

EUROFRED
being efficient

Horeca

Equipamiento
profesional

Catálogo
2018



Cámara frigorífica instalada en el restaurante

Martín Perasategui . Lasarte - Oria, Guipúzcoa

EUROFRED Group

being efficient

Fundada en 1966, la compañía es líder destacado en la distribución de equipos de climatización doméstica, comercial, industrial, calefacción, horeca, recambios y servicios.

Durante estos 50 años de vida la empresa ha ido creciendo y ampliando sus actividades, consolidándose en los principales mercados de la Europa Occidental y ampliando su ámbito de actuación fuera de nuestro continente, con las recientes incorporaciones de las oficinas de Santiago de Chile y Marruecos.

CHILE
Eurofred Chile, SA

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

PORTUGAL
Eurofred
Portugal, SA

IRLANDA
FG Eurofred Ltd

ESPAÑA
Eurofred, SA

UK
FG Eurofred Ltd

ITALIA
Eurofred Italy, SpA
Rolesco, Srl

FRANCIA
Eurofred France, SAS
Rolesco, SAS
La Ventilation Francilienne (LVF), SAS



10 Empresas
8 Países
Más de 500 trabajadores

Solución global

El profundo conocimiento del mercado y de las necesidades de nuestros clientes nos han permitido desarrollar una propuesta global de servicios y productos. Una propuesta adaptada a cada perfil de cliente y a cada tipología de negocio o necesidad: hogares, cadenas de alimentación, cadenas de restauración, procesos industriales, heladerías y pastelerías.

Adaptamos nuestras soluciones a las necesidades específicas y acompañamos a nuestros clientes desde la fase inicial de definición del proyecto hasta la finalización del ciclo de vida del producto.

Being Efficient

La eficiencia es el denominador común que marca la diferencia de Eurofred en el mercado. Nuestros productos incorporan la más avanzada tecnología con el objetivo de reducir el consumo de recursos naturales y favorecer la eficiencia energética de los equipos.

Impulsamos el desarrollo de productos Ecoeficientes, que incorporan gases refrigerantes amables, de última generación, respetuosos con el entorno y que aportan, a la vez, una elevada eficiencia energética.

Eurofred es una empresa respetuosa con el entorno, nos hemos mostrado siempre sensibles a la calidad de vida de las personas, generando el menor impacto medioambiental posible en los distintos entornos en los que operamos.

La gestión altamente profesional de las más de 500 personas que formamos parte del capital humano de Eurofred asegura la calidad y eficiencia del servicio ofrecido.

Valor añadido diferencial

Servicio preventa

Un equipo de ingenieros expertos en las distintas unidades de negocio que ofrece soporte personalizado a nuestros clientes para el desarrollo de sus proyectos.

Logística y capacidad de stock

Los más de 125.000m² de superficie de los centros logísticos de Eurofred están equipados con tecnologías innovadoras, así podemos asegurar la disponibilidad de stock y la entrega inmediata en cualquier punto del área geográfica.

Servicio técnico

Disponemos de la red de Servicios Técnicos más amplia del mercado garantizando un servicio altamente eficiente y de proximidad.

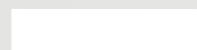
Calidad

La aplicación de la norma de Calidad ISO-9001* en Eurofred es un factor clave en el éxito de la compañía. Tres son las áreas donde esta norma tiene repercusión inmediata en el cliente:

1. Información precisa y actualizada en todas las actividades.
2. Solución inmediata de las incidencias del servicio.
3. Mejora continua de los procesos.

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

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



EUROFRED Academy

Eurofred Academy nace como resultado de la fuerte apuesta de la compañía por la formación a clientes, pieza clave que completa la propuesta de valor añadido que ofrecemos al profesional.

¡Más de 1.000 profesionales ya han pasado por Eurofred Academy!

Proporcionamos todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias que permitirán a los profesionales dominar técnicamente la gama de producto y poder afrontar su labor con mayores garantías de éxito y con una mayor eficacia. Asimismo, nuestros clientes estarán permanentemente informados de las últimas novedades y las nuevas tecnologías.

El equipo Eurofred Academy está formado por ingenieros especializados en dar formación técnica sobre las distintas gamas de producto que comercializamos: aire acondicionado doméstico, comercial e industrial, así como de equipamiento profesional de la división horeca, para la que contamos, además, con la colaboración de chefs y maestros heladeros.



Eurofred Academy

Polígono Industrial Central Sector Les Arenelles. Naves 4-5
Vila Rodona – 43814, Tarragona, España
www.eurofred.es/academy





Disponemos de un amplio programa de formaciones que se adapta a las necesidades y novedades del mercado. Asimismo, ofrecemos cursos a demanda por temática o ubicaciones.

Eurofred Academy ocupa un lugar destacado dentro del centro logístico que Eurofred posee en Vila Rodona (Tarragona).

Un amplio espacio que cuenta con un 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.



Cursos programados para este año:

- Pizzería
- Cocción
- Heladería
- Sistemas frío-clima
- Centrales frigoríficas CO₂



Inscríbete al curso y certícate como instalador oficial de Eurofred

Consulta el calendario en www.eurofred.es/calendario

La cocina de Martín Berasategui



Martín Berasategui.

✿ ✿ ✿ ✿
GALARDONADO
CON
8 ESTRELLAS
MICHELÍN
✿ ✿ ✿ ✿



Entrevista exclusiva
a Martín Berasategui



<https://youtu.be/lnyEAnvgOYk>

El chef **Martín Berasategui**, galardonado con 8 estrellas Michelin, equipa su cocina profesional con la amplia gama de producto para equipamiento hostelero de Eurofred. En el apartado de cocción, incorpora **dos hornos de alta tecnología de la marca Giorik:** Steambox Evolution y Kompatto. Equipos que son el complemento perfecto para el

buen hacer y la profesionalidad del chef. El horno Steambox Evolution es **el modelo más avanzado de Giorik** y permite modificar y personalizar los distintos programas de cocción de manera simple e intuitiva. Mientras tanto, el horno Kompatto es el único equipo de alta gama del mercado con dimensiones reducidas: 55 cm x 62 cm x 77cm.

Para el lavado cuenta con el **túnel de lavado Niágara, de la marca Elettrobar**, un equipo de elevada productividad, ecológico y de fácil limpieza. Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más el medio ambiente.



Y para la conservación del producto, esencial en su cocina, cuenta con las **cámaras frigoríficas de MISA**. Las cámaras frigoríficas de MISA incluyen el innovador sistema antibacteriano **Epta Food Defence** con iones de plata que previene y combate activamente múltiples especies de bacterias. La acción del tratamiento es permanente, 24h al día y los 7 días de la semana a lo largo de toda la vida útil del equipo.

Bajomostreadores de gastronomía y pizzería y armarios de servicio **Coolhead**, completan la eficiente gama de equipamiento de Eurofred con la que Martín Berasategui trabaja en el día a día de su cocina.



Marcas

EUROFRED

 **COOL HEAD®**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

 **ELETTROBAR**

 **CARPIGIANI**

EUROFRED
by **DE RIGO**

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

 **ISA**

MERCATUS

 **misa**

 **oem**

 **Tasselli**

 **technoblock**

 **technogel**
macchine e impianti per gelato

 **ERICA**

 **CARPIGIANI HORECA**

 **iarp**

MUSSO 


COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

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

Contacte con nosotros

Tel. 93 224 40 03
Fax. 902 55 72 63
canalprofesional@eurofred.com

eurofred.es
eurofred.com



ARMARIOS DE SERVICIO Y BAJOMOSTRADORES

Armarios de servicio

Minibares	14
Gama doméstica	16
Armarios profesionales pequeño volumen	20
Armarios profesionales 200 litros	24
Armarios profesionales 400 litros	26
Armarios profesionales 600 litros	32
Profesional Gastronorm	38
Profesional Pastelería	44
Profesional Heladería	50
Profesional Pescado	54

Bajomostradores

BackBar	56
Botelleros	58
Bajomostrador Gastronorm	60
Bajomostradores Ensaladas	70
Bajomostradores Pizzería	72
Bajomostrador Pastelería	74

ARMARIOS EXPOSITORES

Armarios expositores

Sobremostrador	80
Back bars	82
Armario puerta de cristal	88
Armarios de panadería	112
Armarios de farmacia	114

Armarios 4 caras de cristal

Armarios expositores pastelerías	116
Armarios expositores chocolate	128
Armarios expositores carne	130
Armarios expositores pescado	132

Armarios expositores vinos

Armario monotemperatura	134
Armarios bitemperatura	146

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Armarios y cámaras

Tecnología de minicámaras desmontables	154
Cámaras modulares	156
Accesorios	164
Tecnología de armarios desmontables	166
Armarios desmontables	168

Equipos frigoríficos

Equipos monoblocs TN	174
Equipos monoblocs BT	192
Equipos split TN	206
Equipos split BT	216
Unidades Condensadoras silenciosas	222

COCCIÓN

Cocinas sobre proyectos	234
Tecnología de hornos mixtos	236

Línea Hornos

Horno microondas	238
Hornos convección	240
Hornos mixtos	254
Hornos brasa	258

Línea abatidores

Abatidores gastronomía	262
------------------------	-----

Mantenedores y Regeneradores

Mantenedores y Regeneradores Eléctricos	264
---	-----

Envasadora al vacío

Envasadora al vacío	270
---------------------	-----

Salamandras

Salamandras	274
-------------	-----

Línea cocinas

Cocinas gas	282
Cocinas Eléctricas	290

Cocinas vitrocerámicas

Cocinas vitrocerámicas Eléctricas	298
-----------------------------------	-----

COCCIÓN (continuación)

Cocinas inducción

Cocinas inducción Eléctricas 302

Placas radiantes

Placas radiantes Eléctricas 306

Placas radiantes Gas 310

Línea cocinas y placa radiante

Línea cocinas y placa radiante Gas 314

Fry-Top

Fry-top Gas 316

Fry-top Eléctricas 326

Parrillas

Parrillas Gas 334

Aqua Grill

Aqua Grill gas 336

Aqua Grill Eléctrico 340

Barbacoa piedra Lavica

Barbacoa piedra Lavica gas 344

Freidoras

Freidoras Gas 348

Freidoras Eléctricas 356

Baño maría

Baño maría Gas 366

Baño maría Eléctricas 368

Cuecepastas

Cuecepastas Gas 374

Cuecepastas Eléctrico 382

Calientapatatas

Calientapatatas Eléctricas 390

Marmitas

Marmitas Gas 394

Marmitas Eléctricas 400

Sartén basculante

Sartén basculante eléctrica 406

Sartén basculante a gas 410

Sartén múltiplo

Sartén múltiplo Eléctrica 414

Muebles

Neutro 418

PIZZERÍA

Línea Pizzería

Amasadora 426

Porcionadora pizza 430

Formadoras bases 432

Horno pizzería compacto 436

Horno pizzería modular 442

CONGELADORES HORIZONTALES

Congeladores frigoríficos

Tapa abatible 454

Tapa corredera 462

FABRICADORES DE HIELO Y FUENTES DE AGUA

Fabricadores hielo

Fabricador cubitos 484

Frío - Fuentes de agua

Fuentes de agua 490

LAVADO

Línea Lavado

Lavavasos 500

Lavaplatos 502

Lavaobjetos 506

Lavaplatos arrastre 508

Accesorios 518

MAQUINARIA HELADERÍA, PASTELERÍA Y BEBIDAS**Línea heladería / hostelería**

Dispensadores de bebida	524
Granizadoras	530
Sorbeteras	536

Montadoras de nata

Montadoras de nata	538
--------------------	-----

Maquinaria pastelería

Enfriadoras de agua	540
---------------------	-----

Maquinaria heladería

Maquinaria heladería - pasteurizadoras	542
Maquinaria heladería - tinas de maduración	544
Maquinaria heladería - mantecadoras	546
Maquinaria heladería - pastomantecadoras	550
Maquinaria heladería - soft	554
Máquina de producción cremas	556

Abatidores temperatura

Abatidores heladería	558
----------------------	-----

VITRINAS HELADERÍA Y PASTELERÍA**Vitrinas heladería**

Proyectos a medida	562
Vitrinas heladería industrial	564
Vitrinas heladería profesional	574

Vitrinas pastelería

Vitrinas pastelería profesional	584
Cubetas	588

SOBREVITRINAS Y SOBREMOSTRADORES**Vitrinas gastronorm**

Sobrevitrinas refrigeradas	592
Expositores sobremostradores	600

VITRINAS, MURALES E ISLAS DE SUPERMERCADO**Mobiliario supermercado**

Vitrinas de servicio	606
Semi-murales refrigeradas	636
Murales refrigeradas	642
Murales congelación	672
Islas refrigeradas	674

CONDICIONES DE VENTA**690**

GLOSARIO**692**

INDICE POR MODELOS**693**

SERVICIOS**702**

Todo en orden

Tanto para bares como restaurantes, pastelerías, pizzerías, heladerías o pescaderías disponemos de una amplia gama de equipos de almacenamiento profesional: armarios de servicio y expositores realizados en acero inoxidable para facilitar su limpieza con propuestas revolucionarias que garantizan la funcionalidad en ambos casos y la visibilidad en el caso de los expositores.

Equipamiento
instalado en el
restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS
MICHELÍN



EUROFRED
 **COOL HEAD®**



Armarios de servicio y bajomostradores

Armarios de servicio

Minibares	14
Gama doméstica	16
Armarios profesionales pequeño volumen	20
Armarios profesionales 200 litros	24
Armarios profesionales 400 litros	26
Armarios profesionales 600 litros	32
Profesional Gastronorm	38
Profesional Pastelería	44
Profesional Heladería	50
Profesional Pescado	54

Bajomostradores

BackBar	56
Botelleros	58
Bajomostrador Gastronorm	60
Bajomostradores Ensaladas	70
Bajomostradores Pizzería	72
Bajomostrador Pastelería	74

Armarios de servicio y bajomostradores

Una perfecta conservación, uniforme y constante para todos sus productos

Una gama con un amplio abanico de posibilidades donde impera el perfecto mantenimiento de sus productos para obtener la máxima calidad en la degustación de los mismos.

Armarios de Servicio y botelleros

Especialmente diseñados para la perfecta conservación de su producto, Eurofred le ofrece una gama para cada necesidad, desde domestica hasta profesional con capacidad de almacenamiento desde los 170 litros hasta más de 1300 litros.



Volumen 170 litros para espacios reducidos.



Modelo compacto con gran capacidad de almacenaje.



Bajomostradores

Amplia gama tipo snack, gastronorm especial para pizzerías, ensaladas, pastelería y panadería. Nuestra gama representa la solución ideal para la conservación de productos, aportando el frescor y la perfecta temperatura en ellos.

Acabados de alta calidad, en acero inoxidable con peto o sin peto para los diferentes usos, con puertas de cristal, y diferentes dimensiones. Hace que nuestra gama de bajomostradores se adapte a cualquier tipo de negocio y gracias a la calidad de sus acabados y componentes permite su durabilidad en el tiempo.



Perfecta visualización de los productos almacenados.

Botelleros



Modelo con peto SC 2100 ideal para pared.

TM



TM 42



TM 32



TM 52

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.



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta.



Luz interior LED.



Cerradura en todos los modelos.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TM 32	TM 42	TM 52
Código		0BTC0007	0BTC0008	0BTC0009
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
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
PVP		248 €	250 €	286 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CB 370 A+



CB 370A+

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario doméstico combi de clase climática A+.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- El compartimento congelación lleva dos cajones y una tapa abatible.
- El compartimento conservación lleva cuatro estantes incluidos.
- Clase climática A+



Compartimentos en la puerta.



Soporte botellas (no incluido).



Dos cajones y una tapa abatible.



