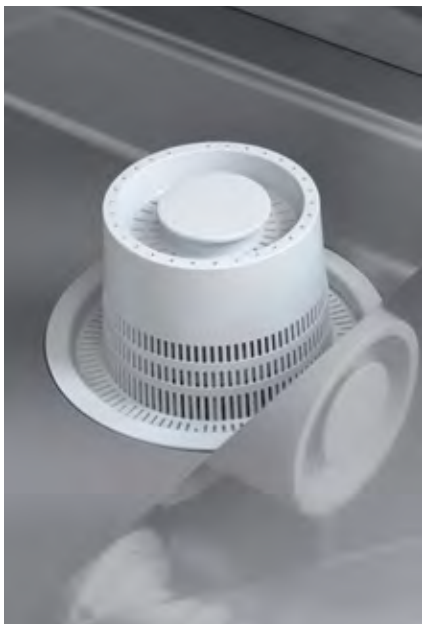
Suciedad en la cuba de lavado
(cuba de 15 litros; aclarado 1.9 litros/cesta; suciedad 30 g/cesta)



EDT



Tradicional

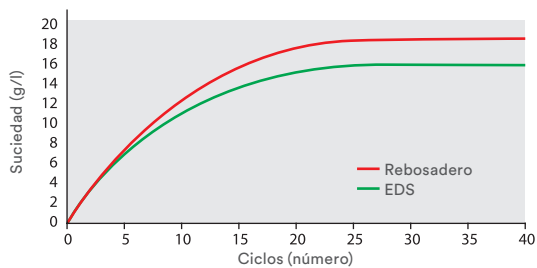


Sistema de desagüe EDS

De serie en las gamas Niagara, Ocean y Fast (excluidas las versiones con EDT)

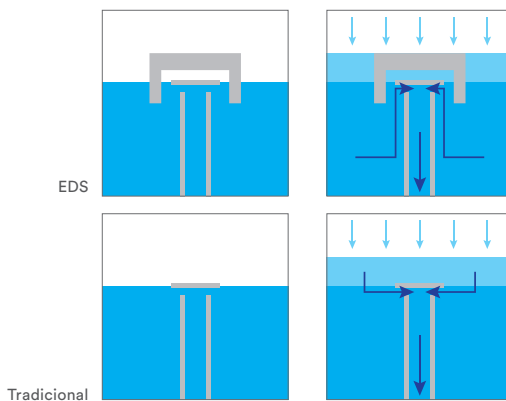
El sistema de desagüe tradicional utiliza un rebosadero para descargar el agua sobrante durante el aclarado. Dado que el agua limpia es más ligera que la sucia de la cuba, flota sobre ella y una parte, un 35%, acaba directamente en el desagüe y no en la cuba.

EDS emplea el principio de Arquímedes, empleando el agua limpia como un «pistón» para impulsar el agua sucia hacia el rebosadero. De este modo, solo el 17% del agua limpia se descarga directamente, la mezcla de la cuba es más limpia y se puede trabajar con una concentración más baja de detergente.



- a) Rebosadero: renovación de agua igual al 62% del aclarado.
- b) EDS: renovación de agua igual al 83% del aclarado.

Suciedad en la cuba de lavado
(cuba de 15 litros; aclarado 1.9 litros/cesta; suciedad 30 g/cesta)

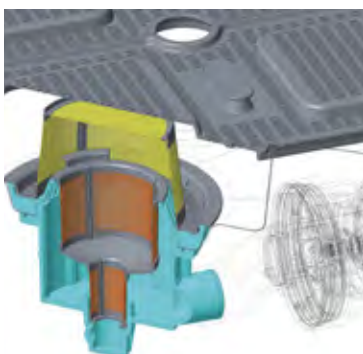
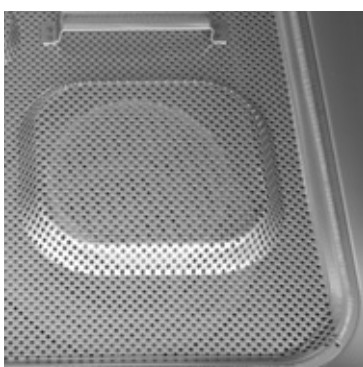




Sistema de filtrado ETF

De serie en la gama River

Sistema completo y eficaz que utiliza un triple filtrado progresivo del agua de lavado con tamices de diámetro decreciente hasta los 0,8 mm.



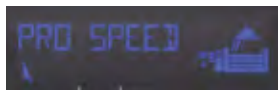
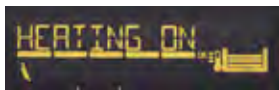


Interfaz ESI INTERFAZ DE PANTALLA ELETTOBAR

De serie en las gamas River

Muy fácil de usar, completa y fiable. Consta de cuatro teclas soft touch y una gran pantalla LCD en color retroiluminada. Se diferencia de otros lavavajillas del mercado en que no se ilumina solo una tecla según el estado de la máquina y del avance del ciclo de lavado, sino toda la pantalla. Así, se puede ver e interpretar desde lejos.

Además de mostrar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y el boiler o el número de ciclos realizados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático. Las informaciones se proporcionan mediante textos e iconos. Es posible regular la temperatura de la cuba y del boiler, la dosificación del detergente y del abrillantador.



PROGRAMAS BÁSICOS



PROSPEED

Para vajilla no muy sucia, programa breve.



PROFESSIONAL

Para vajilla sucia, programa medio.



PROTEMP

Para vajilla muy sucia, programa largo.

DRAIN

PRODRAIN

Ciclo de desagüe



PROCLEAN (autolimpieza)

Limpia la cámara de lavado, el circuito hidráulico y vacía la cuba y el boiler (el 80% del contenido)

PROGRAMAS ESPECIALES

**PROECO**

Programa de consumo de energía reducido. Lava con temperaturas y un consumo de agua reducidos respecto a los programas normales de lavado. Se obtiene un buen resultado mediante la acción mecánica prolongada de lavado.

**PRONEW**

Recomendando cuando es necesario lavar cambiando totalmente el agua de la cuba de lavado. Es decir, para efectuar varios lavados seguidos de vajillas sucias con mucha grasa o aceites.

**PROLONG (continuo)**

Se trata de un ciclo prolongado de tiempo variable según el modelo. La duración del ciclo se puede modificar a voluntad presionando el botón START durante el lavado, lo que interrumpe el lavado e inicia la fase de aclarado.

**PROGLASS (vasos)**

Programa para lavaplatos de lavado de vasos. Recomendado para el lavado de vasos de todas las formas y tipos. Realiza un lavado con temperaturas de aclarado bajas (necesita un tiempo de aclarado largo).

**PROCOLD**

Programa específico para realizar un aclarado con agua fría después del aclarado normal con agua caliente.

**PROWATER**

Ciclo específico para el lavado de vasos con agua de ósmosis. Diseñado para funcionar con el filtro de ósmosis inversa WS140. Todas las variables de funcionamiento se modifican para optimizar el resultado final de los vasos.

**PROACTIVE**

El programa Intensivo se recomienda para el lavado de vajillas con mucha suciedad que lleva tiempo adherida a la vajilla. De hecho, el programa efectúa 2 lavados y 2 aclarados.

**PROSTEEL (cubertería)**

El programa de lavado de cubertería está recomendado para el lavado de cubiertos. Este programa de lavado es más largo que los otros.

**PROSAN (desinfección)**

Se recomienda cuando se necesita lavar para desinfectar la vajilla.

**PROPLATES**

Ciclo específico para los platos. El aclarado se reduce en un 17% con una temperatura llevada al nivel óptimo de 78°C.



Interfaz ELI INTERFAZ LED ELETTOBAR

De serie en las gamas Niagara y Ocean

Muy fácil de usar, completa y fiable. Consta de cuatro teclas soft touch y una gran pantalla LED de cuatro caracteres y dos barras indicadoras laterales. Combinaciones de colores y señales gráficas permiten identificar, de un vistazo, el estado del lavavajillas y el avance del ciclo de lavado.

Además de mostrar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y el boiler o el número de ciclos realizados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático.

La información se proporciona mediante códigos, textos o colores e indicadores gráficos. Es posible regular la temperatura de la cuba y del boiler, la dosificación del detergente y del abrillantador.



PROGRAMAS BÁSICOS

- Pr 1 PROSPEED**
Para vajilla no muy sucia, programa breve.
- Pr 2 PROFESSIONAL**
Para vajilla sucia, programa medio.
- Pr 3 PROTEMP**
Para vajillas muy sucias, programa largo.
- dr PRODRAIN**
Ciclo de desagüe
- CLE PROCLEAN (autolimpieza)**
Limpia la cámara de lavado, el circuito hidráulico y vacía la cuba y el boiler (el 80% del contenido)

PROGRAMAS ESPECIALES

Eco**PROECO**

Programa de consumo de energía reducido. Lava con temperaturas y un consumo de agua reducidos respecto a los programas normales de lavado. Se obtiene un buen resultado mediante la acción mecánica prolongada de lavado.

PLATE**PROPLATES**

Ciclo específico para los platos. El aclarado se reduce en un 17% con una temperatura llevada al nivel óptimo de 78°C.

Cold**PROCOLD**

Programa específico para realizar un aclarado con agua fría después del aclarado normal con agua caliente.

ACT**PROACTIVE**

El programa Intensivo se recomienda para el lavado de vajillas con mucha suciedad que lleva tiempo adherida a la vajilla. De hecho, el programa efectúa 2 lavados y 2 aclarados.

OSMO**PROWATER**

Ciclo específico para el lavado de vasos con agua de ósmosis. Diseñado para funcionar con el filtro de ósmosis inversa WS140. Todas las variables de funcionamiento se modifican para optimizar el resultado final de los vasos.

GLASS**PROGLASS (vasos)**

Programa para lavaplatos de lavado de vasos. Recomendado para el lavado de vasos de todas las formas y tipos.

Realiza un lavado con temperaturas de aclarado bajas (necesita un tiempo de aclarado largo).

LONG**PROLONG (continuo)**

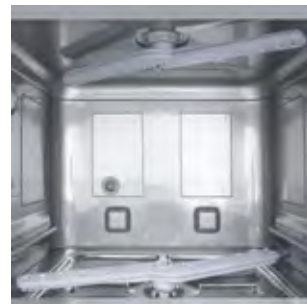
Se trata de un ciclo prolongado de tiempo variable según el modelo. La duración del ciclo se puede modificar a voluntad presionando el botón START durante el lavado, lo que interrumpe el lavado e inicia la fase de aclarado.

Sistema de aclarado ERT

De serie en la gama River

Con ERT, durante la fase de aclarado, no entra agua fría en el boiler. Así, la temperatura del agua permanece constante, a diferencia de los sistemas tradicionales donde desciende más de 20° C y es posible trabajar a temperatura más baja.

La bomba asegura una presión y caudal constante. Gracias a todos estos elementos, el consumo se reduce notablemente.

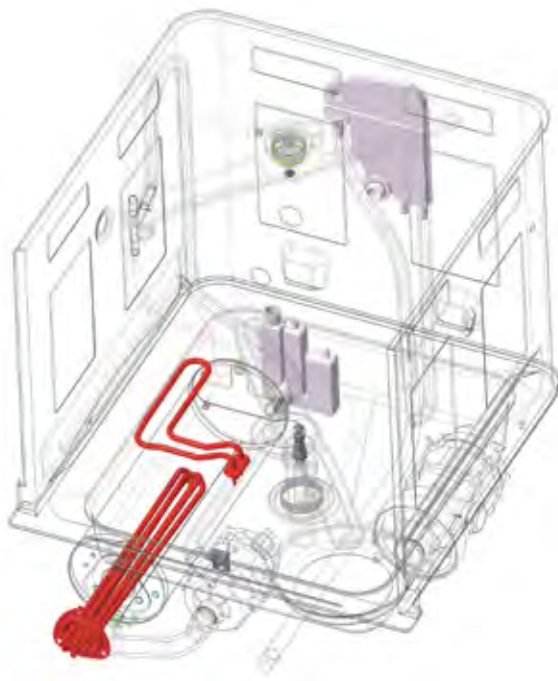


Sistema de calentamiento potenciado EHW

De serie en las gamas River, Niagara, Ocean y Fast

Sistema con elementos calentadores independientes. Generalmente, los elementos calentadores de la cuba y el boiler funcionan alternativamente. Se le da prioridad al boiler por motivos de higiene. Esto significa que, en caso de ciclos repetidos, la cuba no se calienta y la temperatura disminuye rápidamente perjudicando los resultados. El sistema HotWash, sin embargo, reparte la potencia eléctrica para conseguir que la cuba esté caliente a pesar de muchos ciclos y muy seguidos.

El resultado es que, a diferencia de las máquinas cuyos elementos calentadores no funcionan a la vez, la temperatura, en caso de lavados repetidos, es unos 10 grados más alta: esto permite disminuir el tiempo de lavado y el tiempo de secado porque los platos salen más calientes. Reduce, además, la concentración de detergente y ahorra dinero.



Dosificadores detergentes EDD

De serie en las gamas River, Niagara y Ocean -
Versión bajo petición en la gama Fast

Los dosificadores de abrillantador y del detergente son peristálticos y se regulan electrónicamente. Las sondas que controlan el nivel de productos químicos y muestran avisos en la pantalla electrónica son opcionales. El sistema de control permite dosificar los productos desde la pantalla.

Es posible incluir sondas indicadoras del nivel bajo de los productos químicos en el panel de control (medidor de nivel).



Ablandador ECS

Versión disponible bajo petición en la gama River

El ablandador incorporado ECS se regenera durante los ciclos de lavado de manera totalmente automática e invisible. ECS protege el lavavajillas de los daños provocados por la cal sin ocupar un espacio adicional en la cocina y sin la necesidad de largas operaciones de regeneración.

Otra ventaja es que la calidad del agua es siempre constante a diferencia de los ablandadores tradicionales donde empeora con la saturación de las resinas. El dispositivo está controlado electrónicamente y un mensaje informa de cuándo es necesario rellenar el depósito de sal. Con ECS se tiene la posibilidad de emplear detergentes específicos para aguas blandas, menos agresivos y más económicos que los detergentes para aguas duras.



Construcción ECC

De serie en las gamas River, Niagara, Ocean y Fast

Los productos Elettrobar están concebidos para evitar puntos de acumulación de suciedad. Las cubas, contraportas y las guías de la cesta están completamente estampadas y radiadas para favorecer el flujo de la suciedad. También las aristas verticales están redondeadas.

Los componentes de la cuba se han reducido al máximo y las tuberías de entrada de agua de lavado y aclarado se han colocado en el interior de la pared doble. Las partículas más grandes quedan retenidas en los filtros de la cuba. Las máquinas bajo mostrador, las de capota y lavaollas más avanzadas están dotadas de un ciclo de autolimpieza.



Elevación campana ELS

De serie en las gamas River

Sistema de elevación de la campana de nuevo diseño que hace más suave el movimiento, reduce el esfuerzo a solo 3 kg y elimina atascos, incluso si el asa se coge lateralmente.

El personal se cansa menos y es más productivo. La campana es de doble pared y aislada.



Apertura puerta EHS

De serie en las gamas River y Niagara

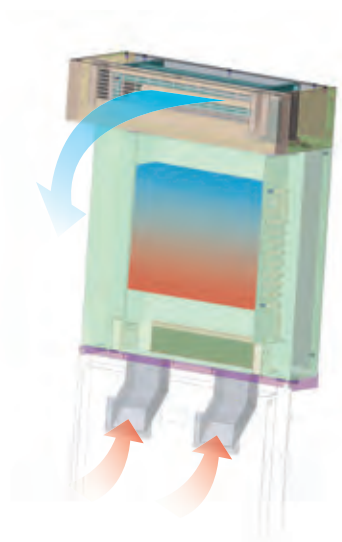
La puerta tiene un cierre muy suave y un esfuerzo reducido de apertura (3 kg) gracias al mecanismo de movimiento con muelle de amortiguación no lineal y al sistema de retención con laberinto y burlete (ambos patentados).



Recuperador de calor NRG

Versión disponible bajo petición en la gama River

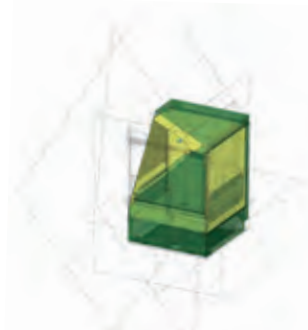
Para combinar con el lavaplatos de capota. Aspira el vapor del aclarado y lo condensa. El calor recuperado así aumenta la temperatura del agua que entra a 25°C. El ambiente de trabajo es más saludable y se consigue un ahorro considerable de energía gracias a la reducción del 30% del calor que el boiler proporciona al agua de aclarado. Con su uso, además, no es necesario instalar una campana de extracción externa. La duración de todo el proceso es de solo 30" y es totalmente automático.



Aislamiento térmico

Toda nuestra gama incorpora soluciones constructivas que limitan la pérdida de calor, controlan el flujo de calor que atraviesa los elementos estructurales y mantienen constante la temperatura del interior. En definitiva, permite un gran ahorro en el costo de energía eléctrica.

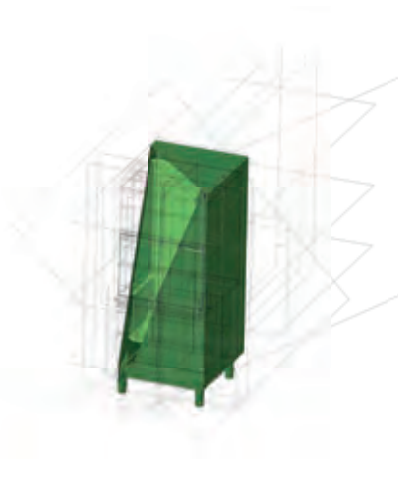
Toda la gama de lavavajillas se ofrece, de hecho, de manera prioritaria con «doble pared», con la única excepción de las paredes laterales en los modelos empotrados y de la campana para los modelos de cúpula. En estos casos, es posible escoger entre las versiones que adoptan diferentes soluciones constructivas con sus ventajas:



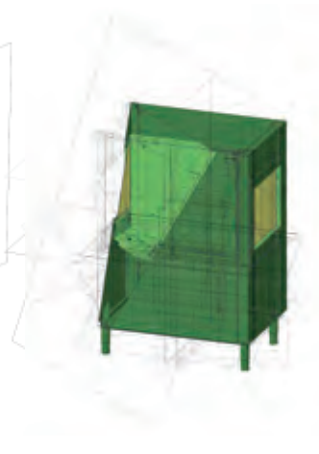
PÉRDIDA DE CALOR	LAVAVASOS/LAVAPLATOS
100%	Lados pared simple
-25%	Lados doble pared parcial El 40% de los lados tienen doble pared.
-35%	Doble pared estratificada en los lados Capa interior de aire de 3 mm
-60%	Doble pared espaciada en los lados Capa interior de aire de 10 mm



PÉRDIDA DE CALOR	CAPOTA
100%	Capota pared simple
-60%	Capota doble pared espaciada Capa interior de aire de 10 mm
-70%	Capota doble aislada pared Capa interior de aire + material aislante



PÉRDIDA DE CALOR	LAVAUTENSILIOS
-60%	Doble pared espaciada Capa interior de aire



PÉRDIDA DE CALOR	ARRASTRE
-60%	Doble pared espaciada Capa interior de aire

FAST 30

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 35x35 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- La función de lavado se realiza solo con el brazo inferior. La reducida altura de la máquina la convierten en una solución ideal para locales con espacios reducidos.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Fast 30	7FEB0042	
Fast 30DE	7FEB0043	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

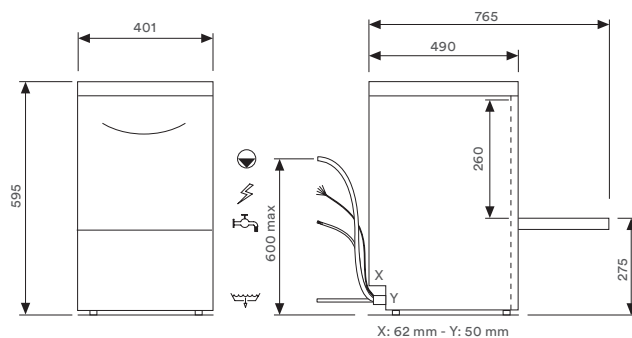
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	40.1x49x59.5
Altura hueco puerta	cm	26
Dimensiones cesta	cm	35x35
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	7
Capacidad boiler	l	2.6

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.15
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	30
Volumen	m ³	0.19
Dim. (LxPxH)	cm	47x56x74

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	25
--	----	----

Tecnologías

- ECC
- EDS
- EHW
- EWT
- EDT

Modelo DE





FAST 30



MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 30	FAST 30DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.
 Kit bomba desagüe	7FEB9162
 Kit dosificador detergente peristáltico	⌚7FEB9161

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta vasos cuadrada	⌚7FEB9087	2
 Cestillo cubiertos para todas las versiones	⌚7FEB9083	1

FAST 40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 39x39 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Gracias a la gran anchura de la puerta y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tacitas y otras con sus platos. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Fast 40	7FEB0044	
Fast 40DE	7FEB0045	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

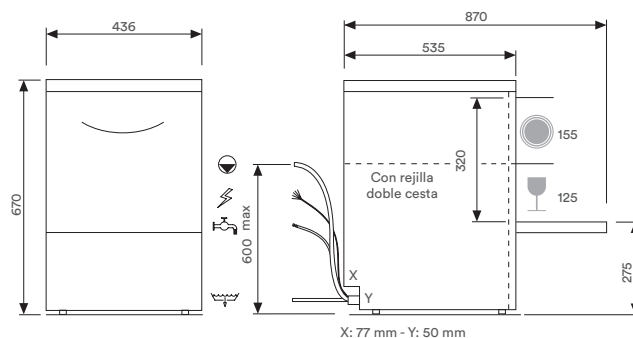
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67
Altura hueco puerta	cm	32
Dimensiones cesta	cm	39x39
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	8
Capacidad boiler	l	2.6

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	34
Volumen	m ³	0.27
Dím. (LxPxH)	cm	52x61x84

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	30
	cm	30

Tecnologías

- ECC
- EDS
- EHW
- EWT
- EDT

Modelo DE



FAST 40

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 40	FAST 40DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.
	7FEB9162
	7FEB9161
	7FEB9549
	7FEB9547

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	7FEB9105	2
	7FEB9083	1

FAST 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos/lavaplatos con cestas de 45x45 cm, interfaz electromecánico. Construido con puerta de doble pared y guías embutidas. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías. Un punto medio eficaz entre un lavavasos medio y un pequeño lavaplatos. Puede ser ideal para restaurantes pequeños.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD
Fast 50	7FEB0037

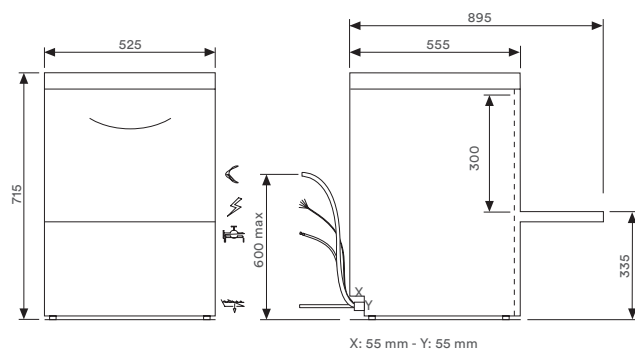
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	52.5x55.5x71.5
Altura hueco puerta	cm	30
Dimensiones cesta	cm	45x45
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	14
Capacidad boiler	l	2.6

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.2
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	49
Volumen	m ³	0.37
Dim. (LxPxH)	cm	64x58x87

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	28
	cm	28

Tecnologías

- ECC EDS EDD EWT EHW





FAST 50

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 50
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9	90	60	65	•
ProFessional	Uso general	1,9	120	60	65	•
ProClean	Autolimpieza	1,9	90	-	-	•

OPCIONAL

	COD.
 Kit bomba desagüe	7FEB9043
 Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9078	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9079	1
 Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

OCEAN 41

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 39x39 cm construido con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Gracias a la gran anchura de la puerta y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tacitas y otras con sus platos. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Ocean 41D	7FEB0051	Dosificador detergente peristáltico
Ocean 41DE	7FEB0052	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

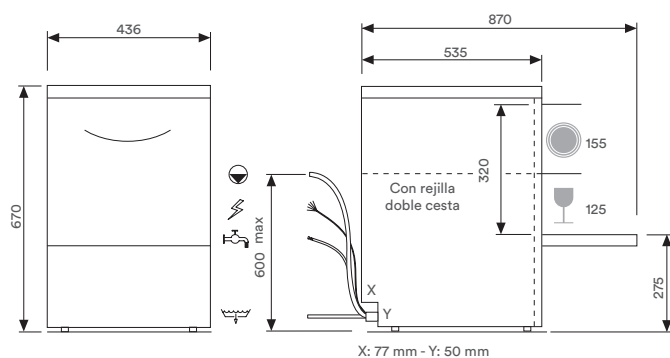
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67
Altura hueco puerta	cm	32
Dimensiones cesta	cm	39x39
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	8
Capacidad boiler	l	2.6

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.2
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Presión alim. 41CD - 41CDE	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	34
Volumen	m ³	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52x61x84

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	30
	cm	30

Tecnologías

- ECC EDS EHW ELI EWT EDT EDD ERT



OCEAN 41

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 41D	OCEAN 41DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	1,9	150	60	65	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	1,6	120	65	75	•	•
ProPlates	Ciclo específico para platos	1,9	150	60	80	•	•
ProCold	Aclarado agua fría	1,9 + 1,9	180	60	65 + fría		
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	90	-	-		•

OPCIONAL

	COD.
 Kit bomba desagüe	7FEB9162
 Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059), n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 Soporte (712020), n. 1 Soporte (780140)	7FEB9549

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9105	2
 Cesta cubiertos	7FEB9083	1
 Soporte vertical platos	7FEB9547	1

FAST 60M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador monofásico con cesta de 50x50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control. La Fast 60M debe, obligatoriamente, alimentarse con agua de temperatura no inferior a los 50°C.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Fast 60M	7FEB0038	
Fast 60DE	7FEB0039	Dosificador de detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

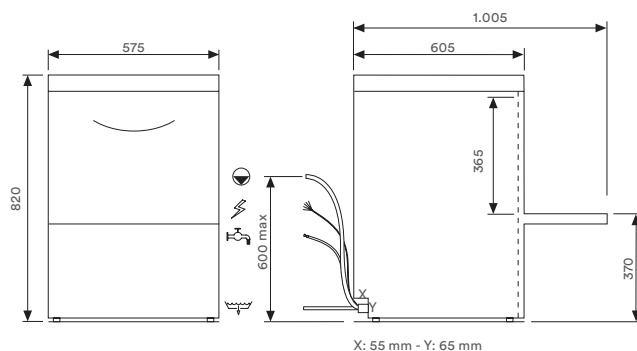
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	20
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	3.0
Bomba lavado	kW	0.47
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98

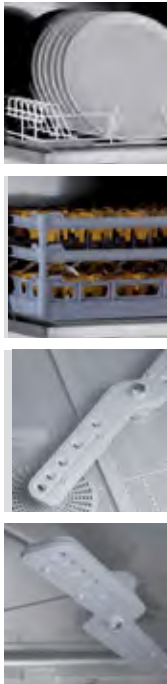
ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.2
	cm	36.5

Tecnologías

- ECC EDS EWT EHW EDT

Modelo DE





FAST 60M

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 60 M
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.
 Kit bomba desagüe	7FEB9046
 Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
 Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

FAST 60T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50x50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral.
- La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO

Fast 60T

COD

7FEB0040

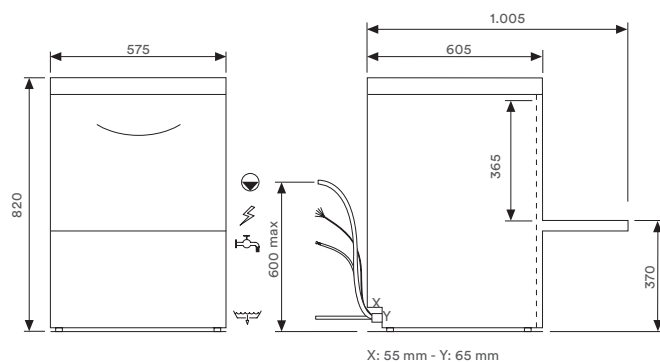
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	32
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	1.4
Resistencia boiler	kW	4.9
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 × 67 × 98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

Tecnologías

ECC EDS EHW EWT



FAST 60T

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 60
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	22	300	-	-	-

OPCIONAL

	COD.
	Kit bomba desagüe 7FEB9046
	Kit dosificador detergente peristáltico 7FEB9047

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	Cesta cuadrada platos 7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada 7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos 7FEB9083	1

OCEAN 61

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50x50 cm construida con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- La versión 61CDE pueden conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Ocean 61D	7FEB0046	Dosificador detergente peristáltico
Ocean 61DE	7FEB0047	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba
Ocean 61CDE	7FEB0048	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico

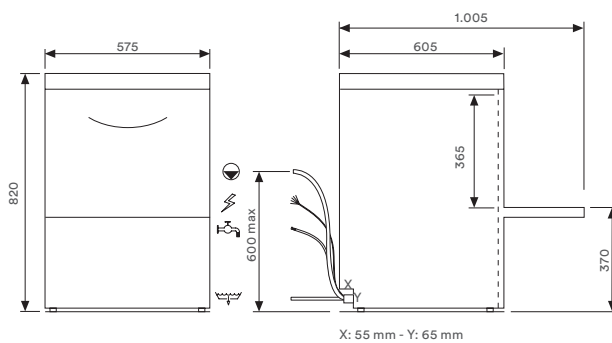
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	32
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	1.4
Resistencia boiler	kW	4.9
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Presión alim. 61CD - 61CDE - 61TDE	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 50

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

Tecnologías

- ECC EDS EHW EDD ECS EWT EDT ERT ELI




OCEAN 61

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 61D	OCEAN 61DE - 61CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpieza	22	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.
 Kit bomba desagüe	7FEB9046

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
 Cestillo cubiertos	🕒 7FEB9083	1

FAST 80

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con interfaz electromecánico construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euro-norm. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD
Fast 80	7FEB0041

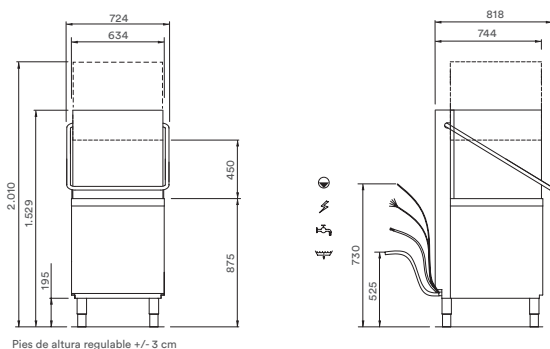
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.4x74.4x152.9
Altura hueco puerta	cm	45
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	45
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	15
Capacidad boiler	l	6

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.47
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	100
Volumen	m ³	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

- ECC EDS EWT EHW





FAST 80 con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 80
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.
	Kit bomba desagüe ⌚ 7FEB9018
	Kit dosificador detergente peristáltico ⌚ 7FEB9021

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	Cesta cuadrada platos 7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada 7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos ⌚ 7FEB9083	1

OCEAN 81

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euronorm.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- La versión 81 CDE puede conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Ocean 81	7FEB0049	Dosificador detergente peristáltico
Ocean 81CDE	7FEB0050	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

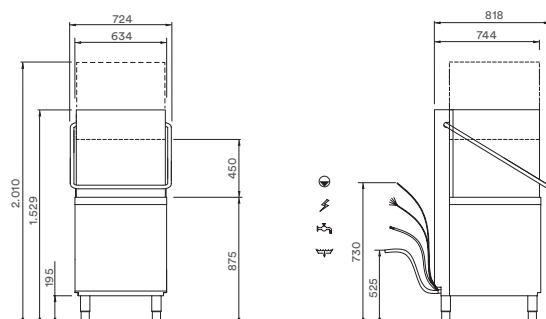
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.x74.4x152,9
Altura hueco puerta	cm	45
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	45
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	15
Capacidad boiler ^①	l	12

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Presión alim. 81CD - 81CDE - 81TDE	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta. ^① Para versión sin boiler atmosférico, la capacidad es de 6 litros.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm




ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	100
Volumen	m ³	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

- ECC
- EDS
- EHW
- ELI
- EWT
- EDT
- EDD
- ERT

Modelo CDE

Modelo CDE




OCEAN 81 con accesorios




MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 81	OCEAN 81CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpieza	17	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.
	Kit bomba desagüe ⌚ 7FEB9018

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	Cesta cuadrada platos 7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada 7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos ⌚ 7FEB9083	1

RIVER 83 CDE NRG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con todos los accesorios dotado de un nuevo interfaz de usuario con teclas soft-touch y nueva pantalla LCD en color. Construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral inox.
- Kit medidor de nivel opcional. Consulta con tu comercial.
- La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euro-norm.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control y triple filtro en el desagüe.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
River 83CDE NRG	7FEB0053	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico, desagüe parcial con bomba y triple filtro y recuperador de calor NRG

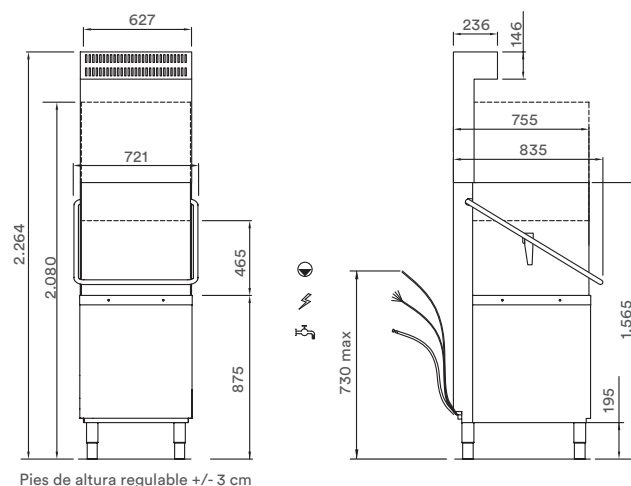
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.3x75.5x226.4
Altura hueco puerta	cm	46.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	38
Productividad teórica	cestas/h	65
Capacidad cuba	l	22
Capacidad boiler	l	12

Resistencia cuba	kW	2.5
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.7
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	10.2

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

	River 83	NRG	
Peso bruto	Kg	124	25
Volumen	m ³	1	0.15
Dim. (LxPxH)	cm	77x87x153	70x75x30

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

- ECC EDT EHW EDD ERT EWT ETF ELS ESI NRG



RIVER 83 NRG con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	RIVER 83CDE NRG
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,8	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•
ProNew	Recambio rápido agua	15-20	540	-	60	•
ProActive	Ollas y utensilios	4,2	300	70	82	•
ProSteel	Cubiertos	2,6	360	72	88	•
ProSan	Desinfección y norma EN-ISO 15883-1/3	2,6	automática	70	85	•
ProClean	Autolimpieza	24	300	-	-	•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	•

DOTACIÓN CESTAS

		COD.	N.		COD.	N.
	Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1		Cestillo cubiertos	7FEB9083 1
	Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1			

MISTRAL 94XD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota de alta capacidad con cesta de 50x60 cm.
- Construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y gracias a su gran capacidad puede contener utensilios de todas las formas y tamaños.
- Dotada de brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de "tres chorros".
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Mistral 94XD	🕒 7FEB0030	Dosificador detergente peristáltico

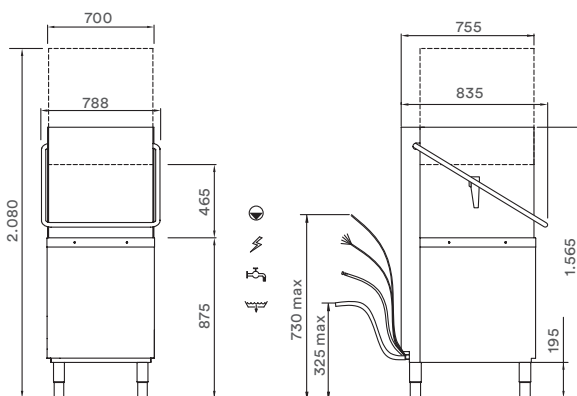
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	70x75.5x156.5
Altura hueco puerta	cm	46.5
Dimensiones cesta	cm	50x60
Productividad efectiva*	cestas/h	42
Productividad teórica	cestas/h	65
Capacidad cuba	l	30
Capacidad boiler🕒	l	12

Resistencia cuba	kW	3
Resistencia boiler	kW	8
Bomba lavado	kW	1.5
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta. 🕒 Para versión sin boiler atmosférico, la capacidad es de 6 litros.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	20	12,5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	136
Volumen	m ³	1.1
Dim. (LxPxH)	cm	83x87x153

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32) 60x40

Tecnologías

- ECC
- EDS
- ELS
- ELI
- EWT
- EHW
- EDD




MISTRAL 94X con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 94XD
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1 - 2,3	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1 - 2,3	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•
ProClean	Autolimpieza	32	300	-	-	
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,3	120	-	-	•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.
	Kit bomba desagüe ⌚ 7FEB9018

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	Cesta cuadrada platos 7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada 7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos 4 compartimentos ⌚ 7FEB9256	1

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
	🕒 7FEB9400	PA 70 DX	70×71.5×85
	🕒 7FEB9405	PA 70 SX	70×71.5×85
	🕒 7FEB9410	PA 120 DX	120×71.5×85
	🕒 7FEB9415	PA 120 SX	120×71.5×85
	🕒 7FEB9113	PAL 70 DX dim. cuba 50×40×25	70×71.5×85
	🕒 7FEB9114	PAL 70 SX dim. cuba 50×40×25	70×71.5×85
	🕒 7FEB9435	PAL 120 DX dim. cuba 50×40×25	120×71.5×85

MESAS



Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
🕒 7FEB9430	PAL 120 SX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85



🕒 7FEB9420	PALS 120 DX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85
------------	--------------------------------------	-------------



🕒 7FEB9425	PALS 120 SX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85
------------	--------------------------------------	-------------

ACCESORIOS


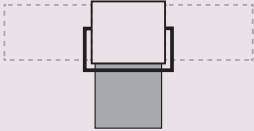

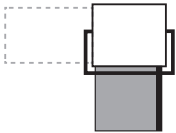

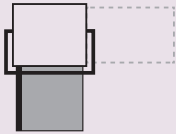

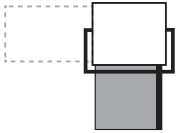

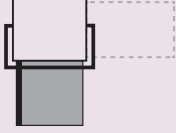






Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
🕒 7FEB9070	C 15 Kit ducha	



🕒 7FEB9032	Anillo de goma	
------------	----------------	--

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
	7FEB9115	PNG 70 Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x67.5x85 
	7FEB9116	PANG 70 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 
	7FEB9117	PANG 70 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 
	7FEB9118	PANG 120 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 
	7FEB9119	PANG 120 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 
	7FEB9121	PA 80 DX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 
	7FEB9122	PA 80 SX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 

ACCESORIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
	7FEB9123	Cierre lateral Mesa lateral DX Configuración angular	400x700x250
	7FEB9124	Cierre lateral Mesa lateral SX Configuración angular	800x700x250
	7FEB9136	Plinto inox abierto para Fast 60M - 60 Ocean 61	57,5 x 55,6 x 37,4
	7FEBE015	Plinto inox cerrado para Fast 60M - 60 Ocean 61	min max 57,5x56,6x(38,9 - 45,4)
	7FEB9127	Kit bomba auxiliar aumento presión de aclarado	26x14x16
		Kit bomba desagüe	
	7FEB9162	Fast 30-40 / Ocean 31-41	
	7FEB9043	Fast 150	
	7FEB9132	Niagara 243-244	
	7FEB9128	Fast 60-60M / Niagara 64 / Ocean 61	
	7FEB9129	Fast 70 / Niagara 52-62-72	
	7FEB9131	Fast 80/ Ocean 81 / Niagara 82 / Mistral 94LX	

MISTRAL 241X DE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos para debajo del mostrador con cesto de 50x60 cm.
- Fabricado con doble pared espaciada en los laterales y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral inox.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Dotada de brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de "tres chorros".
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
Mistral 241X	🕒 7FEB0383	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

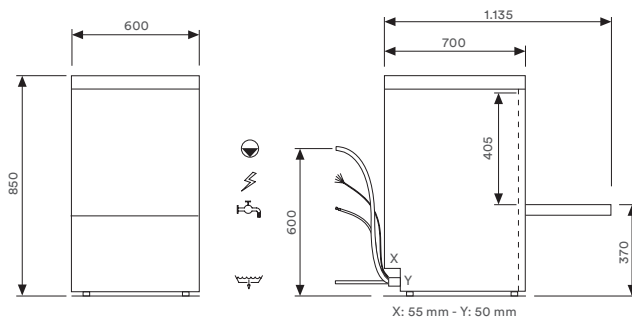
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	60x70x85
Altura útil de lavado	cm	40,5
Dimensiones cesta	cm	50x60
Productividad teórica	cestas/h	30
Capacidad cuba	l	23
Capacidad boiler	l	6
Resistencia cuba	kW	2.1

Resistencia cuba	kW	2,1
Resistencia boiler	kW	6
Bomba lavado	kW	0,7
Bomba desagüe	kW	0,04
Presión alim.	bar	2->4
Temperatura alim.	°C	15 ->60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	16	8,8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	191*
Volumen	m3	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

ALTURA MÁX. (con cestas de equipamiento estándar)

cm	gn/1 (53x32) 60x40"
----	------------------------

Tecnologías

- ECC EDT EDD EWT EHW ELI




MISTRAL 241

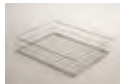
MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MÍN. L/CICLO"	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 241X DE
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	2,4	120	55	80	
ProFessional 4	Uso general	3	240	60	82	
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85	
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82	
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80	
ProActive 5	Ollas y utensilios	5	300	65	85	
ProActive 7	Ollas y utensilios	5	420	65	85	
ProPlates	Ciclo específico para platos	2	600	60	82	
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	25,4	300	15	-	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.
 <p>Soporte inox para 5 bandejas</p>	7FEB9048
Rejilla porta cestas	

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 <p>Cesta de acero inoxidable exterior 50x60 cm interior 47x54 cm"</p>		1

RIVER 345 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 56x63 cm, altura de puerta de 65 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD polimérico de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable.
- Dotado de triple brazo de lavado y secado superior e inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50°C

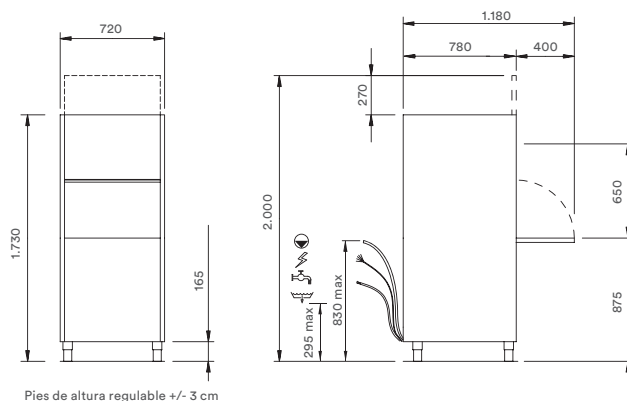
VERSIONES

MODELO	COD	
River 345 CDE	7FEB0378	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72 x 78 x 173	Resistencia cuba	kW	3
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	72 x 78 x 196	Resistencia boiler	Kw	6
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	56 x 63 x 65	Bomba lavado	kW	1.5
Dimensiones cesta	cm	56 x 63	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	65	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 → 6
Capacidad cuba	l	37	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidad boiler	l	12			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	20	10.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	157*
Volumen	m ³	1.70
Dim. (LxPxA)	cm	87x89x220

Tecnologías

- ECC
- EDT
- EDD
- ERT
- EWT
- EHW
- ESI



RIVER 345

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo	4,5	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	6	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	40	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm

1

RIVER 346 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 56x63 cm, altura de puerta de 65 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD polí Cromático de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable.
- Dotado de triple brazo de lavado y secado superior e inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50°C

VERSIONES

MODELO	COD	
River 346 CDE	7FEB0379	boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72 × 78 × 193
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	72 × 78 × 215
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	56 × 63 × 85
Dimensiones cesta	cm	56 × 63
Altura útil de lavado	cm	85
Productividad teórica	cestas/h	30
Capacidad cuba	l	37

Capacidad boiler	l	12
Resistencia cuba	kW	3
Resistencia boiler	kW	4
Bomba lavado	kW	1.5
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	1 → 6
Temperatura alim.	°C	15 → 60

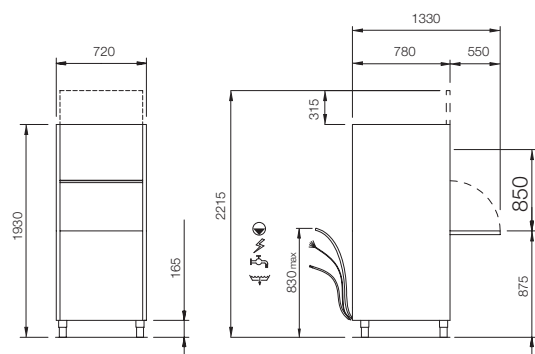
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	20	10.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

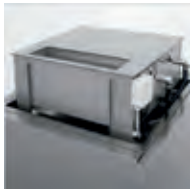
Peso bruto	Kg	157*
Volumen	m ³	1.70
Dim. (LxPxA)	cm	87x89x220

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Tecnologías

- ECC EDT EDD ERT EWT EHW ESI



RIVER 346

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo	4,5	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	6	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	40	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm	1
---	---

RIVER 347 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 70x70 cm, altura de puerta de 85 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD polí-cromático de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable
- Dotado de brazos de lavado y secado giratorios y de acero inoxidable, tanto en la parte superior como en la inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50°C.

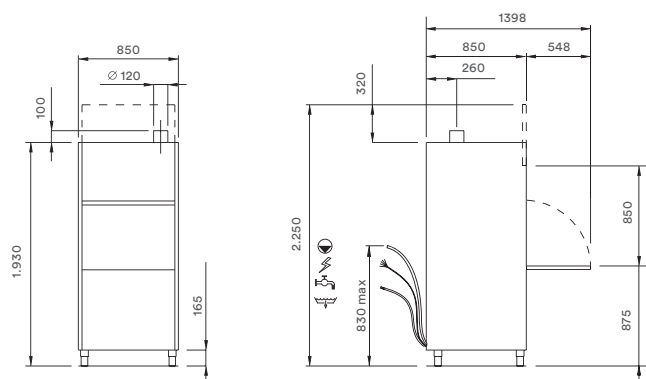
VERSIONES

MODELO	COD	
River 347 CDE	🕒 7FEB0373	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	85 × 85 × 196	Resistencia cuba	kW	8
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	85 × 85 × 219	Resistencia boiler	Kw	8
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	70 × 70 × 85	Bomba lavado	kW	2.7
Dimensiones cesta	cm	70 × 70	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 -> 6
Capacidad cuba	l	68	Temperatura alim.	°C	15 ->60
Capacidad boiler	l	12			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	32	18,7

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	191*
Volumen	m3	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

Tecnologías

- ECC EDT EDD ERT EWT EHW ESI



RIVER 347

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	4	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	6	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	6	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo 1	6	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo 2	6	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	6	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	6	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	8	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	8	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	72	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm

1

RIVER 348 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta de acero inoxidable de 131x70 cm y luz de la puerta de 85 cm, dotada de una nueva interfaz de usuario con teclas soft-touch y pantalla LCD en color de nueva creación, fabricada en doble pared integral, fondo de la cuba estampado y filtro integral de superficie en acero inoxidable. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Dotada de brazos giratorios de lavado y aclarado superior e inferior de acero inoxidable.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control y conexión USB en la tarjeta de control.
- Disponible la versión con recuperador de calor incorporado NRG.
- Para un rendimiento óptico en el lavado de su vajilla, recordamos que el agua de alimentación de la máquina debe entrar a 50 °C.

VERSIONES

MODELO	COD	
River 348 CDE	7FEB0384	boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	147 x 85 x 196	Resistencia cuba	kW	10.5
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	147 x 85 x 219	Resistencia boiler	Kw	12.
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	131 x 70 x 85	Bomba lavado	kW	2 x 2,7
Dimensiones cesta	cm	131 x 70 x 85	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 -> 4
Capacidad cuba	l	131	Temperatura alim.	°C	15 ->60
Capacidad boiler	l	12			

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	32	15,9

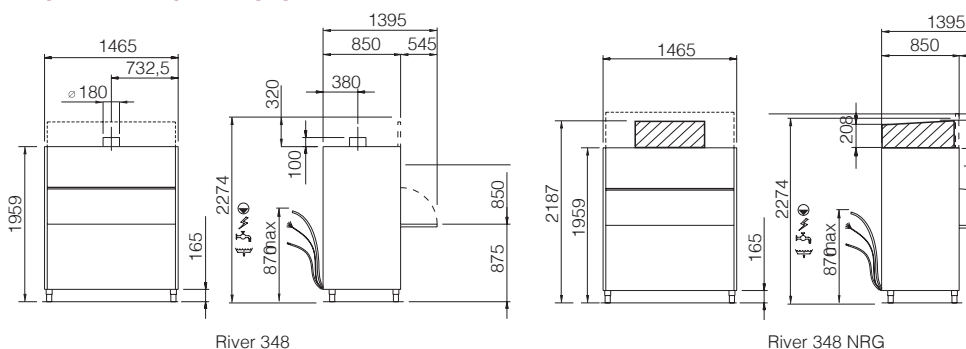
ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	317*
Volumen	m3	3,85

DIM. CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	175x110x220
--------------	----	-------------

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

*Versión NRG: 343 kg

Tecnologías

- ECC EDD EDT ERT ESI EWT



RIVER 348

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	6	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	8	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	8	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo 1	8	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo 2	8	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	8	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	6	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	10	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	10	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	137	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-




DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 131x70 cm interior 127,5x67 cm 1

Lavado

Lavaobjetos - accesorios

CESTAS DE REJILLA





	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∪ (cm)
	7FEB9120		35x35x15	70
	🕒 7FEB9135	Cesta vasos cuadrada fondo plano	38.5x38.5x10	70
	🕒 7FEB9130		38.5x38.5x15	70
	🕒 7FEB9100		45x45x10	70
	🕒 7FEB9145		50x50x15	70
	🕒 7FEB9185	Cesta vasos cuadrada 3 hileras fondo inclinado	38.5x38.5x17	
	🕒 7FEB9180	Cesta vasos cuadrada 4 hileras fondo inclinado	38.5x38.5x17	

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	∅ (cm)
	🕒 7FEB9097	Cesta platos cuadrada	45x45	14	
	🕒 7FEB9080	Cesta platos	50x50	18	24
		Cesta platos pizza		8	33
		Cesta bandejas		8	48x37

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∅ (cm)
	🕒 7FEB9087	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	35x35x12	
	7FEB9105	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	39x39x15	
	🕒 7FEB9136	Rejilla doble cesta para Fast 40 - Ocean 41 (para usar con cestas de rejilla)	40x50x5	
	🕒 7FEB9137	Rejilla doble cesta para Nicaragua 42 - River 43	40x50x5	
	🕒 7FEB9549	Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 soporte (712020) n. 1 soporte (780140) para Fast 40 - Ocean 41		
	🕒 7FEB9139	Kit doble cesta redonda n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983060) n. 1 soporte (712020) para Fast 40 - Ocean 41		





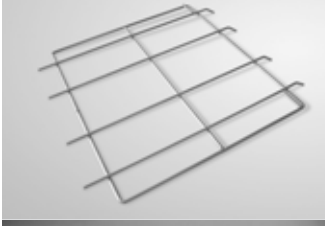
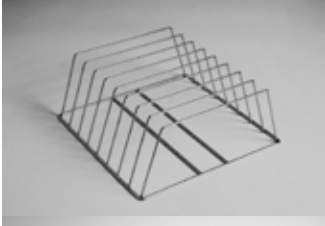

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)
	7FEB9022	Soporte inclinado platos para cesta			
	7FEB9078	Cesta cuadrada platos	45x45	12	24
	7FEB9086	Cesta cuadrada platos	50x50	18	24
	7FEB9082	Cesta cuadrada platos	50x50	16	24

SOPORTES / CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)
	7FEB9083	Cestillo cubiertos	11x11x14		
	7FEB9256	Cestillo cubiertos con 4 divisiones	21.7x21.7x13.4		

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)
	🕒 7FEB9203	Cesta inox para Mistral 241	50x60		
	🕒 7FEB9204	Cesta inox River 345-346	56x63		
	🕒 7FEB9029	Cesta inox para River 347	70x70		
	🕒 7FEB9041	Cesta inox para River 348	131x70		
	🕒 7FEB9133	Rejilla portacestas para Mistral 241			
	🕒 7FEB9220	Chasis inox para 8 bandejas Profundidad max. 4 cm	50x50		
	🕒 7FEB9225	Soporte inox para embudos y mangas	Ø 17		

Túneles de arrastre



Construcción de doble pared

Reduce la dispersión térmica y el ruido. Las puertas tienen doble pared aislada.



Altura útil de carga 45 cm

Incrementada en un 15% respecto a la generación anterior, permite lavar también objetos muy altos, bandejas, recipientes y utensilios.



Construcción ProClean

Concepto para facilitar la limpieza al final del turno: cámara de lavado sin tubos en el interior, cubas estampadas, sistemas de doble y triple filtro del agua con elementos de concentración y recogida de los deshechos.

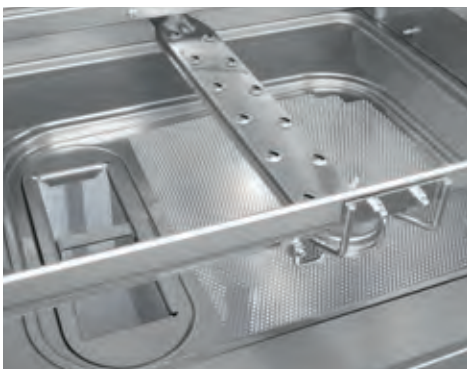


Tecnologías y patentes

Vajilla perfecta en pocos minutos: tú pones el arte en los platos, nosotros los dejamos como nuevos. Descubre las prestaciones que ofrece la gama de lavado.

Filtros cuba integrales ProStrainer

El filtro está compuesto por una superficie plana inclinada hacia el exterior para facilitar el flujo de los residuos sólidos recogidos allí y por una cesta hacia la que confluyen éstos, colocado en un lugar alcanzable fácilmente por el operario que puede vaciarse en pocos segundos.



Construcción modular

El sistema ProMont permite dividir in situ la máquina en los varios elementos de los que se compone para un mejor transporte. Facilita asimismo su montaje posterior.





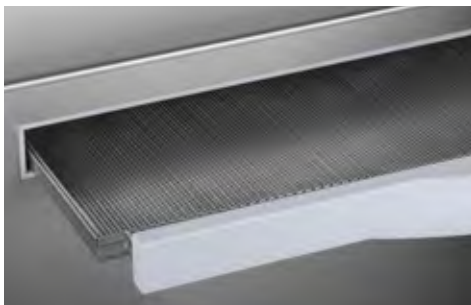
Prelavado fuerte XL

Con una longitud de 820 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 3 brazos y 36 boquillas de enjuague con bomba de 1500 W. Tripe filtrado del agua y puerta cubriendo toda la longitud para facilitar la limpieza.



Prelavado ultrafuerte XXL

Con una longitud de 1150 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 5 brazos y 60 boquillas de enjuague con bomba de 2700 W. Sistema de gestión de la temperatura con calentamiento y enfriamiento del agua mediante control electrónico. Tripe filtrado del agua y puerta a lo largo de todo el módulo para facilitar la limpieza.



Filtrado secuencial ProGressive

Utiliza una combinación de filtros en la cuba y prefiltros cajón, presentes en todas las cuba, para realizar un filtrado progresivo del agua de lavado que elimina todas las partículas con diámetro superior a 1mm. Los filtros cajón pueden extraerse para vaciarlos sin necesidad de abrir la puerta del módulo de lavado. Encima de la boca de aspiración de cada bomba hay un filtro adicional de seguridad.



Módulo de lavado heavy duty

Con una longitud de 1150 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 5 brazos y 60 boquillas de enjuague con bomba de 2700 W. Sistema de gestión de la temperatura con calentamiento y enfriamiento del agua mediante control electrónico. Tripe filtrado del agua y puerta a lo largo de todo el módulo para facilitar la limpieza.



Bombas de doble flujo DuoFlow

Gracias a esta patente, Elettrobar ha podido eliminar la división del flujo presurizado después de la bomba de lavado, obteniendo una eficacia superior, menos pérdidas de carga y menos ruido. Una bomba DuoFlow equivale a una bomba tradicional con una potencia adicional de, aproximadamente, el 35%.



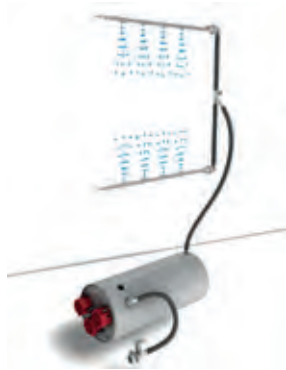
Regulación electrónica de la velocidad

Utiliza un inverter para controlar la frecuencia de alimentación del motor de arrastre de las cestas, y así puede llevar a cabo cualquier producción entre 50 y 300 cestas a la hora. En caso de avería, se puede hacer un bypass al inverter. El lavavajillas funcionará con una sola velocidad.



Cesta de arrastre con guías laterales

Respecto a la guía tradicional central de avance, permite un lavado mejor de la zona inferior de la zona central de la cesta y una accesibilidad mejor a la cuba para la limpieza. Los dientes que mueven los cestos son de acero de gran espesor. El dispositivo de transporte avanza sobre patines de material sintético antifricción.



Aclarado con presión de la red

Requiere que la presión de alimentación de la red hidráulica sea constante entre 2 y 4 bares dinámicos. Si la presión varía fuera de este intervalo, es necesario instalar un reductor de presión con manómetro (opcional) o una bomba de aumento de la presión.



Aclarado constante ProRinse

Utiliza una bomba de aclarado de 200W para garantizar la presión y el caudal del aclarado independientemente de las condiciones de suministro de la red de agua. La alimentación del boiler se realiza mediante un dispositivo anticontaminación "break tank" homologado según la normativa inglesa WRAS.



Aclarado variable ProPortional

Permite variar la cantidad de agua de aclarado en función de la productividad del lavavajillas. Según el programa de lavado seleccionado, permite un ahorro en el consumo de agua de hasta el 25%.



Aclarado variable flexible ProPortionalplus

El sistema ProPortional permite no solo variar el caudal en función de la velocidad, sino también el reparto del aclarado entre el brazo inferior y superior. De esta manera, se evita salpicar agua inútilmente desde la parte inferior si se lavan platos o desde la parte superior si se lavan vasos. El ahorro en el consumo de agua llega así al 40%. El sistema gestiona dos circuitos completamente separados, a partir de un doble boiler con doble recuperador de calor, cada uno dotado de un dispositivo ProPortional para la variación del flujo.



**Aclarado múltiple UltraRinse₃
(versión River MULTI 414)**

Permite reutilizar el agua limpia del aclarado para efectuar el aclarado intermedio mediante dos brazos superiores y uno inferior y un preaclarado con brazo instalado al final de la cámara de lavado. Este tercer aclarado elimina la mayor parte del detergente que permanece así en la zona de lavado sin interferir con el agua de aclarado. El aclarado puede efectuarse así con consumos muy bajos: hasta 0,6 l. por cesta.

Se aloja en un módulo de longitud de 1.150 mm que contiene también el aclarado fuerte ProWind.



Aclarado integrado TopRinse

Es la suma de las tecnologías y de los sistemas que permiten obtener un consumo muy bajo, hasta 0,6 l/ cesta, con resultados de lavado insuperables: aclarado constante ProRinse; aclarada múltiple UltraRinse₃, brazos de aclarado HiTech, aclarados adaptables ProPortional o ProPortionalplus.



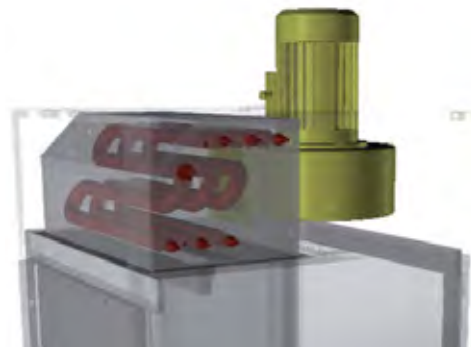
Brazos de aclarado HiTech

Fabricados en material compuesto ProComposit estampado con inyección y soldado con la tecnología de vibración, tienen canalizaciones internas que siguen el flujo del líquido para reducir la pérdida de carga. Las boquillas de enjuague se fabrican en acero mediante procesos mecánicos de absoluta precisión.



Sistema de ahorro detergente ProChem

Alimenta las cubas de lavado con una cantidad fija de agua de aclarado, enviando el agua que sobra directamente al prelavado mediante una bomba de circulación. Se ahorra así en el consumo de detergente que, según el modelo y el programa seleccionado, puede llegar al 50%.



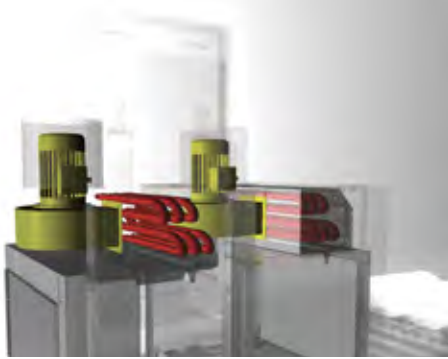
Secado ProWind

Se aloja en un módulo en voladizo de 600 mm de largo fabricado con doble pared. Funciona a baja temperatura (65 °C) para una acción delicada sobre las vajillas. Utiliza un gran caudal de aire (1.400 m³/h) del exterior y, por lo tanto, relativamente seco, movido por un turbo ventilador de alta potencia (550 W). El aire se introduce mediante dos ranuras superiores. El módulo tiene un circuito de desagüe separado.



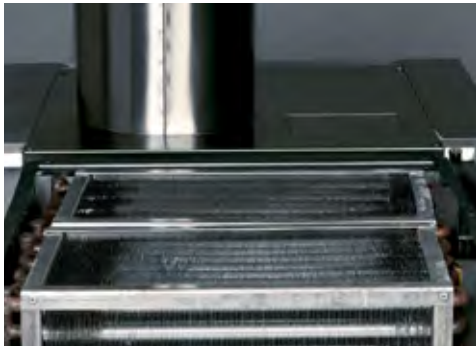
Secado fuerte ProWind

Se aloja en el módulo integrado de secado y aclarado y abarca una zona de escurrido de 15 cm. Funciona a baja temperatura (65 °C) para una acción delicada sobre las vajillas. Utiliza un gran caudal de aire (1.400 m³/h) del exterior y, por lo tanto, relativamente seco, movido por un turbo ventilador de alta potencia (550 W). El aire se introduce a través de dos ranuras superiores y es dirigido, desde la parte superior, por un desviador de flujo fijado en el fondo del módulo. La secadora está dotada de una puerta para facilitar la limpieza al final de la jornada.



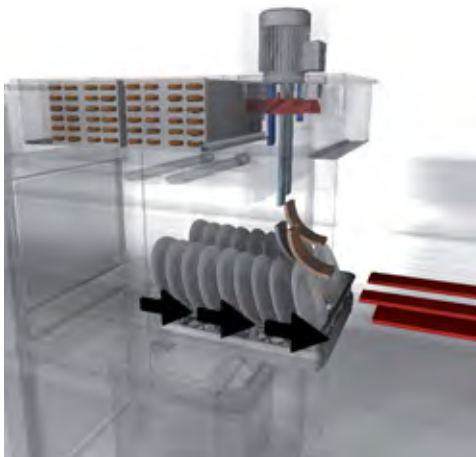
Secado secuencial DuoWind

Recomendado para el tratamiento de artículos que necesitan una masa elevada de aire y un tiempo prolongado de secado. Se compone de un módulo de 550 mm de longitud dotado de una puerta para la inspección y la limpieza, con un sistema de secado ProWind que extrae el aire, principalmente, del interior de la máquina. Está conectado a un módulo de secado estándar.



Sistema gestión de la potencia ProPower

Las máquinas están diseñadas para alimentarse con agua fría con la posibilidad de convertirlas, directamente desde el panel de control, a alimentación con agua caliente. Bajo petición, pueden fabricarse para funcionar con agua caliente y con la posibilidad de conversión, mediante software, a alimentación con agua fría.



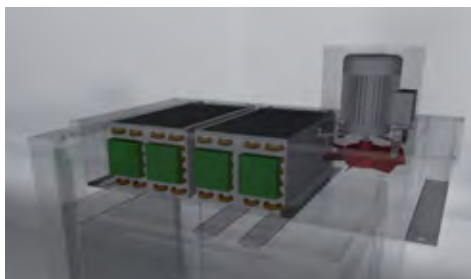
Sistema de gestión del calor ProSteam

Por un lado, el exceso de presión generado en la zona de secado, y por otro, el ventilador del recuperador ProHeat, hacen que el vapor con exceso de temperatura se mueva a través de la máquina en dirección contraria al avance de los platos. Así calienta los módulos más fríos y las vajillas.



Sistema de gestión activa de los módulos ProActive

Todos los módulos individuales (prelavado, lavado, aclarado, secado) se encienden y se apagan independientemente de los otros, solo si en su interior se encuentra una cesta para lavar. Se trata de un sistema que mejora sensiblemente la eficacia energética en caso de trabajo intermitente. Asegura, además, un encendido gradual de las bombas y de las resistencias cuando la máquina se vuelve a encender después de un parón, evitando, de este modo, picos de corriente. La posición de las cestas es detectada por un sensor electromecánico fiable. Realiza también las funciones de economizador de aclarado y autotimer.



Sistema de recuperación del calor ProHeat

Emplea el calor latente de la evaporación contenido en el vapor saturado presente en el interior del lavavajillas haciendo que se condense y calentando unos 25°C el agua fría que se dirige al boiler. Según los modelos y los programas seleccionados, el ahorro energético puede llegar a los 8kWh por hora de funcionamiento. Emplea 2 intercambiadores de aluminio/cobre, cada uno con una superficie de 25 m², y un turboventilador de 200 W.



Sistema de recuperación calor ProHeatplus

Evolución del recuperador base, este sistema modular utiliza tres baterías que funcionan en serie o en paralelo según las versiones para obtener la máxima eficacia en el intercambio térmico.

Se consigue, de este modo, obtener un ahorro de energía de hasta 8kWh por hora de funcionamiento.



Bomba de calor

Es un sistema de gran eficacia termodinámica que permite calentar el agua antes de entrar en el boiler. Extrae el calor del vapor presente en el interior de la cámara de lavado.

Es capaz de restituir una energía térmica unas 3,7 veces la energía eléctrica consumida y permite reducir la potencia instalada en el boiler de unos 8kW. La ventaja más importante respecto a un recuperador normal y que justifica su mayor precio, es que el aire emitido no es caliente y húmedo, sino fresco y seco. Así se disminuye considerablemente el trabajo necesario para mantener un buen ambiente en la zona de lavado.



Interfaz ProSmart

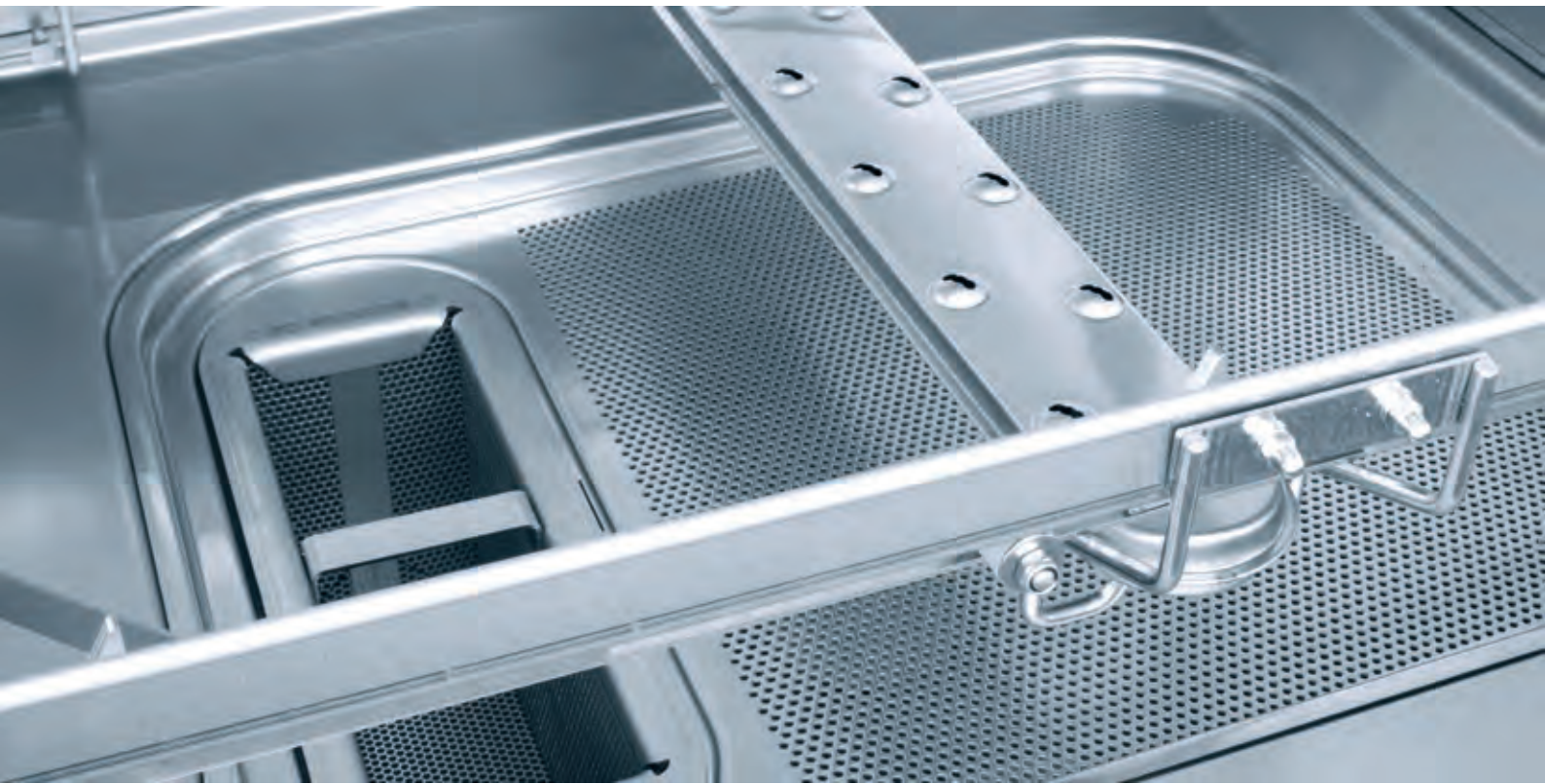
Utiliza una pantalla multifunción LED con cuatro cifras y dos barras laterales de color variable. Tiene cuatro botones multifunción para programar todas las funciones de la máquina, proporcionar informaciones sobre el estado y los parámetros de funcionamiento, seleccionar los programas y mostrar mensajes de error.



Interfaz C4I

Utiliza una pantalla multifunción táctil y dos botones multifunción para programar todas las funciones de la máquina, proporcionar informaciones detalladas sobre su estado y sobre los parámetros de funcionamiento, seleccionar los programas y mostrar mensajes de error. Fácilmente conectable al módulo opcional de comunicación remota.

Túneles de arrastre



Facilidad de limpieza y ergonomía

Construcción pensada para la limpieza, con cubas totalmente estampadas, cámara de lavado sin tubos en el interior, telas de separación móviles fabricadas totalmente con material higiénico. Filtros integrales en la cuba, doble filtro de seguridad sobre la boca de aspiración de la bomba y triple filtro de cajón (opcional en el modelo Niagara 411) para mantener el agua limpia de la cuba incluso después de un uso intenso. Las puertas amplias equilibradas con cierre de seguridad y las guías de cesta lateral permiten una accesibilidad total a la cuba y a la cámara de lavado para una limpieza fácil. Construcción con doble pared integral (con puertas aisladas térmicamente) para reducir la pérdida de calor y la emisión de ruido.



Uso fácil

Gracias al simple e intuitivo sistema de control con interfaz digital y pantalla LED para la visualización de los programas, de las temperaturas, de los parámetros de funcionamiento y de los mensajes del sistema de autodiagnóstico. Cuando hay dosificadores de detergente y abrillantador, también se pueden controlar con software.



Costes de funcionamiento reducidos

Sistema de aclarado de nuevo diseño que permite un ahorro notable en el consumo de agua, energía y detergente. Los modelos Niagara 412 disponen del sistema ProRinse con bomba de aclarado y alimentación mediante break tank de serie que permite disminuir el consumo específico hasta solo 1 litro por cesta. También disponen del exclusivo sistema ProPortional que adapta el consumo a la productividad, con ahorro de hasta el 20%. Economizador de aclarado y aclarado temporizado de serie. Recuperación del calor opcional mediante el vapor de descarga.

Lavavajillas de arrastre Niagara

Características de serie

- Doble pared integral
- Puertas aislantes
- Cubas estampadas
- Dobles filtros cuba
- Triples filtros de cajón progresivos
- Lavado de alta eficacia
- Bombas de doble flujo
- Prelavado fuerte
- Aclarado constante
- Aclarado flexible
- Lavado temporizado
- Economizador de aclarado
- Tunnel de secado
- Interfaz smart LED
- 4 o 2 programas de lavado



Alta productividad y resultados excelentes

Nuevo sistema de lavado con bomba de doble flujo y alta potencia y brazos con boquillas de enjuague del tipo caterpillar de chorro estabilizado. Lavado concentrado con efecto de cepillo hidráulico. Prelavado fuerte equipado con un potente sistema de lavado igual que el del módulo de lavado. Guías laterales para el transporte de los cestos que dejan completamente libre la parte central. Secado (opcional) de nuevo diseño, con circuito de desagüe del agua residual.



Flexibilidad de uso

Hasta 4 programas de lavado especiales con diferentes temperaturas y consumos específicos. La amplia luz útil de 45 cm permite lavar también fuentes, bandejas y objetos de gran tamaño. Los sistemas de adaptación al consumo permiten no solo que la eficacia sea constante, sino, también, obtener un rendimiento óptimo al cambiar de programa. Las máquinas con una sola cuba tienen una dirección de avance reversible con unas pocas operaciones simples y sin necesidad de añadir ninguna pieza.



Conectividad

Garantizada por el puerto USB presente de serie sobre la tarjeta de control.

Los lavavajillas de arrastre Niagara están disponibles en dos configuraciones: 411 - versión básica con buenas prestaciones y consumo entre los más bajos de su categoría, hasta 1,3 l/cesta, ofrecido con una excelente relación prestaciones/precio. 412 - versión con equipamiento más completo, tiene un consumo un 23% inferior respecto a la serie 411, hasta los 1,2 l/cesta. Es de empleo versátil y gran productividad gracias al avanzado sistema de aclarado flexible. Una gama como Niagara, compacta, pero perfectamente articulada, permite a cualquier usuario encontrar su lavavajillas ideal para lavar con la máxima eficacia, con la máxima rapidez y con el mínimo coste de instalación y funcionamiento.

NIAGARA 411 - 412

CARACTERÍSTICAS

	Niagara 411.1	Niagara 411.2	Niagara 412.1	Niagara 412.2
Construcción modular ProMont	•	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•	•
Construcción de doble pared aislante	•	•	•	•
Interior de la cámara de lavado sin tubos	•	•	•	•
Filtros cuba integrales ProStrainer	•	•	•	•
Prefiltro cajón en cada cuba	o	o	o	o
Filtrado secuencial ProGressive	o	o	o	o
Prelavado fuerte XL	-	•	-	•
Prelavado angular	-	o	-	o
Módulo de lavado y aclarado integrado	•	•	•	•
Bombas de doble flujo DuoFlow	•	•	•	•
Cesta de arrastre con guías laterales	•	•	•	•
Túnel de secado ProWind	o	o	o	o
Túnel de secado DuoWind	o	o	o	o
Secado angular	o	o	o	o
Aclarado integrado IsyRinse	•	•	-	-
Aclarado constante ProRinse	-	-	•	•
Alim. hidráulica con Break tank según norma WRAS	-	-	•	•
Bomba de aclarado	-	-	•	•
Aclarado variable ProPortional	-	-	•	•
Sistema de recuperación del calor ProHeat	o	o	o	o
Bomba de calor	o	o	o	o
Economizador de aclarado	•	•	•	•
Interfaz LED ProSmart	•	•	•	•
Dos programas de lavado	•	•	-	-
Cuatro programas de lavado	-	-	•	•
Totalmente programable	•	•	•	•
Autodiagnóstico avanzado	•	•	•	•
Conexión USB integrada	•	•	•	•
Reductor de presión con manómetro	o	o		
Interruptor de emergencia	o	o	o	o
Micro fin de carrera	o	o	o	o
Dosificador detergente y abrillantador	o	o	o	o

• de serie - o opcionales

Tecnologías

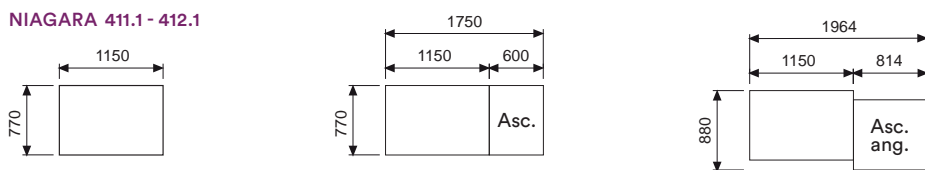
- ECC
- EDS
- EWT
- EHW



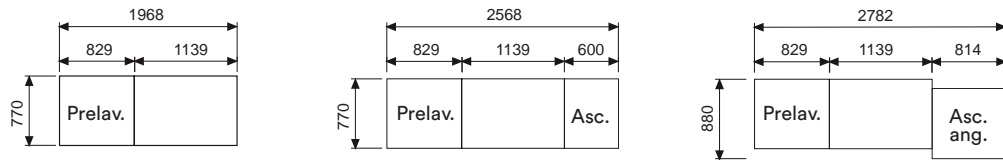
NIAGARA 411 - 412

DIAGRAMA INSTALACIÓN

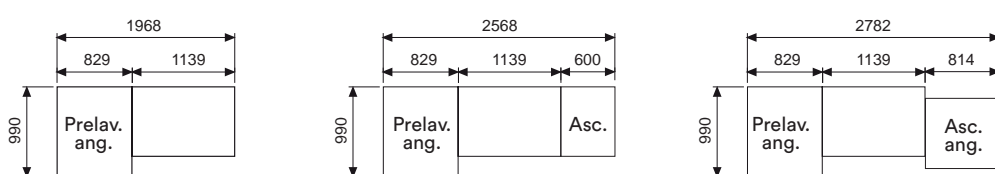
NIAGARA 411.1 - 412.1



NIAGARA 411.2 - 412.2



NIAGARA 411.2 - 412.2 (PRELAVADO ANGULAR)



NIAGARA 411 - 412

DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavado	Temperatura aclarado	Productividad	Consumo aclarado	Consumo aclarado	Potencia total	Potencia total	Potencia total
	°C	°C	cestas/hora	litros/hora	litros/cesta	agua caliente/kW	agua fría/recuperador de calor/kW	agua fría kW
Niagara 411.1								
Alta capacidad	60	82	120	150	1,3	22,0	24,7	28,5
Contacto prolongado*	60	82	60	150	2,5	22,0	24,7	28,5
Niagara 411.2								
Alta capacidad	60	82	210	300	1,4	30,0	37,7	45,0
Contacto prolongado*	60	82	110	300	2,7	30,0	37,7	45,0
Niagara 412.1								
Alta capacidad	63	82	160	220	1,4	23,2	26,9	32,7
Uso general	60	82	120	170	1,4	23,2	26,9	32,7
Contacto prolongado*	63	82	60	170	2,8	23,2	26,9	32,7
Vasos	60	65	80	220	2,7	23,2	26,9	32,7
Niagara 412.2								
Alta capacidad	63	82	270	320	1,2	30,2	37,9	45,2
Uso general	60	82	200	240	1,2	30,2	37,9	45,2
Contacto prolongado*	63	82	110	240	2,2	30,2	37,9	45,2
Vasos (sin prelavado)	60	65	135	320	2,5	30,2	37,9	45,2

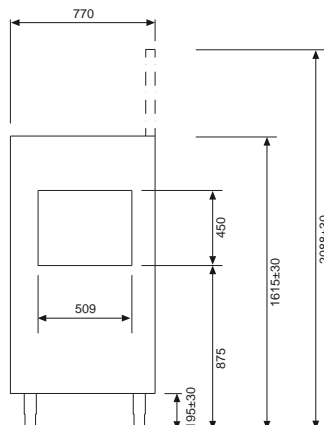
VERSIONES

MODELO	COD	
Niagara 411.1	🕒 7FEB0156	Lavado - Aclarado
Niagara 411.2	🕒 7FEB0157	Prelavado - Lavado - Aclarado
Niagara 412.1	🕒 7FEB0158	Lavado - Aclarado (ProRinse)
Niagara 412.2	🕒 7FEB0159	Prelavado - Lavado - Aclarado (ProRinse)

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

		Niagara 411.1 Niagara 412.1	Niagara 411.2 Niagara 412.2
Peso bruto	Kg	240	300
Volumen	m ³	2,3	3,8
Dim. (LxPxH)	cm	128x92x180	210x92x185

LUZ ÚTIL



DOTACIÓN CESTAS

	N.
	Cesta platos 1
	Cesta plana 1
	Cestillo cubiertos 1

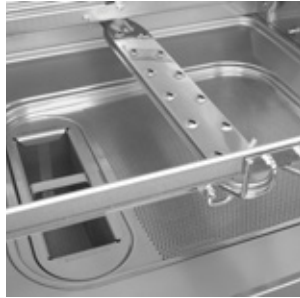
Tecnologías

ECC

EDS

EWT

EHW



NIAGARA 411 - 412

Túneles de arrastre



Elevada productividad y excelentes resultados

Gracias al nuevo sistema de lavado con bomba de doble flujo de alta potencia y brazos con boquillas de tipo “caterpillar” de chorro estabilizado.