Cuatro estantes incluidos.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CB 370A+
Código		0IT10135
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	120
Clase climática	Tipo	T
Condensación	Tipo	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,76
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 650 / 1880
Peso bruto / neto	kg	76 / 72
PVP		711 €

ACCESORIOS	Soporte para botellas
Código	0IT19007
PVP	15 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CEV / F / MC



MC 350 Inox



CEV 350 Blanco



Side by Side



Side by Side

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios domésticos disponibles en versión conservación y congelación, en blanco y en color inox.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Kit de unión para la combinación Side by side de los modelos MC 350 y CEV 350.
- Clase climática A+ (Consultar modelos).
- El modelo CEV300 cuenta con 2 tapas abatibles y 4 cajones
- El modelo CEV350 cuenta con 2 tapas abatible y 5 cajones



Kit de unión combinación side by side.



Cajones en los modelos congelación.



Asa ergonómica.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		F 21 / 1A+C Blanco	F 24 / 1A+C Blanco	MC 350 Blanco	F 21 / 1A+C Inox	F 24 / 1A+C Inox
Código		0ITI0100	0ITI0105	0ITI0110	0ITI0200	0ITI0205
Capacidad neta	L	181	236	340	181	236
Rango de temperatura	°C	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	80	80	85	80	80
Clase climática	Tipo	T	T	T	T	T
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,34	0,36	0,4	0,34	0,36
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A+	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	540 / 600 / 1087	540 / 600 / 1344	600 / 650 / 1710	540 / 600 / 1087	540 / 600 / 1344
Peso bruto / neto	kg	36 / 35	42 / 41	56 / 53	36 / 35	42 / 41
PVP		395 €	440 €	700 €	437 €	502 €

MODELO		MC 350 Inox	CEV 200A+ Blanco	CEV 220A+ Blanco	CEV 300 Blanco	CEV 350 Blanco
Código		0ITI0210	0ITI0115	0ITI0120	0ITI0125	0ITI0130
Capacidad neta	L	340	121	157	193	230
Rango de temperatura	°C	+3 / +8	-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	85	105	120	85	85
Clase climática	Tipo	T	T	T	T	T
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,4	0,55	0,61	0,76	0,76
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	A+	A	A	A+	A+
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 650 / 1710	540 / 600 / 1087	540 / 600 / 1344	600 / 650 / 1500	600 / 650 / 1710
Peso bruto / neto	kg	56 / 53	41 / 40	51 / 50	59 / 54	63 / 58
PVP		760 €	475 €	536 €	670 €	750 €

MODELO		CEV 200A+ Inox	CEV 220A+ Inox	CEV 300 Inox	CEV 350 Inox
Código		0ITI0215	0ITI0220	0ITI0225	0ITI0230
Capacidad neta	L	121	157	193	230
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	105	105	85	85
Clase climática	Tipo	T	T	T	T
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,55	0,61	0,76	0,76
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A+	A+
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	540 / 600 / 1087	540 / 600 / 1344	600 / 650 / 1500	600 / 650 / 1710
Peso bruto / neto	kg	41 / 40	51 / 50	59 / 54	63 / 58
PVP		529 €	580 €	734 €	815 €

	SIDE BY SIDE	
ACCESORIOS	Kit de unión inox (MC350-CEV350)	Kit de unión blanco (MC350-CEV350)
Código	0ITI9008	0ITI9005
PVP	38 €	38 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC / RN 200



RCX 200 (Inox)



RC 200 (Blanco)



RN 200 (Blanco)



RNX 200 (Inox)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajomostradores de 170 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- 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 para los modelos en conservación y tres estantes para los modelos en congelación.
- Maneta en acero inoxidable.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Estantes: 501 x 415 mm.
- Fondo con tirador: 678 mm



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.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RC 200 (Blanco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Blanco)	RNX 200 (Inox)
Código		OIRW0017	OIRW0018	⌚ OCRW0057	O CRW0018
Capacidad neta	L	170	170	170	170
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	170	170	250	250
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	-	-
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	593 / 625 / 832	593 / 625 / 832	593 / 625 / 832	593 / 625 / 832
Peso bruto / neto	kg	58 / 48	58 / 48	59 / 49	59 / 49
PVP		495 €	595 €	513 €	620 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CR / CRX 2



CR2



CRX2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero inoxidable.
- Puerta con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y cerradura en dotación.



Cerradura con llave

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR2	CRX2
Código		0CRW0058	0CRW0059
Capacidad neta	L	99	99
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	60	60
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600
Estantes	nº	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	598 / 623 / 838	598 / 623 / 838
Peso neto	kg	41	43
PVP		585 €	675 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CR / CRX 4



CR4



CRX4

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero inoxidable.
- Puerta con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y cerradura en dotación.



Termómetro digital

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR4	CRX4
Código		0CRW0060	0CRW0061
Capacidad neta	L	229	229
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	110	110
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600
Estantes	nº	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 701 / 1875	600 / 701 / 1875
Peso neto	kg	74	78
PVP		1050 €	1200 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC / RN 400



RCX 400 (Inox)



RC 400 (Blanco)



RN 400 (Blanco)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios de servicio de 380 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- 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.
- Los modelos en conservación llevan gas refrigerante R600A 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.
- Puerta con autocierre.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Peso estantes RN/RNX: 25 Kg.



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 400 y fijos para los modelos RN/RNX 400.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RC 400 (Blanco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Blanco)	RNX 400 (Inox)
Código		OIRW0019	OIRW0020	OCRW0048	OCRW0049
Capacidad neta	L	380	380	380	380
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	185	185	210	210
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	D	D	-	-
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840
Peso neto	kg	90	90	90	90
PVP		940 €	1064 €	1042 €	1200 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SNACK 400



Snack 400 TN



Snack 400 BT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales contruídos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Ambos modelos disponen de una capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Cada modelo lleva tres estantes en dotación.
- Ruedas opcionales.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN	CONGELACIÓN
		Snack 400 TN	Snack 400 BT
Código		0IRW0036	0CRW0030
Capacidad neta	L	429	429
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	-15 / -20
Clase climática	Tipo	N	N
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,4	8
Desescarche	Tipo	Automático	Manual
Clasificación energética	Tipo	F	F
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 710 / 2010	680 / 710 / 2010
Peso neto	kg	125	115
PVP		1296 €	1495 €

ACCESORIOS	Estante adicional (530 x 550 mm.) + soportes	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9021	0IRW9024
PVP	70 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CR / CRX 6



CRX6



CR6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero inoxidable.
- Puerta con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y cerradura en dotación.



Termómetro digital



Cerradura de serie

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR6	CRX6
Código		0CRW0062	0CRW0063
Capacidad neta	L	446	446
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	130	130
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600
Estantes	nº	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	775 / 769 / 1900	775 / 769 / 1900
Peso neto	kg	93	98
PVP		1350 €	1600 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

AB / ABX 500



ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)



ABX 500 PV (Inox) (ventilado)



AB 500 N con cestas (estático)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

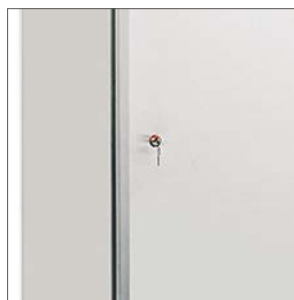
- Amplia gama de armarios en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- Regulación en altura de los estantes mediante cremallera.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



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.

Servicios opcionales*



Aplicación

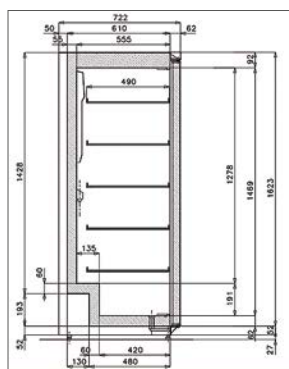


Características

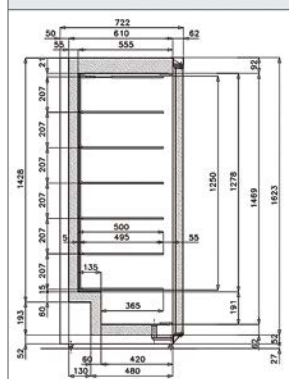


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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		OIIR0186	OIIR0181	OCIR0303	OCIR0307
Capacidad neta	L	392	392	465	465
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	-15 / -25	-15 / -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	F	F	-	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	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
PVP		1728 €	1836 €	1750 €	1935 €



AB 500 PV / ABX 500 PV



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

ACCESORIOS	Cesta 22 L. (515 x 315 x 180 mm.)	Cesta 33 L. (600 x 400 x 180 mm.)	Estante para AB500 / ABX 500 + Soporte	Kit de 4 pies (150 mm.)	Kit de 4 ruedas	Kit cestas (AB 500 N / ABX 500 N)
Código	OCIR9602	OCIR9601	OIIR9256	OIIR9300	OIIR9305	OCIR9600
PVP	18 €	24 €	29 €	81 €	115 €	356 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC / RN 600



RC 600



RCX 600 (Inox)



RN 600 (Blanco)



RNX 600 (Inox)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios gastronorm, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- 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.
- Los modelos en conservación llevan cuatro estantes ajustables y los modelos en congelación llevan 7 estantes refrigerados fijos (GN 2/1).
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Puerta con autocierre.
- 12 cestas en dotación los modelos de congelación.
- Dimensiones de las cestas: 440 x 295 x 200mm



Asa incorporada en la parte lateral de la puerta.



Exterior en blanco para los modelos RC y RN.



Armario en acero inoxidable (RCX y RNX).



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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RC 600	RCX 600 (Inox)	RN 600 (Blanco)	RNX 600 (Inox)
Código		0IRW0021	0IRW0104	0CRW0021	0CRW0022
Capacidad neta	L	590	590	590	590
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	240	240	360	360
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	-	-
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885
Peso bruto / neto	kg	111 / 101	111 / 101	115 / 105	115 / 105
PVP		1323 €	1433 €	1524 €	1653 €

ACCESORIOS	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	0IRW9003
PVP	72 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KITCF 350



KITCF 350 PROW TN/TN (Blanco)



KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)



KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)

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.



Puerta en inox.



Pies regulable en altura.



Side by side.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN / CONSERVACIÓN		CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		CONGELACIÓN / CONGELACIÓN	
		KITCF 350 PROW TN/TN (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)	KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/TN (Inox)	KITCF 350 PROW BT/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS BT/BT (Inox)
Código		0IT10140	0IT10160	0IT10145	0IT10155	0IT10150	0IT10165
Capacidad neta	L	666	-	-	666	510	510
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	- / -	- / -	+1 / +12	-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	421	421	420	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
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Estantes	nº	7	7	7	7	7	7
Cestas en dotación	nº	7+7	7+7	7+7	7+7	7+7	7+7
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	119 / 110	119 / 110	112 / 104	126 / 116	126 / 116
PVP		1850 €	2350 €	1960 €	2200 €	1995 €	2250 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

INOX 640 /1390



Inox RC 1390



Inox RC 640

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales contruïdos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza. Modelos disponibles en conservaci3n y congelaci3n de 600 y 1200l.
- Capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Los modelos INOX 640 llevan 4 estantes GN2/1, y los modelos INOX1390 llevan 6 estantes GN2/1.
- Rejilla frontal para salida de aire ideal para techos bajos.
- Espesor de pared 75 mm.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		Inox RC 640	NUEVO	Inox RN 640	Inox RN 1390
			Inox RC 1390		
Código		0IRW0095	0CRW0042	0CRW0040	0CRW0037
Capacidad neta	L	550	1200	550	1200
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-15 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,9	8,8	4,8	9,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2010	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2050
Peso neto	kg	123	191	127	182
PVP		1700 €	2240 €	2299 €	2450 €

ACCESORIOS	Estantes adicionales (530 x 645 mm.)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9023	0IRW9024
PVP	65 €	162 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CR7

★ PRODUCTO PREMIUM



CR7

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta 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 por lado.
- Puerta con relieve interno para un mejor sellado.
- Junta de puerta de larga duración reemplazable puerta.
- 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.
- Pared de 85 mm de Acero Inox AISI 304
- 0,78 kWh/24h
- Clase energética A.



Evaporador cobre.



Termostato anti-condensación.



Guías embutidas.



Fácil limpieza.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR7	
Código		01RW0093	
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	
Cestas en dotación	nº	3	
Ancho / fondo / alto	mm	705 / 870 / 2120	
PVP		2100 €	

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9029
PVP	162 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

M1 - M2 GASTRO

★ PRODUCTO PREMIUM



M1 720 GN TN



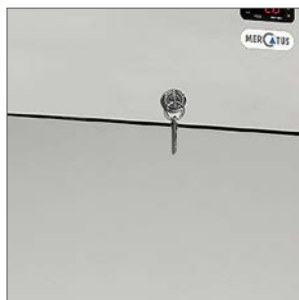
M1 1440 GN TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Más eficiente y más fácil de mantener: grupo monobloc con conducto de aire.
- Gran capacidad: interior equipado con 3 rejillas GN 2/1.
- Larga durabilidad: acabado interior y exterior en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Fondo prensado y ángulos redondeados para una fácil limpieza. Ruedas de serie.
- Iluminación integrada para una perfecta visibilidad.
- Puerta con bisagra de cierre automático y bloqueo de apertura. Cerradura con llave de serie.
- Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado y aislamiento térmico de 80 mm de espesor.
- Clase climática 5.
- 17 niveles.
- Distancia entre guías 72mm



Ruedas en dotación con freno.



Cerradura en dotación.



Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código		0YMC0364	0YMC0365	0YMC0366	0YMC0367
Capacidad neta	L	458	1046	458	1046
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +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	325	380	470	890
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	131	222	138	226
PVP		2420 €	3520 €	2620 €	3750 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ABX 700

★ PRODUCTO PREMIUM



ABX 700 P (pseudo-ventilador)

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.



Modelos ABX 700 con interior en acero lacado.



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



Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío.

Servicios opcionales*

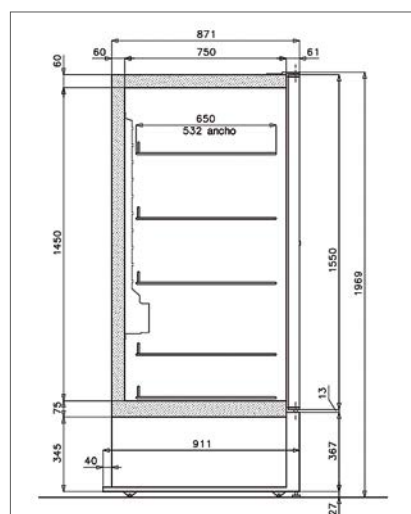


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN	CONGELACIÓN
		ABX 700 P (pseudo-ventilador)	ABX 700 N (estática)
Código		OIIRO115	OIIRO105
Capacidad neta	L	618	618
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	-18 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	450
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Pseudo ventilado	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado	Estático
Clasificación energética	Tipo	F	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 871 / 1969	670 / 871 / 1969
Peso bruto / neto	kg	142 / 130	142 / 130
PVP		2700 €	2754 €



ABX 700 N/P

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	OIIR9025K	7LMS9050	OIIR9300	OIIR9305
PVP	9 €	22 €	81 €	115 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

M2 - M3 PASTELERÍA

★ PRODUCTO PREMIUM



M3 720 PAST TN



M3 1440 PAST TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Máxima flexibilidad: selección de frío estático ó frío ventilado con solo presionar una tecla en los modelos TN.
- Más eficiente y más fácil de mantener: grupo monobloc con conducta de aire para los modelos BT.
- Gran capacidad: interior preparado para 16 bandejas 400x600 mm.
- Larga durabilidad: acabado interior y exterior en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Higienización facilitada: fondo prensado, ángulos redondeados y ruedas de serie.
- Practicidad: puerta con bisagra de cierre automático y bloqueo de apertura.
- Seguridad: equipado con cerradura por llave.
- Precisión total: controlador electrónico con display digital y membrana táctil.
- Apto para uso intensivo: sistema frigorífico tropicalizado y aislamiento térmico de 80 mm de espesor.
- Clase climática 5.
- 17 niveles.
- Distancia entre guías 72 mm.



Ruedas en dotación con freno.



Cerradura en dotación.



Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Código		0YMC0360	0YMC0361	0YMC0362	0YMC0363
Capacidad neta	L	278	557	458	1046
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	280	322	470	890
Potencia frigorífica	kW	401	491	452	691
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	112	155	138	226
PVP		2500 €	3650 €	2780 €	3900 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BY / BYX



BY46



BYX46

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BY blancos con interior en ABS.
- Modelos BYX en acero con interior en ABS.
- Espesor del aislamiento de 70 mm.
- 4 estantes regulables (600x400 mm), puerta con autocierre, cerradura de serie, y termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical
- 4 patas regulables en altura.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BY46	BYX46
Código		0CRW0072	0CRW0074
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
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Peso neto	kg	91	88
PVP		1180 €	1215 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GELATO



Gelato 800

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en heladería con posibilidad de albergar hasta 60 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas).
- Puerta reversible para una mayor versatilidad, pies regulables en altura, termostato digital.
- Cerradura y luz led de serie. Diez estantes por modelo.
- Ángulos redondeados para una fácil limpieza.
- Rejillas de 600 x 800 mm.
- Ruedas opcionales.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Cerradura de serie.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gelato 800
Código		2IRW0000
Capacidad neta	L	737
Rango de temperatura	°C	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	9,4
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 990 / 2010
Peso neto	kg	152
PVP		2500 €

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9029
PVP	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LABOR

★ PRODUCTO PREMIUM



Labor 70 RS RV TB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable 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).



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.

Servicios opcionales*

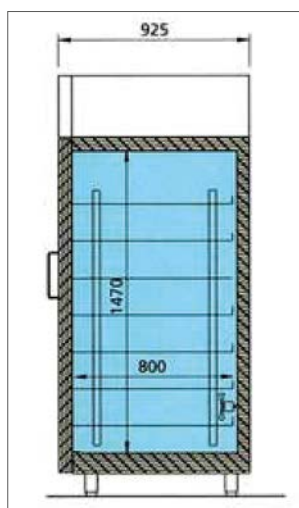


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Labor 70 RS RV TB	
Código		2CIS0006	
Capacidad neta	L	668	
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	Estático	
Clasificación energética	Tipo	D	
Refrigerante	Tipo	R-404A	
Estantes	nº	5	
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 925 / 2090	
Peso bruto / neto	kg	158 / 148	
PVP		3105 €	



Labor 70 RS RV TB

ACCESORIOS	Estante adicional
Código	2CIS9000
PVP	64 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FISH



RC 610 Fish

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 610 Fish
Código		0IRW0039
Capacidad neta	L	600
Rango de temperatura	°C	-7 / +2
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,9
Desescarche	Tipo	Automático
Clasificación energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 810 / 2010
Peso neto	kg	135
PVP		1810 €

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9029
PVP	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

QB



QB200



QB300

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Frente mostrador
- 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.
- 4 estantes regulables para los módulos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables par los modelos 400.
- Pies regulables en altura.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QB200	QB300	QB400
Código		0CRW0080	0CRW0081	0CRW0082
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
PVP		1815 €	2280 €	2560 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BTL



BTL 1500



BTL 1000

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.
- Evaporador integrado en la cuba.



Botelleros de 2, 3 y 4 puertas.



Todos los modelos incluyen abridor de botellas de serie.



Tapas correderas para un fácil acceso al producto.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		0IRW0041	⌚ 0IRW0042	0IRW0043
Capacidad neta	L	248	410	560
Rango de temperatura	°C	0 / +6	0 / +6	0 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 577 / 850	1500 / 577 / 850	2000 / 577 / 850
PVP		734 €	853 €	1015 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SC / SN



SC 2100 (2 puertas)



SC 2200 (2 puertas)



SCG 3100 (3 puertas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores de 600 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. Los modelos en conservación llevan un cajón neutro (no incluido en los modelos en congelación). Cada puerta puede albergar un máximo de siete estantes.
- Incluye 1 estante por puerta (330x430 mm).
- Versiones disponibles sin peto para colocar por debajo de un mostrador, y con peto para colocar contra la pared.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Desescarche automático en modelos con puerta de cristal.
- Luz LED interior.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles



Cajón neutro en modelos conservación.



Termostato digital y cerradura de motor de serie.



Pies regulables en altura.



Acabados redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO CONSERVACIÓN				
		SC 2100 (2 puertas)	SCG 2100 (2 puertas)	SC 3100 (3 puertas)	SCG 3100 (3 puertas)	SC 4100 (4 puertas)
Código		0IRW0023	0IRW0083	0IRW0024	0IRW0014	0IRW0025
Capacidad neta	L	228	228	339	339	449
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,8	1,8	2,2	2,2	2,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	C	C	D	D	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	2	3	3	4
Alto sin peto	mm	850	850	850	850	850
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 600 / 950	1360 / 600 / 950	1795 / 600 / 950	1795 / 600 / 950	2230 / 600 / 950
Peso neto	kg	88	88	122	122	143
PVP		1468 €	1626 €	1846 €	1785 €	2066 €

MODELO	SIN PETO CONGELACIÓN		CON PETO CONSERVACIÓN			
	SN 2100 (2 puertas)	SN 3100 (3 puertas)	SC 2200 (2 puertas)	SCG 2200 (2 puertas)	SC 3200 (3 puertas)	
Código	0CRW0023	0CRW0024	0IRW0051	0IRW0082	0IRW0052	
Capacidad neta	L	228	339	228	339	
Rango de temperatura	°C	-18 / -22	-18 / -22	-2 / +8	-2 / +8	
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	
Consumo eléctrico	kWh/24h	5	7	1,8	2,2	
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	
Clasificación energética	Tipo	G	G	C	D	
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-134a	R-134a	
Puertas	nº	2	3	2	3	
Alto sin peto	mm	850	850	-	850	
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 600 / 950	1795 / 600 / 950	1360 / 600 / 950	1795 / 600 / 950	
Peso neto	kg	93	126	88	122	
PVP		1892 €	2197 €	1524 €	1683 €	1830 €

MODELO		CON PETO CONSERVACIÓN		CON PETO CONGELACIÓN	
		SC 4200 (4 puertas)	SCG 4200 (4 puertas)	SN 2200 (2 puertas)	SN 3200 (3 puertas)
Código		0IRW0053	0IRW0084	0CRW0051	0CRW0052
Capacidad neta	L	449	449	228	339
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,6	2,6	5	7
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	-	-	G	G
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Puertas	nº	4	4	2	3
Alto sin peto	mm	850	850	850	850
Ancho / fondo / alto	mm	2230 / 600 / 950	2230 / 600 / 950	1360 / 600 / 950	1795 / 600 / 950
Peso neto	kg	143	143	93	126
PVP		2091 €	2289 €	1914 €	2219 €

ACCESORIOS	Juegos de guías Snack TN/BT	Estante adicional + Kit guías	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9006	0IRW9005	0IRW9024
PVP	42 €	72 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC / RN



RN 2100 (2 puertas)



RC4100 (4 puertas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores gastronorm de 700 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. Los modelos en conservación llevan un cajón neutro (no incluido en los modelos en congelación). Cada puerta puede albergar un máximo de siete estantes.
- Incluye 1 estante GN 1/1 por puerta (330x530 mm).
- Versiones disponibles sin peto para colocar por debajo de un mostrador, y con peto para colocar contra la pared.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Puertas extraíbles.
- Ruedas opcionales.



Cajón neutro en modelos conservación.



Termostato digital y cerradura de motor de serie.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN
		RC 1100 (1 puerta)	RC 2100 (2 puertas)	RC 3100 (3 puertas)	RC4100 (4 puertas)	RN 1100 (1 puerta)
Código		0IRW0026	0IRW0027	0IRW0028	0IRW0029	0CRW0026
Capacidad neta	L	150	282	417	553	150
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	1.7	2	2.4	2.8	5.9
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	D	C	D	D	G
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A
Puertas	nº	1	2	3	4	1
Ancho / fondo / alto	mm	925 / 700 / 850	1360 / 700 / 850	1795 / 700 / 850	2230 / 700 / 850	925 / 700 / 850
Peso neto	kg	79	98	134	153	82
PVP		1430 €	1594 €	1902 €	2155 €	1705 €

MODELO		SIN PETO CONGELACIÓN		CON PETO CONSERVACIÓN		
		RN 2100 (2 puertas)	RN 3100 (3 puertas)	RC 1200 (1 puerta)	RC 2200 (2 puertas)	RC 3200 (3 puertas)
Código		0CRW0027	0CRW0028	0IRW0054	0IRW0055	0IRW0056
Capacidad neta	L	282	417	150	282	417
Rango de temperatura	°C	-18 / -22	-18 / -22	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	7	8	1.7	2	2.4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	G	G	D	C	D
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	3	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 850	1795 / 700 / 850	925 / 700 / 850	1360 / 700 / 850	1795 / 700 / 850
Peso neto	kg	103	136	79	98	134
PVP		2192 €	2356 €	1452 €	1616 €	1924 €

MODELO		CON PETO			
		CONSERVACIÓN RC4200 (4 puertas)	RN 1200 (1 puerta)	CONGELACIÓN RN 2200 (2 puertas)	RN 3200 (3 puertas)
Código		0IRW0057	0CRW0054	0CRW0055	0CRW0056
Capacidad neta	L	553	150	282	417
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2.8	5.9	7	8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	D	G	G	G
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	R-404A	R-404A
Puertas	nº	4	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	2230 / 700 / 850	925 / 700 / 850	1360 / 700 / 850	1795 / 700 / 850
Peso neto	kg	153	82	103	136
PVP		2200 €	1727 €	2214 €	2518 €

ACCESORIOS	Estante adicional RC/RN	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9008	0IRW9024
PVP	72 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RCG



RCG 2100



RCG 3100



RCG 4100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores gastronorm de 700 mm de profundidad con puertas de vidrio para una perfecta visualización de los productos almacenados.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre.
- Incluye 1 cajón neutro y 1 estante GN 1/1 por puerta.
- Cada puerta puede albergar 7 estantes.
- Luz LED interna vertical.
- Versiones disponibles con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles.



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Puerta de vidrio y luz LED.



Ruedas opcionales.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO			CON PETO		
		RCG 2100	RCG 3100	RCG 4100	RCG 2200	RCG 3200	RCG 4200
Código		01RW0060	01RW0061	01RW0062	01RW0063	01RW0064	01RW0065
Capacidad neta	L	282	417	553	282	417	553
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2	2.4	2.8	2	2.4	2.8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	3	4	2	3	4
Alto sin peto	mm	850	850	850	850	850	850
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 860	1795 / 700 / 860	2230 / 700 / 860	1360 / 700 / 960	1795 / 700 / 960	2230 / 700 / 960
Peso neto	kg	98	134	153	98	134	153
PVP		1695 €	1902 €	2234 €	1695 €	1995 €	2256 €

ACCESORIOS	Estante adicional RC/RN	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9008	01RW9029
PVP	72 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CT



CT 840 (4 puertas)



CT 420 (2 puertas)



CT 630 (3 puertas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponibilidad de tres modelos diferentes: 2, 3 y 4 puertas.
- 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 dinámica.
- Descongelación automática.



Patas completamente ajustables para una mayor adaptabilidad y comodidad.



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

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CT 420 (2 puertas)	CT 630 (3 puertas)	CT 840 (4 puertas)
Código		OITC0250	OITC0251	OITC0252
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-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	3	4
Ancho / fondo / alto	mm	1580 / 600 / 1150	2135 / 600 / 1150	2690 / 600 / 1150
PVP		2100 €	2415 €	2780 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SH



SH 3700 (3 puertas)

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 PA, SH 2800 y SH 3800 y 1 estante GN 1/1 por puerta en los modelos SH 2700 y SH 3700.
- El modelo PA está disponible en versión con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



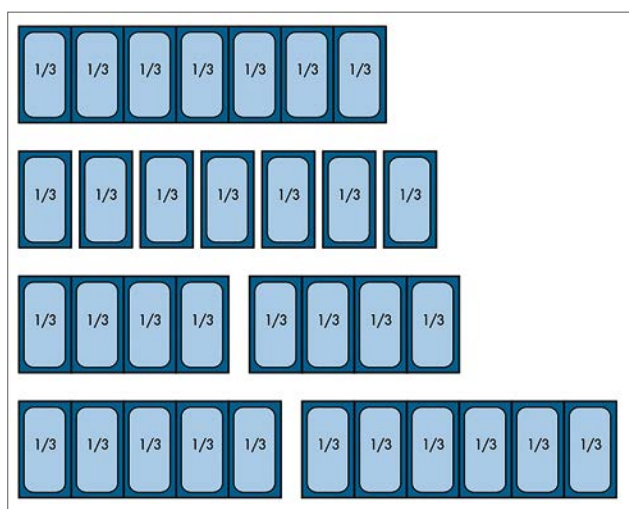
Características



*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GASTRONOMÍA 1/3			
		SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Código		0IRW0032	0IRW0033	0IRW0034	0IRW0035
Capacidad neta	L	282	390	417	580
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	7	7	8	10
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,8	3,3	3,3	3,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	2	3	3
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 850	1510 / 800 / 850	1795 / 700 / 850	2020 / 800 / 850
Peso neto	kg	125	140	133	164
PVP		1925 €	2140 €	2420 €	2695 €



Distribución de cubetas modelos SH según orden de aparición.

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	0IRW9014	0IRW9013	0IRW9016	0IRW9015	0IRW9029
PVP	27 €	27 €	72 €	72 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CRQ



CRQ 93A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para pizzería y ensaladas de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna, externa y panel trasero en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de asistencia.
- Los modelos PT y VR tienen refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos PZ llevan un cajón neutro, amplia superficie de trabajo de granito de 20cm, así como 7 niveles de carga con doble guía que permiten albergar bandejas GN 1/1 y/o bandejas de 40x60.
- Los modelos CRQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Cajones con guías telescópicas en PT 16 y PT 26.
- Puertas dotadas con autocierre.
- La sobrevitrina VRX 1500/380 tiene capacidad para 6 cubetas GN 1/3 y la sobrevitrina VRX 2000/380 tiene capacidad para 9 cubetas GN 1/3.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.



Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ENSALADAS	
		CRQ 90A	CRQ 93A
Código		7IRW0020	7IRW0021
Capacidad neta	L	240	368
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Potencia eléctrica	W	3000	3800
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	900 / 700 / 1300	1365 / 700 / 1300
Peso neto	kg	70	108
PVP		1100 €	1175 €

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024
PVP	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PT



PT 26

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para pizzería y ensaladas de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna, externa y panel trasero en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de asistencia.
- Los modelos pz y vr tienen refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos PZ llevan un cajón neutro, amplia superficie de trabajo de granito de 20cm, así como 7 niveles neutros de carga con doble guía que permiten albergar bandejas GN 1/1 y/o bandejas de 40x60.
- Los modelos S-SQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Cajones con guías telescópicas en pz 16 y pz 26.
- Puertas dotadas con autocierre.
- La sobrevitrina VRX 1500/380 tiene capacidad para 6 cubetas GN 1/3 y la sobrevitrina VRX 2000/380 tiene capacidad para 9 cubetas GN 1/3.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.



Cajón neutro



Siete guías dobles Gastronomía / Pastelería



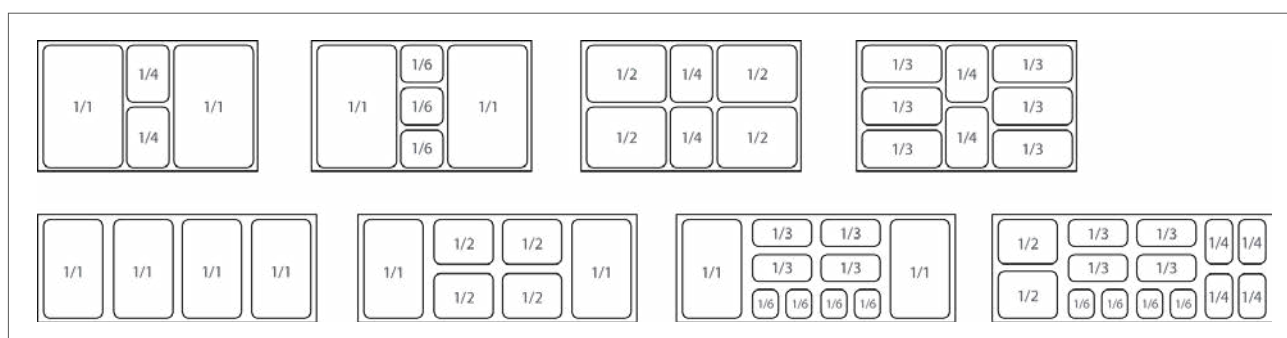
Encimera de granito blanco

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PIZZERÍA		
		PT 16	PT 20	PT 26
Código		7IRW0005	7IRW0006	7IRW0007
Capacidad neta	L	390	390	580
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Potencia eléctrica	W	2400	2400	2400
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	C	D	D
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1510 / 800 / 1000	1510 / 800 / 1000	2025 / 800 / 1000
Peso neto	kg	262	257.5	326.5
PVP		2895 €	2680 €	3540 €



PT 26

Distribución cubetas modelos S-SQ (cubetas no incluidas).
 Modelo S900SQ -dos cubetas GN 1/1 y dos cubeta GN 1/4 o su equivalente en cubetas más pequeñas .
 Modelo S903SQ -cuatro cubetas GN 1/1 o su equivalente en cubetas más pequeñas.