Lavado concentrado con efecto “cepillo hidráulico”. Prelavado superintenso efectuado mediante un potente sistema de lavado similar al del módulo de lavado. Guías laterales para transportar las cestas que dejan completamente libre la parte central. Sistema de secado (de serie) con un nuevo diseño, potenciado y dotado con circuito de descarga del agua residual, integrado en el módulo de aclarado.



Flexibilidad de uso

Gracias a los programas de lavado especiales (hasta cinco) con diferentes temperaturas y consumos específicos; además, el sistema de aclarado patentado, único en el mercado, se distingue por variar la distribución del agua de manera que en los programas para vasos y contenedores, se proporcione más agua desde abajo y, en los programas para platos, más agua desde arriba, todo ello en beneficio de un consumo adaptado a la productividad. El amplio paso útil de 45 cm permite lavar graseras, bandejas y objetos de grandes dimensiones



Facilidad de uso

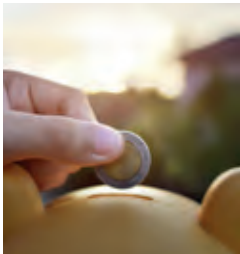
Gracias al simple e intuitivo sistema de control con interfaz digital táctil de pantalla completa y pantalla LCD para visualizar los programas, las temperaturas, los parámetros de funcionamiento y los mensajes del sistema de autodiagnóstico. Los dosificadores de detergente y abrillantador, si se han instalado, se pueden regular mediante software.

Lavavajillas de arrastre River Multi

Elettrobar propone una nueva generación de lavavajillas de arrastre destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y relación precio/prestaciones.

El arrastre RIVER MULTI solo está disponible para un nivel de equipamiento: 414, que además incluye recuperador de calor y túnel de secado en línea, caracterizado por un elevado nivel tecnológico y consumos extremadamente reducidos de hasta 0,6 l por cesta.

Una gama como RIVER MULTI, compacta pero perfectamente articulada, permite que cualquier usuario encuentre su lavavajillas ideal, para lavar con la máxima eficiencia, la máxima rapidez y el mínimo coste de instalación y funcionamiento.



Costes de funcionamiento reducidos

El sistema de aclarado cuádruple, completamente rediseñado con brazos de material compuesto de concepción avanzada, asegura una considerable reducción del consumo de agua, energía y detergente. Sistema prorinse con bomba de aclarado y alimentación mediante break tank de serie que permite disminuir el consumo específico hasta tan solo 0,6l por cesta. Exclusivo sistema proporcionalplus que adapta el consumo a la productividad, aumentando el ahorro en hasta un 20%. Gestión activa de los módulos proactive; sistema de recuperación de la energía y del calor latente de condensación del vapor de serie. Sistema activo prochem para ahorrar hasta un 50 % de productos detergentes.



Conectividad

Conectividad garantizada mediante el puerto USB presente de serie en la tarjeta de control.



Facilidad de limpieza y ergonomía

Gracias a su fabricación intrínsecamente limpia con cubas totalmente estampadas, cámara de lavado sin tubos internos y cortinas de separación amovibles, realizadas con material higiénico. Filtros de la cuba integrales, doble filtro de seguridad en la aspiración de la bomba y triple filtro de cajón para mantener limpia el agua de la cuba incluso después de un uso intenso. Las amplias puertas con contrapeso y tope de seguridad y las guías laterales de la cesta permiten acceder a las cubas y a la cámara de lavado para una fácil limpieza. Fabricación con doble pared integral (con puertas aisladas térmicamente) para reducir la dispersión térmica y el ruido.

RIVER MULTI

CARACTERÍSTICAS

MODELO	River Multi 414,1	River Multi 414,2	River Multi 414,3
Fabricación modular promont	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•
Fabricación de doble pared	•	•	•
Cámaras de lavado sin tubos internos	•	•	•
Filtrado secuencial progressive	•	•	•
Prelavado superintenso XXL	•	•	•
Prelavado en ángulo		o	o
Agua de prelavado a temperatura constante	•	•	•
Desactivación del prelavado	•	•	•
Módulo de lavado heavy duty	•	•	•
Segundo módulo de lavado heavy duty en serie			•
Bombas de doble flujo duoflow	•	•	•
Arrastre de las cestas con guías laterales	•	•	•
Regulación electrónica de la velocidad	•	•	•
Módulo zona neutra de entrada	o	o	o
Módulo de aclarado accesible para la limpieza	•	•	•
Aclarado integrado toprinse	•	•	•
Aclarado constante prorinse	•	•	•
Alimentación del agua con Break Tank según norma WRAS	•	•	•
Bomba de aclarado	•	•	•
Aclarado variable adaptativo proportionalplus	•	•	•
Aclarado múltiple ultrarinse3	•	•	•
Doble calderín de aclarado	•	•	•
Sistema de ahorro de detergente prochem	•	•	•
Sistema de gestión de la potencia propower	•	•	•
Sistema de gestión del calor prosteam	•	•	•
Sistema de recuperación de calor proheat	•	•	•
Bomba de calor	o	o	o
Sistema de gestión activa de los módulos proactive	•	•	•
Secado intenso prowind	•	•	•
Secado en ángulo	o	o	o
Zona de secado accesible para la limpieza	•	•	•
Interfaz de pantalla táctil LCD c4i	•	•	•
Cinco programas de lavado	•	•	•
Programación total	•	•	•
Autodiagnóstico avanzado	•	•	•
Conexión USB integrada	•	•	•

• de serie - o opcionales

VERSIONES

MODELO	COD
River Multi 414,1	7FEB0596
River Multi 414,2	7FEB0597
River Multi 414,3	7FEB0598

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

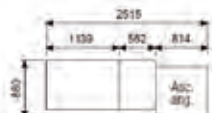
		River Multi 414,1	River Multi 414,2	River Multi 414,3
Peso bruto	Kg	520	690	860
Volumen	m3	4,5	9,8	4,5+4,5
Dim. (LxPxH)	cm	250x92x185	370x129x206	250x92x185

LUZ ÚTIL

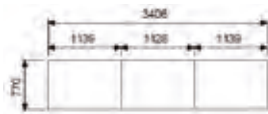


DIAGRAMA INSTALACIÓN

RIVER MULTI 414,1



RIVER MULTI 414,2



RIVER MULTI 414,3



DOTACIÓN CESTAS

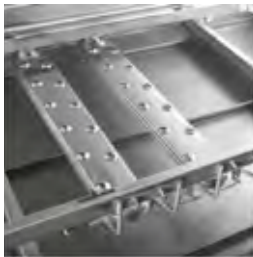
	N.
	Cesta platos 1
	Cesta plana 1
	Cestillo cubiertos 1










River multi 414.3

DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavado	Temperatura aclarado	Productividad	Consumo aclarado	Consumo aclarado	Distribución sup/inf	Potencia total
	°C	°C	cestas/hora	litros/hora	litros/cesta	%	agua fría kW
River Multi 414,1							
Alta capacidad	63	82	210	140	0,7	57 / 43	37,4
Uso general	60	82	160	120	0,8	50 / 50	37,4
Contacto prolongado *	60	82	95	120	1,3	50 / 50	37,4
River Multi 414,2							
Alta capacidad	63	82	270	170	0,6	59 / 41	44,1
Uso general	60	82	210	150	0,7	53 / 47	44,1
Contacto prolongado *	60	82	165	150	0,9	53 / 47	44,1
River Multi 414,23							
Alta capacidad	63	82	300	170	0,6	59 / 41	46,8
Uso general	60	82	250	170	0,7	59 / 41	46,8
Contacto prolongado *	60	82	230	150	0,7	53 / 47	46,8



ACCESORIOS

	Referencia	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m3/h	Volt/kW
	P	Prelavado angular	82x99x156.5		
	A	Zona de secado eléctrica en línea por modelo Niagara	60x77x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	L				400/50/3N 9.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	B	Zona de secado eléctrica angular por modelo Niagara	82x87.9x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	I				400/50/3N 9.0 kW+0.55 kW (aspirador)
	U	Zona de secado eléctrica angular por modelo River	82x87.9x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	AA	Zona secado eléctrico secuencial en línea para Niagara		1400 m3/h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	AA				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	BB	Zona secado eléctrica secuencial angular para Niagara		1400 m3/h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	II				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	E	Abrazadera y aspiración vapor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/3N 0.2 kW

NOTA: solicita presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio.





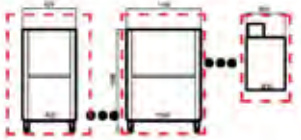
ACCESORIOS

	Referencia	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m3/h	Volt/kW
	R	Recuperador calor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	RR	Recuperador calor para River			
	Z	Recuperador calor para agua osmotizada para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	Z	Recuperador calor para agua osmotizada para River	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	O	Bomba de calor			
	V	Módulo zona neutra (entre lavado y aclarado) para River		55x77x161	
	M	Módulo neutro de entrada		30x77x161	
	J	<p>Prefiltro de cajón versión 1 (no previsto para el prelavado angular)</p> <p>Prefiltro de cajón versión 2 (no previsto para el prelavado angular)</p> <p>Prefiltro de cajón versión 3 (no previsto para el prelavado angular)</p>			

Lavado

Túneles de arrastre - accesorios

KIT

	Referencia	Modelo
	Y	Dosificador de detergente y abrillantador instalado
	W	Alimentación de agua fría para Niagara
	Q	Seleccionador incorporado para River
	X	Interruptor de emergencia
	N	Reductor de presión con manómetro para Niagara (411.1, 411.2)
		Opcional Posibilidad de envío en módulos separados

NOTA: solicita presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio.

KIT

Modelo



Kit dosificador detergente y abrillantador



Kit alimentación de agua fría para Niagara



Kit micro fin de carrera



Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)



Salpicadero

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
	🕒 7FEB9034	Mesa entrada/salida	70x70x85
	🕒 7FEB9445		110x70x85
	🕒 7FEB9446	Mesa salida con zona secado	70x70x85
	🕒 7FEB9447		110x70x85
	🕒 7FEB9449	Mesa lateral ángulo mecanizado Máquina salida DX	60x65x85
	🕒 7FEB9448	Mesa lateral ángulo mecanizado Máquina salida SX	60x65x85
	🕒 7FEB9450	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85
	🕒 7FEB9451		150x70x85
	🕒 7FEB9452		Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25
	🕒 7FEB9036	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85
	🕒 7FEB9453		150x70x85
	🕒 7FEB9454		Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25
	🕒 7FEB9455	70x70x85	120x70x85
	🕒 7FEB9459		150x70x85
	🕒 7FEB9457		180x70x85

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)
	🕒 7FEB9458	Mesa de selección con cuba, orificio desagüe y peto	120x70x85
	🕒 7FEB9456		150x70x85
	🕒 7FEB9460	Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	180x70x85
	🕒 7FEB9037		110 (114,5)x63x87.5
	🕒 7FEB9461	Transportador de rodillos recta con cuba y patas con micro fin de carrera con elemento de cierre (A) + 4,5 cm de longitud	160 (164,5)x63x87.5
	🕒 7FEB9462		210 (214,5)x63x87.5
	🕒 7FEBE023	Curva de rodillos 90° con cuba y patas	110x110x87.5
	🕒 7FEB9038	Curva mecanizada de 90° para descarga Usar solo cestas 780072, 780135. No compatible con secado angular	80x80x87.5
	🕒 7FEB9032	Anillo de goma	
	🕒 7FEB9070	C 15 Kit ducha	

Tus mejores platos con el mejor equipamiento



Cada negocio tiene necesidades diferentes y nosotros soluciones para todas ellas. Desde modelos de pequeño formato a la tecnología más puntera. Diseñamos proyectos a medida con la más amplia gama de cocción para facilitar el trabajo en tu cocina.

EUROFRED

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Cocción

Línea Mini	332
Línea 600	336
Línea 700	352
Línea UNIKA 700	364
Línea UNIKA 700 TOP	380
Línea UNIKA 900	384
Salamandras	392
Hornos microondas	396
Hornos brasa	398
Hornos convección	400
Hornos mixtos a convección / vapor	428
Abatidores	438

PLANCHAS XDPG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Planchas con bases de cerámica antiadherente de fácil limpieza.
- Estructura en acero inoxidable.
- Pies ajustables entre 2 y 9 mm.
- Con cajón extraíble para recoger la grasa.
- Bordos laterales para protección contra salpicaduras.
- Todos los modelos están diseñados para funcionar con butano (G30), propano (G31) y gas natural (G20), con inyectores.
- Agujero frontal que permite el encendido manual en todos sus modelos.
- Toma de gas trasera para optimizar espacios entre muebles.
- Equipos contruidos y certificados con marca CE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		XDPG406RC	XDPG606RC	XDPG806RC
Código		7MDO0010	7MDO0011	7MDO0012
Superficie de cocción	mm	370x380	370x580	370x780
Potencia gas	kW	3,4	5,5	8,25
Ancho x fondo x alto	mm	450 x 400 x 270	450 x 600 x 270	450 x 800 x 270
Peso neto	kg	14,4	20,1	25,8



XDPG406RC



XDPG606RC



XDPG806RC

FREIDORAS XDF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidas totalmente en acero inoxidable con cuba desmontable.
- Control de temperatura del termostato.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Panel frontal desmontable (con un sistema de seguridad) para una fácil limpieza.
- Grifo para vaciar la cuba a partir del modelo 8.
- Dotaciones: una cesta para los modelos de una cuba y dos para los modelos de doble cuba.

* Modelos 7 y 10: con contador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		XDF 4L	XDF 44L	XDF 7L CON	XDF 77L CON
Código		7MDO0013	7MDO0014	7MDO0015	7MDO0016
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	2200	2x2200	3500	2x3500
Ancho / fondo / alto	mm	180 / 410 / 315	360 / 410 / 315	270 / 410 / 315	530 / 410 / 315
Dimensiones cesta	mm	120 / 215 / 110	120 / 215 / 110	195 / 215 / 110	195 / 215 / 110
Peso neto	kg	4	7	6	11

MODELO		XDF 10LG M con grifo	XDF 1010LG M con grifo
Código		7MDO0017	7MDO0018
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	4500	2x4500
Ancho / fondo / alto	mm	325 / 500 / 370	650 / 500 / 370
Dimensiones cesta	mm	255 / 255 / 110	255 / 255 / 110
Peso neto	kg	9	17



XDF 4L



XDF 77L CON



XDF 1010LG M con grifo



Las prestaciones

Con solo 60 cm de profundidad, la Línea 600 ofrece un rendimiento profesional para cualquier tipo de necesidad.

- Laterales y base de acero inoxidable.
- Planos de trabajo en AISI 304.
- Paneles laterales con perfil para cubrir el borde y para alinear perfectamente más de una unidad.



Línea 600















La Línea 600 está diseñada y fabricada para garantizar la máxima profesionalidad en espacios pequeños.
¡Grandes resultados en espacios limitados!

La gama

Cocinas, fry-tops lisas o rayadas, parrillas, freidoras de 1 o 2 cubas, baño maría, calentapatatas y cuecepastas. Todo ello en versión eléctrica o a gas. Grandes combinaciones incluso en pequeños espacios.



COCINAS

	Cocina / Horno	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
	 / --	7MBM0001	MG40	40x60x46	0,11/22
	 / --	7MBM0002	MG60	60x60x46	0,16/28
	 / --	7MBM0003	MG100	100x60x46	0,27/35
	 / --	7MBM0004	ME40	40x60x46	0,11/22
	 / --	7MBM0005	ME60	60x60x46	0,16/28
	 / 	7MBM0006	MG60 + HORNO	60x60x85	0,3/60
	 / 	7MBM0007	MG100 + HORNO + NEUTRO	100x60x85	0,51/85
	 / 	 7MBM0008	ME60 + HORNO	60x60x85	0,3/60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Novedosas cocinas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte o posicionadas sobre horno.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maría, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

























Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
5,8	-	-
11,6	-	-
17,4	-	-
-	-	4.1
-	-	8.2
11.6 + horno 2.2	-	-
17.4 + horno 2.2	-	-
-	-	11.6 + Horno 2.2

ACCESORIOS

Soportes

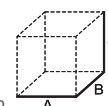
Código	Modelo
⌚ 7MBM0040	Soporte neutro 40
⌚ 7MBM0041	Soporte neutro 60
⌚ 7MBM0043	Soporte neutro 100

FRY TOPS

		Código	Modelo	Dimensiones [△] (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0011	MG40 LISA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0012	MG60 LISA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0013	MG100 LISA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0014	ME40 LISA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0015	ME60 LISA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0016	ME100 LISA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0017	MG40 LISA CROMADA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0018	MG60 LISA CROMADA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0019	MG100 LISA CROMADA	100x60x27	0,16/74
		7MBM0020	ME40 LISA CROMADA	40x60x27	0,06/38
		7MBM0021	ME60 LISA CROMADA	60x60x27	0,09/56
		7MBM0022	ME100 LISA CROMADA	100x60x27	0,16/74

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama completa de fry-tops lisos y lisos con acabados cromados de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte. Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maría, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.











Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
5,1	-	-
10,2	-	-
15,3	-	-
-	-	5
-	-	7,5
-	-	12,5
5,1	-	-
10,2	-	-
15,3	-	-
-	-	5
-	-	7,5
-	-	12,5

ACCESORIOS

Soportes

Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0041	Soporte neutro 60
🕒 7MBM0043	Soporte neutro 100

FRY TOPS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0023	MG40 RAYADA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0024	MG60 RAYADA	60×60×27	0,09/56
		7MBM0025	ME40 RAYADA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0026	ME60 RAYADA	60×60×27	0,09/56

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maría, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.





Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
5,1	-	-
7,2	-	-
-	-	5
-	-	7,5

ACCESORIOS

Soportes

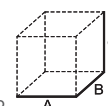
Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0041	Soporte neutro 60

PARRILLAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0027	MPG40	40x60x27	0,06/36
		7MBM0028	MPG80	80x60x27	0,09/46

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Parrillas de carbón de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.











Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
7	-	-
14	-	-

ACCESORIOS

Soportes

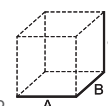
Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0042	Soporte neutro 80

FREIDORAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0029	MFG40	40×60×27	0,06/23
		7MBM0030	MFG60	60×60×27	0,09/40
		7MBM0031	MFE40	40×60×27	0,06/23
		7MBM0032	MFE60	60×60×27	0,09/40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Freidoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas, y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.











Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
7,4	-	-
14,8	-	-
-	-	9
-	-	18

ACCESORIOS

Soportes

Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0041	Soporte neutro 60

BAÑO MARÍA

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0033	MBG40	40×60×27	0,06/22
		⌚ 7MBM0034	MBG60	60×60×27	0,09/30
		7MBM0035	MBE40	40×60×27	0,06/22
		7MBM0036	MBE60	60×60×27	0,09/30

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama completa de baño maría de sobremesa tanto a gas como eléctricas y en dos medidas: 40 cm o 60 cm de ancho.
- Fondo reducido (60 cm) que permite una gama profesional con medidas reducidas capaces de adaptarse a cualquier cocina.
- Totalmente fabricados en acero inoxidable de 18/10 de grosor y con acabado de níquel cromado para una gran resistencia y máxima higiene.







Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
2,1	-	-
5	-	-
-	1,5	-
-	3	-

ACCESORIOS

Soportes

Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0041	Soporte neutro 60

CALIENTAPATATAS/ CUECEPASTAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0037	CALIENTAPATATAS MPTE40	40×60×27	0,06
		7MBM0038	CUECEPASTAS MCPG60	60×60×27	0,09
		7MBM0039	CUECEPASTAS MCPE60	60×60×27	0,09

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, parrillas, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
-	1	-
11	-	-
-	-	9

ACCESORIOS

Soportes

Código	Modelo
🕒 7MBM0040	Soporte neutro 40
🕒 7MBM0041	Soporte neutro 60

Cesta cuecepastas

Código	Dimensiones
🕒 7MBM9015	(115 x 150 x 125 mm.)
🕒 7MBM9016	(115 x 300 x 125 mm.)



Las prestaciones

- Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10 que le confiere una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.
- Consumo reducido.



Línea 700

Ofrece una gama de productos completa que permite personalizar la cocina según las necesidades de cada negocio.

Puedes combinar modelos con horno o de armario abierto y elegir la instalación con pies ajustables, con base o con ruedas, etc.

La gama

- Cocinas de 2 a 6 quemadores, fry-tops lisas, freidoras de 1 y 2 cubas, cuecepastas y marmitas. Todo ello en versión a gas o eléctrica.
- Múltiples combinaciones para optimizar tu cocina.



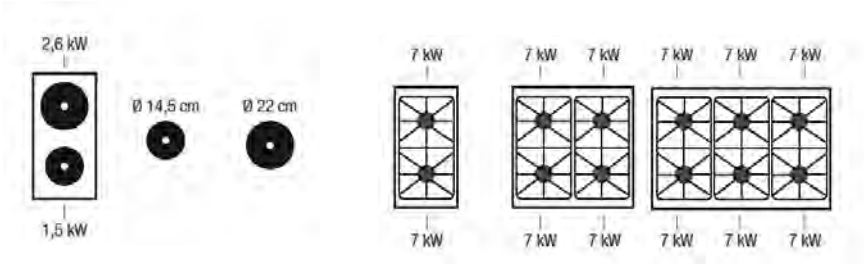
COCINAS

	Cocina / Horno	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0096	MG7-40	40x70x25	0,07/30
		7MBM0097	MG7-70	70x70x25	0,12/50
		⌚ 7MBM0046	ME7-40	40x70x25	0,07/30
		⌚ 7MBM0047	ME7-70	70x70x25	0,12/50
	 	7MBM0098	MG 7-70 CON HORNO	70x70x85	0,41/102
	 	7MBM0099	MG7-110 CON HORNO	110 x70x85	0,65/140
	 	⌚ 7MBM0050	ME7-70 CON HORNO	70 x70x85	0,41/102

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Doble protección en puerta para evitar el recalentamiento de la misma evitando así posibles accidentes laborales.

Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
14	-	-
28	-	-
-	-	4,1
-	-	8,2
28 + HORNO 6	-	-
42 + HORNO 8	-	-
13,5	-	6



* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FRY TOP

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0051	MG7-40 LISA	40x73x25	0,07/36
		7MBM0052	MG 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70
		⌚ 7MBM0053	ME 7-40 LISA	40x73x25	0,07/36
		⌚ 7MBM0054	ME 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70
		7MBM0055	MG 7-40 LISA CON MUEBLE	40x70x85	0,32/60
		7MBM0056	MG 7-70 LISA CON MUEBLE	70x70x85	0,41/92
		⌚ 7MBM0057	ME 7-40 LISA CON MUEBLE	40x70x85	0,23/60
		⌚ 7MBM0058	ME 7-70 LISA CON MUEBLE	70x70x85	0,41/92

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que les confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Doble protección en puerta para evitar el recalentamiento de la misma evitando así posibles accidentes laborales.

Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
5,5	-	-
11	-	-
-	-	4
-	-	8
5,5	-	-
11	-	-
-	-	4
-	-	8

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FREIDORAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
		7MBM0067	MFG 7-40	40x73x25	0,07/ 35
		7MBM0068	MFG 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0069	MGE 7-40	40x73x25	0,07/35
		7MBM0070	MFE 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0071	MFG 7-40 CON MUEBLE	40x70x85	0,23/93
		7MBM0072	MFG 7-70 CON MUEBLE	70x70x85	0,41/135
		7MBM0073	MFE 7-40 CON MUEBLE	40x70x85	0,23/93
		7MBM0074	MFE 7-70 CON MUEBLE	70x70x85	0,41/135

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.







Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
7,4	-	-
14,8	-	-
-	-	9
-	-	18
12,5	-	-
25	-	-
-	-	9
-	-	18

ACCESORIOS

Cestas

Código	Dimensiones
🕒 7MBM9019	Cesta 260 × 295 × 120
🕒 7MBM9020	Mediacesta 120 × 295 x120

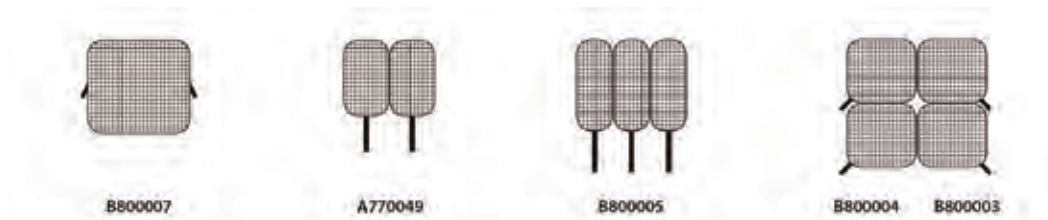
CUECEPASTAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol. m ³
		7MBM0075	MCPG 7-40	40x70x85	0,23
		⌚ 7MBM0076	MCPE 7-40	40x70x85	0,23
		7MBM0077	MCPG 7-70	70x70x85	0,41
		⌚ 7MBM0078	MCPE 7-70	70x70x85	0,41

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.

Gas kW	Eléctrico 230-1N 50 Hz kW	Eléctrico 400-3N 50 Hz kW
8,5	-	-
-	-	5,5
13,6	-	-
-	-	9



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba

ACCESORIOS

Cestas

Código	Modelo	Dimensiones
🕒 7MBM9021	Cesta B800007	300 × 325 × 230 mm
🕒 7MBM9022	Cesta A770049	145 × 295 × 230 mm
🕒 7MBM9023	Cesta B800005	95 × 295 × 215 mm
🕒 7MBM9024	Cesta B800004	165 × 145 × 230 mm
🕒 7MBM9025	Cesta B800003	165 × 145 × 230 mm

MARMITAS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol. m ³
		7MBM0079	MGMR 7-70	70x70x85	0,41
		7MBM0080	MEMR 7-70	70x70x85	0,41

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.

Gas	Eléctrico 230-1N 50 Hz	Eléctrico 400-3N 50 Hz
kW	kW	kW
12,5	-	-
-	-	9

Tecnología Línea Unika 700



La gama

Gama completa de cocinas, freidoras, fry-top, sarténes, calentapatatas, barbacoas, baño maría y cuecepastas disponibles en versión a gas y eléctrica, sobre mueble neutro, sobre horno o incluso modelos de sobremesa. Diseño, estética, robustez y versatilidad en una gama profesional que no puede faltar en tu cocina.



Línea Unika 700

Todas las combinaciones posibles en una línea de acabados de calidad, gran diseño y gran modularidad. La línea 700 es sin duda la gama ideal para equipar las cocinas más exigentes y ofrecer grandes resultados.

NUEVO



FRY-TOPS CRX

Placa de acero de 15 mm de espesor con acabado cromado satinado.

Cumple con el reglamento CE 1935/2004 sobre materiales y objetos en contacto con comida. El material es antiadherente y garantiza resistencia a la corrosión y a los arañazos.

COCINAS A GAS

LineaBase
700



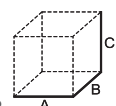
		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
		7LGK1300	ECG720G	400x700x900	0,5/50	9,5		
		7LGK1301	ECG740G	800x700x900	0,9/80	19		
		7LGK1302	ECG760G	1200x700x900	1,3/110	28,5		

COCINAS SOBRE HORNO

		7LGK1303	ECG740F	800x700x900	0,9/140	27		
	 	7LGK1304	ECG740E	800x700x900	0,9/140	19		6
		7LGK1305	ECG760F	1200x700x900	1,3/210	36,5		
	 	7LGK1306	ECG760E	1200x700x900	1,3/210	28,5		6





PUERTAS

		7LGK9061	2016437					
--	--	----------	---------	--	--	--	--	--





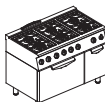




unika700



	Código	Modelo	Dimensiones ^A (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
	7LGK1309	CG720G	400x700x900	0,5/50	12		
	7LGK1310	CG740G	800x700x900	0,9/80	24		
	 7LGK1311	CG760G	1200x700x900	1,3/110	36		

COCINAS SOBRE HORNO

	 7LGK0063	CG740F	800x700x900	0,9/140	32		
	 7LGK0064	 CG740E	800x700x900	0,9/140	24		6
	7LGK1313	CG760F	1200x700x900	1,3/210	44		
	 7LGK1314	 CG760E	1200x700x900	1,3/210	36		6

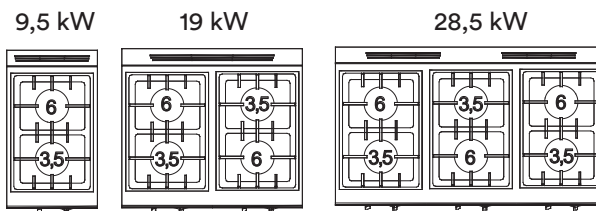
Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

COCINAS

LineaBase
700

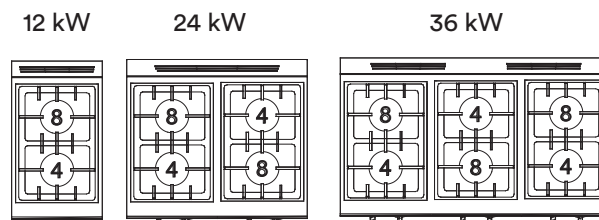
CONFIGURACI3N DE QUEMADORES

EST3NDAR

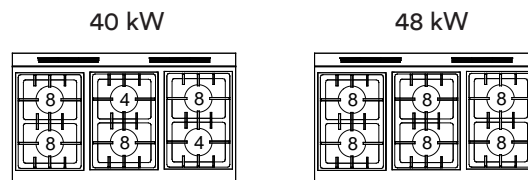
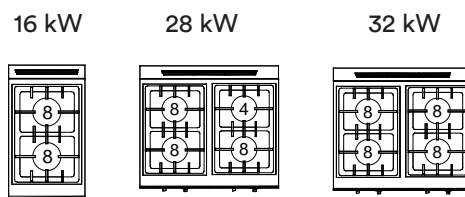


unika700

EST3NDAR













EXTRA PRECIO PARA COCINA CON QUEMADORES DE 8 kW: CONSULTAR



FRY TOPS

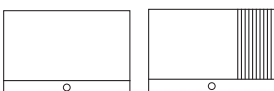
FRY-TOP A GAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO							
		7LGK1722	FLG72GCRX	400x700x900	0,5/75	7	
ACANALADO							
		7LGK1723	FRG72GCRX	400x700x900	0,5/75	7	
LISO *							
		7LGK1724	FLG741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14	
ACANALADO *							
		7LGK1725	FRG-741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14	
LISO-ACANALADO *							
		7LGK1726	FMG-741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14	

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.






* Disponibles con placa única bajo pedido



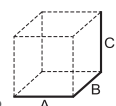
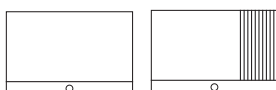
FRY TOPS

FRY-TOP ELÉCTRICOS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO							
	7LGK1727	FLE72GCRX	400x700x900	0,5/75			6
ACANALADO							
	7LGK1728	FRE72GCRX	400x700x900	0,5/75			6
LISO *							
	7LGK1729	FLE741GCRX ^(*)	800x700x900	0,9/120			12
ACANALADO *							
	7LGK1730	FRE741GCRX ^(*)	800x700x900	0,9/120			12
LISO-ACANALADO *							
	7LGK1731	FME741GCRX ^(*)	800x700x900	0,9/120			12

* Disponibles con placa única bajo pedido



AQUA GRILL / BARBACOA

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

unika700



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
REJILLA PARA CARNE							
	 7LGK1376	GL72GC	400x700x900	0,5/75	8		
	 7LGK1377	GL74GC	800x700x900	0,9/100	16		

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

ACCESORIOS



Rejilla para pescado



Código	Modelo	
 7LGK9808	2009337	Para: GL72GC
 7LGK9809	2009356	Para: GL74GC


Rejilla para carne



 9HGK0228	2011036	Para: GL74GC
 9HGK0234	2011037	Para: GL74GC


Rejilla ½ carne ½ pescado



 7LGK9812	2012437	Para: GL74GC
--	---------	--------------

Lava volcánica









 7LGK9813	7090123	Envase: 7 kg
--	---------	--------------

BAÑO MARÍA

BAÑO MARIA



unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
	  7LGK1378	BM720E GN 1/1	400x700x900	0,5/45		1,1	
	  7LGK1379	BM740E GN 2/1	800x700x900	0,9/70		2,2	

ACCESORIOS


Larguero para baño maría

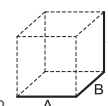


Código	Modelo	Dimensiones
 7LGK9826	2014924	327x25
 7LGK9828	2014925	532x25



Puertas

 7LGK9061	2016437	
--	---------	--



unika700

ACCESORIOS PARA COCINA



Rejilla de hierro fundido vitrificada para quemador único

Código	Modelo	Dimensiones
7LGK9062	2016213	395x285



Parrilla de varillas

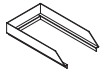
7LGK9063	2020589	
----------	---------	--



Rejillas cromadas

7LGK9833	2016438	GN 2/1	
7LGK9834	2016442		930x560

ACCESORIOS PARA FRY-TOP A GAS



Antisalpicaduras

Código	Modelo	
🕒 7LGK9064	2015934	
🕒 7LGK9836	2024234	Para placa única



Raspador para fry top

🕒 7LGK9065	7080100	Para plancha lisa
🕒 7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada

ACCESORIOS



Kit ruedas

Código	Modelo	
7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)









Grifo de agua

7LGK9213	7060077	
----------	---------	--

CUECEPASTAS

CUECEPASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

unika700

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas	P 400-3N 50/60 Hz	Capacidad
						kW	kW	Lt
		 7LGK1114	CPG726	400×700×900	0,5/52	10		26
		 7LGK1115	CPE726	400×700×900	0,5/50		6	26

Los precios de los cuecepastas NO INCLUYEN LOS CESTOS.

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

unika700

ACCESORIOS PARA CUECEPASTAS

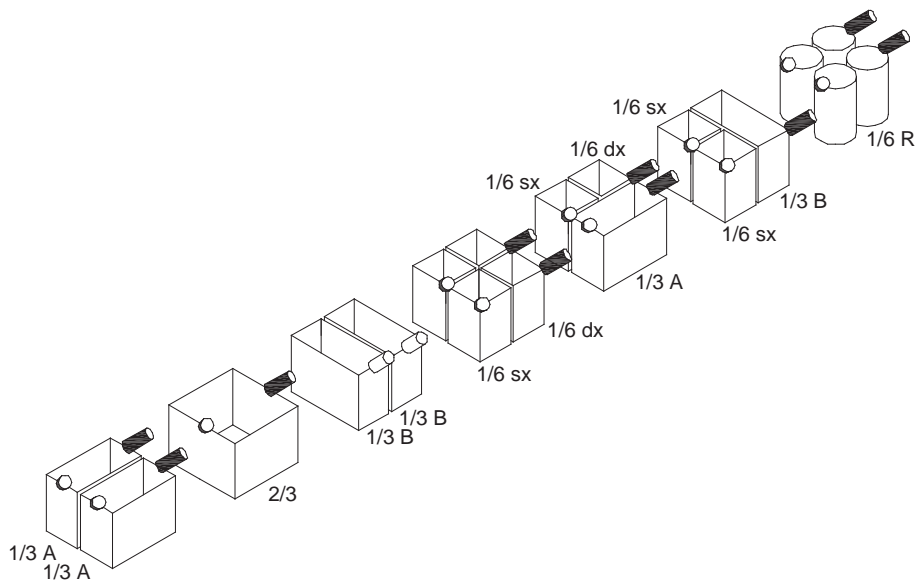
Cestos

Código	Dimensiones
🕒 7LGK9071	mm 298x334x215H GN 2/3
🕒 7LGK9072	mm 290x160x215H GN 1/3 (A)
🕒 7LGK9073	mm 296x143x215H GN 1/3 (B)
🕒 7LGK9074	mm 163x143x215H GN 1/6 (dx)
🕒 7LGK9075	mm 163x143x215H GN 1/6 (sx)
🕒 7LGK9241	Ø mm 152x215H GN 1/6 (R)

Tapa para cuecepasta

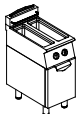

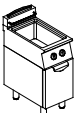




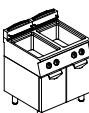


🕒 7LGK9076	1 x GN 2/3
------------	------------

Precios de cestas unitarios.



FREIDORAS

unika700

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt
		7LGK1382	FG7207T	400x700x900	0,5/73	12	0,2	8 + 8
		7LGK1384	FG7113T	400x700x900	0,5/58	11,5	0,1	13
		7LGK1108	FG7117T	400x700x900	0,5/68	16,5	0,1	17
		7LGK1387	FG7215T	600x700x900	0,6/100	18,8		13 + 13
		7LGK1389	FG7213T	800x700x900	0,9/100	23	0,2	13 + 13
		7LGK1109	FG7217T	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

M: Electronic Melting Control

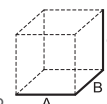


Disponible bajo pedido.


Intercambiadores de calor en el interior de la cuba.



Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.



unika700

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	Capa- cidad Lt
		 7LGK1392	FG7413P	400x700x900	0,5/58	12	0,1	13
		7LGK1393	FG7417P	400x700x900	0,5/68	16	0,1	17
		 7LGK1396	FG7813P	800x700x900	0,9/100	24	0,2	13 + 13
		7LGK1397	FG7817P	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

M: Electronic Melting Control



Disponible bajo pedido.

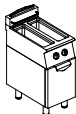
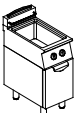

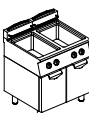
Intercambiadores de calor EXTERIORES a la cuba.



Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.

FREIDORAS

unika700

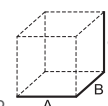
		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	P 400-3N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt
	⚡	7LGK0073	FE7207	400x700x900	0,5/62	14	8 + 8
	⚡	7LGK1402	FE7113	400x700x900	0,5/60	12	13
	⚡	7LGK1110	FE7117	400x700x900	0,5/70	16,5	17
	⚡	7LGK0077	FE7215	600x700x900	0,6/76	20,4	15 + 15
	⚡	7LGK1408	FE7213	800x700x900	0,9/76	24	13 + 13
	⚡	7LGK1111	FE7217	800x700x900	0,9/90	33	17 + 17

M: Electronic Melting Control



Disponible bajo pedido.

Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.



unika700

ACCESORIOS

Cestos para freidoras con quemador exterior

Código	Modelo	Dimensiones		
🕒 7LGK0051	2015154	100×300×120	13	
🕒 7LGK9850	2015150	210×300×120	13	
🕒 7LGK9067	2012895	145×300×120	17	
🕒 7LGK9068	2012896	300×300×120	17	

Cestos para freidoras con quemador interior

🕒 7LGK9853	2003002	120×285×120	Para: FG7215T, FG7215MT, FE7215, E7215M	15
🕒 7LGK9854	2003003	240×285×120		15
🕒 7LGK9855	2012892	113×315×120		13
🕒 7LGK9856	2012893	230×315×120		13
🕒 7LGK9067	2012895	146×315×120		17
🕒 7LGK9068	2012896	300×315×120		17
🕒 7LGK9859	2012898	130×315×120		7







Cubas recoge aceite con filtro

🕒 7LGK9860	2015470		Para freidoras a gas	
🕒 7LGK9861	2013248		Para freidoras eléctricas	
🕒 7LGK9862	2010905		Para FE7215 y FE7215M	





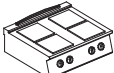

COCINAS

PLACAS RADIANTES

		Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
		TG720T	400x700x250	0,2/50	6		
		TG740T	800x700x250	0,35/90	12		

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

COCINAS ELÉCTRICAS

		Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
		CE72QT	400x700x250	0,2/40			5,2
		CE74QT	800x700x250	0,35/60			10,4


COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

		Modelo	Dimensiones ^A (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
	⚡	CV720T	400x700x250	0,2/35			4,2
	⚡	CV740T	800x700x250	0,35/55			8,4

COCINAS ELECTRICAS A INDUCCIÓN



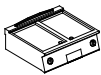
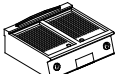
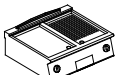
		Modelo	Dimensiones ^A (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
	⚡	CI720T	400x700x250	0,2/45			7
	⚡	CI740T	800x700x250	0,35/65			14

WOK

	⚡	CW720T	400x700x250	0.2/45			6
---	---	--------	-------------	--------	--	--	---

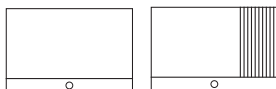
FRY-TOP

FRY-TOP A GAS

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO							
	7LGK1742	FLG72TCRX	400x700x250	0,5/50	7		
ACANALADO							
	7LGK1743	FRG72TCRX	400x700x250	0,5/50	7		
LISO *							
	7LGK1744	FLG741TCRX	800x700x250	0,9/80	14		
ACANALADO *							
	7LGK1745	FRG741TCRX	800x700x250	0,9/80	14		
LISO-ACANALADO *							
	7LGK1746	FMG741TCRX	800x700x250	0,9/80	14		







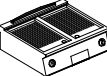



Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

*: Disponibles con placa única



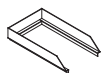
FRY TOPS / BAÑO MARÍA/ CALIENTAPATATAS/ ACCESORIOS

FRY-TOP ELÉCTRICOS

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO								
		7LGK1747	FLE72TCRX	400x700x250	0,5/50			6
ACANALADO								
		7LGK1748	FRE72TCRX	400x700x250	0,5/50			6
LISO *								
		7LGK1749	FLE741TCRX	800x700x250	0,9/80			12
ACANALADO *								
		7LGK1750	FRE741TCRX	800x700x250	0,9/80			12
LISO-ACANALADO *								
		7LGK1751	FME741TCRX	800x700x250	0,9/80			12

ACCESORIOS PARA FRY-TOP A GAS

Antisalpaduras



Código	Modelo	
7LGK9064	2015934	

Raspador para fry top



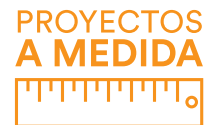
7LGK9065	7080100	Para plancha lisa
7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada

Cocinas "sobre proyecto" Unika 900

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, presentamos la gama "sobre proyecto".

Crea tu cocina adaptándola al espacio y a tus necesidades.

Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para tu negocio.



NUEVE RAZONES PARA SER UNIKA:

- Plano de cocción con agua: Unika 900 dispone de una versión con plano de cocción con rejillas de hierro fundido o acero inoxidable. Como extra opcional, se puede solicitar la versión donde la cuba de cocción puede ser llenada de agua para evitar la incrustación de residuos y facilitar así la limpieza de la misma a través de una toma de entrada y salida de agua.
- Dependiendo del tipo de uso y gracias a la flexibilidad de las tuberías de acero inoxidable, la posición de los quemadores se puede cambiar después de la instalación. Quemadores de latón con potencias entre los 6 y los 10 kw y plano de cocción que evita la transferencia de cualquier líquido a los mismos, facilitando la limpieza.
- Aquagrill de Giorik: con llenado de agua gracias a un grifo de alimentación y drenaje integrado en la máquina. El agua, al evaporarse, asegura la cocción con un grado de humedad adecuado para la comida. La presencia de agua reduce considerablemente la presencia de humo durante la cocción, así como llamas causadas por la fusión de grasa y facilita la limpieza de la máquina una vez finalizada la jornada
- Fry-top con área de cocción doble o única: las versiones de doble módulo se construyen con dos áreas distintas que proporciona varias ventajas:
 - Puedes asar a la parrilla diferentes tipos de comida como carnes, pescados, huevos o quesos, etc. evitando la mezcla de sabores.
 - En comparación con la placa única, las zonas separadas proporcionan mayor uniformidad de temperatura.
 - Cuando solo se enciende la mitad de un módulo, el calor no emigra a la otra parte de placas no calentadas, evitando así un gasto considerable de energía.



Cocinas con rejilla plana



Cuecepastas con combinación de cestas



Composición UNIKA 900

- Temperatura máxima 350 °C: los modelos de gas se calientan a través de quemadores de llama estabilizados controlado por grifos con termostato de seguridad. Versión eléctrica calentada por elementos Incoloy en contacto directo con la placa de cocción.
- Amplia gama de freidoras: Unika 900 ofrece una amplia gama de freidoras de gas y eléctricas. Los tanques de la freidora de gas están disponibles en dos versiones: con intercambiador de calor fuera o dentro de los tanques. Todos los modelos también están disponibles en versión de "fusión" con control electrónico de temperatura.
- Calentamiento directo. En las versiones de control indirecto la presión se libera a través de una válvula de seguridad y manómetro anológico.
- Alta productividad: las sártenes basculantes están disponibles tanto en versión de levantamiento manual como motorizado. Con tanques en acero inoxidable AISI 304 y bordes redondeados para facilitar las operaciones de limpieza.
- Quemadores de alto rendimiento térmico y resistencias blindadas de gran potencia para reducir la caída de temperatura y acelerar los tiempos de cocción.
- Amplia cuba estampada: los cuecepastas están disponibles en versión de una o de dos cubas pudiendo albergar cestas hasta 1/1GN. Contruidas en acero inoxidable AISI 316L con un tratamiento específico para el uso de sal. Esquinas redondeadas para máxima limpieza. La carga de agua se hace mediante grifo fijo y la descarga se hace a través de tapón integrado en la máquina.





Aqua-grill a gas

COCINAS


PARRILLAS ESTÁNDAR

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50/60 Hz	50/60 Hz
	7LGK1479	CG920G	400×900×900	0,6/70	16		
	7LGK1480	CG940G	800×900×900	1,1/115	32		
	7LGK1481	CG960G	1200×900×900	1,4/175	48		

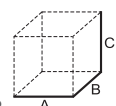
COCINAS SOBRE HORNO

	7LGK1482	CG940F	800×900×900	1,1/170	40		
	7LGK1484	CG960F	1200×900×900	1,4/250	56		

COCINAS SOBRE MAXI HORNO

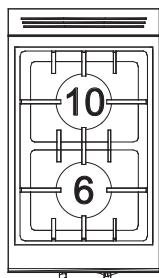
	7LGK1485	CG960H	1200×900×900	1,4/250	58		
---	----------	--------	--------------	---------	----	--	--

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

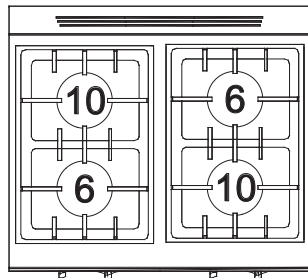


CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

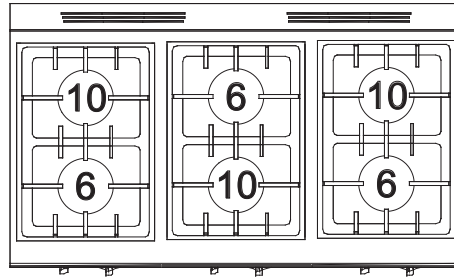
Estandar



16 kW

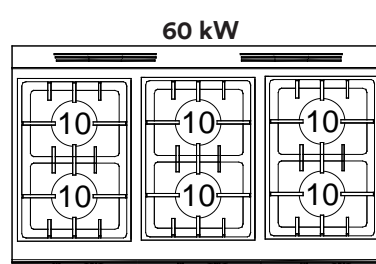
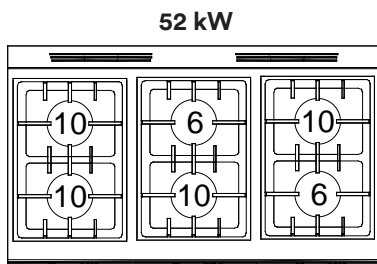
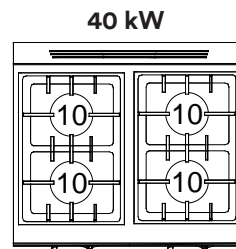
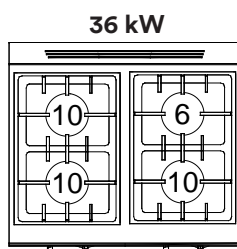
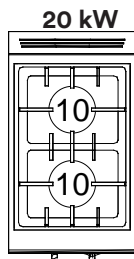


32 kW













48 kW

Extra precio para cocina con quemadores de 8 KW: consultar



FRY TOPS

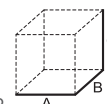
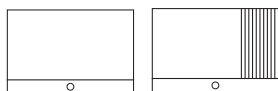
FRY-TOP A GAS

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO							
	 7LGK1732	FLG92G CRX	400x900x900	0,6/95	9		
ACANALADO							
	 7LGK1733	FRG92G CRX	400x900x900	0,6/95	9		
LISO *							
	 7LGK1734	FLG941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		
ACANALADO *							
	 7LGK1735	FRG941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		
LISO-ACANALADO *							
	 7LGK1736	FMG941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18		











(1) Cromo duro disponible solo en plancha única

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

* Disponibles con placa única

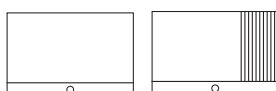


FRY-TOP ELÉCTRICOS

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW
LISO							
	 7LGK1737	FLE92G CRX	400x900x900	0,6/95			8
ACANALADO							
	 7LGK1738	FRE92G CRX	400x900x900	0,6/95			8
LISO *							
	 7LGK1739	FLE941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175			16
ACANALADO *							
	 7LGK1740	FRE941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175			16
LISO-ACANALADO *							
	 7LGK1741	FME941G CRX ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175			16

(1) Cromo duro disponible solo en plancha única


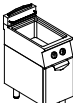
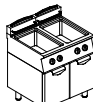
* Disponibles con placa única





FREIDORAS

FREIDORAS A GAS

Intercambiadores de calor en el interior de la cuba

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	Caapcidad L.
							50/60 Hz kW	
		7LGK1553	FG9207T	400x900x900	0,8/88	12	0,2	8 + 8
		7LGK1554	FG9113T	400x900x900	0,8/70	11,5	0,1	13
		7LGK1149	FG9117T	400x900x900	0,8/70	16,5	0,1	17
		7LGK1557	FG9213T	800x900x900	1,6/140	23	0,2	13 + 13
		7LGK1150	FG9217T	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17

Intercambiadores de calor exteriores a la cuba

		7LGK1560	FG9413P	400x900x900	0,8/70	12	0,1	13
		7LGK1561	FG9417P	400x900x900	0,8/78	16	0,1	17
		7LGK1562	FG9421P	400x900x900	0,8/78	20	0,1	21
		7LGK1566	FG9817P	800x900x900	1,6/145	33	0,2	17 + 17
		7LGK1567	FG9821P	800x900x900	1,6/145	38	0,2	21 + 21

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

M: Electronic Melting Control

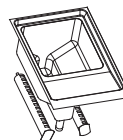


Bajo pedido

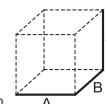
Intercambiadores de calor en el interior de la cuba.



Intercambiadores de calor EXTERIORES a la cuba.



Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.

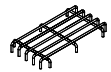


ACCESORIOS PARA COCINA



Rejilla de hierro fundido vitrificada para quemador único

Código	Modelo	Dimensiones
7LGK9081	2016194	395x285



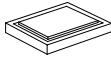
Parrilla de varillas

7LGK9082	2019841	
----------	---------	--



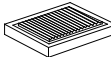
Parrillas a ras de cocina

7LGK9873	2020491	INOX
7LGK9083	2019054	Hierro fundido



Plancha de Fe510

7LGK9875	2020748	390x360
----------	---------	---------



Planchas panuradas de Fe510

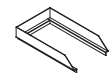
7LGK9876	2020749	390x360
----------	---------	---------



Rejilla cromada

7LGK9833	2016438	GN 2/1
7LGK9877	2016439	930x560

ACCESORIOS PARA FRY-TOP



Antisalpicaduras

Código	Modelo
7LGK9084	2016457



Raspador para fry top

7LGK9065	7080100	Para plancha lisa
7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada

ACCESORIOS



Kit ruedas

Código	Modelo	
7LGK9087	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)



Grifo de agua

7LGK9213	7060077
----------	---------

Salamandras

Ahorra tiempo en la cocina

Fabricación y características de funcionamiento:

- Exclusivo sistema de calefacción con los elementos alojados en un plato de cerámica reflectante especial y protegidos por un difusor de vidrio que aumenta la transmisión de calor permitiendo alcanzar la temperatura de cocción en tan sólo 8 segundos.
- Superficie de cocción con parrilla de acero inoxidable en tamaños Gastro Norm 2/3, 1/1 o 4/3.
- Panel de control con pantalla digital para establecer los tiempos de cocción desde 5 segundos a 15 minutos, en pasos de 5 segundos. Al final del ciclo de cocción programado, se puede almacenar en la memoria para la repetición instantánea, el modelo Hi-Lite tiene función de parada automática con zumbador de advertencia.
- Montaje en pared de acero inoxidable suministrado como estándar.



Hi-Lite

DOS MODELOS DE EVOLUCIÓN TODAVÍA MÁS AVANZADA. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS Y FUNCIONALIDAD.

Dotadas de las mismas resistencias especiales los modelos "Plus" se diferencian por otras sorprendentes funciones:

Detector de plato

El panel de control detecta la presencia del plato simplemente con tocar la barra situada en la parte superior de la salamandra. Una vez retirado el plato la salamandra vuelve a la posición STOP. El operario puede, sin embargo, encender o detener la máquina también de manera manual.

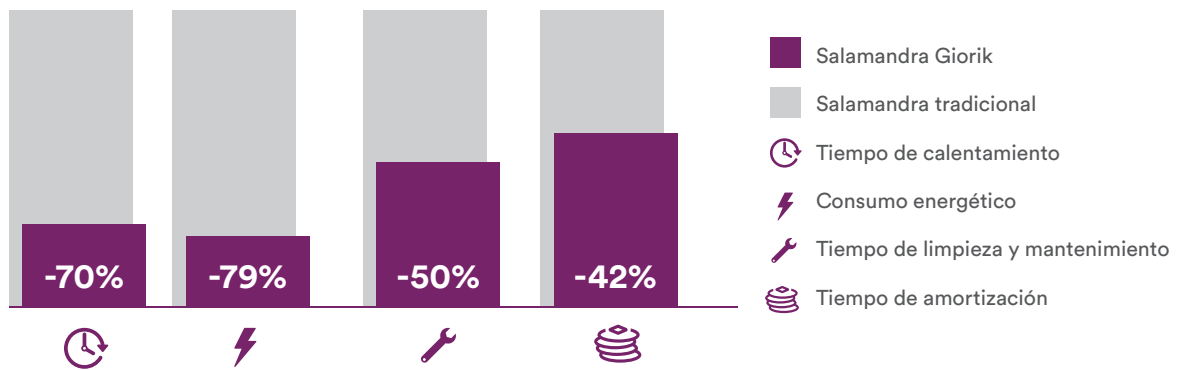
Función mantenimiento

Gracias al funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, un plato ya finalizado mantiene la temperatura alcanzada en el anterior ciclo de cocción con la posibilidad de escoger entre 8 ajustes de temperatura, entre los 40 y 70 °C. Este ajuste se mantiene indefinidamente hasta que se detenga manualmente.



Hi-Lite
PLUS

MENOR CONSUMO Y MANTENIMIENTO MÁS FÁCIL



LA VERSIÓN MÁS TECNOLÓGICA

HI • TOUCH

- Panel de pantalla táctil que responde al toque de un dedo.
- Una selección de 3 modos de funcionamiento diferentes:

1 Cocinar

Para la cocción de los alimentos de acuerdo a la configuración del temporizador.











2 Mantenimiento

Para mantener el plato a una temperatura estable. De 1 a 8 ajustes para temperaturas entre 40 y 70°C. 3. PROGRAMA (P1, P2 y P3): cocina y luego mantiene los alimentos a la temperatura establecida. Los ajustes pueden almacenarse en la memoria.

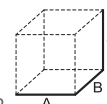


SALAMANDRAS

SALAMANDRAS RÁPIDAS

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50/60 Hz	50/60 Hz
						kW	kW
	⚡ ⌚ 7LGK1658	SH20	400×545×515 390×300	0,19 / 43		3	
	⚡ ⌚ 7MGK0000	SH30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5
	⚡ ⌚ 7LGK1659	SH40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			5,3
							
	⚡ ⌚ 7LGK1660	SHP30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5
	⚡ ⌚ 7LGK1661	SHP40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			6
							
	⚡ ⌚ 7LGK1662	ST30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5
	⚡ ⌚ 7LGK1663	ST40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			6
							

En dotación estante para fijación a pared

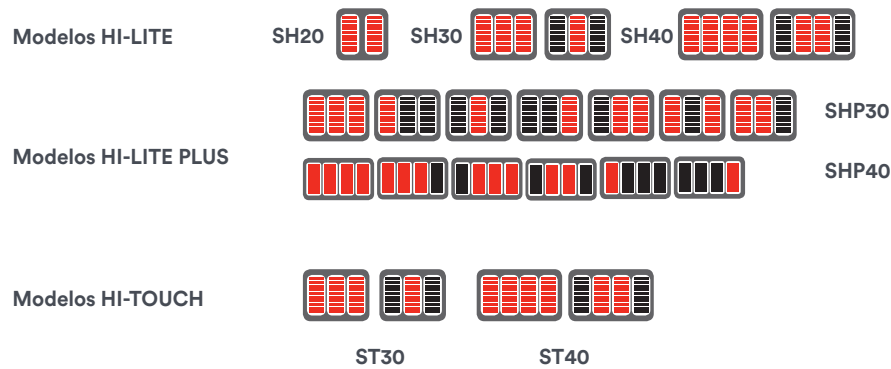


ACCESORIOS PARA SALAMANDRAS

Código	Modelo	Dimensiones	Compatibilidad
Estantes para fijación a pared			
🕒 7MGK9005	2001928		SRE1410
🕒 7MGK9010	2001927		SRE1210-SRE1231
🕒 7LGK9803	2011679		SFG0800
🕒 7LGK9804	2005526		SRG2000
🕒 9HGK0238	2008038		SRH2011 - SRH2060 SRH1010 - SRH1060
🕒 7LGK9898	2013890		SRH0505
Bandeja colectora			
🕒 7LGK9899	2024287	630x405	SH30
🕒 7LGK9801	2024288	795x405	SH40
🕒 7LGK9802	2024289	460x348	SH20



RESISTENCIAS INDEPENDIENTES SEGÚN MODELOS:



P180 M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelo microondas con doble magnetrón.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Capacidad de 30 litros.
- Temporizador hasta 35 minutos.
- Cierre de seguridad.
- Función defrost.
- Apertura de la puerta con maneta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		P 180 M
Código		7NGZ0000
Capacidad neta	L	30
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1800
Magnetrón	nº	2
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 637 / 405
Peso neto	kg	34,5



P180 M



Control de mandos

RUSTIC / GRAN RUSTIC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidos interiormente en acero fundido.
- Aislados totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C.
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura.
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración.
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior.
- Cortafuegos interno.
- Termómetro integrado hasta 500°C.
- Salida de humos de 15cm de diámetro.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.
- Modelo RUSTIC: equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón.
- Modelo GRAN RUSTIC: equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón.
- Modelo RUSTIC ideal para unos 70 comensales. Modelo GRAN RUSTIC ideal para 100 comensales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Rustic	Gran Rustic
Código		① 7VFT0012	① 7VFT0013
Rango de temperatura	°C	+250 / +350	+250 / +350
Autonomía	h	9	9
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 535 / 670	900 / 790 / 900
Peso neto	kg	148	244

ACCESORIOS PARA SALAMANDRAS

	Sombrero	Regulador tiro	Cortafuegos interno	Mesa pintada Rustic	Mesa pintada Gran Rustic	Mesa inox Rustic	Mesa inox Gran Rustic
Código	① 7VFT9002	① 7VFT9000	① 7VFT9001	① 7VFT9003	① 7VFT9004	① 7VFT9005	① 7VFT9006

Aplicaciones



Rustic



Gran Rustic



Regulador externo.



Mesa pintada.



Cortafuegos.



Sombrero.



LAS PRESTACIONES

Versión Snack

EKF423P

Cocción rápida con excelentes resultados. Diseñado para pequeños bares y pastelerías que no quieren comprometer la calidad de producción, utilizando un aparato compacto.

Versión Gastronomía

EKF411

Ideal para pequeños restaurantes y delicatessen. Permitirá calentar sus platos más delicados, con un mínimo consumo de energía. El sistema de ventilador bidireccional favorece una cocción perfectamente uniforme.

EKF411UD

Uso práctico y calidad. Calienta los alimentos y además también se puede utilizar para preparar recetas rápidas y simples: es el aliado perfecto para pequeñas cocinas. Resultados profesionales y optimización del tiempo: compacto y fácil de usar, te permite personalizar cada receta en función de los requisitos de cocción individual, aprovechando la opción de vapor directo.

MKF711S

Diseñado para delicatessen de tamaño mediano. Rendimiento profesional con dimensiones reducidas. Pasta al horno, asados de carne, pescado o pollo, así como platos particularmente delicados, como postres de restaurante y carnes que necesitan cocción lenta. Con la opción de vapor directo, puede personalizar la forma de cocinar en cada plato.

Hornos a convección

Hornos eficientes y versátiles creados para optimizar las tareas diarias y la preparación de las recetas más complejas y delicadas.

La gama

Diversas capacidades para varias medidas de bandejas: desde el modelo Snack, capaz de albergar 4 niveles de 42.9 cm x 34.5 cm, sin olvidar los modelos pensados para bandejas GN 1/1 y la pastelería 60x40.

Además, y para completar tu negocio, escoge la fermentadora que mejor encaje con tu actividad.

Versión Pastelería

EKF464

Diseñado para pequeños negocios de pastelería y panaderías.. Adecuado para cualquier espacio, grande o pequeño. Útil para preparar sándwiches y pasteles, incluso de la variedad congelada.

EFK464UD





Pequeña panadería o pastelería. Consigue croissants perfectos pero también es el aliado perfecto para calentar y revivir la fragancia del pan congelado: su hábitat natural es la pequeña panadería o pastelería donde el espacio es inevitablemente lo que prima. A pesar de su diseño compacto y uso infalible, con su opción de vapor directo que le permite personalizar cada receta basada en los requisitos de horneado individual, le recompensará con resultados profesionales, manteniendo el tiempo de cocción y ahorrando energía.

MKF 664 S

Horno de convección para 6 bandejas de 600 x 400 mm, panel electromecánico.

La calidad incluida en un horno simple y de alto rendimiento con clasificación de protección IPX4 y un bloque puerta a 60 °, 90 °, 120 ° y 180 ° de apertura.

EKF / EKL

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg
VERSIÓN SNACK				
	7LGI0081	EKF423P	59x69,5x59 4x(42,9x34,5)	0,24/33
VERSIÓN GASTRONOMÍA				
	7LGI0085	EKF411	78,4x75,2x63,4 4x(GN 1/1)	0,37/50,4
	7LGI0086	EKF411UD con inversor de giro	78,4x75,2x63,4 4x(GN 1/1)	0,37/58
	7LGI0051	MKF 711 S con inversor de giro	73 X 85,5 X 85 7x(GN 1/1)	0,71/96,4
VERSIÓN PASTERERÍA				
	7LGI0082	EKF464	78,4x75,2x63,4 4x(60X40)	0,37/50,4
	7LGI0083	EKF464UD con inversor de giro	78,4x75,2x63,4 4x(60X40)	0,37/58
	7LGI0052	MKF 664 S con inversor de giro	85 X 104,1 X 85 6x(60X40)	0,71/96,4

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- El modelo EKF423P tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- Los modelos "UD" con humidificación directa e inversor de giro los convierten en hornos altamente profesionales ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de los platos.

Gas	P 230-1N 50 Hz	P 400-3N 50 Hz
kW	kW	kW
-	2,8	-
-	3,4	-
-	-	6,4
-	-	10,4
-	3,4	-
-	-	6,4
-	-	10,4



LA GAMA

Easy Air Touch Screen

Pantalla de 5" con diseño innovador con programas de cocción precargados y posibilidad de cargar mediante USB. Programas con 9 fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, 3 velocidades de ventilación, cocción con sonda corazón y cocción a baja temperatura.

Easy Air para la pastelería

Easy Air monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con interjeje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con interjeje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión touch screen integra, asimismo, los principales programas de cocción de pan y pastelería.



Easy Air electromecánicos

En tres versiones distintas: convección sin humidificador, convección con humidificador y dos velocidades, mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.



Easy Air para gastronomía

Easy Air es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además de ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.



Easy Air

Amplia gama de hornos profesionales con las prestaciones necesarias para facilitar el día a día de tu cocina.

LAS PRESTACIONES

EasyService level control cooking

Easy Service Rack Control

Permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con Easy Service, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos al mismo tiempo.

OneTouch

Tecnología intuitiva

El horno ofrece la posibilidad de memorizar 9 programas de cocción (entre las recetas precargadas por Giorik o personalizadas por el usuario) y activarlas desde la pantalla OneTouch con un simple toque.

Regulación de humedad

Permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener el nivel de hidratación correcta.

Evacuación de la humedad

Una válvula de mariposa permite extraer el exceso de humedad de la cámara de forma rápida. La válvula sólo se abre cuando es necesario, y elimina así, pérdidas de calor inútiles.

Sistema de lavado

Disponible para los modelos TouchScreen (W). Este sistema prevé 3 programas de lavado automático: soft, normal y hard. Garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO SIN HUMIDIFICACIÓN

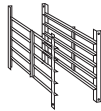


	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50Hz	50Hz
						60 Hz opcional	
						kW	kW
	7LGK1223	EME523	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3	
	7LGK1224	EME5	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3
	7LGK1225	EMG5	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3	
	7LGK1226	EME7	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6
	7LGK1227	EMG7	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6	
	7LGK1228	EME10	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6
	7LGK1229	EMG10	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6	

• Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.



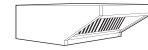
Soporte



Guías



Fermentadoras



Campana

---	---	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h	---
-----	-----	--------------------------------	-----

⌚ 7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h	⌚ 7LGK9640 2017691	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 ----- ---
-------------------------------------	-----------------------	--	---

7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h	7LGK9645 2017692	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 -----
-----------------------------------	---------------------	--	------------------------------------

7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h	7LGK9645 2017692	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 -----
-----------------------------------	---------------------	--	------------------------------------

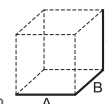
EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO - DOS VELOCIDADES CON HUMIDIFICACIÓN



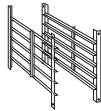
	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50Hz	50Hz
						60 Hz opcional	
						kW	kW
	 7LGK1233	EME5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3	
	 7LGK1235	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3
	 7LGK1237	EMG52	87x79x72 5x(GN W1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3	
	 7LGK1238	EME72	87x75x66 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6
	 7LGK1240	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6	
	 7LGK1241	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6
	 7LGK1243	EMG102	87x79x108 10x (GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6	

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.
Consulta con tu comercial modelos potenciados para pastelería:





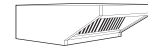
Soporte



Guías



Cámara de reposo



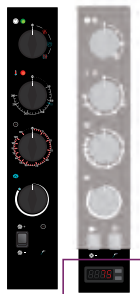
Campana

---	---	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h	---
⌚ 7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h	⌚ 7LGK9640 2017691	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 ----- ---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h	7LGK9645 2017692	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 ----- ---
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h	7LGK9645 2017692	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h	⌚ 7LGK9154 7080516 ----- ---

Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.

EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO - DOS VELOCIDADES CON HUMIDIFICADOR



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50Hz	50Hz
						60 Hz opcional	
						kW	kW
	 7LGK1244	ECE5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3	
	7LGK1248	ECE52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3
	 7LGK1252	ECG52	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3	
	 7LGK1254	ECE72	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6
	 7LGK1258	ECG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6	
	7LGK1260	ECE102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6
	7LGK1264	ECG102	87x79x108 10x(GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6	

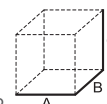
Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.

Modelos bajo pedido. Consulta con tu comercial:

X: Versión potenciada

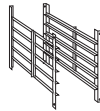
S: Versión con sonda de aguja

: Versión potenciada con 3 ventiladores





Soporte



Guías



Campana

---	---	---
-----	-----	-----

🕒 7LGK9620
 TSP0500
 83x57x85 h

🕒 7LGK9640
 2017691

🕒 7LGK9154
 7080516

7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h	7LGK9645 2017692	🕒 7LGK9154 7080516

7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h

7LGK9645
 2017692

🕒 7LGK9154
 7080516

--	--	-----

Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.

MOVAIR

Una versatilidad incomparable



MovAir para pastelería

MovAir incorpora una configuración bivalente GN 1/1 y EN 600x400 para las bandejas, con un espacio intermedio de 74 mm entre cada una, que se puede sustituir por una configuración EN 600x400 con espacio intermedio de 80 mm, ideal para trabajos de repostería. El ventilador con tres velocidades e inversión automática de la rotación garantiza una cocción uniforme.

Además, el horno incluye los principales programas de cocción de pan y repostería.

MovAir para gastronomía

Las modalidades de cocción de convección, al vapor, mixta (convección y vapor) y ahumado hacen que MovAir también resulte perfecto para trabajos de gastronomía. Asimismo, la función de mantenimiento/maduración permite cocinar asados voluminosos a baja temperatura.

El panel de control táctil altamente intuitivo permite iniciar rápidamente los programas de cocción preconfigurados.

RECIPES TUNER: Programación intuitiva

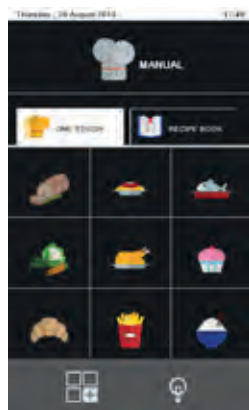
La función Recipe Tuner permite elegir el nivel de cocción, tostado, humedad y fermentación deseado. Una vez seleccionado, el horno regula todos los parámetros de cocción necesarios de forma autónoma.



Recetas personalizables

Para facilitar el trabajo en la cocina, la memoria del horno incluye cientos de recetas creadas por los chefs de Giorik listas para utilizar. Sin embargo, todas ellas se pueden personalizar y guardar en función de las preferencias del usuario de MovAir. Además, el puerto USB permite exportar e importar miles de elaboraciones de forma fácil y rápida.

MOVAIR



Pantalla táctil de 7"

La pantalla de 7" con control táctil, gráficos intuitivos y diseño innovador permite seleccionar programas de cocción preconfigurados, cargar recetas a través de una memoria USB, utilizar programas con nueve fases de cocción, regular la humedad relativa de la cámara, elegir entre tres velocidades de ventilación diferentes, cocinar con sonda térmica y realizar cocciones a baja temperatura con la función Delta T.

Mando

Todos los detalles del nuevo MovAir han sido sumamente cuidados para facilitar al máximo su uso incluso en las instalaciones hoteleras más modernas. El mando giratorio integrado ha sido específicamente diseñado para optimizar los procesos de trabajo.



OneTouch

El usuario puede poner en marcha sus recetas favoritas con un solo gesto, lo cual le permite ahorrar una gran cantidad de tiempo. Además, es posible memorizar hasta nueve programas de cocción, ya sean los que vienen preconfigurados por Giorik o los que se hayan creado *ad hoc* en el establecimiento de destino con parámetros personalizados. Todos ellos se pueden activar directamente desde la pantalla de One Touch con un simple toque.

EasyService

level control cooking

Rack Control permite cocinar diferentes platos de forma simultánea en varios niveles. Además, la opción EasyService ofrece la posibilidad de servir todos los platos al mismo tiempo.



Siempre conectado

Todos nuestros hornos incluyen un dispositivo de serie que activa la conectividad para que Cloud Giorik reconozca el equipo. Esto permite obtener los datos necesarios para analizar parámetros y posibles errores de la máquina incluso de forma remota. Además, la conexión al sistema Cloud permite actualizar el software de los hornos en tiempo real.



Control de la humedad

El exclusivo sistema de control de la humedad permite monitorizar constantemente las condiciones climáticas del interior de la cámara de cocción para intervenir rápidamente cuando sea necesario y mantener un grado de hidratación adecuado en todo momento.

La humedad se evacúa a través de una válvula de mariposa encargada de extraer completamente el excedente de forma rápida gracias a un sistema de aspiración de aire.



Control remoto

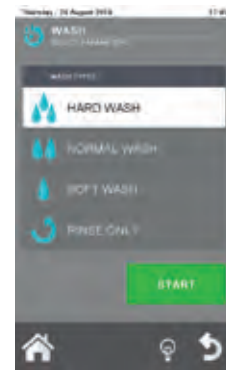
Active la conexión Wi-Fi incluida de serie en el dispositivo y siga las indicaciones de registro. Giorik Cloud es una plataforma fácil de programar y aún más fácil de utilizar que resulta perfecta para gestionar el equipo.

Gracias a la asistencia remota, los técnicos de Giorik pueden controlar y gestionar a distancia los datos más importantes de la máquina.

Lavado automático

Existe un sistema de lavado automático de la cámara del horno (modelos W). En él se pueden encontrar cuatro programas de lavado que se adaptan a necesidades concretas: suave, normal, intenso y enjuague.

El lavado automático garantiza el máximo nivel de higiene dentro de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



Luces LED

Las nuevas luces LED, situadas en el lado contrario al panel de control, ofrecen una iluminación uniforme del interior del horno que permite el control continuo de la cocción y el sellado completo de la cámara.

Modelo L: LED a la izquierda
Modelo R: LED a la derecha



Conectores

Los conectores de la sonda térmica y del USB están ocultos bajo el panel de control para reducir al máximo el tamaño del equipo. La nueva toma para la sonda térmica, idéntica a la de los hornos Kore, garantiza unas prestaciones excelentes. El diseño en T de la empuñadura previene roturas de la varilla ocasionadas por una extracción incorrecta.

La sonda multipoint está disponible bajo petición.



Bisagras regulables

Para facilitar aún más el uso del horno, ahora es posible regular las bisagras de la puerta para ajustarla sobre la marcha.

MOVAIR

CONTROL TOUCH-SCREEN CON VAPOR DIRECTO



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) mm	P 230-1N 50Hz kW	P 400-3N 50Hz kW	Gas kW
	⚡ 7LGK0172 / MTE523_R	5GN 2/3	637X692X657	3,3	-	-
	⚡ 7LGK0173 / MTE523W_R				-	-
	⚡ 7LGK0174 / MTE523X_R			-	4,8	-
	⚡ 7LGK0175 / MTE523XW_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0176 / MTE5_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657	-	6,3	-
	⚡ 7LGK0177 / MTE5W_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0178 / MTE5X_R			-	7,7	-
	⚡ 7LGK0179 / MTE5XW_R		-	-	-	
	🔥 7LGK0180 / MTG5_R		907X752X717	0,3	-	9,5
	🔥 7LGK0181 / MTG5W_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0182 / MTE7_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X837	-	9,6	-
	⚡ 7LGK0183 / MTE7W_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0184 / MTE7X_R			-	12,6	-
	⚡ 7LGK0185 / MTE7XW_R		-	-	-	
	🔥 7LGK0186 / MTG7_R		907X752X897	0,6	-	16
	🔥 7LGK0187 / MTG7W_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0188 / MTE10_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X1037	-	12,6	-
	⚡ 7LGK0189 / MTE10W_R			-	-	-
	⚡ 7LGK0190 / MTE10X_R			-	17,3	-
	⚡ 7LGK0191 / MTE10XW_R		-	-	-	
	🔥 7LGK0192 / MTG10_R		907X752X1097	0,6	-	19
	🔥 7LGK0193 / MTG10W_R			-	-	-

Se aconseja obtener la sonda corazón para darle el máximo rendimiento a tu horno.

W - Lavado automático

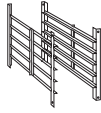
X: Versión potenciada

🌀🌀🌀: Versión potenciada con 3 ventiladores

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)



Soporte



Guías



Sonda corazón

---	---	7LGK9243 6000124
-----	-----	---------------------

7LGK9620
TSP0500

7LGK9640
2017691

7LGK9243
6000124

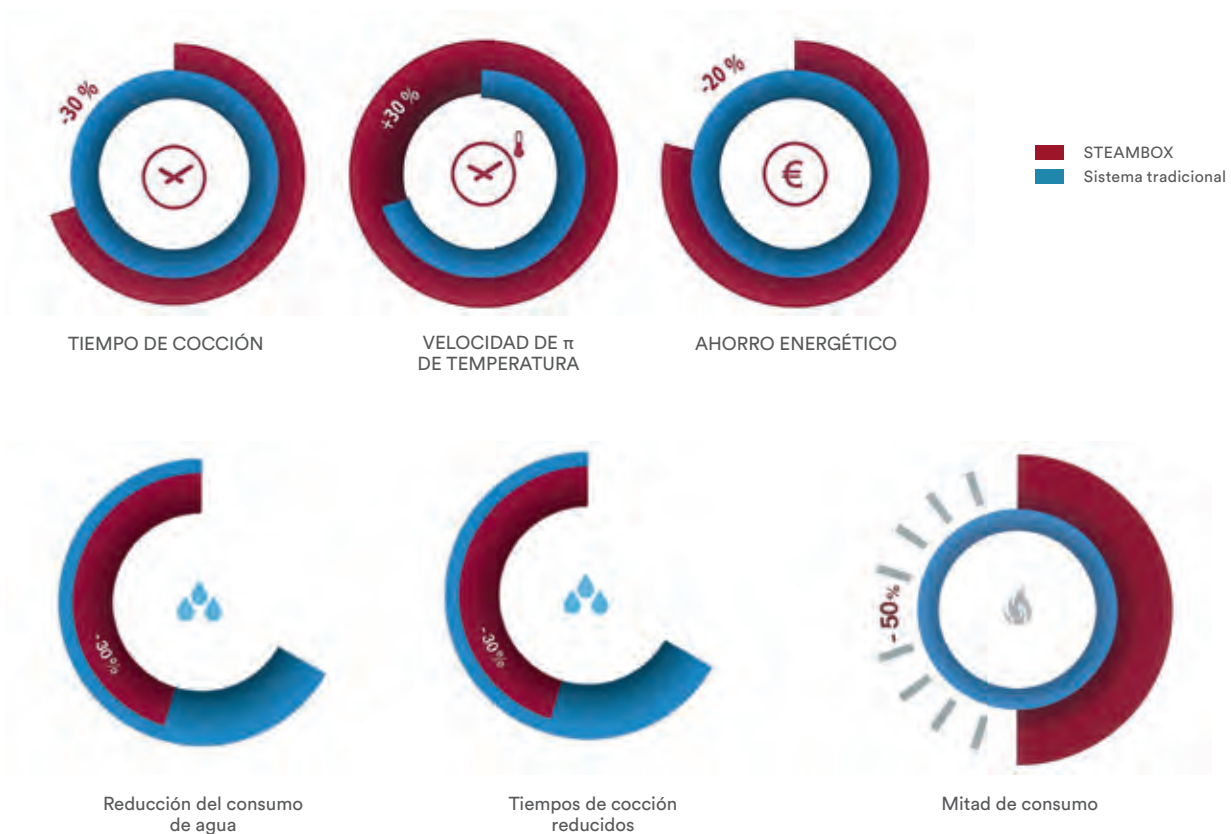
7LGK9625 TSP1000	7LGK9645 2017692	7LGK9243 6000124
---------------------	---------------------	---------------------

7LGK9625
TSP1000

7LGK9645
2017692

7LGK9243
6000124

Tecnología Steambox



Steambox

La mayor tecnología en hornos profesionales para tu cocina

El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven dos métodos de producción del vapor: el vapor generado mediante CALDERA y la velocidad del vapor de modo INSTANT. Las ventajas de este sistema se miden en RAPIDEZ, CALIDAD, EFICIENCIA y AHORRO.

Ahorro

STEAMBOX tiene un generador de vapor de medidas reducidas respecto a los hornos mixtos tradicionales, que logra reducir el consumo sin comprometer el rendimiento. Además todas las versiones disponen de un control de recorte de la potencia del horno que permite una regulación precisa de las temperaturas y un importante ahorro energético.

Eficiencia

Tanto en fase de precalentamiento como de funcionamiento, STEAMBOX tiene tiempos de puesta a punto y de reanudación inferiores a la media.

Tiempos y consumo

Con este sistema, los tiempos de cocción (precalentamiento + cocción) son decididamente más bajos respecto a los de hornos que utilizan el tradicional sistema "atmosférico" (-40% aprox.) y lo mismo ocurre con el consumo (-50% aprox.)



El hábitat climático perfecto

El sistema de control de humedad MeteoSystem permite calibrar el consumo de agua y optimizar la producción de vapor de acuerdo a las necesidades reales de cocción, evitando así desperdicios innecesarios.



La modulación del vapor

No solo es posible calibrar la cantidad de vapor, sino también la calidad. El sistema SteamTuner permite modular el nivel de hidratación del vapor ajustando el grado de sequedad o humedad en base al tipo de cocción.