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024
PVP	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
 Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PA



PA 2100 (2 puertas)



PA 3100 (3 puertas)

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.
- Está disponible en versión con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales
- Puertas extraíbles



Ruedas opcionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PANADERÍA		CON PETO	
		PA 2100 (2 puertas)	PA 3100 (3 puertas)	PA 2200 TN (2 puertas)	PA 3200 TN (3 puertas)
Código		0IRW0030	0IRW0031	0IRW0058	0IRW0059
Capacidad neta	L	390	580	390	580
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	3	3,6	3	3,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	3	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	1510 / 800 / 860	2020 / 800 / 860	1510 / 800 / 960	2020 / 800 / 960
Peso neto	kg	98	152	98	152
PVP		1700 €	1925 €	1740 €	1947 €

ACCESORIOS	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9013	0IRW9015	0IRW9029
PVP	27 €	72 €	162 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Donde el producto es el protagonista

Con la amplia gama de armarios expositores de distintas capacidades y funcionalidades con iluminación interna por luz led, tus clientes percibirán toda la calidad de los productos expuestos: desde pescado, carne y pasteles, hasta vinos y demás bebidas.





Armarios expositores

Armarios expositores

Sobremostrador	80
Back bars	82
Armario puerta de cristal	88
Armarios de panadería	112
Armarios de farmacia	114

Armarios 4 caras de cristal

Armarios expositores pastelerías	116
Armarios expositores chocolate	128
Armarios expositores carne	130
Armarios expositores pescado	132

Armarios expositores vinos

Armario monotemperatura	134
Armarios bitemperatura	146

Innovación tecnológica y elegancia unidas

Una línea de vitrinas y expositores que es sinónimo de funcionalidad, modernidad y elegancia. Con una estética vanguardista, garantiza la conservación de los productos. Además, el perfeccionamiento de las puertas permite un importante ahorro energético.



Conservación y presentación

Nuestras vitrinas y expositores aseguran una conservación inmejorable de sus productos y una excelente forma de presentación para diversos artículos tales como:

- Helados
- Congelados
- Productos de pastelería
- Especial de carne o pescado
- Vinotecas

Diseños funcionales y elegantes que se adaptan a cualquier tipo de negocio, donde el objetivo es la perfecta conservación del producto y la mejor calidad en la degustación.





Amplia gama de armarios expositores

Desde sobremostradores a armarios profesionales de hasta 3 puertas, sin olvidar los armarios de vino climatizados para conseguir una perfecta calidad en la degustación del producto.

Todo ello con un diseño funcional y estético, que dará a su negocio un toque inconfundible de modernidad y tecnología.

Contribuimos a mejorar el medio ambiente gracias a nuestros gases R290 y R600 disponibles en varios modelos.



Gran visión panorámica del producto expuesto gracias a sus 4 caras de cristal



Cristal Tower es un expositor donde sus productos se realzarán desde todos los ángulos gracias a sus 4 caras de cristal.

BFS



BFS 9

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



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.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



*Opcional

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	230
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	500 / 550 / 850
Peso bruto / neto	kg	38 / 35
PVP		439 €

ACCESORIOS	Estante adicional (410×353 mm.)
Código	0ITC9006
PVP	33 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BBC



BBC 330H



BBC 208H



BBC 208S



BBC 138

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Back bars de una, dos o tres puertas de cristal.
- Modelos disponibles con puertas pivotantes y correderas.
- Incluido termostato digital de control, dos estantes ajustables por puerta y cuatro pies.
- Luz led interna para mejorar la visibilidad de los productos expuestos.
- Ventilador interno de apoyo para una óptima distribución de la temperatura.
- Interior de aluminio.
- Cuerpo de acero.
- Marco puerta: acero pintado.



Puertas correderas.



Luz LED. Puertas pivotantes.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PUERTAS PIVOTANTES			PUERTAS CORREDERAS	
		BBC 138	BBC 208H	BBC 330H	BBC 208S	BBC 330S
Código		0IRW0700	0IRW0701	0IRW0702	0IRW0710	0IRW0711
Capacidad neta	L	138	208	330	208	330
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+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	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	200	230	350	230	350
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	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 520 / 920	900 / 520 / 920	1350 / 520 / 920	900 / 520 / 920	1350 / 520 / 920
Peso neto	kg	21	43	66	43	66
PVP		623 €	787 €	997 €	815 €	1008 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

QBG



QBG200

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 temperado de seguridad.
- 4 estantes regulables para los módulos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables par los modelos 400.
- Pies regulables en altura.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.



Cerradura de serie



Termómetro digital

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QBG200	QBG300	QBG400
Código		0CRW0083	0CRW0084	0CRW0085
Capacidad neta	L	315	500	670
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+1 / +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	92	121	151
PVP		2060 €	2600 €	3070 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RCG / RNG 200



RCG 200



RCGX 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajomostradores de puerta de vidrio de 170 L para la conservación y congelación.
- Modelos en acero inoxidable y blanco con patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Los modelos en conservación llevan luz led y gas ecológico R600A.
- Todos los modelos disponen de estantes, cerradura y termostato digital.
- Estantes regulables para los modelos RCG/RCXG 200 y fijos para los modelos RNG/RNXG 200.



Doble cristal templado para una mejor estanqueidad de la temperatura.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en los modelos de conservación

Servicios opcionales*

Aplicación

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RCG 200	RCGX 200	RNG 200	RNGX 200
Código		OIRW0015	OIRW0016	OCRW0015	OCRW0016
Capacidad neta	L	170	170	170	170
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +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	150	150	280	280
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832
Peso bruto / neto	kg	49 / 48	49 / 48	59 / 58	59 / 58
PVP		623 €	736 €	906 €	963 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CEV / BFS / UFFS



CAR/

ES

- Armarios expositores disponibles en conservación, congelación, con o sin display iluminado. Los modelos BFS y UFFS llevan marco de puerta en aluminio, el modelo CEV lleva marco de puerta en plástico y maneta integrada en el lateral.
- Perfecta distribución del aire frío gracias a la turbina de ventilación incluida en el sistema de refrigeración.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Doble cristal anti-empañamiento para evitar condensaciones en la puerta.
- Todos los modelos incluyen estantes, cerraduras y panel de mandos compuestos de un interruptor para la luz interna, un termómetro analógico y un piloto de control con indicador de alimentación eléctrica.
- Modelo CEV 425 con luz LED en el interior.
- Con termómetro.



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.

Servicios opcionales*



Aplicación

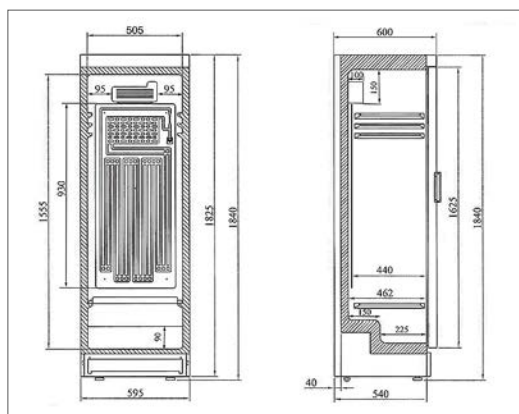


Características

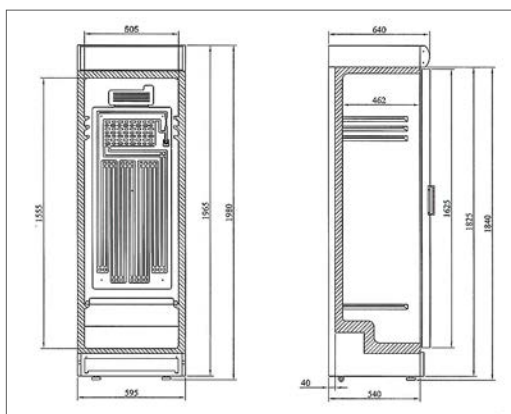


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

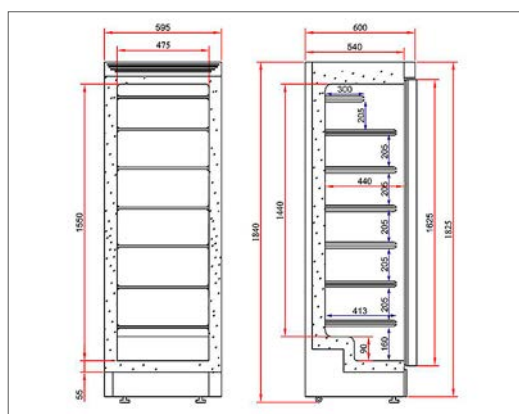
MODELO		CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN	
		CEV 425	CEV 425 CP (con display iluminado)	BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP (con display iluminado)	UFFS 370 GCP (con display iluminado)
Código		0ITC0011	0ITC0012	0ITC0008	0ITC0010	0ITC0009	0ITC0140
Capacidad neta	L	347	347	347	347	347	300
Capacidad latas 33 cl	nº	455	455	455	455	455	720
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	-14 / -24
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	295	295	295	295	295	570
Clase climática	Tipo	N	N	N	N	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1980	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1840	600 / 640 / 1980	595 / 640 / 1840
Peso bruto / neto	kg	80 / 72	83 / 75	85 / 77	87 / 80	87 / 79	100 / 90
PVP		715 €	753 €	844 €	913 €	913 €	1481 €



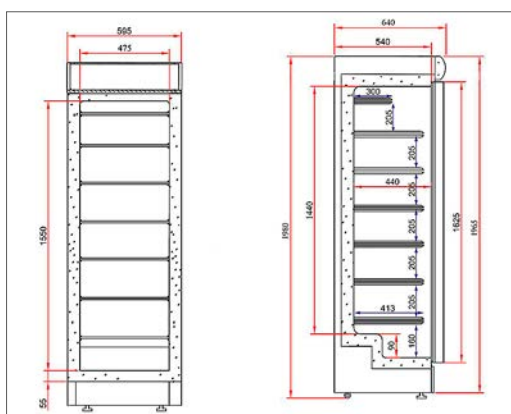
CEV 425



CEV 425 CP (con display iluminado)



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP (con display iluminado)

ACCESORIOS	Estante para CEV (495x365 mm.)	Estante para BFS 38 (495x380 mm.)
Código	0ITC9009	0ITC9030
PVP	26 €	41 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC



RC 300



RC 145



RC 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 60	RC145	RC 300
Código		0CRW0095	0CRW0077	0CRW0096
Capacidad neta	L	60	105	300
Rango de temperatura	°C	+0 / +10	+4 / +10	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	80	75	300
Clase climática	Tipo	4	-	4
Condensación	Tipo	Roll bond	-	Ventilada
Desescarche	Tipo	-	Manual	-
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond	Roll bond
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	432 / 496 / 672	505 / 590 / 855	440 / 708 / 1840
Peso neto	kg	32,5	48	78
PVP		510 €	405 €	950 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FKG



FKG 371



FKG 370 / 2P



FKG 410

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gran capacidad expositiva 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, cerradura y luz led.



Estantes metálicos plastificados regulables en altura.



Refrigeración estática con turbina de ventilación.



Puertas con apertura reversible.



Iluminación LED de serie en todos los modelos.

Servicios opcionales*



Aplicación

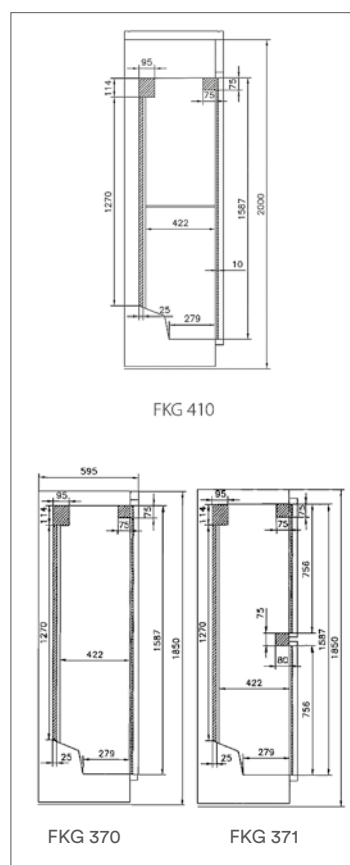


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FKG 371	FKG 370 / 2P	FKG 410
Código		OIVF1110	OIVF0111	OIVF0118
Capacidad neta	L	351	347	351
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	350	250	320
Clase climática	Tipo	N	N	N
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 2000
Peso bruto / neto	kg	88 / 85	88 / 85	93 / 90
PVP		1114 €	1168 €	1221 €



ACCESORIOS	Estante suelo FKG (505x250 mm.)	Estante inclinado FKG (510x395 mm.)	Estante FKG (510x395 mm.)
Código	OIVF9015	OIVF9000	OIVF9010
PVP	15 €	33 €	33 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RCG / RCGX 600



RCGX 600



RCG 600

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- El modelo RCG lleva la estructura exterior en chapa de metal blanca y el modelo RCGX en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal templado, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva luz led, cuatro estantes ajustables GN 2/1 y cerradura en dotación.
- Puerta no reversible.



Cerradura en dotación.



Termostato digital de serie.



Estantes ajustables.



Doble cristal templado.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCG 600	RCXG 600
Código		0IRW0045	0IRW0046
Capacidad neta	L	590	590
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	240	240
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Roll bond	Roll bond
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885
Peso bruto / neto	kg	111 / 101	115 / 105
PVP		1189 €	1318 €

ACCESORIOS	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	0IRW9003
PVP	74 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TORNADO

★ PRODUCTO PREMIUM



S 40 BT



V 50 TN



V 100 BT-BT



V 100 TN-BT

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 con fluorescente 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.



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.



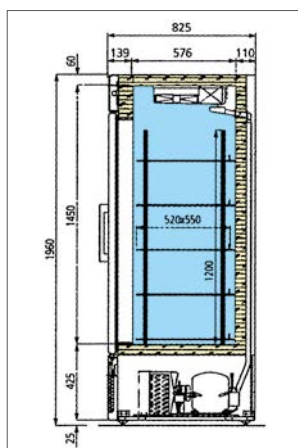
Termómetro indicador de la temperatura interior.