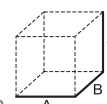


STEAMBOX EVOLUTION H

CONTROL TOUCH SCREEN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
						50Hz	50Hz
						60 Hz opcional	
						kW	kW
	7LGK0024	SEHE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			11,4
	7LGK0092	SEHG061W					
	7LGK0053	SEHE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			16,7
	7LGK0093	SEHG101W					
	7LGK0094	SEHE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			21,4
	7LGK0095	SEHG062W					
	7LGK0096	SEHE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			28,3
	7LGK0097	SEHG102W					
	7LGK0098	SEHE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			33,3
	7LGK0099	SEHG201W					
	7LGK0101	SEHE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			54,1
	7LGK0102	SEHG202W					

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)





Soporte



Guías



Armario neutro



Armario caliente



Campana de condensación



Carro



















7LGK9017 TSB06 79x61x85H	7LGK9024 2019768	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H	7LGK9174 7080523	----- -----
7LGK9051 TSB10 79x61x70H	7LGK9036 2019769	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H	7LGK9174 7080523	----- -----
7LGK9031 TSB62 104x68x85H	7LGK9037 2022356	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H	----- -----	----- -----	----- -----
7LGK9034 TSB12 104x68x70H	7LGK9038 2019770	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H	----- -----	----- -----	----- -----
----- -----	----- -----	----- -----	----- -----	----- -----	7LGK9039 2025106
----- -----	----- -----	----- -----	----- -----	7LGK9176 7080525	7LGK9177 2025107
----- -----	----- -----	----- -----	----- -----	----- -----	----- -----

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

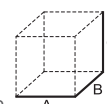
- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Ducha de serie.
- Sonda al corazón de serie.
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático.
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante

STEAMBOX EVOLUTION R

CONTROL TOUCH SCREEN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N
							50Hz	50Hz
							60 Hz opcional	
							kW	kW
		7LGK1710	SERE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			10,4
		7LGK1711	SERG061W					
		7LGK1712	SERE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			15,5
		7LGK1713	SERG101W					
		7LGK1714	SERE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			20,4
		7LGK1715	SERG062W					
		7LGK1716	SERE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			25,8
		7LGK1717	SERG102W					
		7LGK1718	SERE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			30,8
		7LGK1719	SERG201W					
		7LGK1720	SERE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			51,6
		7LGK1721	SERG202W					

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)





Soporte



Guías



Armario neutro



Armario caliente



Campana de condensación



Carro







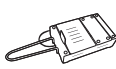

7LGK9017 TSB06 79x61x85H	7LGK9024 2019768	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H	7LGK9174 7080523	-----
7LGK9051 TSB10 79x61x70H	7LGK9036 2019769	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H	7LGK9174 7080523	-----
7LGK9031 TSB62 104x68x85H	7LGK9037 2022356	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H	-----	-----	-----
7LGK9034 TSB12 104x68x70H	7LGK9038 2019770	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	7LGK9039 2025106
-----	-----	-----	-----	7LGK9176 7080525	7LGK9177 2025107
-----	-----	-----	-----	-----	-----




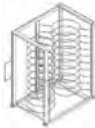

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Ducha de serie.
- Sonda al corazón de serie.
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático.
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante

STEAMBOX EVOLUTION


ACCESORIOS

	Código	Modelo	Descripción	Potencia
	 7LGK9048	2025108	Kit adicional apilamiento hornos eléctricos	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 10 GN 1/1 + 6 GN 1/1
	 7LGK9049	2025110		6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 10 GN 2/1 + 6 GN 2/1
	 7LGK9053	2025109	Kit adicional apilamiento hornos de gas	6 GN 1/1 + 6 GN
	 7LGK9054	2025111		6 GN 2/1 + 6 GN 2/1
	 7LGK9028	SMK01	Ahumadores para hornos	104 platos 0,2

	Código	Modelo	Descripción	Capacidad
	7LGK9055 2025112	Carro para estructura extraíble	Para soportes TSB10	6 GN 1/1 - 10 GN 1/1
	7LGK9056 2016120		Para soportes TSB12	6 GN 2/1 - 10 GN 2/1
	7LGK9099 2025113	Guía para inserción carro		6 GN 1/1 - 10 GN 1/1
	7LGK9101 2016187			6 GN 2/1 - 10 GN 2/1
	7LGK9102 2025114	Estructura extraíble		6 GN 1/1
	7LGK9103 2025115			10 GN 1/1
	7LGK9104 2018983			6 GN 2/1
	7LGK9106 2016186			10 GN 2/1
	7LGK9107 2025116	Estructura porta platos	12 platos	6 GN 1/1
	7LGK9108 2025117		20 platos	10 GN 1/1
	7LGK9109 2018984		24 platos	6 GN 2/1
	7LGK9111 2016214		40 platos	10 GN 2/1
	7LGK9112 2025118	Carro porta platos	50 platos	20 GN 1/1
	7LGK9113 2025119		104 platos	20 GN 1/1
	7LGK9114 2016265			20 GN 1/1
	7LGK9116 2016273			20 GN 1/1
	7LGK9117 2016257	Manta térmica para el carro		6 GN 1/1
	7LGK9118 2016258			10 GN 1/1
	7LGK9119 2021173			6 GN 2/1
	7LGK9121 2016259			10 GN 2/1

STEAMBOX EVOLUTION

DETERGENTES

	Código	Modelo	Descripción	Capacidad
	7LGK9019 7080531	Detergente líquido Giorik	Detergente desengrasante superconcentrado para hornos pirolíticos 5 L	
	 7LGK9041 7080536	Giorik Solid Tab	Conf. 100 Pcs.	
	 7LGK9042 7080533	Giorik Descaler & Rinse	5 L	
	 7LGK9043 7080537	Detergente Giorik	Detergente desengrasante para una limpieza manual de los hornos 5 L	

ACCESORIOS

Ablandadores

Código




 7LGK9150
7080550

Ablandador de sal completo de saneamiento deresinas
Dim. cm 23x43,5x51H m³/kg 0,15/15

Bandeja para detergente



 7LGK9152 2019888

GN 1/1

 7LGK9153 2019981

GN 2/1

Rejillas de acero inoxidable



 7LGK9044 2015684

GN 2/3 H11 mm

 7LGK9050 2103131


GN 1/1

 7LGK9833 2016438

GN 2/1

Rejillas para pollos



 7LGK9026 2103320

8 unidades

GN 1/1 H150 mm

 7LGK9046 2103321

10 unidades

GN 1/1 H150 mm

 7LGK9047 2103322

8 unidades

GN 1/1 H260 mm

Bandejas de acero inoxidable



 7LGK9122 2103136

GN 2/3 H20 mm

 7LGK9123 2103148

Perforado


GN 2/3 H20 mm

 7LGK9124 2103156

GN 2/3 H40 mm

 7LGK9100 2103094



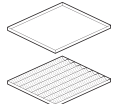
GN 1/1 H20 mm

 7LGK9110 2103095

GN 1/1 H40 mm

 7LGK9126 2103096

GN 1/1 H65 mm

	Código	Descripción	Capacidad
	① 7LGK9125 2103097	Perforado	GN 1/1 H20 mm
	① 7LGK9130 2103098	Perforado	GN 1/1 H40 mm
	① 7LGK9135 2103099	Perforado	GN 1/1 H65 mm
	① 7LGK9105 2103082	Bandejas de acero inoxidable	GN 2/1 H20 mm
	① 7LGK9127 2103081		GN 2/1 H40 mm
	① 7LGK9140 2103078		GN 2/1 H20 mm
	① 7LGK9680 2103286	Perforado	GN 1/1 H20 mm
	① 7LGK9128 2013226	Rejillas de acero inoxidable	Para hornos 60x40
	① 7LGK9129 2103125	De aluminio para pastelería	60x40 H20 mm
	① 7LGK9131 2103126	Lámina pulida para pastelería	60x40 H20 mm
	① 7LGK9132 2103138	De aluminio, perforada, para pastelería	60x40 H20 mm
	① 7LGK9133 2103132	De aluminio para baguette	60x40 H30 mm

ACCESORIOS PARA CONVERSIÓN DE PASTELERÍA

Carro para horno



Código	Modelo	
① 7LGK9134 2025120	Carro para horno	Para hornos: 20(GN 1/1) → 16 (60x40) - Medida 80

Portador de bandejas



① 7LGK9136 2025121	Portador de bandejas	Para hornos: 6(GN 1/1) → 5 (60x40) - Medida 80
① 7LGK9137 2025122	Portador de Bandejas	Para hornos: 10(GN 1/1) → 8 (60x40) - Medida 100

MINI TOUCH



Un entry-level revolucionario

MiniTouch es el nuevo horno entry-level compacto e intuitivo desarrollado por Giorik. Esta línea incorpora una pantalla táctil innovadora y fácil de usar que permite seleccionar programas de cocción preconfigurados, cargar recetas a través de una memoria USB, disfrutar de más fases de cocción en los programas, regular la humedad relativa de la cámara, elegir entre tres velocidades de ventilación diferentes, cocinar con sonda térmica y realizar cocciones a baja temperatura con la función Delta T. Un diseño de enormes prestaciones que lo único que tiene de «MINI» es su pantalla de 5”.



(6 GN 2/3)

(6 GN 1/1)

MiniTouch, maxigama

Además de los modelos con 6 y 10 bandejas GN1/1, la amplia gama de hornos MiniTouch incluye una versión con 6 bandejas gastronorm 2/3. Este tamaño, aún más compacto, es perfecto para trabajos menores o como horno complementario en cocinas grandes.



(10 GN 1/1)



Recipe tuner

Función de autorregulación para obtener los niveles de cocción, tostado, humedad y fermentación elegidos por el chef.



Rack Control

Permite cocinar diferentes platos de forma simultánea en varios niveles. Además, la opción EasyService ofrece la posibilidad de servir todos los platos al mismo tiempo.



Todo programado

MiniTouch ayuda al chef a optimizar y planificar los distintos ciclos de trabajo. Gracias a la función de INICIO RETARDADO es posible programar el arranque de un ciclo de cocción directamente desde el calendario incorporado en el horno.



Touch

Interfaz de usuario intuitiva gracias a la nueva pantalla táctil de 5".



One Touch

El usuario puede poner en marcha sus recetas favoritas con un solo gesto, lo cual permite ahorrar una gran cantidad de tiempo. Además, es posible memorizar programas de cocción, ya sean los que vienen preconfigurados por Giorik o los que se hayan creado ad hoc en el establecimiento de destino con parámetros personalizados. Todos ellos se pueden activar directamente desde la pantalla de One Touch con un simple toque.



Iluminación LED

Las luces LED de la puerta maximizan la visibilidad del interior de la cámara.



Tipos de cocción



MANUAL

Para personalizar la cocción. Permite configurar de forma independiente la temperatura, el tiempo, la velocidad de rotación del ventilador, etc. de cada una de las distintas fases



LIBRO DE RECETAS

Permite elaborar una de las recetas incluidas en la memoria del horno y clasificadas según el tipo de producto.



ONE TOUCH

Permite optimizar al máximo el tiempo de configuración de la cocción. ¡Los usuarios pueden poner en marcha sus recetas favoritas con solo un toque!

Panel de control

- Control de la temperatura entre 50 y 300 °C
- Control del tiempo entre 1 y 599 minutos y función infinito
- Modalidades de cocción: convección, vapor, mixta de convección y vapor
- Modalidad de mantenimiento y maduración, modalidad de ahumado en frío y en caliente.
- Programas de cocción preconfigurados. Posibilidad de gestionar las nueve fases de cocción de cada programa
- Cocción con función Delta T
- Cocción con sonda térmica
- Cocción multinivel
- Control de la humedad
- Ventilador con tres velocidades e inversión automática
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación

MINI TOUCH

Recetas personalizables

Para facilitar el trabajo en la cocina, la memoria del horno incluye cientos de recetas creadas por los chefs de Giorik listas para utilizar. Sin embargo, todas ellas se pueden personalizar y guardar en función de las preferencias del usuario. Además, el puerto USB permite exportar e importar miles de elaboraciones de forma fácil y rápida.



Seleccione la receta deseada en el menú «Cocción» del «Libro de recetas» o de la función «One Touch». P. ej.: «Libro de recetas», categoría «Dulces».



Elija la receta deseada entre las múltiples opciones previamente cargadas de la categoría «Croissant». A continuación, podrá visualizar todas las fases de cocción de la receta seleccionada.



La función Recipe Tuner permite elegir el nivel de cocción, tostado, humedad y fermentación deseado. Una vez seleccionado, el horno regula todos los parámetros de cocción necesarios de forma autónoma. Pulse START para iniciar la receta y espere a que termine el ciclo de cocción.



En este momento se ha iniciado la primera fase de cocción. Al finalizar el ciclo, el horno emitirá una señal acústica y mostrará un mensaje en la pantalla. Solo entonces podrá extraer las bandejas y servir los platos.



Lavado automático

Todos los modelos MiniTouch vienen de serie con SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO. Su interfaz intuitiva permite iniciar rápidamente el lavado una vez que termine el ciclo de cocción o al acabar la jornada. Para ello, basta con seleccionar uno de los cuatro programas de lavado disponibles que van desde el modo INTENSO hasta solo enjuague.



Detergente líquido



Accesorios imprescindibles



Campana extractora

Para evitar que se disperse el vapor de condensación.



Sonda térmica

Para un control constante de la temperatura interna del alimento.



Memoria USB





Memoria externa para almacenar recetas.

Cocción

Hornos mixtos a Convección / Vapor

MINI TOUCH

CONTROL TOUCH-SCREEN CO NVAPOR DIRECTO

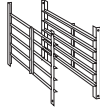
	Código	Modelo	Dimensiones ^A (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 400-3N 50/60 Hz	
						P 230-1N	60 Hz opcional
						kW	kW
	⚡ 7LGK0144	KM0623W	519×631×770 6 GN 2/3	05 / 77			4,7
	⚡ 7LGK0145	KM061W	519X806X770 6 GN 1/1	05 / 92			6,9
	⚡ 7LGK0146	KM101W	519 X806X1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			13,8

W - Lavado automático



Soporte

7LGK9009
 TK23
 470x450x800



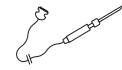
Guías

7LGK9011
 2023001



**Ducha
 colgada**

7LGK9205
 7080003



**Sonda
 corazón**

7LGK9243

7LGK9012
 TK1
 470x623x800

7LGK9013
 2023000

7LGK9205
 7080003

7LGK9243

7LGK9012
 TK1
 470x623x800

7LGK9013
 2023000

7LGK9205
 7080003

7LGK9243



LAS PRESTACIONES

Sistema simbiótico (b) Tecnología patentada del sistema combinado de caldera y modo instantáneo.



Exclusivo sistema de control de la humedad que, gracias a un software que analiza los parámetros de la cámara, ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiraderos.



Permite ajustar el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.

Rack Control Regulación automática del horno mientras se cocina para adaptarse a los niveles seleccionados por el chef.

Easy Service Permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.

Caldera de alta eficacia (b) Alcanza unos niveles de rendimiento sobresalientes con una reducción del tiempo de empleo y el consumo de energía.

Tecnología táctil Interfaz de usuario intuitiva, gracias a la nueva pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).

Iluminación por LED Los LED de la puerta proporcionan la máxima visibilidad en la cámara.

Limpieza automática Ofrece una selección de cuatro niveles de limpieza y un circuito cerrado, que da la opción de usar detergente líquido o pastillas para el lavado.

Alto rendimiento en un diseño compacto



Kore

El único horno compacto con una caldera

Giorik ha patentado un sistema de generación de vapor que hace posible garantizar que el tamaño del generador de vapor sea mucho menor que el de las calderas tradicionales. Esta característica única, combinada con las prestaciones sobresalientes del sistema de alta eficacia, permite reducir considerablemente el consumo de agua y de energía, además de optimizar el tiempo de cocción.

LA GAMA

HIGH LEVEL b/i.

Todas las ventajas de la gama superior.

MINITOUCH m.

La versión más sencilla de KORE.

Caldera + modo instantáneo: una combinación ganadora

En el horno Kore, conviven dos métodos de generación de vapor: uno producido por la caldera y otro en modo instantáneo. Esta sinergia hace que sea posible aprovechar al máximo las ventajas de ambos sistemas.



Variados formatos de bandeja adaptados a cada tipo de cocción.

Pensado como el mejor ayudante del chef

Cada detalle ha sido diseñado y creado pensando en la interacción entre el horno, el chef y la cocina. Garantizan la posibilidad de personalizar las funciones y los programas de acuerdo con sus propias rutinas y requisitos.



Pantalla táctil con funciones y programas personalizables.



KORE

CONTROL TOUCH SCREEN 7" - VERSIÓN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA


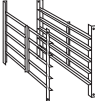




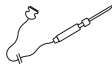
KORE B

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 400-3N P 230-1N 50/60 Hz	
						60 Hz opcional kW	kW
							
	7LGK0136	KB061W	519 x 806 x 770 6 GN 1/1	0,5 / 92			7,9
	7LGK0137	KBG061W	519 X 835 X 770 6 GN 1/1	0,5 / 96	5,5	1,3	
	7LGK0138	KB101W	519 X 806 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			14,8
	7LGK0139	KBG101W	519 X 835 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 118	11	1,6	

CONTROL TOUCH SCREEN 7" - VERSIÓN CON VAPOR DIRECTO

KORE I

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 400-3N P 230-1N 50/60 Hz	
						60 Hz opcional kW	kW
							
	7LGK0140	KI061W	519 x 806 x 770 6 GN 1/1	0,5 / 92			6,9
	7LGK0141	KIG061W	519 X 835 X 770 6 GN 1/1	0,5 / 96	5,5	0,3	
	7LGK0142	KI101W	519 X 806 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			13,8
	7LGK0143	KIG101W	519 X 835 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 118	11	0,6	

 Soporte	 Guías	 Soporte para apilado	 Campana	 Campana de condensación	 Ducha colgada	 Sonda corazón
7LGK9012 TK1 470x623x800	7LGK9013 2023000	7LGK9147 TK21 470x623x330	7LGK9148 7080518	7LGK9149 7080519	7LGK9205 7080003	Incluida
7LGK9012 TK1 470x623x800	7LGK9013 2023000	-----	7LGK9148 7080518	7LGK9149 7080519	7LGK9205 7080003	Incluida

 Soporte	 Guías	 Soporte para apilado	 Campana	 Campana de condensación	 Ducha colgada	 Sonda corazón
7LGK9012 TK1 470x623x800	7LGK9013 2023000	7LGK9147 TK21 470x623x330	7LGK9148 7080518	7LGK9149 7080519	7LGK9205 7080003	Incluida
7LGK9012 TK1 470x623x800	7LGK9013 2023000	-----	7LGK9148 7080518	7LGK9149 7080519	7LGK9205 7080003	Incluida

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema simbiótico (b): sistema combinado de caldera y modo instantáneo.
- Caldera de alta eficacia (b).
- Meteo System (b/i): control de la humedad que ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiradero.
- Steam Tuner (b/i): ajusta el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.
- Rack Control: regulación automática del horno para adaptarse a la selección del chef.
- Easy Service: permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.
- Pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).
- Iluminación LED.
- Limpieza automática.

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

RF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cámara construida en acero inoxidable AISI 304.
- Paredes aisladas térmicamente con un aislamiento térmico de 70 mm de espesor.
- Puerta dotada de microinterruptor que detiene el abatidor al abrir la puerta (excepto para el modelo RF15).
- Señal acústica y visualización de mensajes de error en todos los modelos.
- Puerta reversible en todos los modelos excepto el RF2/3.
- Pies regulables en altura para los modelos RF5, RF10, y ruedas con freno para el modelo RF15.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF23A	RF 50A	RF100A	RF 15 FASTER
Código		0CRW0118	0CRW0111	0CRW0119	0CRW0114
Capacidad neta	L	GN 2/3	5 GN 1/1 o 5 EN 60x40	10 GN 1/1 o 10 EN 60x40	15 GN 1/1 o 10 En 60x40
Rango de temperatura	°C	+45/+3 / +45/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230/1/50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	218	1200	900	2264
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R452	R-404A	R-404A
Bandejas GN 1/1	nº	-	5	10	15
Bandejas GN 2/3	nº	3	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	5	10	15
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 609 / 370	850 x 730 x 830	790 / 799 / 1630	790 / 799 / 1970
Peso neto	kg	47	76	129	183

ACCESORIOS

BANDEJAS	Kit Transformacion Heladeria RF 50A
Código	0YRW9023

Aplicaciones



RF 10 FASTER



RF 15 FASTER



RF 2/3



RF 50A



De Italia a tu restaurante

Para que tus pizzas sean verdaderamente genuinas necesitas algo más que guardar el secreto de su masa: una tecnología de última generación. Con esta amplia gama de maquinaria de fácil manejo optimizarás tu tiempo y te convertirás en un auténtico pizzero profesional.

EUROFRED

oem

SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Pizzería

Amasadora	444
Porcionadora-Boleadora	448
Formadoras	450
Hornos Pizzería	454



Amasadoras

Especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y por tanto la fermentación temprana de la misma.



Porcionadora-Boleadora

Una vez amasado el producto es el momento de hacer las bolas para posteriormente darles forma de pizza: arduo trabajo si no dispones de la ayuda de esta porcionadora-boleadora. Es tan sencillo como introducir la masa en la tolva y recoger las bolas que va creando.



Supone un importante ahorro en costes. Además, evita la producción de masa a diario al permitir guardar las bolas en el frigorífico para los procesos posteriores de maduración y fermentación.

Innovación y tradición

Gracias a la evolución de las máquinas de pizzería conseguimos que el proceso de fabricación de la pizza sea cada día más fácil.

Formadoras de pizza

Ideal para aquellos restaurantes que quieren ampliar su carta con pizzas. De manejo muy intuitivo, permite un importante ahorro en costes.



Pizzaform

Para elevadas producciones horarias. Mima la masa con sus platos móviles de acero inoxidable, con temperatura regulable independiente y aumento o disminución del espesor del disco de la masa.



Hornos

Monocámaras, bicámaras, tricámaras...

Desde 4 hasta 18 pizzas en cada horneada. A gas o eléctrico. Una completa gama para cubrir cualquier necesidad.



FX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada y tina en acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta (excluyendo el modelo de 20 Kg y 30 kg Fija).
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Barra corta-masa (modelo de 20 Kg estándar).
- Alimentación trifásica 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Los modelos de 2 velocidades, son ideales para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulte con su comercial los modelos para masas hidratadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código		7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	2 / 20	2 / 20	2 / 20	2 / 20	3 / 30
Capacidad cuba máxima	L	26	26	26	26	37
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades	nº	1	1	2	2	1
Diámetro cuba	mm	427	427	427	427	427
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98

MODELO		FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código		⌚ 7YEM0044	⌚ 7YEM0031	⌚ 7YEM0046	7YEM0056	⌚ 7YEM0048
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	3 / 30	4 / 40	4 / 40	6 / 60	6 / 60
Capacidad cuba máxima	L	37	47	47	83	83
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades	nº	2	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	478	478	585	585
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	478 x 809 x 778	478 x 809 x 778	585 x 990 x 1005	585 x 990 x 1005
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	145 / 135	145 / 135	218 / 202	218 / 202

ACCESORIOS

	Kit 4 Ruedas	KIT 4 RUEDAS (FX601T / FX602T)
Código	⌚ 7YEM9001	⌚ 7YEM9010



FX201M



FX401T para masa hidratada



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

RB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada.
- Tina de acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Brazo telescópico neumático para las versiones de cabezal móvil (30 y 40 kg).
- Alimentación trifásica de 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Tienen 2 velocidades para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulta con comercial nuestras amasadoras para masa hidratada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RB 301 T	RB 302 T	RB 401 T	RB 402 T
Código		7YEM0053	7YEM0054	⌚ 7YEM0052	⌚ 7YEM0047
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	3 / 30	3 / 30	4 / 40	4 / 40
Capacidad cuba máxima	L	37	37	47	47
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1100	750 - 1100	1100	750 - 1100
Número de velocidades	nº	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	427	478	478
Ancho / fondo / alto	mm	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807
Peso bruto / neto	kg	145 / 135	145 / 135	145 / 135	145 / 135

ACCESORIOS

	Kit 4 Ruedas
Código	⌚ 7YEM9001



RB301T



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Todos los modelos están dotados de cabeza móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

BM / AS/T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código		☺ 7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	30 / 30	30 / 30	/ -
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	550	840	370
Producción porciones 90 gr	nº/h	1200	1200	1000
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto / neto	kg	118 / 101	255 / 203	84 / 73

ACCESORIOS

	Cono D7 (240-280 gr)	Cono D4 (60-100 gr)	Cono D4,5 (90-130 gr)	Cono D5 (120-160 gr)	Cono D5,5 (150-190 gr)	Cono D6 (180-220 gr)	Cono D6,5 (210-250 gr)	Cono D3,5 (50-70 gr)
Código	☺ 7YEM0250	☺ 7YEM0220	☺ 7YEM0225	☺ 7YEM0230	☺ 7YEM0235	7YEM0240	☺ 7YEM0245	☺ 7YEM0215

	Kit 4 ruedas (BM 2/AS)	Campana AS (90-130 gr)	Campana AS (140-180 gr)	Campana AS (50-80 gr)	Campana AS (220-260 gr)	Campana AS (260-300 gr)	Campana AS (190-230 gr)
Código	☺ 7YEM9136	☺ 7YEM0300	☺ 7YEM0305	☺ 7YEM0295	☺ 7YEM0315	☺ 7YEM0316	☺ 7YEM0310

DOTACIONES

	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cono D5	1	1	-
Cono D5,5	1	1	-
Cono D6	1	1	-
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-
Campana a (190-230 gr)	-	-	1*



BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)



BM 2 (Porcionadora)



Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora - boleadora (BM 2 / AS), para determinar el calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2 / AS.



Cono y cuchillo para cortar las bolas de masa.



Bolas de masa.

EVOLUZIONE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50.
- La formadora reporta un gran ahorro de tiempo. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Tecnología TOUCH AND GO (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40): única en su género, es una formadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar la masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la formadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo definido. Gracias a este método innovador, se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 4 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		71PF0046	71PF0047	71PF0048	71PF0049
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 375 / 660	585 / 435 / 790	585 / 435 / 715	665 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	49 / 41



D-30 / D-40



Retta 40 / Retta 50

PIZZAFORM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/46 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 460 mm.
- Temperatura máxima en los platos de 180°C.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 46 MTE
Código		7YEM0139	7YEM0141
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3400	6400
Producción horaria	nº/h	300	300
Diámetro plato	mm	350	460
Ancho / fondo / alto	kg	429 / 582 / 781	545 / 716 / 840
Peso bruto / neto	mm	140/ 128	235/ 210

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte
Código	7YEM9135	7IEM9151



PF 300 / 35 MTE



PF 500 / 46 MTE



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato superior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.

NAPOLI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa repintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna y puerta de cristal extraíble.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación 220/3 bajo pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código	7IPF0051	7IPF0052	7IPF0053	7IPF0054
Rango de temperatura	°C	+50 / +455	+50 / +455	+50 / +455
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	9000	13200
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	4	6	9
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413

MODELO	BICÁMARA			
	XL 4+4	XL 6+6	XL 6L+6L	XL 9+9
Código	7IPF0055	7IPF0056	7IPF0057	7IPF0058
Rango de temperatura	°C	+50 / +455	+50 / +455	+50 / +455
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	12000	18000	26400
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	4+4	6+6	9+9
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 954 / 745	1000 / 1314 / 745	1360 / 954 / 745

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte XL 4	Soporte XL 4+4	Campana Inox (XL 4 / XL 4+4)	Soporte XL 6L	Soporte XL 6L+6L	Soporte XL 6
Código	7IPF9043	⌚ 7IPF0017	⌚ 7IPF0018	⌚ 7IPF0025	⌚ 7IPF0021	⌚ 7IPF0022	⌚ 7IPF0019
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	-	1014x859x960	1014x859x860	1000x995x120	1319x859x860	1319x859x860	1014x1219x960
Peso	-	33 kg	32 kg	10.64 kg	39 kg	38 kg	39 kg

	Soporte XL 6+6L	Campana Inox (XL 6 / XL 6+6)	Campana Inox (XL 6L / XL 6L+6L)	Soporte XL 9	Soporte XL 9+9	Campana Inox (XL 9 / XL 9+9)
Código	7IPF0020	⌚ 7IPF0027	⌚ 7IPF0029	⌚ 7IPF0023	⌚ 7IPF0024	⌚ 7IPF0031
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	1319x859x860	1000x1355x120	1360x1015x120	1319x1219x960	1319x1219x860	1360x1375x120
Peso	38 kg	13.77 kg	12.95 kg	45 kg	44 kg	16.94 kg



XL 6 + 6



XL 6L



Aislamiento de lana de roca evaporada.



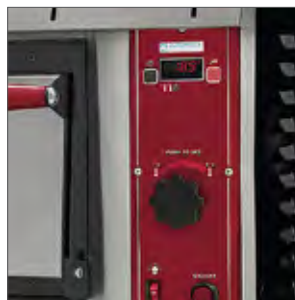
Control electromecánico de la temperatura.



Incluye dos manetas de apertura de puerta.



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.

START

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- De tamaño reducido. Compacto y fácil de colocar, apto para producciones pequeñas de bares o locales de dimensiones reducidas.
- Buena calidad. Ofrece buenos resultados para la cocción directa en piedra o en bandeja.
- Versatilidad. Perfecto para recalentar, pero también válido para una cocción completa.
- Con un diseño compacto y esencial, Start es un horno estático eléctrico práctico y funcional. Apto para cocer una pizza de 35 cm de diámetro como máximo o para recalentar la pizza al corte y otros platos.
- Elemento opcional interesante: parrilla verduras para colocar en medio de la cámara.
- Mandos electromecánicos.
- Puedes regular de manera independiente la temperatura tanto de la parte superior como de la inferior.
- El pirómetro muestra la temperatura interior.
- Está dotado de un interruptor general y sensores de control del funcionamiento.
- Prestaciones: 1 pizza Ø 35.
- Ideal para bares y locales pequeños que preparan comidas, bocadillos y aperitivos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		START
Código		7IEM0051
Rango temperatura Máximo	°C	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1900
Ancho / fondo / alto	mm	662 / 513 / 366
Peso bruto / neto	kg	42 / 36



START

DOMITOR

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una mejor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño de la puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.
- Posibilidad de horno bicámara apilando dos modelos iguales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código		7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Rango de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4,4	7,8	7,8	12
Ancho / fondo / alto	mm	950 / 950 / 400	950 / 1300 / 400	1250 / 950 / 400	1250 / 1300 / 400

ACCESORIOS

	Soporte SU 344 para 4/8 piezas (4,30)	Soporte SU 341 para 6S/12S pizzas (6,30 S)	Soporte SU 343 para 6L/12L pizzas (6,30 L)	Soporte SU 342 para 9 piezas (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código	7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Nº Pizzas 30cm	4	6	6	9
Nº Pizzas 45cm	1	2	2	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	1	2	2	2



4,30



Facilidad de uso.



Cámara de acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

PRATICO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elevadas prestaciones. Te permite cocer una bandeja de pizza (60x40 cm) o 2 pizzas de 30 cm de diámetro.
- Gracias al cuadro de mandos se puede modular la potencia y controlar el consumo.
- Diseño esencial y gran eficiencia: horno estático eléctrico con prestaciones profesionales óptimas. Te permite cocer tanto en el ladrillo como en la bandeja. Además de servir para recalentar pizzas al corte y otros platos, es apto para cocer pizzas.
- Mandos electromecánicos (de botones manuales). El cuadro de mandos te permite regular la temperatura con termostatos independientes para la parte superior y para la inferior. El pirómetro analógico visualiza la temperatura para un control constante. Está dotado de interruptor general y sensores de control del funcionamiento.
- Posibilidad de apilar hasta 3 hornos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		C64EM PRATICO 1
Código		71EM0052
Rango temperatura Máximo	°C	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3500
Ancho / fondo / alto	mm	882 / 573 / 390
Peso bruto / neto	kg	69 / 60



C64EM PRATICO 1

SUPERTOP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Temperatura máxima de 450°C.
- Construido completamente en acero inox AISI 430.
- Campana integrada en cada boca de horno.
- Regulación manual o automática de la chimenea.
- Puerta con un cierre seguro y silencioso.
- Kit de moto-aspiración de serie que facilita la expulsión de los humos de la cámara.
- Frontal horno y plancha de cocción enteramente extraíbles.
- Frontal de acero inox personalizable con diversos colores y texturas (bajo pedido).
- Tablero de control digital con pantalla de 7" y botón de mando.
- Función de autoencendido automático 2 veces al día.
- Función de autolimpieza.
- 6 diferentes zonas de potencia (3 superiores y 3 inferiores).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	435 / 1	635S / 1	635 L / 1	935 / 1
Código	⌚ 7IEM0535	⌚ 7IEM0548	⌚ 7IEM0543	⌚ 7IEM0550
Potencia eléctrica W	8400	10500	15100	18900
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) nº/h	40	60	60	90
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm) nº/h	6	12	12	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm) nº/h	4	8	8	16
Ancho / fondo / alto mm	1083 / 1165 / 390	1083 / 1515 / 390	1460 / 1165 / 390	1460 / 1515 / 390
Dimensiones cámara de cocción mm	759 / 738 / 135	759 / 1088 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135
Peso bruto / neto kg	175 / 155	224 / 193	230 / 199	281 / 250

MODELO	BICÁMARA			
	435 / 2	635L / 2	935 / 2	635S / 2
Código	⌚ 7IEM0536	⌚ 7IEM0544	⌚ 7IEM0552	⌚ 7IEM0541
Potencia eléctrica W	16800	30200	37800	21000
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) nº/h	80	120	180	120
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm) nº/h	12	24	48	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm) nº/h	8	16	32	16
Ancho / fondo / alto mm	1083 / 1165 / 780	1460 / 1165 / 780	1460 / 1515 / 780	1083 / 1515 / 780
Dimensiones cámara de cocción mm	759 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / neto kg	350 / 310	460 / 398	562 / 500	448 / 386



SUPERTOP

MODELO	TRICÁMARA				
	435 / 3	635L / 3	935 / 3	635 S / 3	
Código	⌚ 7IEM0537	⌚ 7IEM0547	⌚ 7IEM0553	⌚ 7IEM0542	
Potencia eléctrica	W	25200	45300	56700	31500
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	120	180	270	180
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm)	nº/h	18	36	72	36
Producción horaria (pizza 60x40 cm)	nº/h	12	24	48	24
Ancho / fondo / alto	mm	1083 / 1165 / 1170	1460 / 1165 / 1170	1460 / 1515 / 1170	1083 / 1515 / 1170
Dimensiones cámara de cocción	mm	759 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / neto	kg	525 / 465	690 / 597	843 / 750	672 / 579

ACCESORIOS

	Soporte con ruedas Supertop 435/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635S/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635L/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 935/1-2-3
Código	⌚ 7IEM9146	⌚ 7IEM9147	⌚ 7IEM9148	⌚ 7IEM9149

SG MODULARES

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los modelos SG 69 y SG 99 permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.
- Predeterminado para gas butano, adaptable de serie para gas propano.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código		7IEM1836	7IEM1833	7IEM1837	7IEM1831
Rango de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	50	50	50	50
Ancho / fondo / alto	mm	1110 / 1150 / 500	1110 / 1150 / 1000	1410 / 1150 / 500	1410 / 1150 / 1000
Peso neto	kg	189	386	239	486

ACCESORIOS

	SOPORTE SG 69 CON RUEDAS	SOPORTE SG99 CON RUEDAS
Código	7IEM9012	7IEM9013

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Nº Pizzas 30cm	6	6	9	9
Nº Pizzas 45cm	2	2	4	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	2	2*	2	2*

* Para cada Cámara



SG 69 / 2



SG 69 / 1

Todos los modelos disponen de soporte,
cámaras de fermentación y cámaras neutras.

Triturado, compacto y muy, muy frío



¿Para qué necesitas el hielo? En Eurofred tenemos un fabricante específico para cada ocasión.

También disponemos de fuentes de agua compactas y de fácil instalación, para ofrecer agua fresca en oficinas, hospitales, gimnasios, industrias, etc.

EUROFRED



SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Máquinas de hielo, fuentes de agua y envasadoras

MÁQUINAS DE HIELO

Fabricadores cubitos	470
Fabricadores triturado	474

FUENTES DE AGUA	476
-----------------	-----

ENVASADORAS

Envasadora vacío	482
------------------	-----



Fabricador de cubitos

El fabricante de cubitos de hielo produce cubitos de forma sólida y pura. Tiene su popular aplicación en restaurantes, hoteles o discotecas.

Diferentes dimensiones de cubitos. Desde 14 gramos a 41 gramos.



Nuestra gama de fabricantes de hielo está homologada y reconocida con las siguientes certificaciones:



La innovación más fresca y pura

La amplia gama de fabricantes de hielo y fuentes de agua ha sido desarrollada con la mejor tecnología del mercado para proporcionar la frescura necesaria en cada ocasión. Diseños innovadores y elegantes que incorporan las máximas prestaciones.

Fabricador de hielo triturado/troceado

La máquina de hielo triturado/troceado es ideal para la presentación de productos alimenticios como el pescado, o para el uso en la industria farmacéutica o química.



Fuentes de agua

El diseño de vanguardia y la tecnología punta se unen para crear la fuente de agua más innovadora y elegante. Nuestros modelos disponen de una gran capacidad de enfriamiento del agua.

CP / CM / CG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CUBITO PEQUEÑO						
		14 GRAMOS		17 GRAMOS				
		CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68
Código		7ANF0117	7ANF0128	7ANF0138	⌚ 7ANF0038	7ANF0158	7ANF0167	⌚ 7ANF0178
Capacidad depósitos	kg	4	6	9	16	25	25	40
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	320	290	350	370	450	500	700
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Producción	kg/24h	20	28	32	37	46	53	68
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	355 / 404 / 640	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017
Peso bruto / neto	kg	34 / 27,5	41 / 39	44 / 38	55 / 48	61 / 52	64 / 55	79 / 67

MODELO		CUBITO PEQUEÑO				CUBITO MEDIANO		CUBITO GRANDE
		17 GRAMOS				32 GRAMOS		41 GRAMOS
		CP 88	CP 100	CP 130	CP 155	CM 28	CM 32	CG 37
Código		⌚ 7ANF0187	⌚ 7ANF0198	⌚ 7ANF0207	⌚ 7ANF0217	7ANF0012	⌚ 7ANF0028	7ANF0149
Capacidad depósitos	kg	40	60	65	65	6	9	16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	800	850	1050	1400	290	350	370
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-452	R-452	R-452
Producción	kg/24h	88	100	130	155	28	32	37
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	2,5	2,5	2,8	2,6	5,1	5,1	3,3
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797
Peso bruto / neto	kg	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118	41 / 39	44 / 38	55 / 48

MODELO		CUBITO GRANDE						
		41 GRAMOS						
		CG 46	CG 53	CG 68	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155
Código		7ANF0048	7ANF0057	7ANF0067	7ANF0077	7ANF0087	7ANF0097	7ANF0107
Capacidad depósitos	kg	25	25	40	40	60	65	65
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	500	700	800	850	1050	1400
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452
Producción	kg/24h	46	53	68	88	100	130	155
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8	2,6
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185
Peso bruto / neto	kg	61 / 52	64 / 55	79 / 67	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118

Características



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Excelente garantía de mantenimiento del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado y diseñado con materiales de alta calidad.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43°C.
- Modelos refrigerados por aire. Consultar con el departamento comercial los modelos refrigerados por agua.



CG 68 / CP 68



CP 20



Pies regulables en altura a partir del modelo CP-CG 37.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

ICM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Fabricador de cubitos mediante sistema spray.
- Filtro antical.
- Construidos interior y exteriormente en acero inoxidable.
- Capacidad del depósito: 6 kg/10 litros.
- Peso del cubito: de 14 a 18 gramos.
- Todos los modelos refrigerados por aire.
- 4 pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICM 20	ICM 25	ICM30
Código		0CRW0086	0CRW0087	0CRW0088
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	380	380
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Producción	kg/24h	20	25	30
Ancho / fondo / alto	mm	364 / 495 / 601	364 / 495 / 601	364 / 495 / 601
Peso neto	kg	33	33	33

TEST DE RENDIMIENTO

TEMPERATURA AMBIENTE	38	65%	60%	55%	50%	45%	35%
	35	80%	75%	65%	60%	50%	40%
	30	90%	80%	70%	65%	60%	45%
	25	95%	90%	80%	75%	65%	50%
	21	105%	100%	90%	80%	70%	55%
	15	110%	105%	100%	90%	80%	60%
	10	120%	115%	110%	100%	80%	65%
		10	15	20	25	30	35
		TEMPERATURA DEL AGUA					

Características

 R290

 EUROFriendly



ICM 25

HG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos HG diseñados para realizar hielo triturado. Ideales para la presentación de productos alimenticios como el pescado.
- Modelos disponibles en condensación por aire.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Excelente garantía de manutención del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado en materiales compatibles para el contacto con alimentos.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43°C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90A	HG 150A
Código		7ANF0281	7ANF0291
Capacidad depósitos	kg	19	55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Producción	kg/24h	90	150
Conexión	mm	24	24
Consumo agua	L/kg	1	1
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	496 / 660 / 795	741 / 678 / 1015
Peso bruto / neto	kg	67 / 59	98 / 87

Características



HG 150A



HG 90A



Pies regulables en altura.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

REFRIZER

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza, son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, industrias, hospitales, centros o clubes deportivos, gimnasios, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 25 minutos desde su encendido.
- Máxima seguridad gracias a la estanqueidad de la fuente.
- Incluye termostato para la regulación automática de la temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 P INOX	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX	Refrizer 4 PLL INOX
Código sin pedal		ORZA0010	ORZA0025	ORZA0030	ORZE0095
Código con pedal		ORZA0011	ORZA0026	ORZA0031	ORZE0096
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	360	360	230
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Producción mínima	L/h	16	16	16	12
Producción máxima	L/h	46	46	46	30
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 420
Peso bruto / neto	kg	19 / 18	25 / 24	25 / 24	19 / 18

ACCESORIOS

	Filtro desaborizante	Portafiltro	Llenador de vasos
Código	ORSO9010	ORSO9005	ORZA9006



Refrizer 4 PLL INOX

Refrizer 2 PLL

Refrizer 2 PLL INOX

Refrizer 2 PLL INOX
con pedal



Todos los modelos incorporan pulsador. Los modelos 2 PLL y 4 PLL incorporan también llenador de vasos.



Sobre en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Acabados exteriores en plancha de acero plastificada.



Acabados exteriores en acero inox AISI 430 18/10 (modelos inox).

FUTURA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Además de agua fría, dispensa agua caliente a una temperatura de hasta 99°C.
- Ideal para oficinas, hogares y colectividades gracias a su estilo elegante y fácilmente adaptable. Dispone también de portavasos de serie.
- La cámara de refrigeración dispone del exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, con cada suministro, genera un remolino de agua en las paredes que impide la formación de biopelículas.
- Cámara hermética de acero inoxidable.
- El microprocesador permite controlar el rendimiento del producto (horas de suministro y meses de funcionamiento) con alarma LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Futura 81
Código		ORZA0090
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	240
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	250 / 175 / 1060
Peso bruto / neto	kg	18 / 17
Producción ($\Delta 4^\circ/\Delta 14^\circ\text{C}$)	l/h	33 / 9

Características



FUTURA



Modelo Futura incluye pulsador electrónico que permite escoger entre agua fría y agua caliente.

GEMINI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Área de espacio para vasos y botellas de 29 cm.
- Dispone también de portavasos de serie.
- La cámara de refrigeración dispone del exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, con cada suministro, genera un remolino de agua en las paredes que impide la formación de biopelícula.
- Cámara hermética de acero inoxidable (sin flotador).
- El microprocesador permite controlar el rendimiento del producto (horas de suministro y meses de funcionamiento) con alarma LED.
- Ideal para colectividades, hoteles, bares y restaurantes.
- Máquina que dispensa agua natural, agua con gas y zumo concentrado de gran calidad.
- Sistema patentado BEVILA COSI' Bag-In-Box (BIBs). Los paquetes son muy fáciles de cambiar y/o combinar y no necesitan ser enfriados por lo que desaparecen los problemas de formación de condensación.
- Amplia variedad de zumos de la mejor calidad para poder escoger entre ellos.
- Iluminación LED.
- Dispone de una pantalla digital de 5 pulgadas que permite al usuario conocer toda la información relacionada con el zumo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gemini 1931
Código		0RZA0091
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	240
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	335 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	30 / 29

Características



GEMINI



Modelo Gemini dotado de un sistema de seguridad con llave.



Gemini con disponibilidad de elección entre agua fría, con gas y dos tipos de zumo de gran calidad.

ECO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío profesional con mandos digitales.
- Puede trabajar en modo manual y automático.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías.
- 3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Eco elix
Código		7ELV0006
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	270
Barra de vacío	nº	Q=20 lt/min
Barra soldante	mm	400
Ancho / fondo / alto	mm	420 / 280 / 170
Peso neto	kg	9

ACCESORIOS

	100 bolsas gofradas (170× 250 mm)	100 bolsas gofradas (200× 300 mm)	100 bolsas gofradas (250× 350 mm)	100 bolsas gofradas (300× 400 mm)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015



Eco elix



Panel de mandos digital.



3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

ECO DIGIT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie y están contruídos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Autolimpieza de la bomba de vacío, 9 programas de serie y cuentaciclos de trabajo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Eco 25 digit	Eco 30 digit	Eco 35 digit	Eco 40 digit	Eco 45 digit	Eco 50 digit
Código		☺7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	☺7ELV0001
Capacidad neta	L	6	10	10	25	25	25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Barra soldante	mm	250	300	350	400	450	500
Ancho / fondo / alto	mm	360 / 400 / 400	410 / 460 / 450	460 / 500 / 450	510 / 560 / 450	560 / 610 / 450	600 / 560 / 450
Peso neto	kg	38	45	50	60	68	68

ACCESORIOS

	100 bolsas gofradas (170× 250 mm)	100 bolsas gofradas (200× 300 mm)	100 bolsas gofradas (250× 350 mm)	100 bolsas gofradas (300× 400 mm)
Código	☺7EVP0000	☺7EVP0005	☺7EVP0010	☺7EVP0015

	Adaptador para cubetas
Código	☺7ELV9000



Eco 25 Digit



Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior, lo que permite envasar productos de gran longitud.



Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza.



Sistema de adaptación para hacer vacío en cubetas



Equípate con la tecnología más puntera y versátil

Sea cual sea la época del año, sorprende a tus clientes con lo que más les apetezca: helados artesanos, horchatas, sorbetes y mucho más.

EUROFRED



SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Heladería

MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN

Dispensadores de bebidas	492
Granizadoras	496
Sorbeteras	502
Montadoras de nata	504
Pasteurizadoras	506
Tinas de maduración	508
Mantecadoras	510
Pastomantecadoras	514
Soft	518
Producción cremas	520
Abatidores	522

MAQUINARIA DE EXPOSICIÓN

Vitrinas industriales	524
Vitrinas profesionales	534



Dispensadores de bebidas

Una máquina para cada necesidad, desde 1 cuba hasta 3. Paneles en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Una pequeña inversión que dará valor añadido a tu negocio.

Montadoras de nata

Montadoras de nata profesional fabricada por Carpigiani, con un depósito refrigerado y una capacidad de entre 2L-6L, además de la posibilidad de regular la mezcla aire/nata para adaptarse a la necesidad productiva. Dispone de una bomba de presurización por engranajes de acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire y un pulsador dispensador con distribución continua o por porciones, que las convierten en la herramienta ideal para obradores de pastelería.





¿Dulce o salado?

¿Por qué no innovar? Granizados salados, mousse de salmón en lugar de nata...

Tú pones el límite. Consigue una oferta como nunca para tus clientes.

Chocolateras y horchateras

Versatilidad en dos máquinas que no pueden faltar en tu negocio. Chocolateras para hacer y mantener en perfecto estado un increíble chocolate caliente, té, leche y en general bebidas calientes, pero también queso Cheddar, pro ejemplo, para preparar nacho calientes.

Horchateras para deleitarse con una horchata bien fría, así como para cualquier tipo de producto frío que puedan pedir tus clientes: té, leche, zumo de frutas... una alternativa para paliar el calor del verano.



Tina de maduración
Age Twin 55



Mantecadora
Mixgel 20



Pastomantecadora y cremas
dulces/saladas Professional 50

Maquinaria de producción de heladería y pastelería

Technogel ha estado perfeccionando el gelato y el proceso de fabricación de helados, durante más de 60 años; hoy en día ofrece la forma más rápida y fácil de usar para la fabricación de helado artesanal. Con una amplia gama de productos y capacidades de producción permite disponer de un obrador de heladería / pastelería completo en el que desarrollar tus mejores creaciones.

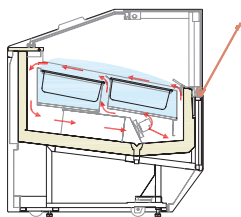


Tres posibilidades de ventilación

La gama profesional de heladería dispone de vitrinas con tres posibilidades de ventilación que exaltan sus rendimientos técnicos y se adaptan a las necesidades de cada cliente:



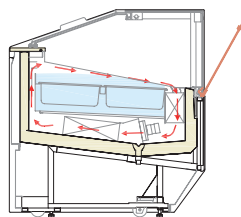
PLUS



Evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.



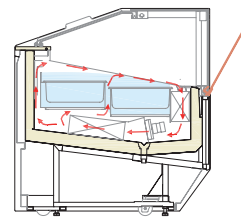
PLUS 1



Doble evaporador con salida individual de aire con flujo posterior.



PLUS 2



Doble evaporador con dos salidas de aire y flujo posterior

Innovación y tradición

Eurofred presenta la gama de heladería profesional de ISA, con diseños atractivos y elegantes cuya prioridad es la buena conservación, así como la exposición del protagonista: el helado artesano.

Porque en la heladería lo más importante no es la vitrina, sino el helado artesano expuesto en ella; por ello ofrecemos una amplia gama con gran visibilidad y la mejor tecnología que permite mantener la textura idónea para ofrecer a tus clientes un producto de alta calidad.

La amplia gama de opciones de personalización en la que puedes elegir colores, tipo de iluminación y la altura ideal del equipamiento; así como las vitrinas rectas canalizables o bien en ángulo, que te permitirán aprovechar cualquier espacio, harán de tu heladería o pastelería el mejor punto de venta.



One Show

Su diseño único muestra el helado artesanal como si fuera una verdadera joya. Sus líneas finas y delicadas, además de la posibilidad de elegir entre una amplia gama de materiales y acabados, crean infinitas posibilidades de diseño. Disponible tanto para heladería como para pastelería y con cubetas estándar de 5L o cubiletes de 3L.

CHOCOLADY

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebidas calientes (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas, pero también para deshacer y mantener el queso Cheddar en el punto ideal para preparar unos nachos mexicanos.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Chocolady
Código		7DSN0000
Capacidad neta	L	5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000
Ancho / fondo / alto	mm	287 / 413 / 470
Peso bruto / neto	kg	9 / 8

Aplicaciones



CHOCOLADY



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

DRINK MAGIC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las nuevas máquinas DRINK MAGIC, han sido diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida: horchatera, té, café, leche y zumos naturales. Tiene además un grifo especial que permite dispensar zumos de fruta natural denso y/o con pulpa.
- Capacidad productiva de cada depósito (12l o 20l).
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Nuevo grifo para servir bebida con o sin pulpa.
- Mezcla de la bebida mediante un agitador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Drink magic 12	Drink magic 20
Código		2DSN0000	2DSN0001
Capacidad neta	L	12	20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	150	160
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Intensidad eléctrica	A	2	2
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 370 / 700	310 / 370 / 710
Peso bruto / neto	kg	18,3 / 16,3	18,6 / 16,6

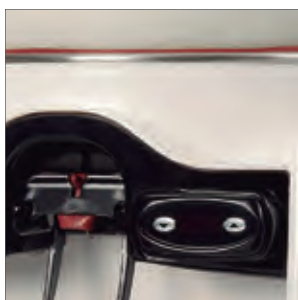
Aplicaciones



Drink magic 12



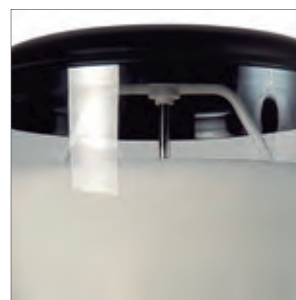
Drink magic 20



Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.



Grifo de extracción del producto.



Palas agitadoras.



Carcasa.

GRANISMART

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Permite preparar granizados y cócteles de forma rápida y sencilla, tres opciones con un simple gesto.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Su palanca Push@Pull, fácil de usar, de montar y de desmontar, proporciona la opción de combinar los sabores de los dos tanques a la vez.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granismart 5x1	Granismart 5x2	Granismart 5x3
Código		2PSN0029	⌚2PSN0074	⌚2PSN0075
Capacidad neta	L	5	10	15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	560	700
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-104A	R-452	R-452
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	260 / 400 / 630	400 / 400 / 630	600 / 400 / 630
Peso bruto / neto	kg	24 / 22	36 / 33	51 / 47



Granismart 5x1



Palanca fácil de usar, de montar y de desmontar.



Elevada capacidad productiva de cada depósito (5 L.)

GRANICREAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Doble función: granizadora y enfriadora de bebidas.
- Ideal para preparar y servir sorbetes naturales, granizados frescos y otras bebidas frías, cremas al gusto de café o capuchino, frozen yogurt o chocolate frío. De reducidas dimensiones y elegante diseño, son máquinas de rápida instalación y uso sencillo que se pueden disponer en cualquier espacio.
- Dimensiones extraordinariamente reducidas.
- Máxima funcionalidad y economía de uso.
- Tapa sin luz y con sistema de cierre de seguridad.
- Panel de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Termostato electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Código		2PSN0026	2PSN0072	2PSN0073
Capacidad neta	L	10	20	30
Potencia eléctrica	W	300	650	900
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-452	R-452
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	200 / 500 / 790	400 / 500 / 790	600 / 500 / 790
Peso bruto / neto	kg	30 / 28	51 / 48	63 / 60



Granicream 3-S



Bandeja de goteo con indicador de nivel.



Grifo de extracción con sistema antigoteo.



Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

SPIN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elevada capacidad productiva en depósito (12 l).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Panel frontal en acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin 1 FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código		2PSN0076	2PSN0077	2PSN0078
Capacidad neta	L	12	24	36
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	800	1200
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452
Intensidad eléctrica	A	1,95	4,34	5,21
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	270 / 520 / 810	470 / 520 / 810	670 / 520 / 810
Peso bruto / neto	kg	32 / 29	57 / 52	74 / 70



Spin 3 FF



Spin 1 FF



Spin 2 FF



Bandeja de goteo con indicador de nivel que señala cuando el recipiente está lleno.



Panel de mandos de fácil manejo.



Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.



Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas

GIARDINO / CLUB / CONSUL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
 - Temporizador regulable de 0 a 60 min.
 - Interruptor de refrigeración.
 - Interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		L2 mesa (Giardino)	L3 pie (Club)	L4 pie (Consul)
Código		2LMU0000	Ⓢ2LMU0001	Ⓢ2LMU0003
Capacidad neta	L	2,5	2,5	3,5
Tiempo de preparación mezcla	min	30 / 40	30 / 40	30 / 40
Producción horaria	l/h	9	9	12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	450	800
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404a
Ancho / fondo / alto	mm	620 / 420 / 430	450 / 420 / 830	440 / 600 / 850
Peso bruto / neto	kg	75 / 62	82 / 65	125 / 105

Aplicaciones



L3 pie (Club)



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código		2ICA0050	2ICA0100	⌚2ICA0130
Capacidad neta	L	2	2	6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	500	530	500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto / neto	kg	25 / 23	32 / 28	57 / 53

Aplicaciones



Ecowip / G



Miniwip / G



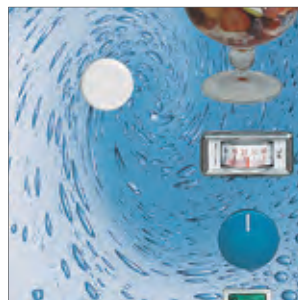
Jetwip / G



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



Miniwip / Ecowip pulsador dispensador con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



Jetwip. Cuadro de control digital.

MIXPASTO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 y 120 representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor “Made in Italy” en el sector de las máquinas para helado.
- Emulsor incorporado con motor agitador accionado por inverter.
- Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable.
- Mezclado automático durante la fermentación.
- Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario.
- Puerto USB para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software.
- Impresora (opcional) para imprimir sobre papel el ciclo.
- Nuevas cubas con fondo inclinado.
- Calentamiento y enfriamiento al “baño maría”.
- Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla.
- Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.
- Consulta con tu comercial el suplemento de condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código		⌚2FTG0017	⌚2FTG0018
Capacidad neta	L	20 - 60	40 - 120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7000	13000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto / neto	kg	245 / 200	305 / 260

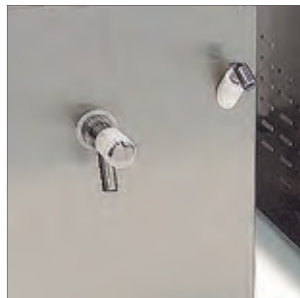
Aplicaciones



Mixpastro 120 / Mixpastro 60



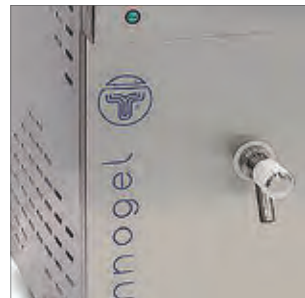
Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

AGE TWIN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidas integralmente en acero inoxidable.
- Disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante.
- La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.
- Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos cubas de maduración.
- El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.
- Consulta con tu comercial el suplemento por condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Age Twin 55	Age Twin 120
Código		⌚2FTG0002	⌚2FTG0003
Capacidad neta	L	20 - 60	40 - 120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2240	2260
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	625 / 805 / 1340	880 / 930 / 1380
Peso bruto / neto	kg	255 / 180	385 / 255

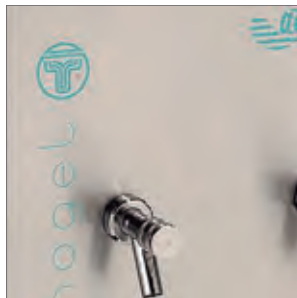
Aplicaciones



Age Twin 55



Termómetros para la lectura a distancia independiente de las dos cubas de maduración.



Construida en acero inoxidable.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

EUROLABO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecedora horizontal que ha sido especialmente diseñada para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hace de ella una mantecedora ideal para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrece un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.
- Soporte cubetas en dotación.
- Nueva app “Teorema de Carpigiani” la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones.
- El modelo BOIL 5 es un pasteurizador de mezcla para las mantecadoras EUROLABO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BOIL 5	FREEZE&GO	EUROLABO 6/9	EUROLABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MW	EUROLABO 14/ 20 MA
Código		⌚ 2LCA0025	2LCA0016	2LCA0017	2LCA0018	⌚ 2LCA0957	⌚ 2LCA0961
Capacidad neta	Kg	3 - 6	0,15 - 0,5	1 - 1,5	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2200	0,5	1350	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	-	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Producción horaria	Kg/h	20	5	6 - 9	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	435 / 710 / 265	310 / 540 / 550	360 / 550 / 740	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	35 / 27	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181

Aplicaciones



EUROLABO 8/12 E



FREEZE&GO



EUROLABO 14/20



BOIL 5

MANTE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La nueva serie de mantecadoras electrónicas de la gama Mante utilizan la electrónica para asegurar al helado excelentes parámetros de calidad (estructura, consistencia, overrun).
- Las mantecadoras Mante están provistas de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).
- Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales.
- Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado.
- Mandos en baja tensión (24V) e impermeables.
- Sistema de lavado por medio de mangera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.
- Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.
- Gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar: como la tapa de la tolva, la rampa para extraer el helado y el cómodo recogegotas, además del tubo congelador unido directamente al panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mante gel 20	Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Código		①2FTG0019	①2FTG0020	①2FTG0021	①2FTG0022
Cantidad de mezcla por ciclo	kg	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 -17
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3300	3600	5000	8500
Condensación	Tipo	Agua	Agua	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A	R449A	R449A
Producción horaria	L/h	10-30	15-45	20-60	30-100
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 820 / 1310	520 / 1100 / 1500	520 / 1100 / 1500	520 / 1300 / 1520
Peso bruto / neto	kg	268 / 208	360 / 300	385 / 320	565 / 465

Aplicaciones



Mante gel 20



Mante 15 45



Mante 20 60



Mante 30 100



Agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).



Tapa extraíble para fácil limpieza.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.

MIXGEL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mixgel en sus dos versiones 30E y 50E es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.
- Cuchillas rascadoras de teflón en el tanque de pasteurización.
- Agitador patentado de acero en el tanque de amasado.
- Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias.
- Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado.
- Puede utilizarse como mantecador o como pasteurizador.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixgel 30 E	Mixgel 50 E
Código		⌚2FTG0023	⌚2FTG0024
Capacidad neta	L	3 - 6	3 - 8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7300	8800
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A
Producción horaria	L/h	22-30	38-50
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 1000 / 1350	490 / 1140 / 1435
Peso bruto / neto	kg	350 / 290	410 / 340

Aplicaciones



Mixgel 30 E / Mixgel 50 E



Construida en acero inoxidable.



Display digital con termómetro para lectura a distancia.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

PROFESSIONAL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas (babarese, crema a la manteca, crema pastelera, bechamel, ganache, etc.), cremas (merengue y mousse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta.
- A primera vista, impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este Display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.
- Además Professional en sus dos versiones 30 y 50 es también un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación tanto del helado como de otros postres, por más que tenga un espacio reducido de trabajo o una pequeña producción.
- Cuchillas rascadoras de teflón en el tanque de pasteurización.
- Agitador patentado de acero en el tanque de amasado.
- Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias.
- Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado.
- Puede utilizarse como mantecador o como pasterizador.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Professional 30	Professional 50
Código		Ⓢ2FTG0025	Ⓢ2FTG0026
Capacidad neta	L	2-9	2-13
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10000	14000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A
Producción horaria	L/h	22-30	38-50
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 840 / 1460	490 / 980 / 1460
Peso bruto / neto	kg	350 / 295	410 / 345

Aplicaciones



Professional 30 / Professional 50



Amplio y luminoso display y TFT-LCD de 7".



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

EURO / BLACK MAGIC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.
- 4 funciones de operación: carga mezcla, distribución, conservación y lavado.
- Programa para carga en automático de la mezcla en los cilindros en los modelos con bomba.
- Valor de la viscosidad del helado dentro de los cilindros.
- Temperatura en los cilindros de distribución y en las cubas de mantenimiento.
- Indicador de la cantidad de conos producidos.
- Modelo EURO disponible en en dos versiones: con o sin bomba (EURO 3P / EURO 3) y capacidad de producción de 27 kg/h.
- Ajuste de overrun para el modelo BLACK MAGIC.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Código		⌚2FTG0027	⌚2FTG0028	⌚2FTG0029
Capacidad neta	L	11+11	7+7	15+15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3300	3300	3500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A	R449A
Alimentación del cilindro	Tipo	Gravedad	Bomba	Bomba
Producción horaria	L/h	37	45	69
Producción horaria conos 75 gr	nº	360	360	550
Ancho / fondo / alto	mm	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1560
Peso bruto / neto	kg	270 / 200	300 / 240	330 / 230

Aplicaciones



Euro 3P



Black Magic



Tres grifos: dos sabores y mezcla de ambos.



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

MIXCREMA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los Mixcrema 30 y 55 son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrone. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza.
- Amplia selección de programas en automáticos o personalizados.
- Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados. Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos.
- Salida de la mezcla por medio de grifo predispuestos para cremas densas y líquidas.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable.
- Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

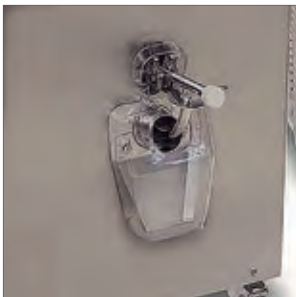
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código		⌚2FTG0030	⌚2FTG0031
Capacidad neta	L	15-30	30-55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4000	6700
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R449A	R449A
Ancho / fondo / alto	mm	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto / neto	kg	200 / 190	280 / 250

Aplicaciones



Mixcrema 30 / Mixcrema 55



Grifo predisposto para cremas densas y líquidas.



Amplia selección de programas en automáticos o personalizados



Manguera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

ZERO - T SP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ZERO- T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Código		O1IS0048	O1IS0049	O1IS0050	O1IS0051
Capacidad de abatimiento (90 min)	kg	18	25	36	55
Capacidad de ultracongelación (240 min)	kg	12	16	24	36
Capacidad de cubeta 5L (360 X 165 X 120)	nº	6	12	18	21
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia frigorífica	kW	3300	4500	5500	6900
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Ciclo de abatimiento	°C	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90
Ciclo de congelación	°C	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90
Niveles de carga	nº	5	8	12	16
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 920	800 / 790 / 1270	800 / 790 / 1750	800 / 790 / 1950
Peso neto	kg	120	180	210	240

ACCESORIOS

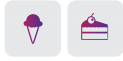
BANDEJAS	Bandeja pastelería (400x600x20 mm.)	Rejilla GN 1/1 Inox (530x325 mm.)	Bandeja GN 1/1 Inox (530x325x20 mm.)	Rejilla pastelería Inox (600x400 mm.)
Código	O1IS9213	🕒 O1IS9212	O1IS9214	🕒 O1IS9211

REJILLAS	Kit 3 rejillas transformación helad. (T5 SP)	Kit 6 rejillas transformación helad. (T8 SP)	Kit 9 rejillas transformación helad. (T12 SP)	Kit 10 rejillas transformación helad. (T16 SP)
Código	🕒 O1IS9203	🕒 O1IS9206	🕒 O1IS9209	🕒 O1IS9210

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de lámpara germicida y de ruedas bajo pedido.

Aplicaciones



Características



ZERO - T16 SP



ZERO - T12 SP



ZERO - T5 SP



ZERO - T8 SP



Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas para mejor limpieza y seguridad.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Cuadro de mando electrónico con pantalla touch screen.



Guías preparadas para gastronomía y pastelería.

ISETTA TP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrinas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 7 (35°C y 75% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorpora plafón de iluminación, ruedas dobles pivotantes y kit de soporte para cubetas de 5 l.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CRISTAL RECTO			CRISTAL CURVO		
	Isetta 4 ST	Isetta 6R ST	Isetta 7R ST	Isetta 4 LX	Isetta 6R LX	Isetta 7R LX
Código	2FIS0426	2FIS0427	2FIS0428	2FIS0429	2FIS0430	2FIS0431
Capacidad cubetas 5 L	nº 4+4	6+6	7+7	4+4	6+6	7+7
Capacidad de cubetas en reserva	nº -	8	12	-	8	12
Rango de temperatura	°C -16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 450	590	590	450	590	590
Potencia eléctrica en desescarche	W 810	810	820	810	810	820
Potencia frigorífica	W 410	610	720	410	610	720
Clase climática	Tipo 7	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	B	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Intensidad eléctrica	A 3,3	4,1	5,3	3,3	4,1	5,3
Intensidad eléctrica en desescarche	A 3,8	3,7	4	3,8	3,7	4
Ancho / fondo / alto	mm 824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176
Peso neto	kg 69	97	102	69	97	102

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 4	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 7R
Código	2FMR9700	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9000	2FIS9004

	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 6R	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9002	2FIS9755	2FIS9810

Aplicaciones

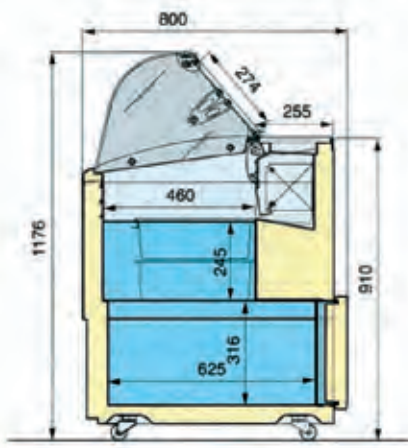
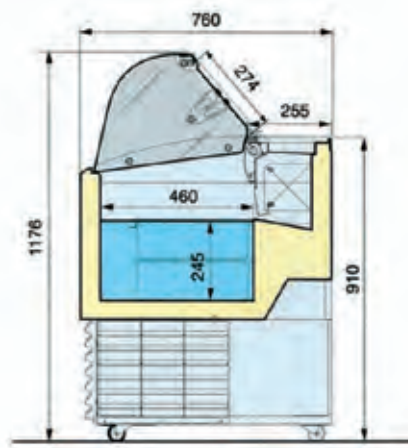


Características



Isetta 7R LX TP

COTAS


 Isetta 6R, 7R LX
(Mismas cotas para modelos ST)

 Isetta 4 LX
(Mismas cotas para Isetta 4ST)


Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 ST/LX).



Sistema de cierre con tapa posterior abatible en metacrilato transparente.



Cuba de exposición con capacidad para colocar una segunda fila de cubetas de 5 L.



Incluye kit de soportes en acero inox para la colocación de cubetas de 5 L.

FIJI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo frigorífico potenciado para una óptima conservación del helado incluso en condiciones ambientales desfavorables... Clase climática 7 (35°C - 75%HR).
- Vitrinas de refrigeración ventiladas para una distribución uniforme de la temperatura.
- Incorporan plafón con iluminación interior luz LED.
- La profundidad de la cuba permite la colocación del doble nivel de cubetas de 5l. (Exposición más reserva).
- Compresor hermético.
- Incorporan plafón con iluminación interior luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fiji 4	Fiji 6	Fiji 7
Código		2FIS0236	2FIS0221	2FIS0222
Capacidad neta	L	119	185	209
Capacidad bruta	L	218	339	383
Capacidad cubetas 5 L	nº	4+4	6+6	7+7
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	555	900	900
Potencia eléctrica en desescarche	W	1425	1860	1860
Clase climática	Tipo	7	7	7
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-404A	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	4,5	4,3	8,2
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8,4	8	15
Ancho / fondo / alto	mm	824 / 630 / 1247	1214 / 630 / 1247	1354 / 630 / 1247
Peso neto	kg	67	99	110

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 4
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FMR9200	⌚ 2FIS9500

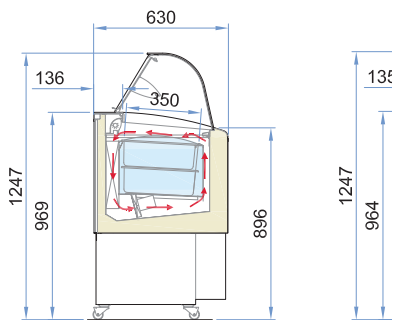
	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 6	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 7	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	⌚ 2FIS9502	⌚ 2FIS9504	2FIS9755	⌚ 2FIS9810

Aplicaciones



COTAS

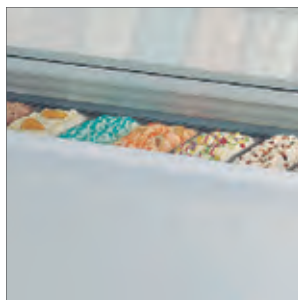
FIJI 6



Fiji 4, 6, 7.



Cristales curvos templados y sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.



Dimensiones compactas y gran capacidad de exposición.



Fácil acceso al alojamiento del motor.

ISABELLA LX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Aislamiento de poliuretano inyectado con agente expansor CO² ecológico.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- Posibilidad de colocar dos niveles de cubetas H120 en la cuba de exposición.
- La vitrina está dotada de una cuba de reserva refrigerada.
- Superestructura de vidrio curvo que incorpora un plafón con iluminación.
- Lado operario dotado de cortina de noche.
- Compresor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

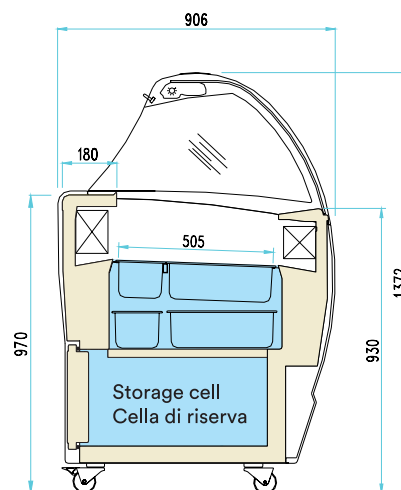
MODELO		Isabella 140 LX	Isabella 180 LX
Código		2FIS0182	2FIS0187
Capacidad cubetas 5 L	nº	10+10	13+13
Capacidad de cubetas en reserva	nº	5+5	7+7
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	970
Potencia eléctrica en desescarche	W	1210	1690
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilado	Ventilado
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Intensidad eléctrica	A	3,1	6,3
Intensidad eléctrica en desescarche	A	5,7	7,5
Ancho / fondo / alto	mm	1317 / 906 / 1344	1647 / 906 / 1344
Peso neto	kg	132	192

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150

	Kit adaptación cubetas 1/4 Isabella 140	Kit adapt. cubetas 1/4 Isabella 180	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	⌚ 2FIS9012	⌚ 2FIS9014	2FIS9755	⌚ 2FIS9810

COTAS



Isabella 140 / 180 LX

Aplicaciones



Características



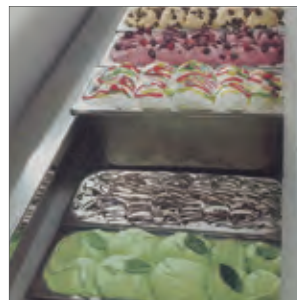
Isabella 140 LX



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.



Lavaporcionador con grifo (accesorio).



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

BERMUDA LX

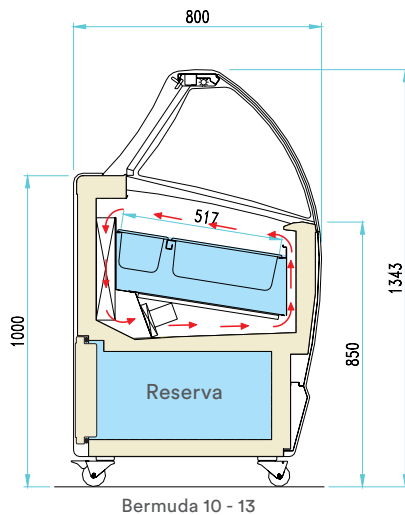
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de heladería con cristales de vidrio templado.
- Refrigeración ventilada.
- Reserva con refrigeración estática.
- Adaptación para cubetas de 5 l.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Ventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Cortina de noche con retroceso automático.
- Unidad condensadora hermética con cuadro de mandos electrónico.
- Con 4 ruedas pivotantes, 2 con freno, para facilitar la manipulación.
- Condensador con panel de control electrónico.
- Cristal curvo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Bermuda 10 LX	Bermuda 13 LX
Código		2FIS0017	2FIS0018
Capacidad neta	L	255	325
Capacidad bruta	L	300	395
Capacidad cubetas 5 L	nº	10	13
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	770	1340
Potencia eléctrica en desescarche	W	1410	2200
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		E	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1340 / 800 / 1340	1670 / 800 / 1340
Peso neto	kg	190	200

COTAS



Aplicaciones



Características



Bermuda 10



Cristal curvo.



Con 4 ruedas pivotantes.

CARRETINO

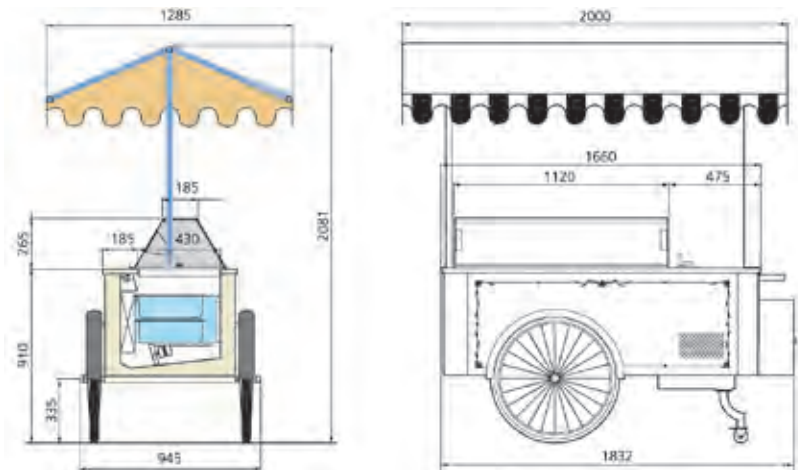
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada mediante circulación de aire forzado que garantiza una perfecta conservación del helado.
- Tapa basculante en metacrilato transparente.
- Sistema de desescarche automático por gas caliente.
- Rueda frontal de apoyo con seguro incorporado.
- Clase climática 4.
- Compresor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Carretino Classic	
Código	2FIS2512	
Capacidad neta	L	104
Capacidad bruta	L	260
Capacidad cubetas 5 L	nº	6+6
Rango de temperatura	°C	-16 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	C	
Refrigerante	Tipo	R290
Ancho / fondo / alto	mm	2000 / 1285 / 2081
Peso neto	kg	205

COTAS



Carretino Classic

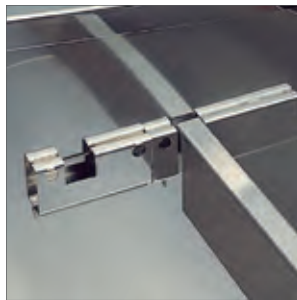
Aplicaciones



Carretino Classic



Luz interior de serie



Conjunto de soportes en acero inox para realizar las diferentes composiciones de cubetas en exposición.



Sistema "poceto" bajo petición. Consulte con su comercial.

NEW MILLENNIUM R290

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de altas prestaciones con unidad condensadora incorporada y con tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Cristales templados, pirolíticos, laberinto... con exclusión de formación de condensación.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Clase climática 7+ (35°C – 75% HR).

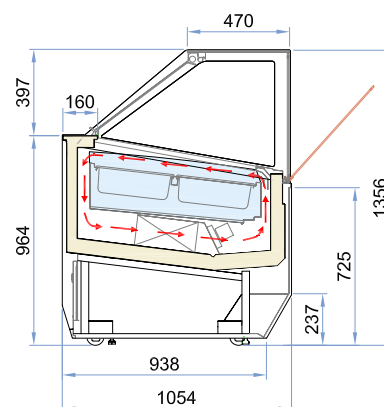
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRISTAL RECTO				
		New Millennium 120 LX	New Millennium 155 LX	New Millennium 170 LX	New Millennium 190 LX	New Millennium 220 LX
Código		2FIS1007	2FIS1008	2FIS1009	⌚ 2FIS1010	2FIS1011
Capacidad neta	L	118	160	181	201	241
Capacidad bruta	L	630	870	970	1080	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	16	18	20	24
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1050	1690	1800	1890	1990
Potencia eléctrica en desescarche	W	1400	2340	2450	2560	2640
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	E	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	5,1	8,3	8,9	9,3	9,8
Intensidad eléctrica en desescarche	A	6,6	12,4	13,3	13,6	14
Ancho / fondo / alto	mm	1166 / 1054 / 1356	1496 / 1054 / 1356	1661 / 1054 / 1356	1826 / 1054 / 1356	2156 / 1054 / 1356
Peso neto	kg	200	230	260	310	360

ACCESORIOS

	Portaconos 5 tubos	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440x115x315 mm.)
Código	⌚ 2FIS9810	2FIS9780

COTAS



ACCESORIOS DE BANDEJA Y REPISA DE PASTELERÍA

	Kit bandejas pastelería Millennium 120	Kit bandejas pastelería Millennium 155	Kit bandejas pastelería Millennium 170	Kit bandejas pastelería Millennium 190	Kit bandejas pastelería Millennium 220	Kit repisa pastelería Millennium 120*	Kit repisa pastelería Millennium 155*	Kit repisa pastelería Millennium 170*	Kit repisa pastelería Millennium 190*	Kit repisa pastelería Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050

* Tira LED no incluida.

Aplicaciones



Características



New Millennium R290



NEW MILLENNIUM R290

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de altas prestaciones con unidad condensadora incorporada y con tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Cristales templados, pirolíticos, laberinto... con exclusión de formación de condensación.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Clase climática 7+ (35°C – 75% HR).

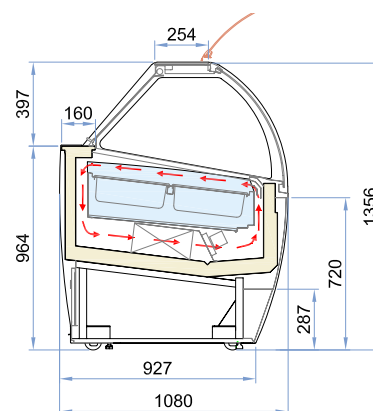
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRISTAL CURVO				
		New Millennium 12 LX	New Millennium 16 LX	New Millennium 18 LX	New Millennium 20 LX	New Millennium 24 LX
Código		⌚ 2FIS0906	2FIS0911	2FIS0916	⌚ 2FIS0921	2FIS0926
Capacidad neta	L	118	160	181	201	241
Capacidad bruta	L	630	870	970	1080	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	16	18	20	24
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1050	1690	1800	1890	1990
Potencia eléctrica en desescarche	W	1400	2340	2450	2560	2640
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	E	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	5,1	8,3	8,9	9,3	9,8
Intensidad eléctrica en desescarche	A	6,6	12,4	13,3	13,6	14
Ancho / fondo / alto	mm	1166 / 1080 / 1356	1496 / 1080 / 1356	1661 / 1080 / 1356	1826 / 1080 / 1356	2156 / 1080 / 1356
Peso neto	kg	200	230	260	310	360

ACCESORIOS

	Portaconos 5 tubos	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440x115x315 mm.)
Código	⌚ 2FIS9810	2FIS9780

COTAS



	Kit bandejas pastelería Millennium 120	Kit bandejas pastelería Millennium 155	Kit bandejas pastelería Millennium 170	Kit bandejas pastelería Millennium 190	Kit bandejas pastelería Millennium 220	Kit repisa pastelería Millennium 120*	Kit repisa pastelería Millennium 155*	Kit repisa pastelería Millennium 170*	Kit repisa pastelería Millennium 190*	Kit repisa pastelería Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050

* Tira LED no incluida.