Servicios opcionales*

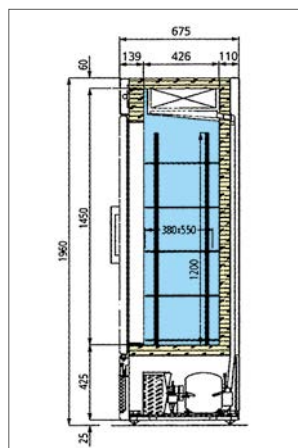
Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

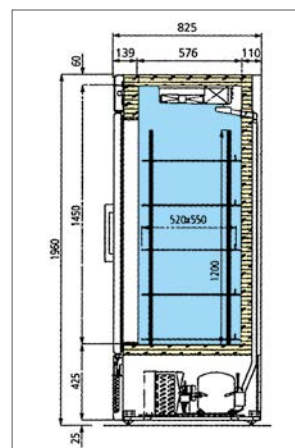
MODELO		CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN			MIXTOS
		S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT-BT	V 100 TN-BT
Código		0IIS0450	0IIS0470	0IIS0404	0IIS0406	0IIS0350	0IIS0405	0IIS0408	0IIS0407
Capacidad neta	L	265	260	335	730	285	335	670	730
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	220	380	450	900	700	1020	1800	1200
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / neto	kg	137 / 126	137 / 126	160 / 151	320 / 295	137 / 126	160 / 151	305 / 295	305 / 295
PVP		1745 €	1893 €	2277 €	4234 €	1805 €	3268 €	5906 €	5248 €



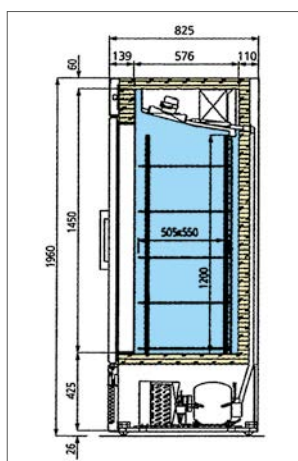
S 40 BT



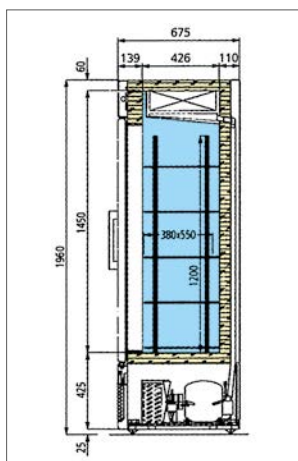
V 50 TN



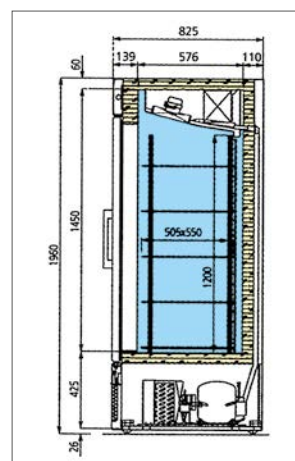
S 40 TN



V 100 BT-BT



V 100 TN-TN



V 100 TN-BT

ACCESORIOS	Estante adicional (modelos 40)	Estante adicional (modelos 50 Y 100)
Código	0IIS9180	0IIS9100
PVP	66 €	72 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

REALOOK

★ PRODUCTO PREMIUM



Realook 42 TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor con audio y vídeo integrados en la puerta. Proyecta películas, música o publicidad escogidas sobre el vidrio de la puerta.
- Audio y vídeo fácilmente insertables con un pen drive.
- Se activa mediante un sensor de proximidad (opcional).
- Monitor transparente 47" Full HD.
- Vidrio widescreen de mínimo espesor y total transparencia.
- Sistema audio BOSE integrado.
- Iluminación LED de última generación.
- Versión conservación (0/10 °C) y congelación (-25/-10 °C).



Audio y vídeo integrados en la puerta.

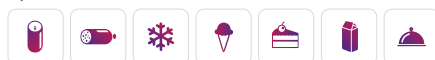


Vidrio de total transparencia.



Sensor de proximidad (opcional).

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Realook 42 TN	Realook 45 BT
Código		🕒 0IIR0006	🕒 0IIR0005
Capacidad neta	L	275	282
Rango de temperatura	°C	0 / +10	-25 / -10
Clase climática	Tipo	7	7
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,87	10,75
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	L1
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 622 / 1957	670 / 637 / 1957
Peso bruto / neto	kg	151 / 143	151 / 143
PVP		10698 €	11380 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DC 800 / DC 1000



DC 1000S



DC 800H

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 ocho estantes ajustables.
- Modelos H: 2 puertas pivotantes.
- Modelos S: 2 puertas correderas.



Cerradura y ruedas de serie.



Control digital de temperatura.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800S	DC 800H	DC 1000S	DC 1000H
Código		0CRW0067	0CRW0068	0CRW0069	0CRW0070
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	561	561	650	650
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 730 / 2036	1000 / 730 / 2036	1200 / 645 / 2036	1200 / 645 / 2036
Peso neto	kg	146	146	177	177
PVP		1617 €	1648 €	1781 €	1812 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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.



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



Iluminación interior vertical.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PUERTAS CORREDERAS		PUERTAS PIVOTANTES	
		FSC 1000 H	FSC 1200 H	FSC 1000 S	FSC 1200 S
Código		0ITC0135	0ITC0136	0ITC0137	0ITC0138
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	700	850	700	850
Clase climática	Tipo	N	N	N	N
Consumo eléctrico	kWh/24h	5,36	6,8	5,96	6,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 790 / 2010	1200 / 790 / 2010	1000 / 740 / 2010	1200 / 740 / 2010
Peso bruto / neto	kg	183 / 178	183 / 178	183 / 178	183 / 178
PVP		2012 €	2118 €	2060 €	2166 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EIS

★ PRODUCTO PREMIUM



EIS 40.3 BT



EIS 214 TN (puertas correderas)



EIS 104 TN (puertas correderas)

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.
- Modelo EIS42 TN con luz LED.
- Puertas con cierre automático.



Estantes en acero plastificado blanco.



Control de temperatura mediante termostato regulable.

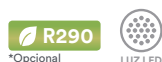


Display luminoso superior con posibilidad de personalización.

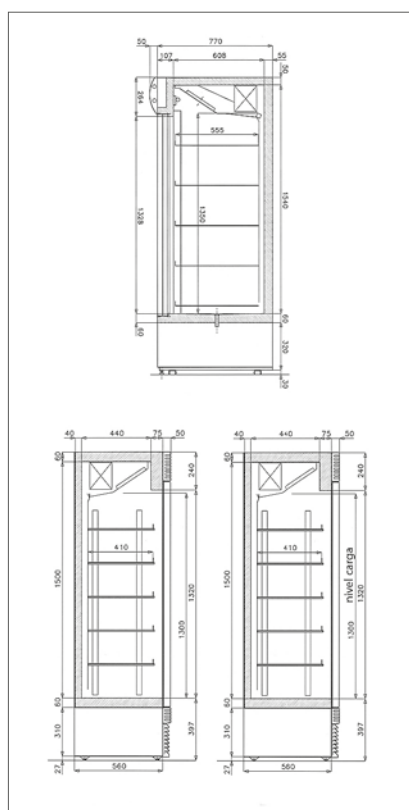


Iluminación interior mediante fluorescentes verticales interiores. Modelo EIS 42 TN mediante LED.

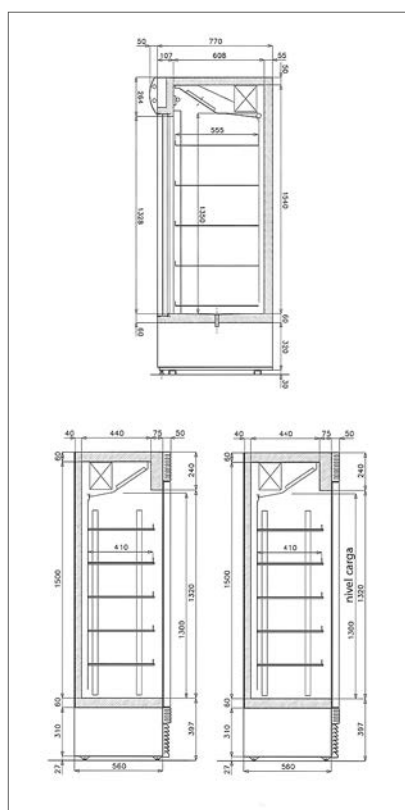
Servicios opcionales*

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN
		EIS 42 TN	EIS 104 TN (puertas correderas)	EIS 214 TN (puertas correderas)	EIS 40,3 BT
Código		OIIR0167	OIIR0170	⌚ OIIR0172	OIIR0162
Capacidad neta	L	282	750	1375	295
Rango de temperatura	°C	0 / +10	0 / +12	0 / +12	-25 / -10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	460	800	1680	710
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-134a	R-134a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 637 / 1957	1110 / 820 / 2000	1970 / 820 / 2000	670 / 665 / 1957
Peso bruto / neto	kg	126 / 118	196 / 187	390 / 331	132 / 124
PVP		1826 €	3230 €	6366 €	1961 €



EIS 104 TN (puertas correderas)



EIS 40.3 BT

ACCESORIOS	Estante adicional para EIS 104/214	Estante adicional para EIS 42
Código	OIIR9203	OIIR9209
PVP	37 €	47 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EV

★ PRODUCTO PREMIUM



EV 600 BT



EV 1300 BT



EV 1600 NT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores dotados de una gran capacidad de exposición, así como de una gran visibilidad gracias a su amplia superficie acristalada.
- Los marcos de las puertas han sido reducidos a las mínimas dimensiones, aumentando de esta forma la superficie acristalada, y favoreciendo la máxima visibilidad del producto.
- Los modelos MT están especialmente pensados para las aplicaciones de pastelería ya que su gama de temperatura (+5/-12°C) permite una conservación adecuada para que al poco tiempo después de la venta, la temperatura del producto sea la óptima para su consumo.
- Rendimiento frigorífico sobredimensionado para garantizar una temperatura constante, incluso en los periodos de servicio intenso.
- Evaporación automática del agua de condensación
- Todos los modelos están equipados con tubos de iluminación LED.



5 estantes por puerta.



Luz LED en cada lateral de la puerta para realzar la visibilidad del producto.



Marcos con dimensiones reducidas para aumentar la superficie acristalada.

Servicios opcionales*



Aplicación



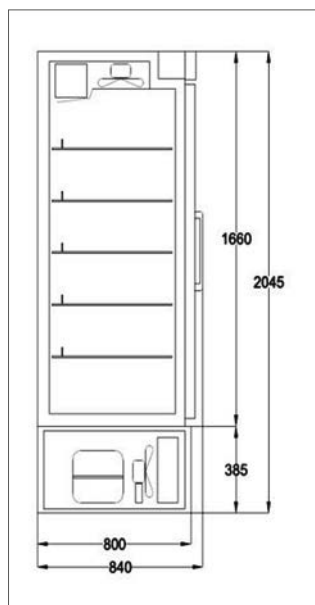
Características



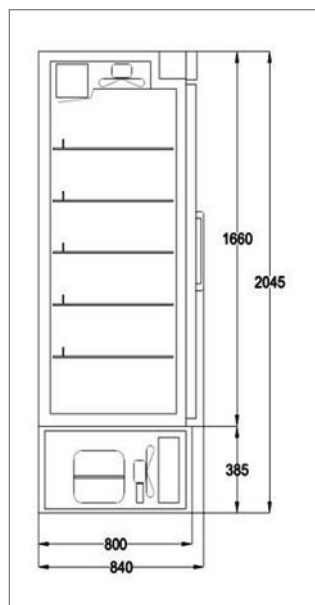
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN	
		EV 600 NT	EV 1300 NT	EV 1600 NT	EV 600 BT	EV 1300 BT
Código		0IEF0505	0IEF0510	0IEF0515	0IEF0520	0IEF0525
Capacidad neta	L	580	1280	1580	580	1280
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-18 / -24	-18 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	440	720	1040	610	920
Clase climática	Tipo	SN	SN	SN	SN	SN
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045	2000 / 700 / 2025	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045
Peso neto	kg	150	248	272	162	251
PVP		4470 €	6450 €	8547 €	5118 €	7390 €

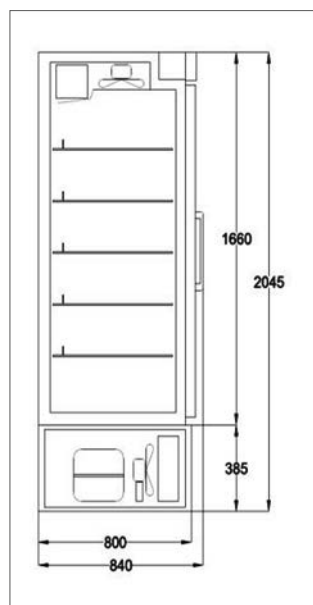
MODELO		CONGELACIÓN	VERSIÓN PASTELERÍA		
		EV 1600 BT	EV 600 MT	EV 1300 MT	EV 1600 MT
Código		0IEF0530	0IEF0535	0IEF0540	0IEF0545
Capacidad neta	L	1580	580	1280	1580
Rango de temperatura	°C	-18 / -24	+5 / -12	+5 / -12	+5 / -12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	2230	570	890	1920
Clase climática	Tipo	SN	SN	SN	SN
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	2000 / 700 / 2025	700 / 800 / 2045	1430 / 800 / 2045	2000 / 700 / 2025
Peso neto	kg	290	150	248	272
PVP		10562 €	4974 €	7087 €	9579 €



EV 1600 NT



EV 600 BT



EV 1300 BT

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GLEE / JOY



Joy 30 lite R-290



Glee 45 lite R-290

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.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Glee 45 lite R-290	Joy 30 lite R-290
Código		OII R0206	OII R0207
Capacidad neta	L	258	163
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-1 / +7
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	7	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	6,0	9,0
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 613 / 1956	623 / 739 / 1490
Peso bruto / neto	kg	125 / 134	100 / 113
PVP		3397 €	3239 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RNG 640 / 1390



RNG 1390



RNG 640



Ruedas opcionales.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales contruidos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza. Modelos disponibles en conservación y congelación de 600 y 1200l.
- Capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie y termostato digital.
- Los modelos INOX 640 llevan 4 estantes GN2/1, y los modelos INOX1390 llevan 6 estantes GN2/1.
- Rejilla frontal para salida de aire ideal para techos bajos.
- Espesor de pared 75 mm.
- Modelo Inox 640, 3 estantes.
- Modelo Inox 1390, 6 estantes.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



LUZ LED

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONGELACIÓN	
		RNG 640	RNG 1390
Código		0CRW0092	0CRW0093
Capacidad neta	L	550	1300
Rango de temperatura	°C	-18 / -22	-8 / -22
Potencia eléctrica	W	750	880
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 820 / 2050	1250 / 685 / 1435
Peso neto	kg	137	217
PVP		2227 €	2374 €

ACCESORIOS	Estantes adicionales (530 x 645 mm.)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9023	0IRW9024
PVP	67 €	168 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BYG / BYGX



BYGX46



BYG46

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BYG blancos con interior en ABS.
- Modelos BYGX en acero 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.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BYG46	BYGX46
Código		0CRW0073	0CRW0075
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
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Peso neto	kg	96	93
PVP		1215 €	1300 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MSU



MSU 300



MSU 400

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.



Interior en ABS.



Termostato electrónico.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MSU 300	MSU 400
Código		OITC0650	OITC0651
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	Ventilado	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
PVP		947 €	988 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PRISMA



Prisma 400 BT



Prisma 800 R-G TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

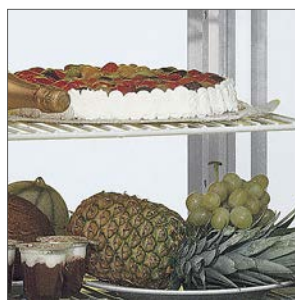
- Armarios expositores verticales con cuatro caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Perfiles exteriores en aluminio barnizado en color gris. Iluminación interior mediante fluorescente vertical para una óptima visibilidad a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para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



Perfiles exteriores en aluminio barnizado color gris.



Triple cristal.



Estantes de aluminio para evitar problemas de oxidación.



Iluminación interior.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN			
		Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R-G TN
Código		0ICL0022	0ICL0023	0ICL0025	0ICL0026
Capacidad neta	L	400	400	800	800
Rango de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	590	590	850	850
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 690 / 1820	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820
Peso bruto / neto	kg	185 / 160	193 / 168	275 / 250	285 / 260
PVP		2575 €	2696 €	4004 €	4183 €

MODELO		CONGELACIÓN		MIXTOS
		Prisma 400 BT	Prisma 800 BT	Prisma 800 TN / BT GT-G
Código		0ITF0611	0ICL0011	⌚ 0ICL0014
Capacidad neta	L	400	800	800
Rango de temperatura	°C	-5 / -7	-5 / -17	+4 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	940	1180
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Ventilado/Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820	1270 / 658 / 1820
Peso bruto / neto	kg	195 / 178	305 / 280	315 / 290
PVP		3129 €	5038 €	5363 €

ACCESORIOS	Estante rotativo (Prisma 400 R)	Estante rejilla (Prisma 400 G)
Código	0ICL9030K	0ICL9035K
PVP	80 €	91 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SNELLE 350

★ PRODUCTO PREMIUM



Snelle 350 G New



Snelle 350 Q New



Snelle 350 R New

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 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.