Aplicaciones



Características



New Millennium R290



DIVA

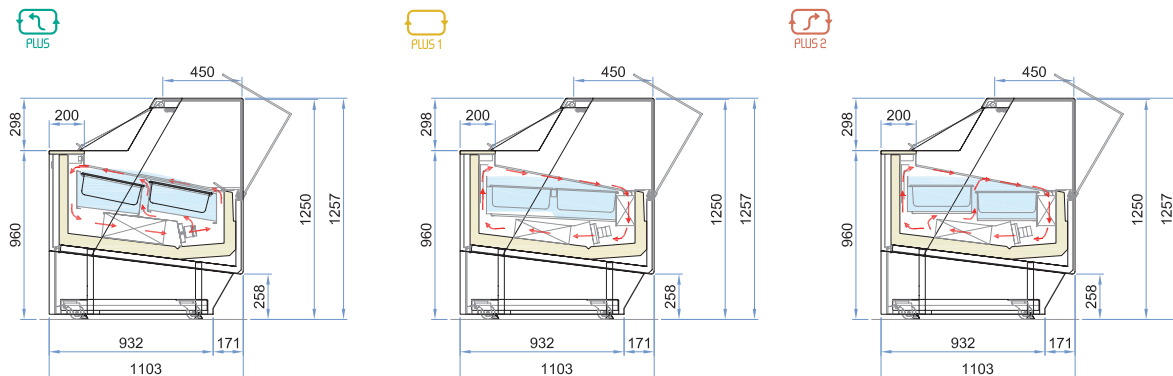
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales para maximizar la visibilidad.
- El marco de cristal con cristal simple y laterales laminados permite mantener un buen balance entre rendimiento y estética.
- Con refrigeración ventilada de doble flujo.
- Ciclo de desescarche inteligente para un mínimo consumo de energía.
- Control de temperatura a través de unidad de control.
- Sistema anti vaho.
- Iluminación LED.
- Clase climática 7.
- Capacidad para albergar cubeta de 720 mm.
- PLUS es la estándar, PLUS 1 y PLUS 2 bajo pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código		⌚ 2FIS0229	⌚ 2FIS0230	⌚ 2FIS0231
Capacidad neta	L	147	216	285
Capacidad bruta	L	719	1059	1399
Capacidad cubetas 5L (360x165x120h)	nº	12	18	24
Rango de temperatura	°C	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1240	1720	2700
Potencia eléctrica en desescarche	W	2300	2950	6300
Clase climática (30°C / 75% HR)	Tipo	7	7	7
Tipo de ventilación	Tipo	Plus	Plus	Plus
Desescarche	Tipo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo
Clasificación energética		E	E	E
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	6	3	4,2
Intensidad eléctrica en desescarche	A	11	4,9	8,5
Ancho / fondo / alto	mm	1176 / 1103 / 1257	1671 / 1103 / 1257	2166 / 1103 / 1257
Peso neto	kg	300	375	470

COTAS



Aplicaciones



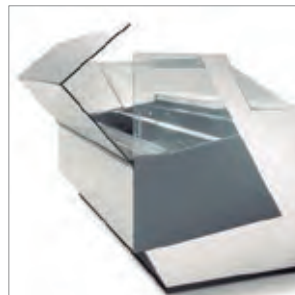
Características



Diva 220 H125



Iluminación LED decorativa al pie opcional.



Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales.

ONESHOW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño esencial y especial unido a un espectacular visibilidad del helado.
- Sistema antivaho.
- Iluminación LED.
- Posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad.
- Disponible en versión Plug-in o Built-in
- Disponible versiones para cubetas de 5 litros, monoporciones y cubetas cilíndricas de 3 litros.
- Color estándar blanco.
- OneShow pastelería: con función DualTemperature que permite pasar de manera sencilla de heladería a pastelería y viceversa.

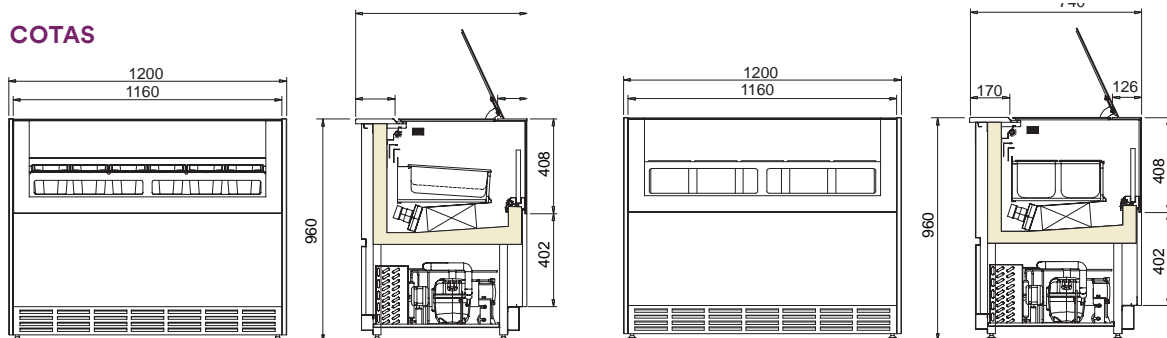
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		OneShow free regular Cubeta 5L	OneShow free regular Carapine 3L	OneShow free regular Pastelería
Código		⌚ 2FIS0151	⌚ 2FIS0152	⌚ 2FIS0153
Capacidad neta	L	69	69	69
Capacidad cubetas / carapine	nº	6	10	-
Rango de temperatura	°C	-20 /+ 2	-20 /+ 2	-20 / +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	1000	860
Potencia eléctrica en desescarche	W	1700	1700	70
Potencia frigorífica	kW	1,7	1,7	0,07
Clase climática (30°C / 55% HR)	Tipo	4	4	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R452A	R452A
Intensidad eléctrica	A	5,1	5,1	5,4
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8	8	0,4
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960
Peso neto	kg	210	210	210

ACCESORIOS

	Cubilete 3 L
Código	⌚ 2FIS9010

COTAS



Oneshow free regular Cubeta 5L

Oneshow free regular Carapine 3L

Aplicaciones



ONESHOW Free Regular



CUBETAS

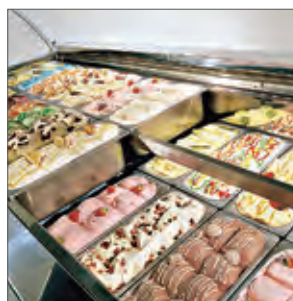
MODELO	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 2'5	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	Cubeta Inox 5 (Triangular 45°)	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 7 (Cuadrada)
Código	🕒 2FMR9700	🕒 2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	🕒 2FIS9763	🕒 2FMR9150	🕒 2FMR9600
MODELO	Cubeta Inox 8	Cubeta Inox 9	Cubeta Inox 10	Cubeta Inox 12	Cubeta Inox 13	Cubeta Inox 14	
Código	🕒 2FMR9225	🕒 2FMR9200	🕒 2FMR9250	🕒 2FMR9350	🕒 2FMR9300	🕒 2FMR9400	



Cubetas en acero inox. 5 y 7 L. de capacidad.



Cubetas en acero inox. 10 y 12 L. de capacidad.



Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta de 5 L.

TAPA

MODELO	Tapa cubilete helado (5L)
Código	🕒 2FMRE002

ACCESORIO

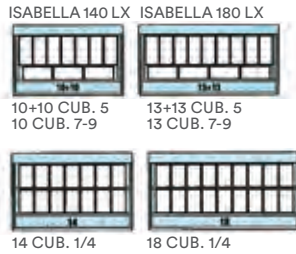
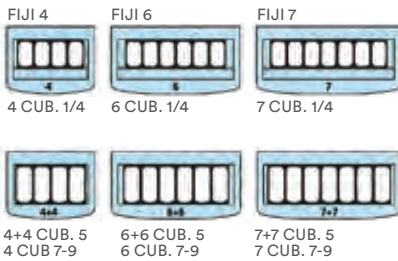
	TIM / H18 para cubeta (165 x 165 mm.)
Código	🕒 2FMR9010

COTAS

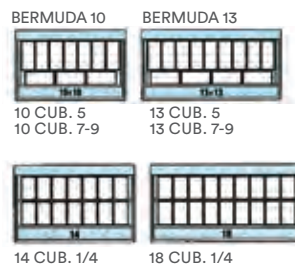
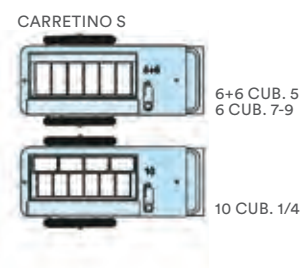
	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)
Cubeta Inox 1/4	260	160	150
Cubeta Inox 2'5	165	165	120
Cubeta Inox 5	360	165	120
Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	360	250	80
Cubeta Inox 5 (Triangular - AE / AI 45°)	360	185	120
Cubeta Inox 7	360	165	150
Cubeta Inox 7 (Cuadrada)	210	200	170
Cubeta Inox 8	360	250	120
Cubeta Inox 9	360	165	180
Cubeta Inox 10	360	250	150
Cubeta Inox 12	420	200	150
Cubeta Inox 13	360	250	180
Cubeta Inox 14	420	200	200



ISSETTA

ISABELLA LX

FIJI

NEW MILLENNIUM SP

DIVA

BERMUDA

CARRETINO

ONESHOW


Máxima eficiencia en espacios reducidos

Descubre una amplia gama de equipos que se caracterizan por su adaptabilidad a todo tipo de espacios. Tanto en pequeños comercios como en supermercados de tamaño reducido, garantizando unas cualidades óptimas de refrigeración.

EUROFRED



SERVICIOS OPCIONALES



Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.



Supermercado

PLUG-IN

Murales	548
Semi-Murales	566
Vitrinas	572
Islas	580

REMOTO

Murales	592
Vitrinas	596

Tecnología Supermercado



Apostamos por la mejor tecnología de conservación de producto fresco y por su óptima exposición.

Disponemos de diferentes gamas de vitrinas murales de supermercado, modernas, versátiles con puertas de doble vidrio y cierre automático para una mayor eficiencia energética.



SALINA

Seguridad

Paredes laterales aisladas y termoformadas con vidrio lateral templado (40 mm. de grosor).



GALAXY

Innovación

Vitrinas con un área de exposición muy amplia, gracias al compresor scroll de reducidas dimensiones que le permite aumentar el TDA (Total Display Area) y conseguir un estante más que los plug-in tradicionales.

Tecnología e innovación para una mayor eficiencia energética

Descubre una gama de equipos eficientes y adaptables a todo tipo de espacios, con un bajo nivel de consumo energético y un alto nivel de eficiencia.



VULCANO

Exposición perfecta

Laterales con cristal templado y disponible con cortina de noche de serie.



PANDA

Modularidad

Mural de refrigeración plug in modular. Con las dimensiones de un mural remoto y las ventajas de un plug in.

CERVINO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Mural con un gran rendimiento gracias a la circulación de aire forzado y al sobredimensionamiento del evaporador.
- Estantes y plano cuba en acero inoxidable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Disponen de evaporación de agua mediante bandeja eléctrica.
- Color gris de serie.
- Portaprecios incorporado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CERVINO 70	CERVINO 100	CERVINO 120	CERVINO 150	CERVINO 180
Código		0LZN0107	0LZN0108	0LZN0109	0LZN0110	0LZN0111
Rango de temperatura	°C	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	615	615	765	930	1045
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	H	H	H	H	H
Clasificación energética		D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-404A
Estantes	nº	3	3	3	3	3
Superficie de exposición	m²	0,96	1,41	1,72	2,18	2,67
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 780 / 1820	1000 / 780 / 1820	1200 / 780 / 1820	1500 / 780 / 1820	1800 / 780 / 1820
Peso bruto / neto	kg	129 / 120	134 / 130	150 / 146	166 / 161	214 / 202

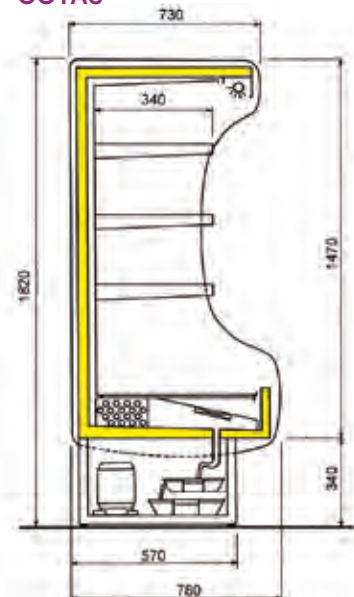
ACCESORIOS

	Estante 70	Estante 100	Estante 120	Estante 150	Estante 180
Código	⌚ 0LZN9501	⌚ 0LZN9506	⌚ 0LZN9511	⌚ 0LZN9516	⌚ 0LZN9521

	Cortina noche 70	Cortina noche 100	Cortina noche 120	Cortina noche 150	Cortina noche 180
Código	⌚ 0LZN9526	⌚ 0LZN9531	⌚ 0LZN9536	⌚ 0LZN9541	⌚ 0LZN9546

	Stopper 70	Stopper 100	Stopper 120	Stopper 150	Stopper 180
Código	⌚ 0LZN9595	0LZN9596	⌚ 0LZN9597	⌚ 0LZN9598	⌚ 0LZN9599

COTAS



Aplicaciones



Estantes regulables en altura.



Cuadro de control con termostato.



Laterales con parte de cristal para una mejor visión.



Luz LED en la parte superior para una mejor iluminación del producto

VULCANO 60

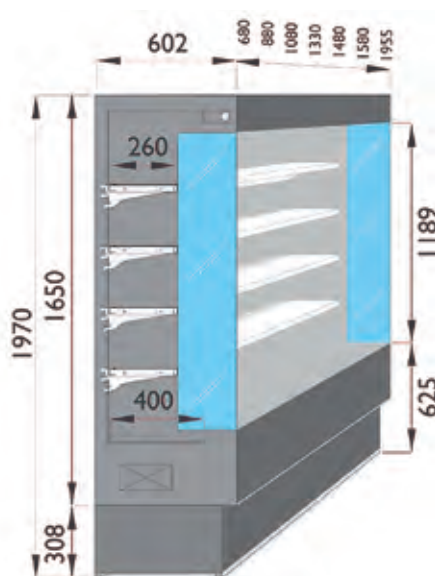
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositiva que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 600 mm.
- Laterales con cristal templado.
- Cortina de noche de serie.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Acabados en Inox o Pintado, las 2 versiones con frontales exteriores en blanco RAL9010.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS				INOX			
	VULCANO 60 100	VULCANO 60 125	VULCANO 60 150	VULCANO 60 187	VULCANO 60 INOX 100	VULCANO 60 INOX 125	VULCANO 60 INOX 150	VULCANO 60 INOX 187
Código	OITM0056	OITM0057	OITM0058	OITM0059	OITM0060	OITM0061	OITM0062	OITM0063
Rango de temperatura °C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	1450	1450	1496	2370	1450	1450	1496	2370
Potencia frigorífica kW	1,1	1,375	1,650	1,98	1,1	1,375	1,650	1,98
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Clasificación energética	G	G	G	G	G	G	G	G
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superficie de exposición m²	1,45	1,5	1,65	1,98	1,45	1,5	1,65	1,98
Ancho / fondo / alto mm	1080 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1580 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970	1080 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1580 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970
Peso bruto / neto kg	140 / 125	170 / 155	225 / 210	255 / 240	140 / 125	170 / 155	225 / 210	255 / 240

COTAS



Aplicaciones



Características



VULCANO 60 (blanco de serie)



Color blanco de serie.



Profundidad 600 mm.



Botón de encendido y apagado.

VULCANO VB 60

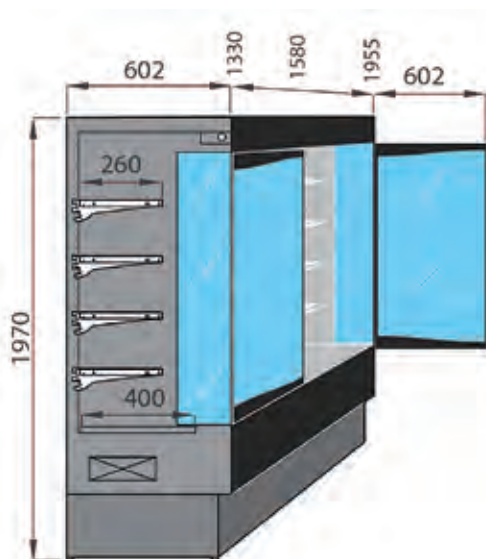
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositiva que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 600 mm.
- Puertas batientes y laterales con cristal templado.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Acabados en Inox o Pintado, las 2 versiones con frontales exteriores en blanco RAL9010.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS		INOX	
	VULCANO VB 60 125	VULCANO VB 60 187	VULCANO VB 60 INOX 125	VULCANO VB 60 INOX 187
Código	OITM0079	OITM0080	OITM0081	OITM0082
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1595	1595	2660
Potencia frigorífica	kW	1,05	1,485	1,05
Clase climática	Tipo	3	3	3
Clasificación energética		F	G	F
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A
Puertas	nº	2	3	2
Superficie de exposición	m²	1,95	2,94	1,95
Ancho / fondo / alto	mm	1330 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970
Peso bruto / neto	kg	170 / 155	255 / 240	170 / 155

COTAS



Aplicaciones



Características



VULCANO VB 60 (blanco de serie)



Puertas batientes y laterales con cristal templado.



Amplia superficie de exposición de productos.



Profundidad de 600 mm.



Botón de encendido y apagado.

VULCANO 80

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositiva que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 800 mm.
- Laterales con cristal templado.
- Cortina de noche de serie.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Acabados en Inox o Pintado, las 2 versiones con frontales exteriores en blanco RAL9010
- Dispone de un modelo específico de Fruta y verduras con espejo en la parte superior incluido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PINTADOS				
		VULCANO 80 100	VULCANO 80 125	VULCANO 80 150	VULCANO 80 187	VULCANO 80 250
Código		OITM0064	OITM0065	OITM0066	OITM0067	OITM0068
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1450	1450	1496	2370	2400
Potencia frigorífica	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clasificación energética		G	G	G	G	G
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superficie de exposición	m²	2,00	2,60	3,10	3,80	5,10
Ancho / fondo / alto	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / neto	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385

MODELO		INOX				
		VULCANO 80 INOX 100	VULCANO 80 INOX 125	VULCANO 80 INOX 150	VULCANO 80 INOX 187	VULCANO 80 INOX 250
Código		OITM0069	OITM0070	OITM0071	OITM0072	OITM0073
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1450	1450	1496	2370	2400
Potencia frigorífica	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clasificación energética		G	G	G	G	G
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superficie de exposición	m²	2,00	2,60	3,10	3,80	5,10
Ancho / fondo / alto	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / neto	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385

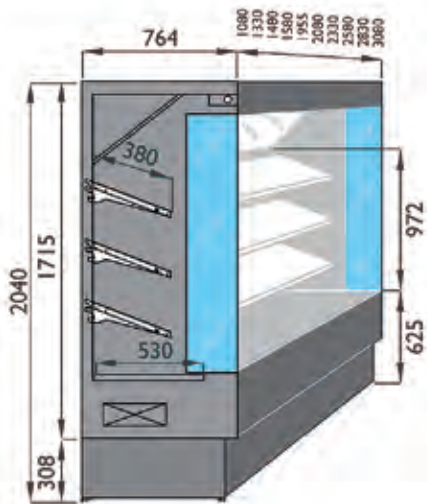
MODELO		FRUTA Y VERDURA				
		VULCANO 80 FV 100	VULCANO 80 FV 125	VULCANO 80 FV 150	VULCANO 80 FV 187	VULCANO 80 FV 250
Código		OITM0074	OITM0075	OITM0076	OITM0077	OITM0078
Rango de temperatura	°C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1450	1450	1496	2370	2400
Potencia frigorífica	kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clasificación energética		G	G	G	G	G
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superficie de exposición	m²	1,70	2,10	2,50	3,10	4,20
Ancho / fondo / alto	mm	1080 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1580 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / neto	kg	180 / 165	210 / 195	240 / 225	280 / 265	400 / 385

Aplicaciones



Características

COTAS



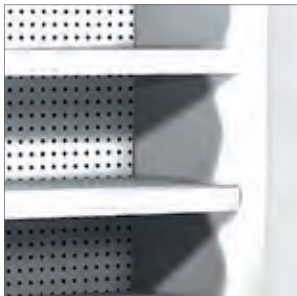
VULCANO 80 FV
Fruta y Verdura (incluye espejo superior)



VULCANO 80 (blanco de serie)
Pintado e Inox



Color blanco de serie.



Profundidad 800 mm.



Botón de encendido y apagado.

VULCANO VB 80

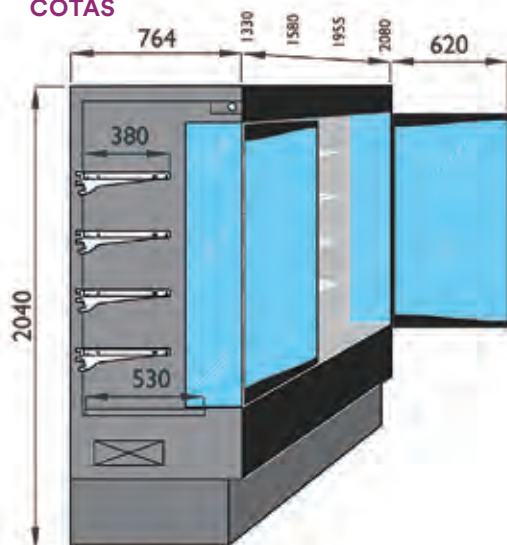
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositiva que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 800 mm.
- Puertas batientes y laterales con cristal templado.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Acabados en Inox o Pintado, las 2 versiones con frontales exteriores en blanco RAL9010.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PINTADOS			INOX		
		VULCANO VB 80 125	VULCANO VB 80 187	VULCANO VB 80 250	VULCANO VB 80 INOX 125	VULCANO VB 80 INOX 187	VULCANO VB 80 INOX 250
Código		OITM0083	OITM0084	OITM0085	OITM0086	OITM0087	OITM0088
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1595	2660	2684	1595	2660	2684
Potencia frigorífica	kW	1,375	1,98	2,75	1,375	1,98	2,75
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clasificación energética		G	G	G	G	G	G
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Puertas	nº	2	3	4	2	3	4
Superficie de exposición	m²	2,60	3,80	5,10	2,60	3,80	5,10
Ancho / fondo / alto	mm	1330 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040	1330 / 764 / 2040	1955 / 764 / 2040	2580 / 764 / 2040
Peso bruto / neto	kg	210 / 195	280 / 265	400 / 385	210 / 195	280 / 265	400 / 385

COTAS



Aplicaciones



Características



VULCANO VB 80 (blanco de serie)



Puertas batientes y laterales con cristal templado.



Amplia superficie de exposición de productos.



Profundidad de 800 mm.



Botón de encendido y apagado.

SLIM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural de dimensiones externas reducidas y con una gran capacidad interna para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos precocinados.
- Diseño compacto y moderno para adaptarse a los espacios más reducidos.
- Optimización del espacio interno con cinco estantes de 30 cm de fondo.
- Los modelos con puertas llevan luz LED vertical en ambos lados, cierre automático y puertas de doble cristal para una conservación óptima del producto.
- Base con pies de altura regulable.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Posibilidad de suministrar con gas refrigerante R452.

APLICACIONES

Especialmente recomendada para productos lácteos, frescos y platos preparados.

RANGO DE MODELOS

Altura 205 cm y profundidad 65 cm. Tres longitudes disponibles: 100, 130 y 190.

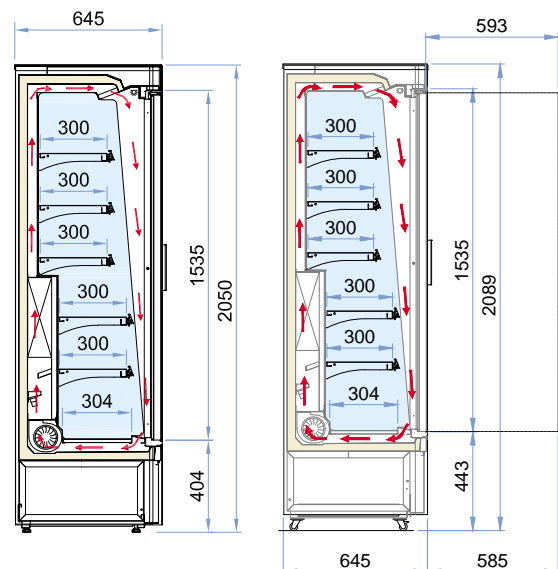
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CON PUERTAS		
	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 190
Código	0LIS1162	0LIS1163	0LIS1164
Capacidad neta L	345 / 435 / 685	345 / 435 / 685	345 / 435 / 685
Rango de temperatura °C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	670 / 700 / 1350	670 / 700 / 1350	670 / 700 / 1350
Clase climática Tipo	3	3	3
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante Tipo	R452A	R452A	R452A
Ancho / fondo / alto mm	986 / 645 / 2050	1226 / 645 / 2050	1900 / 645 / 2050
Peso bruto / neto kg	255 / 240	295 / 280	355 / 340

ACCESORIOS

	Estante divisorio	Frontal estante 100	Frontal estante 130	Frontal estante 190
Código	0LIS9004	0LIS9007	0LIS9008	0LIS9009

COTAS



Aplicaciones



Características

M1

M2



SLIM GD



Modelos GD con puerta de doble cristal.



5 estantes de serie de 30 cm de profundidad.



Laterales panorámicos para una mejor exposición del producto.

SLIM SIN PUERTAS

- ▶ Esta vitrina expositora de tipo mural Plug-in canalizable está **sólo disponible en versión conservación**.
- ▶ Dispone de un frontal **"LOW FRONT"**, con un área de exposición muy amplia. Su compresor scroll de reducidas dimensiones le permite tener un frontal muy reducido, aumentando así el TDA (Total Display Area) y consiguiendo **un estante más que los plug-in** tradicionales. Dispone de 5 estantes de exposición de serie.
- ▶ Sus **cristales de seguridad panorámicos laterales** le permiten tener una excelente visibilidad desde cualquier punto de la sala de venta.
- ▶ Por lo que respecta a la eficiencia energética, su sistema de **desescarche automático y programable** por parada de ciclo permite conseguir un alto **ahorro energético** respecto al desescarche eléctrico. Además, la vitrina Slim está dotada de un **condensador con ventilador electrónico de bajo consumo** que proporciona un nivel de ruido muy reducido.
- ▶ Los **ventiladores** del evaporador son de tipo **axial y láminas en la parte posterior**; ambos diseñados para una distribución más eficiente del aire.
- ▶ Clase climática **3M1**.
- ▶ Dotada de un **difusor superior tipo nido de abeja** y de **termómetro de recarga solar**.

RANGO DE MODELOS

DIMENSIONES

Altura: 205 cm

Profundidad: 65 cm

Anchura: 100 cm, 130 cm y 190 cm

ACCESORIOS

- Estantes con iluminación LED (opcional)
- Ruedas pivotantes con freno (opcional)
- Laterales ciegos con espejo (opcional)

Aplicaciones



Características



GALAXY

- ▶ Esta vitrina expositora de tipo mural Plug-in canalizable está **disponible tanto en versión conservación como congelación**.
- ▶ Dispone de un frontal **"LOW FRONT"**, con un área de exposición muy amplia. El compresor scroll de reducidas dimensiones le permite un frontal muy reducido, aumentando así el TDA (Total Display Area) y consiguiendo **un estante más que los plug-in** tradicionales. Dispone de 5 estantes de exposición de serie.
- ▶ Sus **cristales de seguridad panorámicos laterales** le permiten tener una excelente visibilidad desde cualquier punto de la sala de venta.
- ▶ Gracias a su Iluminación superior con **LED**, se evitan reflejos directos. En el modelo de baja temperatura el LED es de 5700 K.
- ▶ Por lo que respecta a la eficiencia energética, su sistema de **desescarche automático y programable** por parada de ciclo permite conseguir un alto **ahorro energético** respecto al desescarche eléctrico. Además, la vitrina Galaxy está dotada de un **condensador con ventilador electrónico de bajo consumo** que proporciona un nivel de ruido muy reducido.
- ▶ Los **ventiladores** del evaporador son de tipo **axial y láminas en la parte posterior**; ambos diseñados para una distribución más eficiente del aire.
- ▶ Dotada de un **difusor superior tipo nido de abeja y de termómetro de recarga solar**.

ACCESORIOS

- Estantes con iluminación LED (opcional)
- Ruedas pivotantes con freno (opcional)
- Laterales ciegos con espejo (opcional)

RANGO DE MODELOS

5 FORMATOS para una mejor adaptación a todas las necesidades de tu sala de exposición:

- Abierta:

Especial para tiendas de autoservicio
Clase climática 3M2



- Puertas cristal simple:

Clase climática 3M1



- Puertas doble cristal:

Cierre hermético de la cámara
Clase climática 3M0



- Smartflex:

Tecnología especialmente indicada para garantizar las medidas de seguridad contra COVID-19 gracias a la apertura automática de las puertas.
Clase climática 3M1



- Congelación:

Puertas con cierre automático,
clase climática 3L1



Los 4 primeros modelos son de conservación y existen tres posibles anchos para adaptarse a cualquier superficie de sala:

94cm , 125 cm y 188 cm

Modelo de congelación disponible en:

1p, 2p y 3p de ancho.

Aplicaciones



Características



PANDA

- ▶ Las **grandes dimensiones** de esta vitrina expositora Plug-in son equivalentes a las de vitrinas murales remotas, disponible en tanto en la versión **conservación como en congelación**.
- ▶ Su ensamblaje **“PLUG AND CHILL”** facilita una máxima **flexibilidad de instalación** (back to back, con o sin cabecera).
- ▶ Dispone de un frontal **“LOW FRONT”**, con un área de exposición muy amplia. Su compresor scroll de reducidas dimensiones le permite exhibir un **frontal muy reducido**, aumentando así el TDA (Total Display Area).
- ▶ Está dotada de **dobles cristales de serie e** incluye la **opción de instalar cristales de alto rendimiento**, los cuales contienen gas argón para así evitar el empañamiento.
- ▶ Por lo que respecta a la eficiencia energética, su clase climática es la 3M1 (Temperatura neutra) y 3L1 (Baja temperatura) y utiliza el gas R290.
- ▶ El **desescarche es automático y programable** por parada de ciclo en los modelos de conservación y **por resistencia eléctrica** en los modelos de congelación.
- ▶ Dispone también de **iluminación vertical**.

ACCESORIOS

- Canopy iluminación LED (opcional)

RANGO DE MODELOS

DIMENSIONES

Altura: 205 cm o 225 cm

Profundidad modelo conservación:
85 cm, 100 cm y 115 cm

Profundidad modelo congelación:
85 cm

Anchura modelo conservación:
125 cm ((2p), 250 cm (4p) y 375 cm (6p)

Anchura modelo congelación:
125 cm (2p) y 188 cm (3p)

Modelo conservación:



Modelo congelación:



Aplicaciones



Características

M1

M2



GENIUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Semi-mural expositor especialmente indicada para la exposición y venta de productos promocionales y por impulso, gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Su estética moderna con posibilidades de personalización facilitan su integración en cualquier tipo de decoración. Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.
- Color gris de serie.

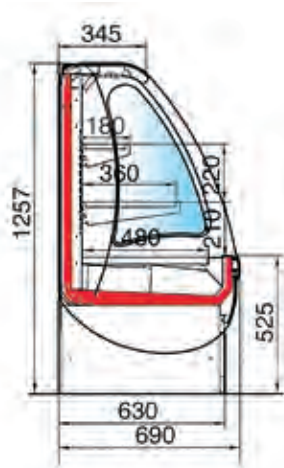
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GENIUS 70	GENIUS 100	GENIUS 135
Código		0LOT1090	0LOT1091	0LOT1092
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	540	800	1000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Clasificación energética		E	E	E
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m ²	0,63	0,95	1,28
Ancho / fondo / alto	mm	732 / 690 / 1257	1047 / 690 / 1257	1360 / 690 / 1257
Peso bruto / neto	kg	105 / 90	130 / 115	165 / 150

ACCESORIOS

	Decorativo inferior GENIUS 70	Decorativo inferior GENIUS 100	Decorativo inferior GENIUS 135	Decorativo superior GENIUS 70	Decorativo superior GENIUS 100	Decorativo superior GENIUS 135	Cortina noche 70	Cortina noche 100	Cortina noche 135
Código	0LOT3001	0LOT3003	0LOT3005	0LOT3000	0LOT3002	0LOT3004	0LOT9487	0LOT9488	0LOT9489

COTAS



Colores disponibles:



Aplicaciones



Características

M2



GENIUS



Estantes regulables e inclinables en altura. Posibilidad de añadir más estantes (24/36 cm).



Lateral panorámico para una perfecta visualización.



Cortina de noche opcional termorefectante.



Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.

Modelo disponible hasta agotar existencias

* Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

METRO

- ▶ Es una vitrina de exposición canalizable con gran visibilidad y un perfil **“LOW FRONT”** con un área de exposición muy amplia.
- ▶ De diseño elegante y moderno, sus **puertas correderas traseras de cristal**, sus **laterales inferiores hechos en MDF** de alta resistencia, su **panel frontal y las rejillas de ventilación de chapa**, le confieren un aspecto atractivo al comprador. Tanto rejilla como frontal se pueden personalizar con colores RAL de su elección (opcionalmente).
- ▶ Dispone de **estantes de vidrio templado** regulables en altura con pequeños agujeros (20 mm) entre las ranuras de la rejilla de soporte.
- ▶ Iluminada con luz **LED** en la parte superior y opcional iluminación adicional en los apoyos laterales. El tono de la luz se puede elegir entre tres opciones: 5700 K / 4000 K / 3000 K. La iluminación LED consigue un **ahorro de energía** y asegura que los productos dentro de la vitrina no se calienten.
- ▶ Puede controlar incluso las condiciones climáticas más desafiantes, eliminando los problemas causados por la condensación gracias al **crystal aislante** y la **parte superior templada**, así como controlar la humedad.
- ▶ Tecnología avanzada y sostenible gracias al uso del refrigerante natural **R290**, un **compresor hermético ultraeficiente** y un **ventilador electrónico**, lo que proporciona bajas vibraciones, así como bajos niveles de ruido, garantizando una mayor eficiencia energética (hasta un 10% de ahorro).
- ▶ Utiliza un **aislamiento eco-sostenible** con espuma de CO2 natural, que proporciona un excelente rendimiento de aislamiento que ayuda a conservar los productos perfectamente además de reducir el consumo energético.

ACCESORIOS

- Estantes con iluminación inalámbrica integrada (Opcional)

RANGO DE MODELOS

VITRINA REFRIGERACIÓN RV TN

ST -1°C/+5°C

ST Self -1°C/+7°C

Ventilada y con desescarche automático y programable por parada de ciclo.

Ideal para productos frescos, pastelería y bebidas.

VITRINA CHOCOLATE RV CH

+14°C/+16°C

Ventilada y con desescarche automático y programable por parada de ciclo.

Control de humedad relativa mediante sonda.

Ideal para chocolate y bombones.

VITRINA CÁLIDA TCS

+65°C/+80°C

Calefacción seca positiva.

Ideal para charcutería y snacks.

Base expositiva en gres color negro y antirayas

ALTURAS

Modelos disponibles en:

135 cm con 3 baldas de cristal regulables en altura

117 cm con 2 baldas de cristal regulables en altura

Modelos abiertos:



Modelos cerrados:



Aplicaciones



Características



JOY

- ▶ Dispone de **OPEN FRONT** vertical Plug-In con diseño innovador, elegante y vanguardista.
- ▶ Su diseño flexible hace que sea fácilmente **adaptable a diferentes espacios** y facilita una mejor **visibilidad del producto** expuesto, consiguiendo hasta un 30% más de visión con respecto a otro tipo de equipos.
- ▶ Posee un sistema de **refrigeración ventilado**, un **compresor de alta eficiencia** y un **condensador de bajo mantenimiento**.
- ▶ Su iluminación es de tipo **LED** y, además, está dotada de **controlador digital**.
- ▶ En cuanto a la eficiencia energética, su consumo energético es de **9 kwh/dia**.

ACCESORIOS

- Estantes con iluminación LED (opcional)
- Ruedas pivotantes con freno (opcional)
- Cortina de noche (opcional)
- Porta-precios (opcional)

RANGO DE MODELOS

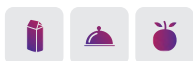
JOY 30 LITE

Personalizable en 7 colores.

Perfilería y rejilla personalizable en 5 colores.



Aplicaciones



Características



HERA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina especial para pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición y mesa de trabajo de acero inoxidable especial pescado (AINSI 316).
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chasis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base).
- Cristales curvos abatibles.
- Frontal en cristal curvo y laterales panorámicos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN BASE			CON BASE		
	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Código	OLMF0180	OLMF0181	OLMF0182	OLMF0177	OLMF0178	OLMF0179
Rango de temperatura	°C 0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 310	320	330	310	320	330
Potencia frigorífica	kW 0,375	0,450	0,450	0,375	0,450	0,450
Clase climática	Tipo 3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clase de temperatura	Tipo M1	M1	M1	M1	M1	M1
Refrigerante	Tipo R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Superficie de exposición	m² 0,49	0,62	0,72	0,49	0,62	0,72
Ancho / fondo / alto	mm 1040 / 1035 / 740	1290 / 1035 / 740	1500 / 1035 / 740	1040 / 855 / 1240	1290 / 855 / 1240	1500 / 855 / 1240
Peso bruto / neto	kg 90 / 45	110 / 55	118 / 65	130 / 85	150 / 95	158 / 105

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Puertas plexiglass traseras HERA 1050	Puertas plexiglass traseras HERA 1300	Puertas plexiglass traseras HERA 1500
Código	⌚ OLMF9100	⌚ OLMF9101	⌚ OLMF9102

Aplicación



Características

M1



HERA CON BASE



HERA SIN BASE



Cristales curvos abatibles.



Base de acero inoxidable con ruedas.



Puertas plexiglas traseras (opcional).

SALINA 80 VC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina refrigerada semi-ventilada de vidrio curvo para la exposición y conservación de todo tipo de producto fresco.
- Gracias a su elegante diseño y acabado, la vitrina SALINA 80 es perfecta para establecimientos que buscan una ambientación caracterizada por la simplicidad, practicidad y funcionalidad.
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Diseño compacto con 900 mm de fondo.
- Bajo consumo energético.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Plano de exposición de chapa de acero atóxica, adecuada para alimentos.
- Paredes laterales aisladas y termoformadas con vidrio lateral templado (40 mm. de grosor).
- Panel de control digital.
- Estante intermedio y reserva refrigerada de serie.
- Color blanco de serie (RAL 9010).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA 80 VC 100	SALINA 80 VC 150	SALINA 80 VC 200	SALINA 80 VC 250	SALINA 80 VC 300
Código		0ITM0146	0ITM0147	0ITM0148	0ITM0149	0ITM0150
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	390	390	540	730	850
Potencia frigorífica	kW	0,32	0,48	0,64	0,80	0,96
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Estantes	nº	1	1	1	1	1
Puertas	nº	1	2	2	3	3
Superficie de exposición	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Ancho / fondo / alto	mm	1040 / 900 / 1262	1520 / 900 / 1262	2000 / 900 / 1262	2480 / 900 / 1262	2960 / 900 / 1262
Peso bruto / neto	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	L	120	249	332	415	498

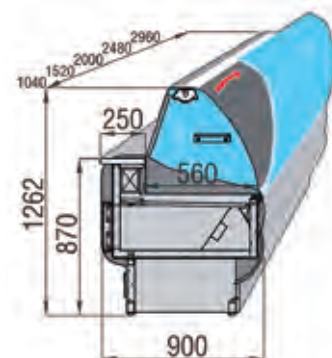
Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Puertas plexiglass Salina 80 VC 100	Puertas plexiglass Salina 80 VC 150	Puertas plexiglass Salina 80 VC 200	Puertas plexiglass Salina 80 VC 250	Puertas plexiglass Salina 80 VC 300
Código	0ITM9012	0ITM9013	0ITM9014	0ITM9015	0ITM9016

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

COTAS



Aplicaciones



Características



SALINA 80 VC



Vidrio curvo.



Reserva refrigerada de serie.



Color blanco de serie.

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALINA 80 VD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina refrigerada semi-ventilada de vidrio recto para la exposición y conservación de todo tipo de producto fresco.
- Gracias a su elegante diseño y acabado, la vitrina SALINA 80 es perfecta para establecimientos que buscan una ambientación caracterizada por la simplicidad, practicidad y funcionalidad.
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Diseño compacto con 900 mm de fondo.
- Bajo consumo energético.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Plano de exposición de chapa de acero atóxica, adecuada para alimentos.
- Paredes laterales aisladas y termoformadas con vidrio lateral templado (40 mm. de grosor).
- Panel de control digital.
- Estante intermedio y reserva refrigerada de serie.
- Color blanco de serie (RAL 9010).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA 80 VD 100	SALINA 80 VD 150	SALINA 80 VD 200	SALINA 80 VD 250	SALINA 80 VD 300
Código		OITM0141	OITM0142	OITM0143	OITM0144	OITM0145
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	390	390	540	730	850
Potencia frigorífica	kW	0,32	0,48	0,64	0,80	0,96
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Estantes	nº	1	1	1	1	1
Puertas	nº	1	2	2	3	3
Superficie de exposición	m²	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Ancho / fondo / alto	mm	1040 / 900 / 1262	1520 / 900 / 1262	2000 / 900 / 1262	2480 / 900 / 1262	2960 / 900 / 1262
Peso bruto / neto	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	L	120	249	332	415	498

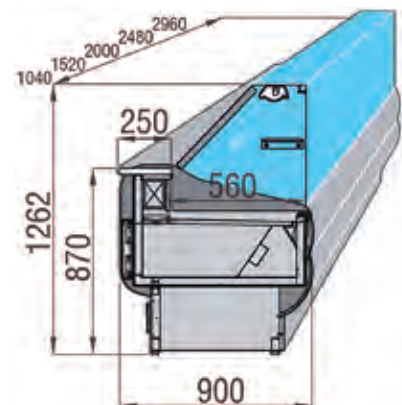
Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Puertas plexiglass Salina 80 VD 100	Puertas plexiglass Salina 80 VD 150	Puertas plexiglass Salina 80 VD 200	Puertas plexiglass Salina 80 VD 250	Puertas plexiglass Salina 80 VD 300
Código	OITM9027	OITM9028	OITM9029	OITM9030	OITM9031

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

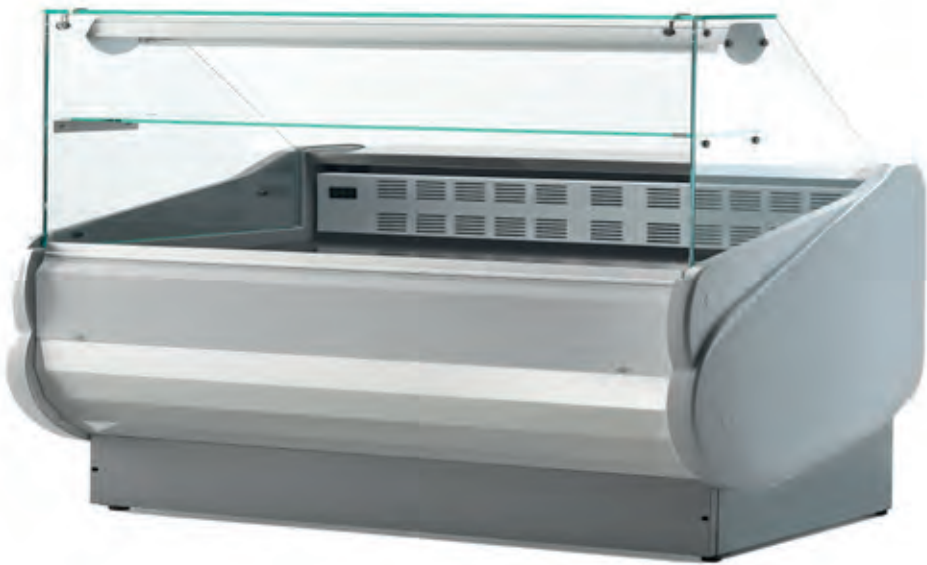
COTAS



Aplicaciones



Características



SALINA 80 VD

ATENCIÓN: el cristal de la vitrina es recto, pero las medidas representadas son válidas



Vidrio recto.



Color blanco de serie.

SALINA PLUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina refrigerada semi-ventilada de vidrio curvo para la exposición y conservación de todo tipo de producto fresco.
- Gracias a su elegante diseño y acabado, la vitrina SALINA PLUS es perfecta para establecimientos que buscan una ambientación caracterizada por la simplicidad, practicidad y funcionalidad.
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Diseño compacto con 1140 mm de fondo.
- Bajo consumo energético.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Plano de exposición de chapa de acero atóxica, adecuada para alimentos.
- Paredes laterales aisladas y termoformadas con vidrio lateral templado (50 mm. de grosor).
- Panel de control digital.
- Estante intermedio y reserva refrigerada de serie.
- Color blanco de serie (RAL 9010).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA PLUS 100	SALINA PLUS 150	SALINA PLUS 200	SALINA PLUS 250	SALINA PLUS 300
Código		0ITM0151	0ITM0152	0ITM0153	0ITM0154	0ITM0155
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	437	581	660	785	900
Potencia frigorífica	kW	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Estantes	nº	1	1	1	1	1
Puertas	nº	1	2	2	3	3
Superficie de exposición	m²	0,8	1,09	1,45	1,81	2,17
Ancho / fondo / alto	mm	1060 / 1140 / 1300	1540 / 1140 / 1300	2020 / 1140 / 1300	2500 / 1140 / 1300	2980 / 1140 / 1300
Peso bruto / neto	kg	130 / 115	170 / 155	210 / 195	250 / 235	285 / 270
Reserva refrigerada	L	182	274	365	456	547

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

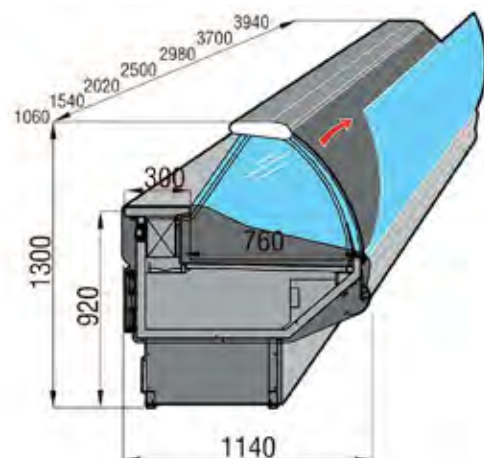
ACCESORIOS

	Puertas plexiglass Salina Plus 100	Puertas plexiglass Salina Plus 150	Puertas plexiglass Salina Plus 200
Código	☺ 0ITM9022	☺ 0ITM9023	☺ 0ITM9024

	Puertas plexiglass Salina Plus 250	Puertas plexiglass Salina Plus 300
Código	☺ 0ITM9025	☺ 0ITM9026

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

COTAS



Aplicaciones



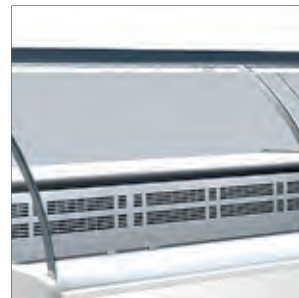
SALINA PLUS



Paredes laterales de 50 mm. de grosor.



Vidrio curvo.



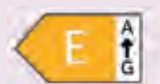
Plano de exposición de chapa de acero atóxica.

OKYS

- ▶ Esta Isla panorámica canalizable de doble temperatura está disponible en modo **conservación y en modo congelación**.
- ▶ Su tecnología se compone de refrigeración por aire con **ventiladores electrónicos** y dispone de **desescarche automático y programable por gas caliente**.
- ▶ En cuanto a su eficiencia energética, sus clases climáticas son **3M1 y 3L1**, además, el gas refrigerante que utiliza es el **R290**.
- ▶ Su diseño elegante está dotado de **puertas corredizas de empuje**.

RANGO DE MODELOS

Anchura:
150 cm, 210 cm y 250 cm



Aplicaciones



Características



THEA

- ▶ Esta isla de **conservación** ventilada (RV) está destinada especialmente a la venta promocional y productos de compra por impulso.
- ▶ Dispone de cubierta con **protección antigolpes en los cuatro laterales**.
- ▶ El **tanque es telescópico** ajustable y regulable en altura e inclinable para una mayor visibilidad del producto.
- ▶ Está dotada de un **depósito de recogida** de condensación con sistema de **evaporación automática**.
- ▶ Posee también un **panel de control** con una unidad de **control electrónico**.
- ▶ **Rodillos unidireccionales** para la manipulación.
- ▶ La iluminación es de tipo **LED** y utiliza gas refrigerante ecológico **R-744 / CO2**.

RANGO DE MODELOS

Anchura:
150 cm y 150 cm



Aplicaciones



Características

M1

M2



TAHITI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantizan una óptima visibilidad de los productos y reducen las dispersiones térmicas.
- Canalizable en línea o espalda contra espalda.
- Iluminación en la cuba en dotación.
- Rejilla interior y parachoques.
- Reducido consumo energético.
- Iluminación por luz LED.
- Rejillas internas perimetrales.
- Desescarche automático.
- Compresor inverter.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	R-290		
	TAHITI 210	TAHITI 250	TAHITI CABECERA
Código	OLIS0032	OLIS0033	OLIS0034
Capacidad neta	L 664	791	578
Rango de temperatura	°C -23 / -18	-23 / -18	-23 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 495	545	495
Clase climática	Tipo 3	3	3
Condensación	Tipo Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	C	C	D
Refrigerante	Tipo R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850
Peso bruto / neto	kg 136 / 125	165 / 149	125 / 109
Cantidad máxima de cestas	nº 6	8	5

ACCESORIOS

	Divisor cuba	Zócalo modelo 210	Kit unión espalda modelo 210	Kit unión espalda modelo 250	Zócalo modelo 250	Cesta
Código	⌚ OLIS9436	⌚ 9FIS1427	OLIS9431	OLIS9432	⌚ 9FIS1355	⌚ OLIS9442

Aplicaciones



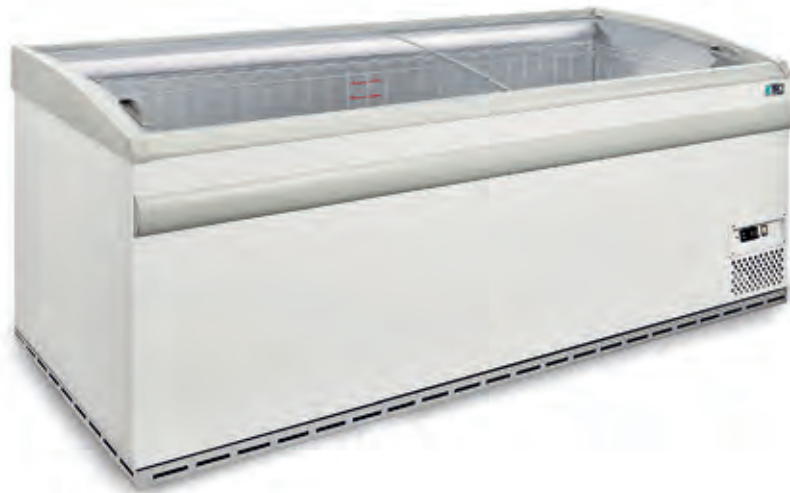
Características

L1

R290
*Opcional

EUROFriendly

LUZ LED



TAHITI



Rejilla interior y parachoques.



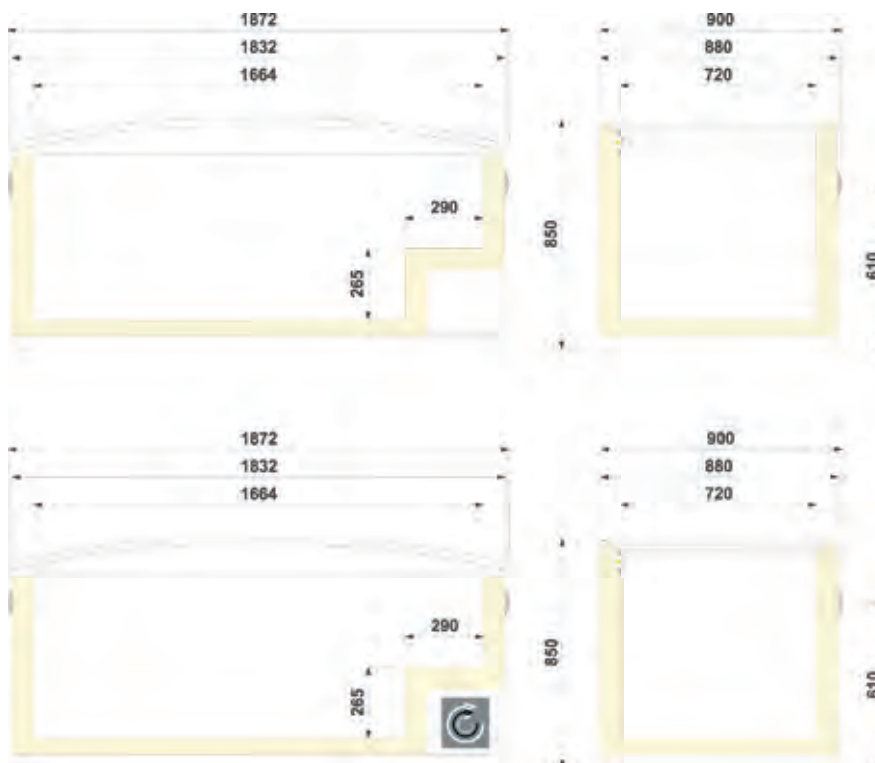
Tapas correderas de cristal curvado.



Panel digital.

TAHITI

COTAS

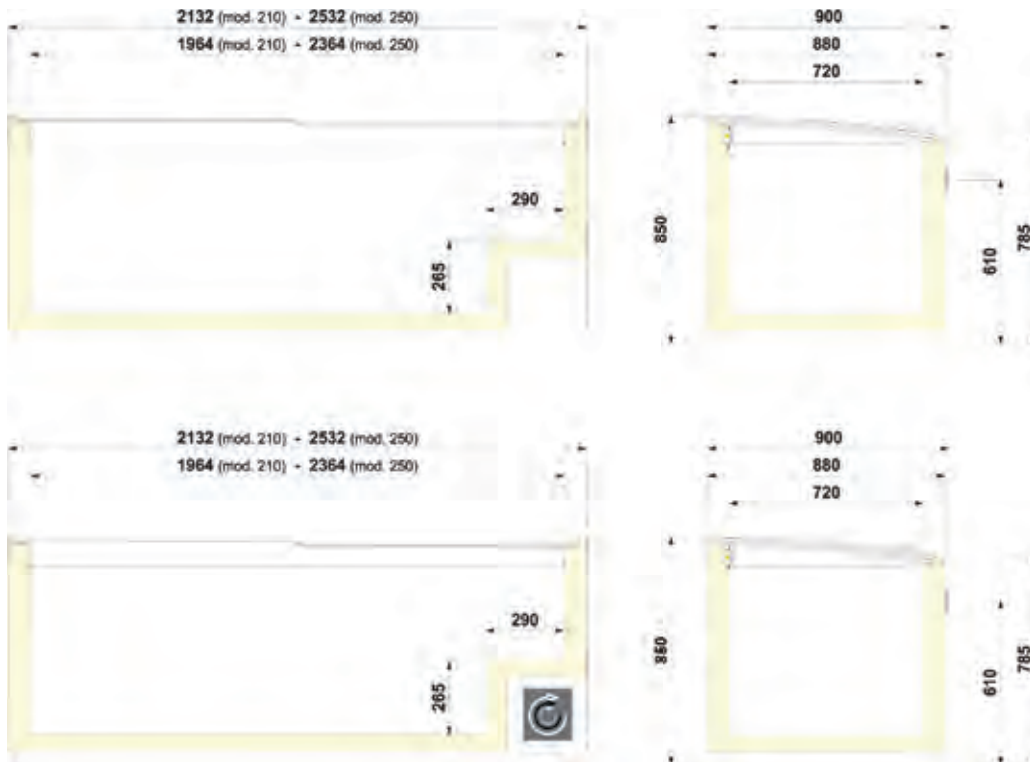


TAHITI CABECERA

Aplicaciones



Características



TAHITI

CEP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Isla de congelación ensamblables con diseño muy atractivo y modulable.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior LED.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo energético.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA ABATIBLE		TAPA CORREDERA		
		CEP 1,5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1,5 VCI	CEP 2 VCI	CEP TOPO
Código		0CAC0006	0CAC0007	0CAC0008	0CAC0009	0CAC0031
Capacidad neta	L	350	518	350	518	370
Rango de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	633	600	633	762
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		E	D	E	D	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	5	6	5	6	-
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1770 / 880 / 940
Peso bruto / neto	kg	115 / 100	140 / 125	115 / 100	140 / 125	125 / 110

ACCESORIOS

	Cesta	Perfil expositor precios CEP 1,5 VCI	Perfil expositor precios CEP 2 VCI	Kit unión CEP 1,5	Kit unión CEP 2
Código	0CAC9000	0CAC9011	0CAC9012	0CAC9005	0CAC9006

Aplicaciones



Características



CEP 1,5 VCI



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VLC



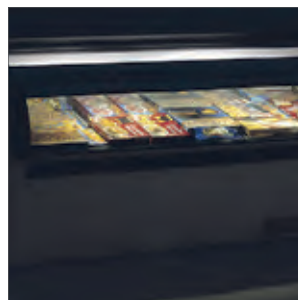
CEP TOPO



Grupo frigorífico.



Divisor alto / Divisor bajo.



Iluminación interna para aumentar la visibilidad.



Tapa de cristal.

YALOS

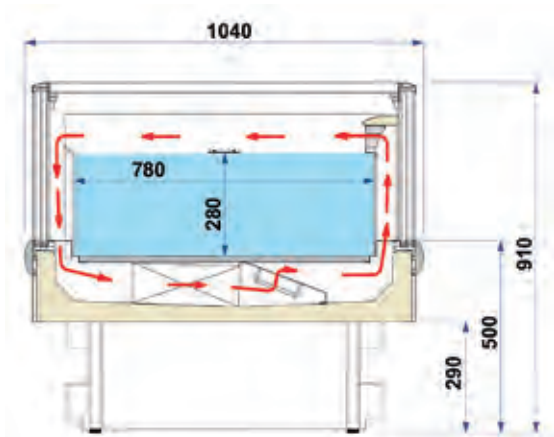
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Isla refrigerada disponible en versión bitemperatura con laterales panorámicos de cristal que le confiere una óptima visibilidad del producto expuesto.
- Luz LED que permite un ahorro considerable de energía.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Color gris de serie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		YALOS 150	YALOS 210	YALOS 250
Código		OLIS1041	OLIS1042	OLIS1043
Capacidad neta	L	287	418	505
Rango de temperatura	°C	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	1350	1450
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		E	F	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 1040 / 910	2100 / 1040 / 910	2500 / 1040 / 910
Peso bruto / neto	kg	200 / 187	287 / 274	329 / 316

COTAS



Aplicaciones



Características



YALOS



Gran superficie de cristal para una visibilidad óptima del producto expuesto.



Ideal para merchandising.



Tapas de cristal doble.



Perfiles parachoques de protección en color gris.

PALCO

- ▶ Esta vitrina mural expositora de grupo remoto dispone de una grandes dimensiones, y está disponible solo en versión **conservación**.
- ▶ Su reducida altura frontal de tan solo 327 mm y un facing de hasta 1600 mm hace que el producto tenga una **máxima visibilidad**.
- ▶ Dispone de **ventiladores de circulación del aire electrónicos** y el **desescarche es automático y programable** por parada de ciclo.
- ▶ Está dotada de **doble cristal de serie e** incluye la **opción de instalar cristales de alto rendimiento**, los cuales contienen gas argón para así evitar el empañamiento.
- ▶ Clase climática 3
- ▶ Gas refrigerante R-744
- ▶ Dependiendo de la altura, 205 cm ó 225 cm, puede cambiar su capacidad total de **1 a 6 estantes por mural**.

ACCESORIOS

- Posibilidad de añadir laterales intermedios panorámicos o de espejo en ambos lados.
- Posibilidad de escoger color tanto externo como interno.

RANGO DE MODELOS

DIMENSIONES

Altura: 205 cm o 225 cm

Profundidad:

75 cm, 85 cm, 95 cm y 105 cm.

Anchura:

125 cm, 146 cm, 188 cm, 220 cm,
250 cm y 375 cm.

RANGOS DE TEMPERATURA

Conservación de carne:

0 / +2 °C

Conservación de lácteos y derivados:

1/ +5 °C

Conservación de frutas y verduras:

1 / +10 °C

LATERALES A ELEGIR

Panorámico

Espejo en un lado

Espejo en ambos lados

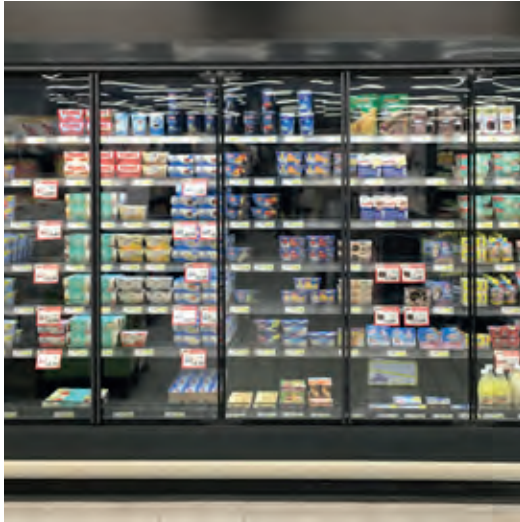
Posibilidad de escoger entre
puertas correderas o batientes.



Aplicaciones



Características



SCREEN

- ▶ Vitrina mural expositora **remota** de pared de grandes dimensiones para la exhibición de todo tipo de productos congelados.
- ▶ Su funcionamiento se sitúa en un rango de temperatura de -18/-20 °C y -23/-25 °C.
- ▶ Posee un sistema de **refrigeración por aire** con **ventiladores electrónicos** y un tipo de **desescarche automático y programable** por resistencia eléctrica.
- ▶ Es una vitrina de alta eficiencia energética, su clase climática es 3 y utiliza gas refrigerante **R744 ó HFC ó Glycoli fluid**.
- ▶ Su iluminación **LED Fluorescente** la dota de una gran visibilidad para la exposición de productos junto con sus paneles laterales finales panorámicos y sólidos, o sus paneles laterales intermedios sólidos.
- ▶ Pueden colocarse entre 4 y 6 estanterías y sus **puertas son calefactadas**.

ACCESORIOS

- Puerta Energy free que, sin necesidad de resistencia y gracias a un film tratado consigue una perfecta calefacción de la puerta (opcional).

RANGO DE MODELOS

DIMENSIONES

Profundidad

100 cm

Altura:

205 cm y 225 cm

Anchura:

156 cm (2p), 234 cm (3p),

312 cm (4p) y 390 cm (5p)



Aplicaciones



Características

M1

M2



DREAM

- ▶ Esta vitrina de exposición está disponible en modo **remota o plug-in** y dispone de un cristal **frontal de vidrio de seguridad abatible** para una mejor colocación del producto, así como para facilitar la limpieza de la vitrina.
- ▶ Sus paneles laterales tienen **crisales panorámicos de seguridad o doble espejo** y, opcionalmente, sus paneles intermedios pueden elegirse con cristal de seguridad.
- ▶ Su funcionamiento se sitúa en rangos de temperatura de 0/+2 °C y +3/+5 °C. Utiliza gas refrigerante **R744, HFC o Glycolic Fluids**.
- ▶ Está **disponible en versión HUR** (Alta Humedad Relativa), diseñada específicamente para carnes, y está realizada con **bandejas de exposición perforadas y con doble flujo de aire**.
- ▶ Posee una elevada eficiencia energética gracias a su **ventilador electrónico** del evaporador de **bajo consumo y menor ruido**. Su clase climática es 3.
- ▶ Su **desescarche es automático** electrónico y programable por parada de ciclo; este último conlleva un ahorro energético respecto al desescarche eléctrico.
- ▶ Dispone de iluminación **LED fluorescente** y un plano de servicio en acero inoxidable 16/23/35 cm.
- ▶ **Almacenamiento refrigerado** disponible en los modelos L250, L312, L375. Con motor incorporado, incluso en las vitrinas con grupo remoto.

ACCESORIOS

- Cortina de noche (opcional)
- Repisa intermedia (opcional)
- Portacuchillos
- Portaprecios y portapapeles

RANGO DE MODELOS

DIMENSIONES

Profundidad

90 cm

Anchura:

93 cm, 125 cm, 188 cm,

250 cm, 312 cm y 375 cm

CRISTALES DISPONIBLES

CURVO:

120 cm

RECTO:

112,5 cm

CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA

Modelos HUR:



Modelos TN:



Aplicaciones



Características





EUROFRED
HORECA2021

CONDICIONES DE VENTA	600
GLOSARIO	602
ICONOGRAFÍA	603
ÍNDICE POR MODELOS	604

CONDICIONES DE VENTA

Todas las relaciones comerciales entre EUROFRED, S.A. y sus clientes se regirán por las siguientes condiciones generales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS

- A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.
- A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.
- A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

B. ANULACION DE PEDIDOS

- B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
 - Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
 - Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.
- B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

C. PRECIOS

- C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.
- C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación.

D. PLAZOS DE ENTREGA

- D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.
- D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.
- D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.
- E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asumimos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos a caso fortuito o fuerza mayor.
El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, y que en algunos casos bonifiquemos su importe, no supondrá la derogación de la cláusula anterior, ni la aceptación por nuestra parte de los riesgos del mismo.
- E.3. Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.
- E.4. Salvo instrucciones concretas del comprador, los envíos de mercancías se efectuarán por el medio y tarifa más económica.

F. EMBALAJES

- F.1. Nuestras mercancías se expedirán embaladas en la forma usual o que se indique previamente en el correspondiente catálogo. En lo razonablemente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se efectuarán al precio de coste.
- F.2. Salvo aviso en contrario, o que se señale en las condiciones particulares de cada producto, el coste de los embalajes, no figura incluido en el precio de las mercancías. Este concepto irá cargado separadamente en nuestras facturas.
- F.3. No se admite la devolución de nuestros embalajes, por ser del tipo no recuperable.

G. CONDICIONES DE PAGO

- G.1. El pago del precio de nuestras mercancías debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.
- G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.
- G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circuns-

tancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTÍA

H.1. Nuestros productos, siempre y cuando sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de un año, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo.

Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.

H.2. Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un año de garantía en piezas de recambio.

H.3. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

H.4. Solo ampara los productos y piezas o elementos de nuestro catálogo.

Para los demás adquiridos, subsiste la garantía que nuestro proveedor nos da y que revertimos a nuestro cliente, y en las condiciones en que cada proveedor tenga establecidas.

H.5. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.

H.6. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

I. RECLAMACIONES

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

J. DEVOLUCIONES

J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autorice-mos. En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos. Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.

J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

K. PROPIEDAD DE LA MERCANCÍA

K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

K.2. Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

L. IMPUESTOS

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

M. JURISDICCIÓN

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

GLOSARIO

CLASE CLIMÁTICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.

Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4).

Clase climática	Temperatura en termómetro [(Bulbo seco) °C]	Humedad relativa (%)	Temperatura de rocío(°C)	Humedad absoluta [(Aire seco) g/kg]
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
8	24	55	14,4	10,2
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
SN	+10 a +32°C			
N	+16 a +32°C			
ST	+16 a +38°C			
T	+16 a +43°C			

CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5).

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

ICONOGRAFÍA

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

M1 +5 °C / -1 °C

M2 +7 °C / -1 °C

H +10 °C / +1 °C

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

L1 -15 °C / -18 °C

L2 -12 °C / -18 °C



ÍNDICE POR MODELOS

A

AB 500 / ABX 500 Armarios de servicio 92

ABX 700 Armarios de servicio 110

AGE TWIN Heladería - Máquinas de producción 508

BAÑO MARÍA Cocción. Línea 600 348

BAÑO MARÍA Cocción. Línea UNIKA 700 372

B

BBC Mesas frías 130

BERMUDA LX Heladería - Máquinas de producción 530

BFS Armarios expositores 20

BLIZZARD Armarios expositores 40

BM / AS/T Pizzería 448

BTL Mesas frías 126

BWFS 38V Armarios expositores 54

BY / BYX Armarios de servicio 116

BYG / BYGX Armarios expositores 66

C

Calientapatatas/Cuecepastas Cocción. Línea 600 350

Cámara congelación S10E Cámaras y equipos frigoríficos 174

Cámara congelación S10M Cámaras y equipos frigoríficos 176

Cámara conservación S6 Cámaras y equipos frigoríficos 170

Cámara conservación S8 Cámaras y equipos frigoríficos 172

CARRETINO Heladería - Máquinas de producción 532

CEP Supermercado - Plug-in 588

CERVINO Supermercado - Plug-in 548

CF Congeladores horizontales 222

CH / HC / SIF Congeladores horizontales 220

CHOCOLADY Heladería - Máquinas de producción 492

CHV/V Congeladores horizontales 240

COCINAS A GAS Cocción. Línea UNIKA 700 366

COCINAS Cocción. Línea 600 338

COCINAS Cocción. Línea 700 354

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 700 TOP 380

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 700 368

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 900 386

CP / CM / CG Máquinas de hielo 470

CR2 / CN2 Armarios de servicio 84

CR4 / CN4 Armarios de servicio 86

CR6 / CN6 Armarios de servicio 90

CR7 Armarios de servicio 104

CRG 2 / CNG 2 Armarios expositores 22

CRG 6 / CRGX 6 Armarios expositores 32

CRISTAL TOWER Armarios expositores 78

CRQ Mesas frías 152

CT Mesas frías 134

CUBETAS Heladería - Máquinas de producción 542

CUECEPASTAS Cocción. Línea 700 360

CUECEPASTAS Cocción. Línea UNIKA 700 374

CW Armarios expositores 60

D

D372 / BFS / UFFS Armarios expositores	24
DC 800 / DC 1000 Armarios expositores	44
DIVA Heladería - Máquinas de producción	538
DOMITOR Pizzería	458
DREAM Supermercado - Remoto	596
DRINK MAGIC Heladería - Máquinas de producción	494

E

EASY AIR Cocción. Hornos convección	406
ECO DIGIT Envasadoras	484
ECO Envasadoras	482
ECOWIP / MINIWIP / JETWIP Heladería - Máquinas de producción	504
EIS Armarios expositores	50
EKF / EKL Cocción. Hornos convección	402
ERM-ERL Cámaras y equipos frigoríficos	214
EURO / BLACK MAGIC Heladería - Máquinas de producción	518
EUROLABO Heladería - Máquinas de producción	510
EVOLUZIONE Pizzería	450
EXPONORM Armarios expositores	68

F

FAL Cámaras y equipos frigoríficos	196
FAL R-290 Cámaras y equipos frigoríficos	198
FAM Cámaras y equipos frigoríficos	186
FAM R-290 Cámaras y equipos frigoríficos	190
FAST 30 Lavado	264
FAST 40 Lavado	266
FAST 50 Lavado	268
FAST 60M Lavado	272
FAST 60T Lavado	274
FAST 80 Lavado	278
FIJI Heladería - Máquinas de producción	526
FISH Armarios de servicio	106
FKG Armarios expositores	30
FREIDORAS Cocción. Línea 600	346
FREIDORAS Cocción. Línea 700	358
FREIDORAS Cocción. Línea UNIKA 700	376
FREIDORAS Cocción. Línea UNIKA 900	390
FREIDORAS XDF Cocción. Línea Mini	334
FRY TOPS Cocción. Línea 700	356
FRY TOPS Cocción. Línea UNIKA 700 TOP	382
FRY TOPS Cocción. Línea 600	340
FRY TOPS Cocción. Línea UNIKA 700	370
FRY TOPS Cocción. Línea UNIKA 900	388
FSC Armarios expositores	48
FUTURA Fuentes de agua	478
FX Pizzería	444

ÍNDICE POR MODELOS

G

GALAXY Supermercado - Plug-in	562
GAMMA "O" / "N" Congeladores horizontales	242
GELATO Armarios de servicio	120
GEMINI Fuentes de agua	480
GENIUS Supermercado - Plug-in	566
GIARDINO / CLUB / CONSUL Heladería - Máquinas de producción	502
GLEE Armarios expositores	42
GRANICREAM Heladería - Máquinas de producción	498
GRANISMART Heladería - Máquinas de producción	496

H

HERA Supermercado - Plug-in	572
HG Máquinas de hielo	474

I

IC SC Congeladores horizontales	230
IC SCE Congeladores horizontales	234
IC SCEB Congeladores horizontales	236
ICE NTOS Congeladores horizontales	226
ICM Máquinas de hielo	472
ISABELLA LX Heladería - Máquinas de producción	528
ISETTA TP Heladería - Máquinas de producción	524

J

JOY Supermercado - Plug-in	570
-----------------------------------	-----

K

KITCF 350 Armarios de servicio	96
KORE Cocción. Hornos mixtos a Convección / Vapor	436

L

LABOR Armarios de servicio	122
-----------------------------------	-----

M

MANTE Heladería - Máquinas de producción	512
MARIN Armarios expositores	38
MARMITAS Cocción. Línea 700	362
MEAT Armarios expositores	70
METRO Supermercado - Plug-in	568
MINI TOUCH Cocción. Hornos mixtos a Convección / Vapor	428
MISTRAL 241X DE Lavado	290
MISTRAL 94XD Lavado	284
MIXCREMA Heladería - Máquinas de producción	520
MIXGEL Heladería - Máquinas de producción	514
MIXPASTO Heladería - Máquinas de producción	506
MOVAIR Cocción. Hornos convección	412
MSU Armarios expositores	52
NAPOLI Pizzería	454
NEW MILLENNIUM R290 Heladería - Máquinas de producción	534
NIAGARA 411 - 412 Lavado	316

N

O

OCEAN 41 Lavado	270
OCEAN 61 Lavado	276
OCEAN 81 Lavado	280
OKYS Supermercado - Plug-in	580
ONESHOW Heladería - Máquinas de producción	540

P

P180 M Cocción. Hornos microondas	396
PA Armarios de servicio	118
PA Mesas frías	160
PALCO Supermercado - Remoto	592
PANDA Supermercado - Plug-in	564
PARRILLAS Cocción. Línea 600	344
PIZZAFORM Pizzería	452
PLANCHAS XDPG Cocción. Línea Mini	332
PRATICO Pizzería	460
PRISMA Armarios expositores	72
PROFESSIONAL Heladería - Máquinas de producción	516
PTL Cámaras y equipos frigoríficos	200
PTM Cámaras y equipos frigoríficos	192

Q

QB Mesas frías	128
QBG Mesas frías	132
QPC / QPN Armarios de servicio	112
QR / QN / SK Armarios de servicio	108
QR / QN GN 1/1 Armarios de servicio	98

QR / QN GN 2/1 Armarios de servicio	100
QR / QN Mesas frías	140
QRG Mesas frías	144
QZ Mesas frías	156

R

RB Pizzería	446
RC / RCF Armarios expositores	28
RC / RH Armarios expositores	18
RC 200 / RN 200 Armarios de servicio	82
RC 400 / RN 400 Armarios de servicio	88
RC 600 / RN 600 Armarios de servicio	94
REFRIZER Fuentes de agua	476
RF Cocción. Abatidores	438
RIVER 345 CDE Lavado	292
RIVER 346 CDE Lavado	294
RIVER 347 CDE Lavado	296
RIVER 348 CDE Lavado	298
RIVER 83 CDE NRG Lavado	282
RIVER MULTI Lavado	322
RUSTIC / GRAN RUSTIC Cocción. Hornos brasa	398

S

SALAMANDRAS Cocción. Salamandras	394
SALINA 80 VC Supermercado - Plug-in	574
SALINA 80 VD Supermercado - Plug-in	576
SALINA PLUS Supermercado - Plug-in	578
SCREEN Supermercado - Remoto	594

ÍNDICE POR MODELOS

SE Congeladores horizontales	224		
SFL Cámaras y equipos frigoríficos	202		
SFM Cámaras y equipos frigoríficos	194		
SG MODULARES Pizzería	464		
SH Mesas frías	148		
SLIM SIN PUERTAS Supermercado - Plug-in	560		
SLIM Supermercado - Plug-in	558		
SNELLE 350 Armarios expositores	74		
SNELLE 400 / 750 Armarios expositores	76		
SOMMELIER Armarios expositores	62		
SPIN Heladería - Máquinas de producción	500		
SR / SF Mesas frías	136		
START Pizzería	456		
STEAMBOX EVOLUTION Cocción. Hornos convección	424		
STEAMBOX EVOLUTION H Cocción. Hornos convección	420		
STEAMBOX EVOLUTION R Cocción. Hornos convección	422		
STH Cámaras y equipos frigoríficos	204		
STL Cámaras y equipos frigoríficos	212		
STM Cámaras y equipos frigoríficos	206		
SUPERTOP Pizzería	462		
T			
TAHITI Supermercado - Plug-in	584		
TFW Armarios expositores	64		
THEA Supermercado - Plug-in	582		
TM Armarios de servicio	80		
TORNADO Armarios expositores	34		
V			
VIC CCS Congeladores horizontales		228	
VIC CSV Congeladores horizontales		232	
VIC-AT Congeladores horizontales		238	
VKG Armarios expositores		56	
VRX 33 Armarios expositores		14	
VRX 38 Armarios expositores		16	
VULCANO 60 Supermercado - Plug-in		550	
VULCANO 80 Supermercado - Plug-in		554	
VULCANO VB 60 Supermercado - Plug-in		552	
VULCANO VB 80 Supermercado - Plug-in		556	
W			
WC Armarios expositores		58	
WSH Cámaras y equipos frigoríficos		208	
Y			
YALOS Supermercado - Plug-in		590	
Z			
ZERO - T SP Heladería - Máquinas de producción		522	

Comprometidos contra el cambio climático

En Eurofred nos hemos propuesto borrar nuestra huella de carbono como parte esencial y tangible de nuestro respeto por el medio ambiente. Por eso, año tras año, calculamos y compensamos el 100% de nuestras emisiones de CO₂ plantando árboles en zonas dañadas por incendios como parte de nuestro compromiso con el planeta.

Calcular

Calculamos nuestras emisiones de CO₂ utilizando herramientas de la Oficina Española de Cambio Climático (OECC) y de la Generalitat de Catalunya. Aplicamos el mismo criterio en cada país en el que actuamos.

Compensar

Compensamos el 100% de las emisiones de CO₂ reforestando áreas que han sido devastadas por los incendios. Plantamos especies autóctonas y damos empleo a trabajadores de la zona en riesgo de exclusión social.

Iniciativas responsables



Hemos activado alternativas para reducir nuestras emisiones, como la sustitución de nuestros vehículos por una flota de coches híbridos y eléctricos, el uso de luces led en nuestra oficinas o el reciclado de materiales; entre otras.

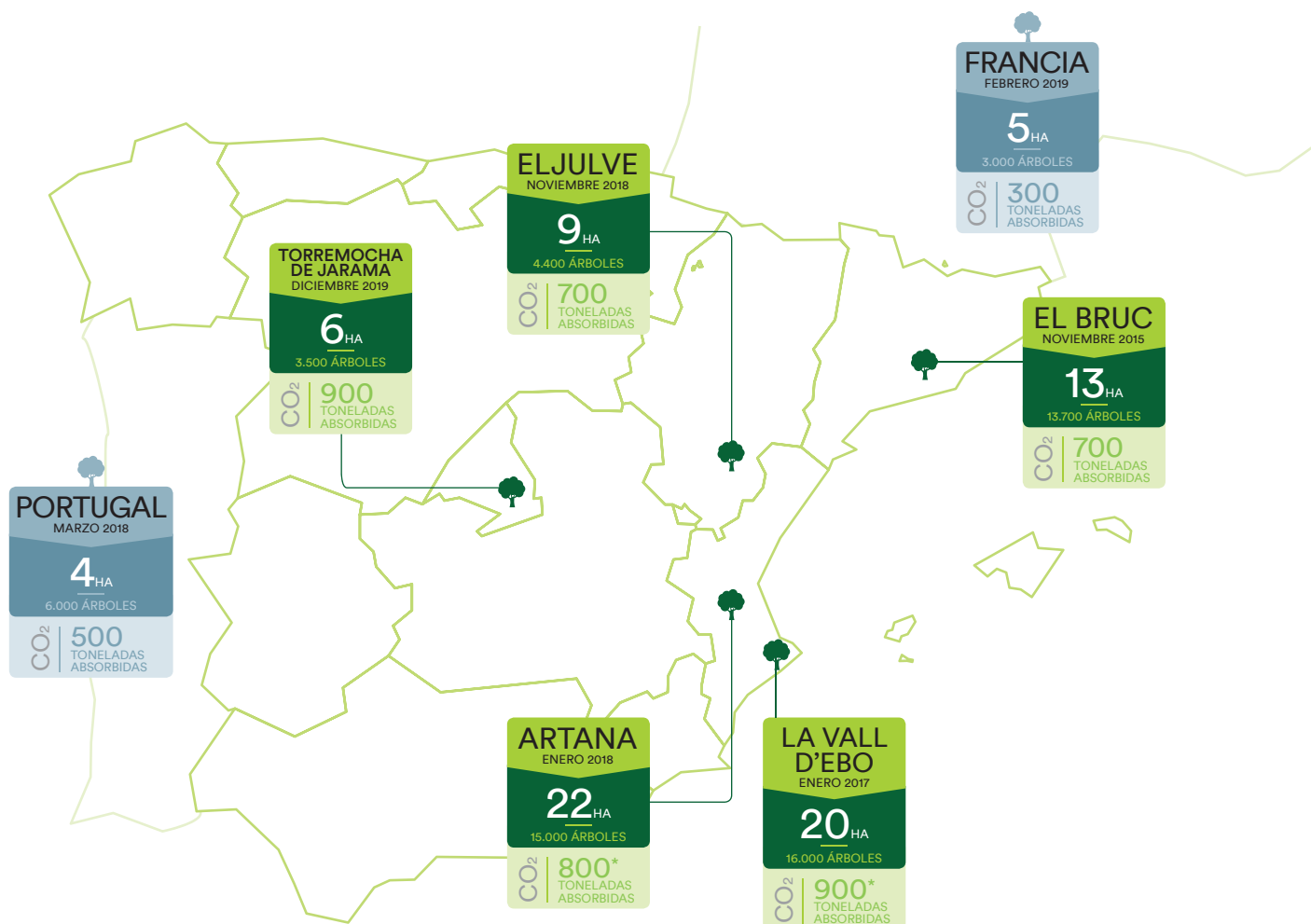
Sostenibilidad certificada



La reforestación en datos



Actualmente Eurofred ha reforestado un total de 79 Hectáreas con 61.600 árboles plantados que permiten absorber 4.800 toneladas de CO₂.



Eurofred, S.A.

Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.com

Canal Profesional

Tel. 93 224 40 03
Fax 902 55 72 63
canalprofesional@eurofred.com

Venta Asistida

Tel. 93 224 40 58
Fax 902 40 40 56
vat@eurofred.com



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos. Información válida salvo error de imprenta.



En Eurofred impulsamos e inspiramos nuevas actitudes para hacer posibles grandes cambios. Confiando en Eurofred contribuyes a un planeta mejor.