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión..



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

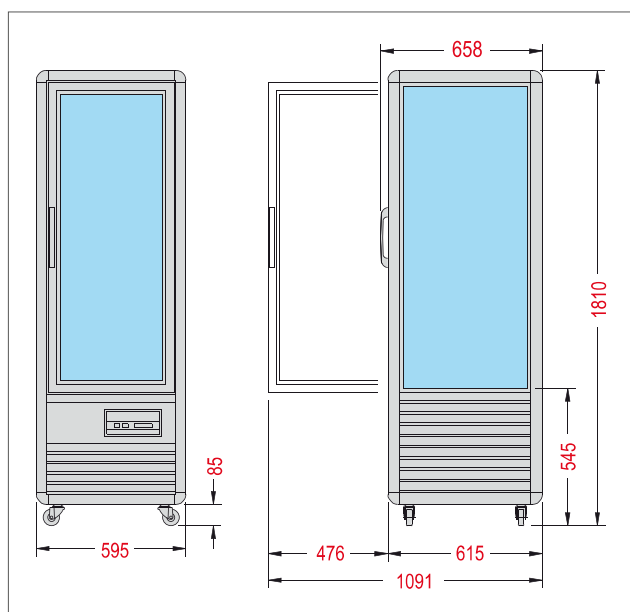
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


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		OITF1160	OITF1140	OITF1120	OITF1182 OITF1181
Capacidad neta	L	350	350	350	350
Rango de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+5 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	600	650	620
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / neto	kg	169 / 143	165 / 139	172 / 146	167 / 152
PVP		2908 €	2971 €	3186 €	4355 € 4621 €



Snelle 350 G New

ACCESORIOS	Estante rejilla con soporte
Código	OITF9102K
PVP	132 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SNELLE 400 / 505

★ PRODUCTO PREMIUM



Snelle 505 R New



Snelle 400 GBT New



Snelle 505 Q New

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.



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

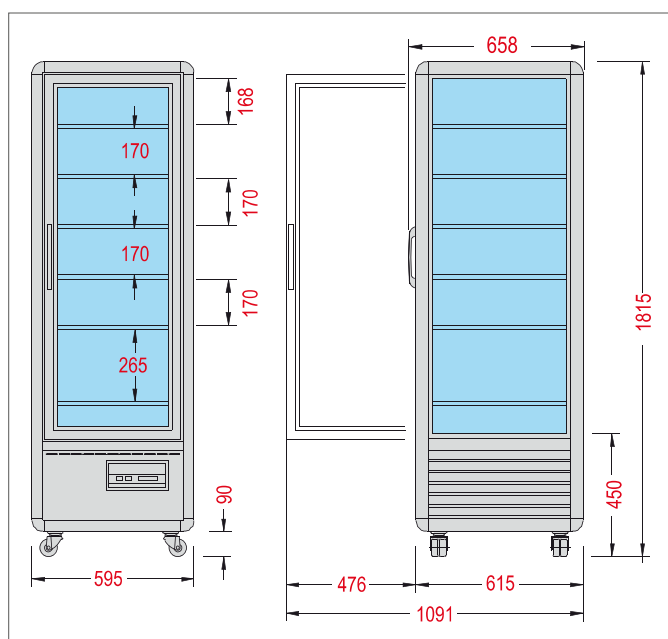
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN
		Snelle 505 Q New	Snelle 505 R New	Snelle 400 GBT New
Código		OITF0301	OITF0261	OITF1180
Capacidad neta	L	500	500	400
Rango de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	-5 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	660	760	700
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 770 / 1810	700 / 770 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / neto	kg	202 / 179	200 / 177	312 / 293
PVP		3981 €	4565 €	3569 €



Snelle 400 GBT New

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DIVA

★ PRODUCTO PREMIUM



Diva 450 GS



Diva 450 BTV BIS



Diva 650 BTV BIS



Diva 650 GS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 450 a 650 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación y congelación en color plateado. Color negro 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.



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos disponibles en color negro. Bajo pedido.



Tecnología LED de serie.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		Diva 450 GS	Diva 650 GS	Diva 450 BTV BIS	Diva 650 BTV BIS
Código		0ITF1610	0ITF1620	0ITF1630	0ITF1640
Capacidad neta	L	450	650	450	650
Rango de temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+5 / -18	+5 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	720	590	1020	1040
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1910	700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1910
Peso neto	kg	171	223	197	225
PVP		4307 €	4788 €	6012 €	6821 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CRISTAL TOWER

★ PRODUCTO PREMIUM



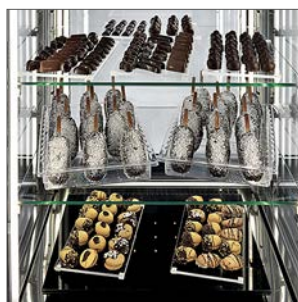
RS 725 TB

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 sinpar con máxima visibilidad desde todos los puntos de vista.
- 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).



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



Estante de base en vidrio con iluminación LED.



Tecnología Touch.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
		RV 725 TN	RV 925 TN	RS 725 TB	RS 925 TB
Código		0IIS0022	0IIS0026	0IIS0027	0IIS0023
Capacidad neta	L	372	500	398	536
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	-15 / -18	-15 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	630	650	630	850
Potencia eléctrica en desescarche	W	150	160	-	-
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990
Peso neto	kg	245	305	236	275
PVP		5242 €	5778 €	5987 €	6584 €

MODELO		CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		VERSIÓN PASTERERÍA	
		RV 725 TB/TN	RV 925 TB/TN	RV 725 CH	RV 925 CH
Código		0IIS0021	0IIS0025	⌚ 0IIS0019	0IIS0024
Capacidad neta	L	372	500	372	500
Rango de temperatura	°C	-18 / +10	-18 / +10	+14 / +16	+14 / +16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	920	1000	630	650
Potencia eléctrica en desescarche	W	1500	1700	150	160
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990	725 / 664 / 1990	925 / 664 / 1990
Peso neto	kg	245	305	245	305
PVP		7007 €	7852 €	5834 €	6422 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SNELLE 750 / 1010

★ PRODUCTO PREMIUM



Snelle 750 GBT New



Snelle 1010 G New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 750 a 1000 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 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 estantes.



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos new disponibles en color plateado.



Iluminación LED.

Servicios opcionales*

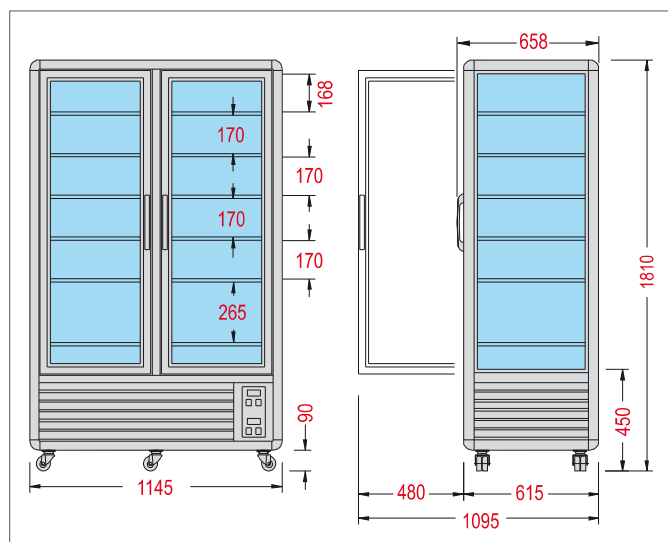


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONGELACIÓN		CONSERVACIÓN		BITEMPERATURA
		Snelle 750 GBT New	Snelle 750 GBT-VU New	Snelle 1010 G New	Snelle 1010 Q New	Snelle 1010 GBT-G New
Código		OITF1240	OITF1245	OITF0361	OITF0371	OITF0366
Capacidad neta	L	750	750	1000	1000	1000
Rango de temperatura	°C	-5 / -18	-5 / -18	+4 / +10	+4 / +10	+4; +10 / -10; -19
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1270	1270	800	800	1550
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	1145 / 658 / 1810	1145 / 658 / 1810	1350 / 770 / 1810	1350 / 770 / 1810	1350 / 770 / 1810
Peso bruto / neto	kg	290 / 270	290 / 239	292 / 256	312 / 276	312 / 293
PVP		6078 €	5984 €	5999 €	5999 €	7114 €



Snelle 750 GBT New

ACCESORIOS

 Estante con soporte
Snelle 1010 G

Código	OITF9110K
PVP	74 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SNELLE 350 CHOCOLATE

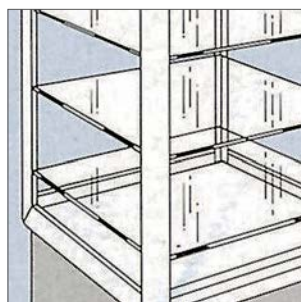
★ PRODUCTO PREMIUM



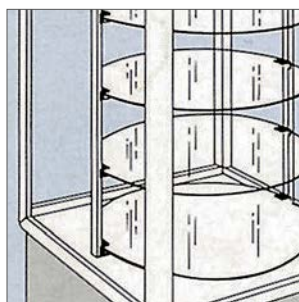
Snelle 350 QCH New

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 350 litros especialmente diseñados para la conservación de chocolate en las mejores condiciones. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- La gama de temperatura situada entre 14° y 16°C, así como el perfecto control de la humedad permiten una perfecta conservación de un producto tan delicado como el chocolate.
- 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.



Modelos Q con estantes de cristal.



Modelo R con estantes de cristal giratorio de \varnothing 43 cm.



Cuadro de control electrónico que permite un total control de la temperatura interior.

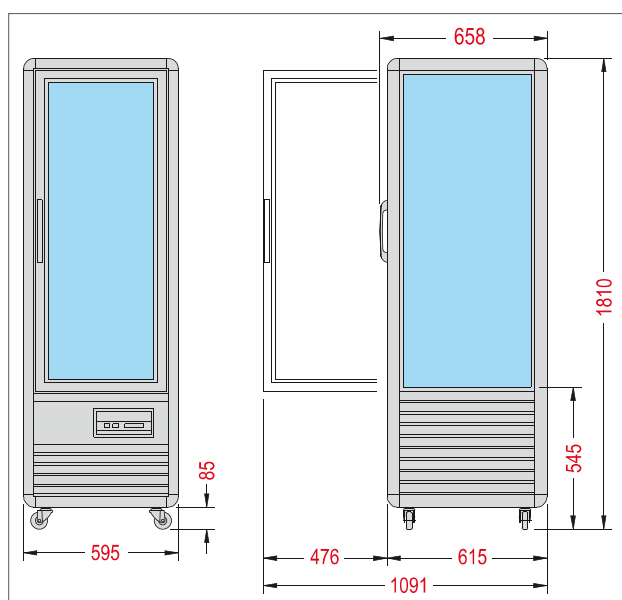
Servicios opcionales*

Aplicación

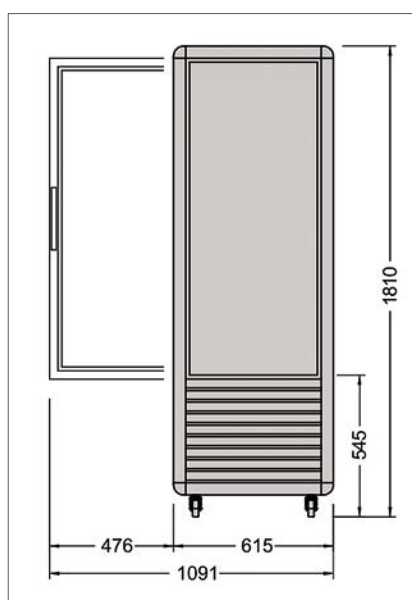
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Snelle 350 QCH New	Snelle 350 RCH New
Código		OITF1170	OITF1130
Capacidad neta	L	350	350
Rango de temperatura	°C	+14 / +16	+14 / +16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	650
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / neto	kg	169 / 143	172 / 146
PVP		3440 €	3634 €



Snelle 350 RCH New



Snelle 350 QCH New

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MEAT

★ PRODUCTO PREMIUM



Meat 1150 M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 550 y 1150 litros especialmente diseñados para la conservación de la carne.
- 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 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.



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.

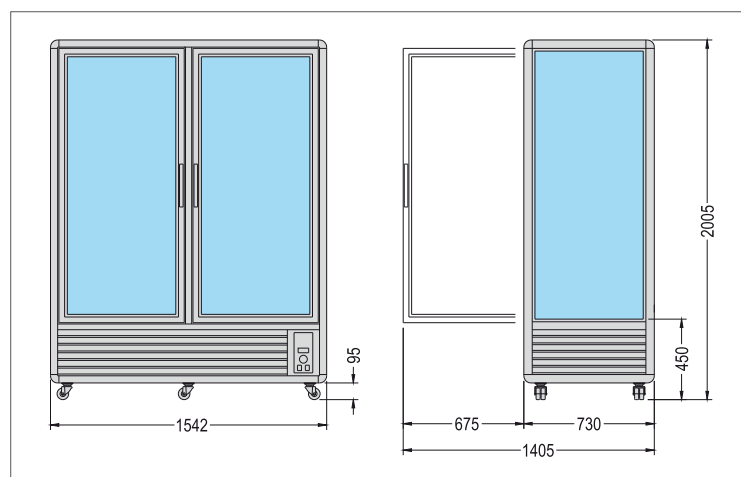
Servicios opcionales*

Aplicación

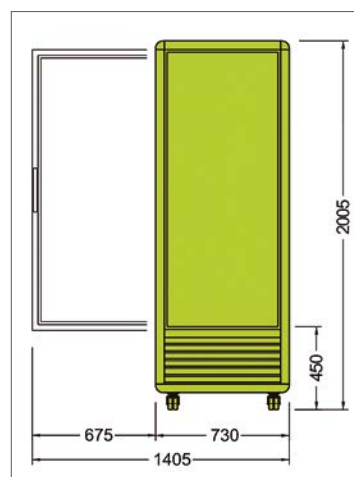
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Meat 550 M	Meat 1150 M
Código		OITF0013	OITF0586
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-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto / neto	kg	230 / 204	350 / 319
PVP		5309 €	7963 €



Meat 550 M



Meat 1150 M

ACCESORIOS	Estante adicional (550x650 mm.)
Código	OITF9165K
PVP	80 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EXPONORM

★ PRODUCTO PREMIUM



Exponorm 650 P

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores 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.



Incorpora perfilera 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).

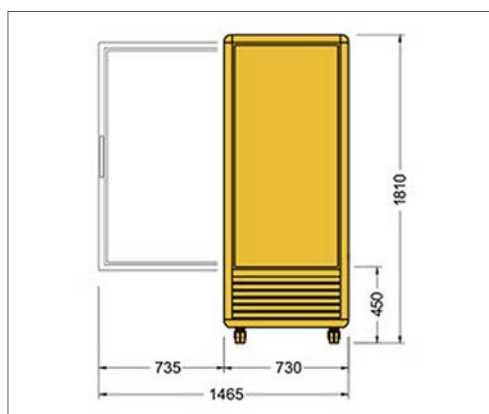
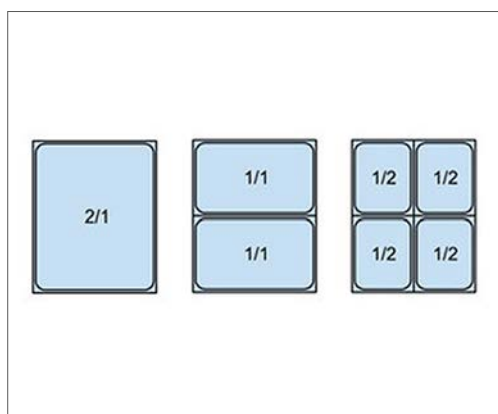
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Exponorm 650 P
Código		OITF0591
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
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	855 / 730 / 1810
Peso bruto / neto	kg	202 / 176
PVP		4312 €

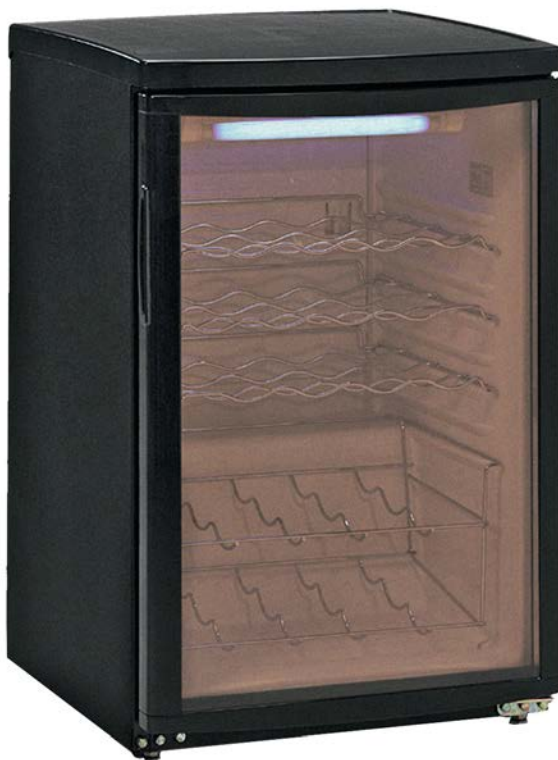


Exponorm 650 P

ACCESORIOS	Cubeta gastronorm 1/2 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 1/1 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 2/1 (Alto 65 mm.)
Código	OITF9205	OITF9200	OITF9210
PVP	85 €	117 €	176 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BWFS 9V



BWFS 9V

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.
- Sistema de refrigeración estática para la conservación de vinos a diferentes temperaturas.
- Panel de control analógico con termostato para la regulación de la temperatura.
- Puerta reversible.
- Incluye estantes y cestas metálicas. El BWFS 9 V lleva cerradura y luz led.



Estante metálico regulable en altura.



Interior en blanco y cristal de la puerta tintado.



Puerta reversible.



Iluminación interna superior y horizontal.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 9V
Código		0ITC0031
Capacidad neta	L	85
Rango de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	230
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Cestas en dotación	nº	1
Ancho / fondo / alto	mm	503 / 567 / 775
Peso bruto / neto	kg	35 / 33
PVP		444 €

ACCESORIOS	Estante metálico (410 x 353 mm.)
Código	0ITC9011
PVP	60 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BWFS 38V



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.



Estantes de madera regulables en altura.



Pantalla de luz interior con tubo fluorescente de 15 W.



Filtro de carbono activado.



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

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 38V
Código		0ITC0025
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-134a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1840
Peso bruto / neto	kg	83 / 78
PVP		941 €

ACCESORIOS	Estante madera (498 x 380 mm.)
Código	0ITC9016
PVP	56 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VKG



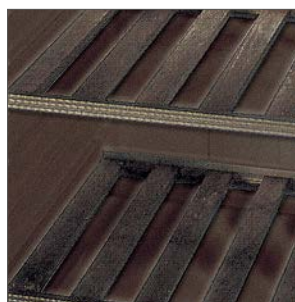
VKG 571



VKG 511

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.



Estantes de madera regulables en altura.

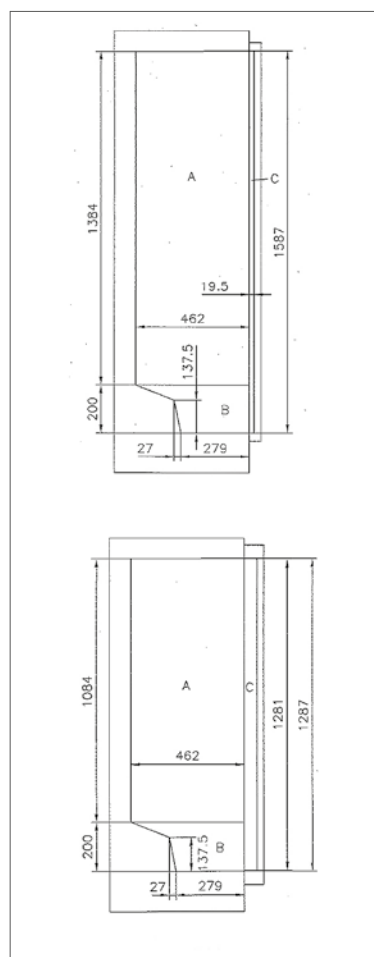


Filtro de carbono.

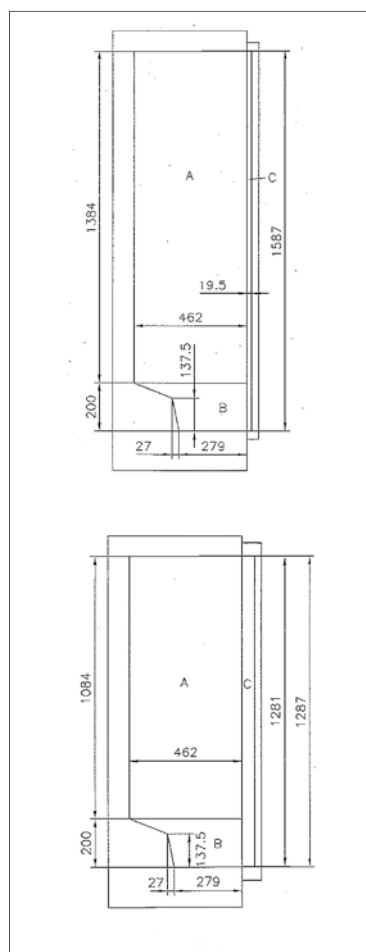


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VKG 511	VKG 571
Código		0IVF0126	0IVF0121
Capacidad neta	L	300	355
Capacidad botellas 75 cl	nº	89	106
Rango de temperatura	°C	+6 / +16	+6 / +16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160
Clase climática	Tipo	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-600
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1550	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	68 / 66	78 / 75
PVP		960 €	1136 €



VKG 511



VKG 571

ACCESORIOS

Estante madera (514 x 395 mm.)

Código	0IVF9020
PVP	42 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

WC



WC 185

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

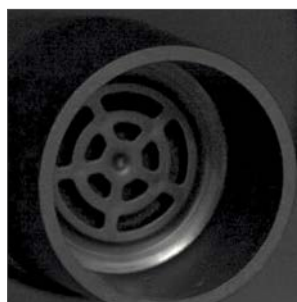
- Armario elegante diseñado para mantener el vino a una temperatura adecuada. Gran capacidad interna ya que puede albergar hasta 191 botellas.
- Permite una óptima maduración del vino gracias al mantenimiento de una temperatura constante en todo el armario.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación 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



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.

Servicios opcionales*



Aplicación

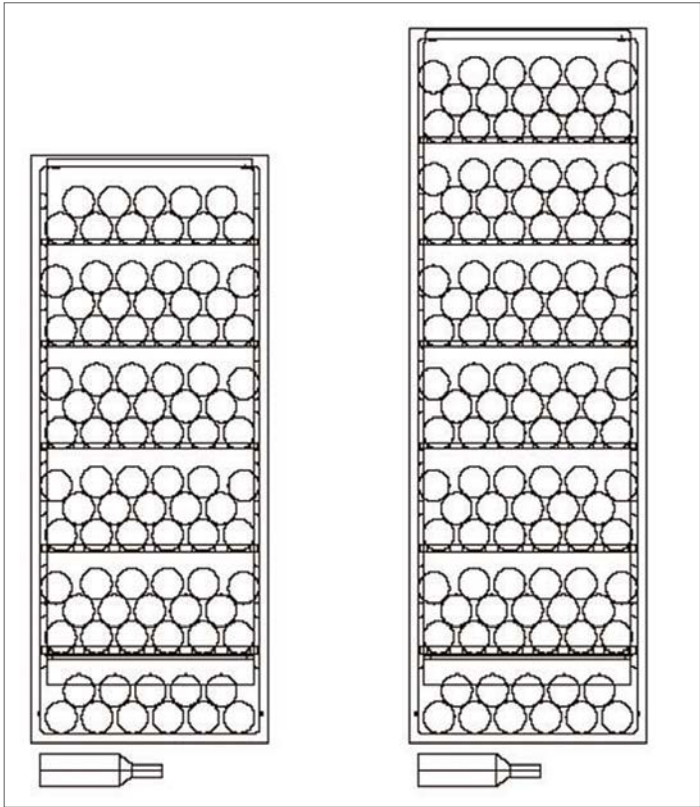


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WC 185
Código		OIVF0135
Capacidad neta	L	368
Capacidad botellas 75 cl	nº	191
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
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	90 / 87
PVP		1683 €



WC 185

ACCESORIOS	Estante madera (523 x 440 mm.)
Código	OIVF9025
PVP	44 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CANTINETTA

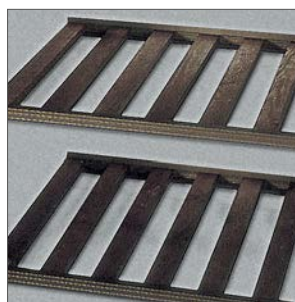
★ PRODUCTO PREMIUM



Cantinetta Glas Lux

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios especialmente estudiados para la correcta conservación de un producto tan delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que confiere un toque de elegancia al expositor, permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- La iluminación interior, junto con el especial sistema de colocación, permiten una perfecta visión del producto expuesto.



Cantinetta Glass Lux: incluye 5 estantes regulables en altura con acabados color madera.



Nogal barnizado oscuro.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Cantinetta Glas Lux	
Código		0ICL0033	
Capacidad neta	L	355	
Capacidad botellas 75 cl	nº	106	
Rango de temperatura	°C	+6 / +16	
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	
Potencia eléctrica	W	125	
Clase climática	Tipo	4	
Condensación	Tipo	Estática	
Desescarche	Tipo	Automático	
Evaporador	Tipo	Estático	
Refrigerante	Tipo	R-600	
Ancho / fondo / alto	mm	695 / 650 / 1880	
Peso bruto / neto	kg	120 / 94	
PVP		2575 €	

ACCESORIOS	Estante madera (510 x 395 mm.)
Código	0ICL9042
PVP	148 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ENOPRESTIGE / GROTTA



Enoprestige 400 (4 TV)



Grotta 600 5TV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios especialmente estudiados para la correcta conservación de un producto tan delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que confiere un toque de elegancia al expositor, permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- La iluminación interior, junto con el especial sistema de colocación, permiten una perfecta visión del producto expuesto.
- ENOPRESTIGE 400: el selector del tipo de ventilación permite escoger entre una ventilación estática y ventilada. La primera permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior y la segunda distribuye una única temperatura uniforme en todo el armario que puede variar entre +6 y +18°C.
- GROTTA 600: el evaporador estático en el compartimento principal (derecho) permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior. La temperatura en el compartimento secundario (izquierdo) es controlada por un termostato ambiente y la circulación del aire se produce mediante la impulsión del aire del compartimento principal a través de un pequeño ventilador.



Nogal barnizado oscuro.



Enoprestige 400: estantes en escalera para una correcta visualización.



Grotta 600 5 TV: La distribución interior con estantes en escalera permiten una gran capacidad de botellas.

Servicios opcionales*



Aplicación

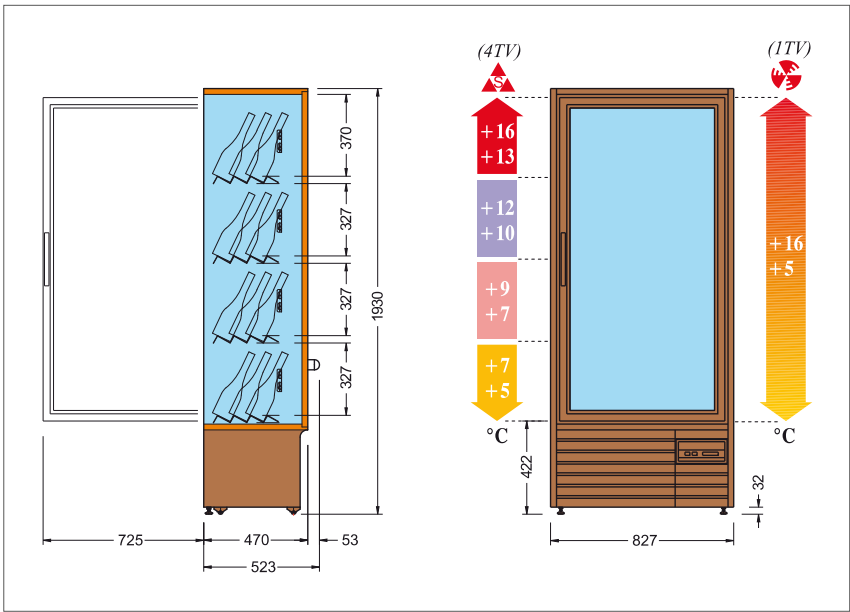


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Enoprestige 400 (4 TV)	Grotta 600 5TV
Código		0ITF1551	0ITF0549
Capacidad neta	L	400	600
Capacidad botellas 75 cl	nº	112	168
Rango de temperatura	°C	+5 / +16	+5 / +18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	650	560
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	827 / 523 / 1930	1201 / 523 / 1922
Peso bruto / neto	kg	152 / 134	224 / 201
PVP		3941 €	5626 €



Enoprestige 400 (4 TV)

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CW

★ PRODUCTO PREMIUM



CW410DT



CW 36 DT

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 templado.
- Estantes de madera incluidos. Luz led azul.



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.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CW 36 DT	NUEVO
			CW410DT
Código		0IRW0040	0CRW0079
Capacidad neta	L	-	457
Capacidad botellas 75 cl	nº	36	31
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	140	165
Clase climática	Tipo	N	-
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	493 / 587 / 840	595 / 720 / 1766
Peso neto	kg	40	108
PVP		849 €	1780 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SOMMELIER

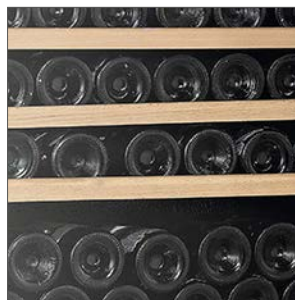
★ PRODUCTO PREMIUM



Sommelier 63

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.
- 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. El modelo CW 36 lleva luz led azul con display.



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



Modelo Sommelier con botones en aluminio.

Servicios opcionales*



Aplicación

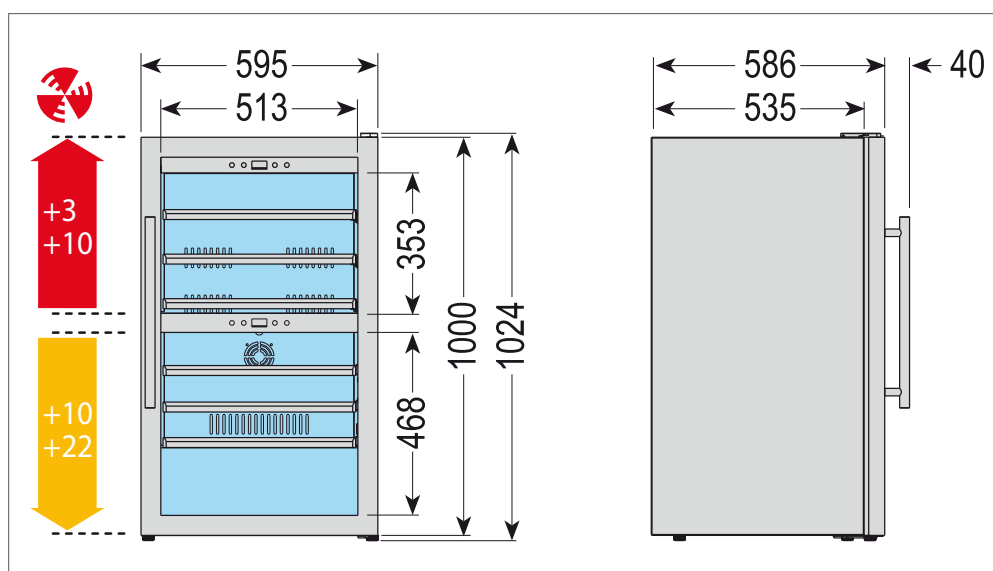


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Sommelier 63
Código		0ITF0005
Capacidad botellas 75 cl	nº	66
Rango de temperatura	°C	+3;+10 / +10;+22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	120
Clase climática	Tipo	N
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 580 / 1020
Peso neto	kg	53
PVP		1189 €



Sommelier 63

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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.



Tirador en acero.



Puerta sin marco.



Estantes elegantes en madera.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código		0ITC0620	0ITC0621	0ITC0623	0ITC0624	0ITC0625
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
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 / 108
PVP		1024 €	1040 €	1421 €	1493 €	1447 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Un recinto para cada necesidad

Infinidad de combinaciones para dar con el recinto perfecto para su negocio. Aquí encontrarás una selección entre todas las opciones posibles.



Equipamiento
instalado en el
restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS
MICHELÍN



EUROFRED



Cámaras y equipos frigoríficos

Cámaras y equipos frigoríficos

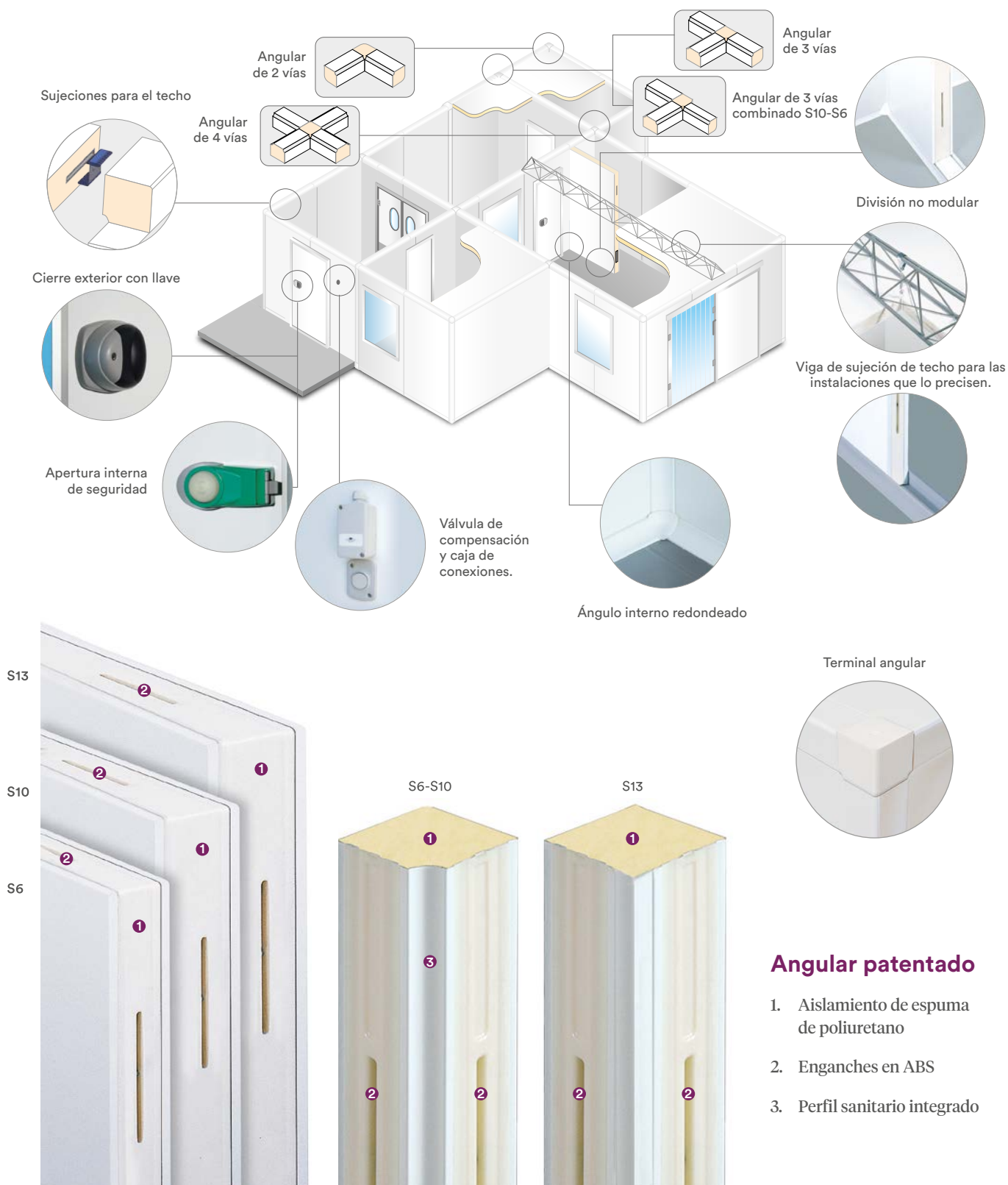
Armarios y cámaras

Cámaras modulares	156
Accesorios	164
Tecnología de armarios desmontables	166
Armarios desmontables	168

Equipos frigoríficos

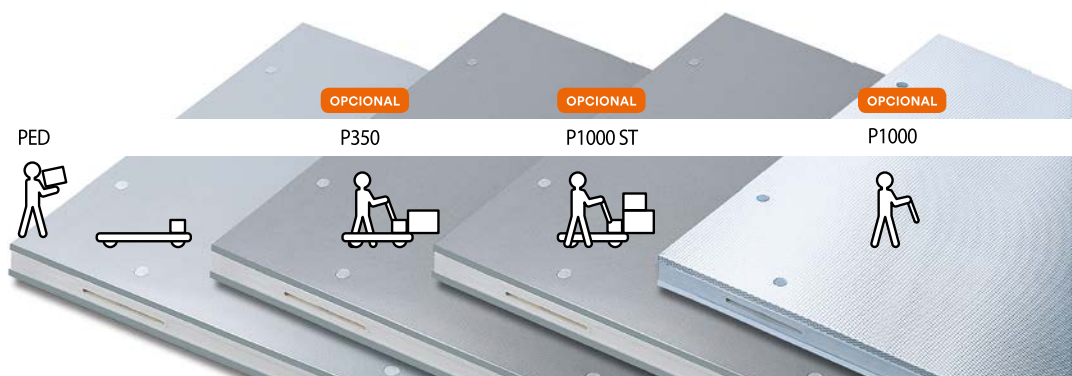
Equipos monoblocs TN	174
Equipos monoblocs BT	192
Equipos split TN	206
Equipos split BT	216
Unidades Condensadoras silenciosas	222

Minicámaras desmontables MISA





Muchos entornos, un solo espacio



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

CÁMARA CONSERVACIÓN S6



CÁMARA CONSERVACIÓN S6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m² 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.

Servicios opcionales*



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	m³	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 / 1200 / 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
PVP		2423 €	2802 €	3367 €	3634 €	3863 €	3037 €	3908 €	4142 €	4601 €

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	m³	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
PVP		3254 €	4439 €	4874 €	5555 €	2602 €	3014 €	3601 €	3891 €	4142 €

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	m³	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
PVP		3266 €	4186 €	4455 €	4929 €	3512 €	4768 €	5232 €	5941 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CÁMARA CONSERVACIÓN S8



CÁMARA CONSERVACIÓN S8

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 16 m2 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 x 1900 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.



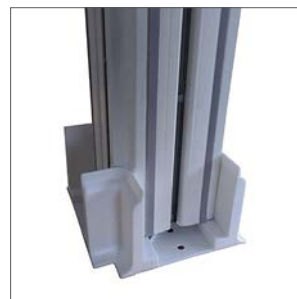
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

Servicios opcionales*



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	m³	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
PVP		2304 €	2514 €	2724 €	2887 €	3832 €	3039 €	3249 €	3459 €

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	m³	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	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
PVP		3984 €	3249 €	3879 €	4299 €	2514 €	2724 €	2934 €	3039 €

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	m³	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
PVP		3958 €	3249 €	3564 €	3774 €	4299 €	3459 €	4299 €	4719 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CÁMARA CONGELACIÓN S10E



CÁMARA CONSERVACIÓN S10E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 16 m² 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.



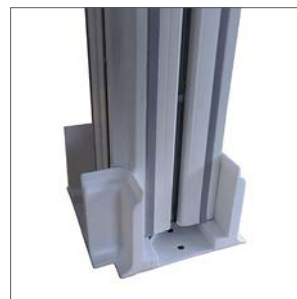
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.



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	m³	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	1384 / 1784 / 2184	1384 / 2184 / 2184	1384 / 2584 / 2184	1784 / 1784 / 2184	1784 / 2984 / 2184	1784 / 2184 / 2184	2184 / 2184 / 2184	2184 / 2584 / 2184
Ancho / fondo / alto	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	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		3046 €	3299 €	3526 €	3588 €	4713 €	3867 €	4166 €	4419 €

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	m³	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	2184 / 2984 / 2184	1784 / 2584 / 2184	2584 / 2584 / 2184	2584 / 2984 / 2184	1384 / 1784 / 2584	1384 / 2184 / 2584	1384 / 2584 / 2584	1784 / 1784 / 2584
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		4863 €	4099 €	4713 €	5157 €	3257 €	3528 €	3771 €	3837 €

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	m³	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	1784 / 2984 / 2584	1784 / 2184 / 2584	2184 / 2184 / 2584	2184 / 2584 / 2584	2184 / 2984 / 2584	1784 / 2584 / 2584	2584 / 2584 / 2584	2584 / 2984 / 2584
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		5041 €	4135 €	4456 €	4726 €	5201 €	4384 €	5041 €	5516 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CÁMARA CONGELACIÓN S10M



CÁMARA CONSERVACIÓN S10M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m² 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

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	m³	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 / 2000	1600 / 1200 / 2000	1600 / 1600 / 2000	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 / 2230	1830 / 1430 / 2230	1830 / 1830 / 2230	1830 / 2230 / 2230	1830 / 2630 / 2230	2230 / 1430 / 2230	2230 / 2230 / 2230	2230 / 2630 / 2230	2230 / 3030 / 2230
Ancho / fondo / alto	mm	1430 / 1430 / 2230	1830 / 1430 / 2230	1830 / 1830 / 2230	1830 / 2230 / 2230	1830 / 2630 / 2230	2230 / 1430 / 2230	2230 / 2230 / 2230	2230 / 2630 / 2230	2230 / 3030 / 2230
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		3032 €	3466 €	4088 €	4399 €	4667 €	3757 €	4746 €	5030 €	5533 €

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	m³	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	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
Ancho / fondo / alto	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
PVP		4014 €	5366 €	5868 €	6621 €	3244 €	3708 €	4366 €	4701 €	4997 €

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	m³	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
Ancho / fondo / alto	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
PVP		4020 €	5058 €	5382 €	5907 €	4305 €	5745 €	6275 €	7051 €

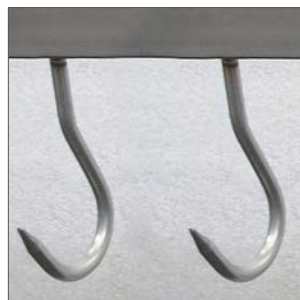


*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ACCESORIOS



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



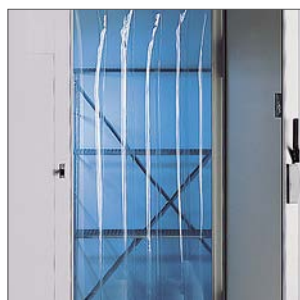
Barra para colgar piezas de carne con ganchos fijos (cada 20cm) de resistencia 80 kg.



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



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



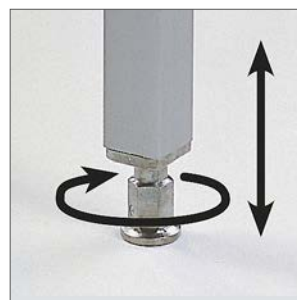
Cortina de lamas de plástico para preservar la temperatura interior de las cámaras durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.



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



Montaje de ángulo.



Pies regulables.

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
PVP	698 €	783 €	941 €	1090 €	977 €	1208 €	1411 €

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
PVP	109 €	108 €	110 €	128 €	219 €

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	-
PVP	215 €	248 €	328 €	346 €	2 €

Servicios opcionales*



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	ONFF1501	ONFF1502	ONFF1503	ONFF1504	ONFF1505
PVP	670 €	716 €	776 €	810 €	726 €

MODELO	SET ESTANTERÍA 3C	SET ESTANTERÍA 4D	SET ESTANTERÍA 3B	SET ESTANTERÍA 4C	SET ESTANTERÍA 5D
Código	ONFF1506	ONFF1507	ONFF1508	ONFF1509	ONFF1510
PVP	999 €	1209 €	904 €	1059 €	1276 €

MODELO	SET ESTANTERÍA 4B	SET ESTANTERÍA 5C	SET ESTANTERÍA 5E
Código	ONFF1511	ONFF1512	ONFF1513
PVP	965 €	1120 €	1337 €

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	ONFF1514	ONFF1515	ONFF1516	ONFF1517	ONFF1518	ONFF1519
PVP	948 €	1043 €	1192 €	1059 €	1420 €	1786 €

MODELO	SET ESTANTERÍA 3B	SET ESTANTERÍA 4C	SET ESTANTERÍA 5D	SET ESTANTERÍA 4B	SET ESTANTERÍA 5C	SET ESTANTERÍA 5E
Código	ONFF1520	ONFF1521	ONFF1522	ONFF1523	ONFF1524	ONFF1525
PVP	1326 €	1630 €	1908 €	1536 €	1758 €	1969 €

Iluminación

MODELO	Kit iluminación c/ interruptor	Lampara iluminación c/ interruptor
Código	ONMI8470	ONMI8475
PVP	66 €	5 €

Cortina lamas

MODELO	Cortina lamas plástico PS 7 (0,7x1,87)
Código	ONMI7480
PVP	147 €

Rampa exterior Acceso

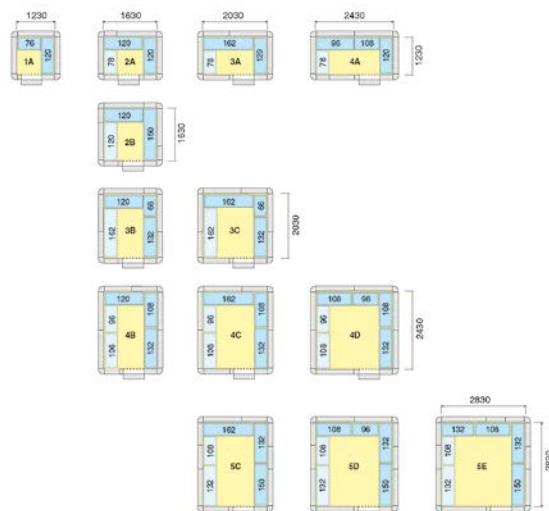
MODELO	Rampa inox. S6	Rampa inox. S10
Código	ONMI8810	ONMI8815
PVP	402 €	402 €

DISTRIBUCIÓN ESTANTERÍA (Las cotas de las cámaras son interiores)

ESTANTERÍA EN “L” 

ESTANTERÍA EN “U”  + 

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



⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Tecnología armarios y minicámaras desmontables

Armarios desmontables MISA



Válvula de compensación y caja de conexiones.



CE



CERTIFICACIÓN
HACCP
Diseñado y fabricado
en conformidad con las
normas HACCP



Angular patentado

1. Aislamiento de espuma de poliuretano
2. Enganches en ABS
3. Perfil sanitario integrado



Panel isotérmico

Láminas plásticas galvanizadas de serie con PVC atóxico de 120 micras.

S10

S6





EPTA FOOD DEFENCE Sistema Antibacteriano

- 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.

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.

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.



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.

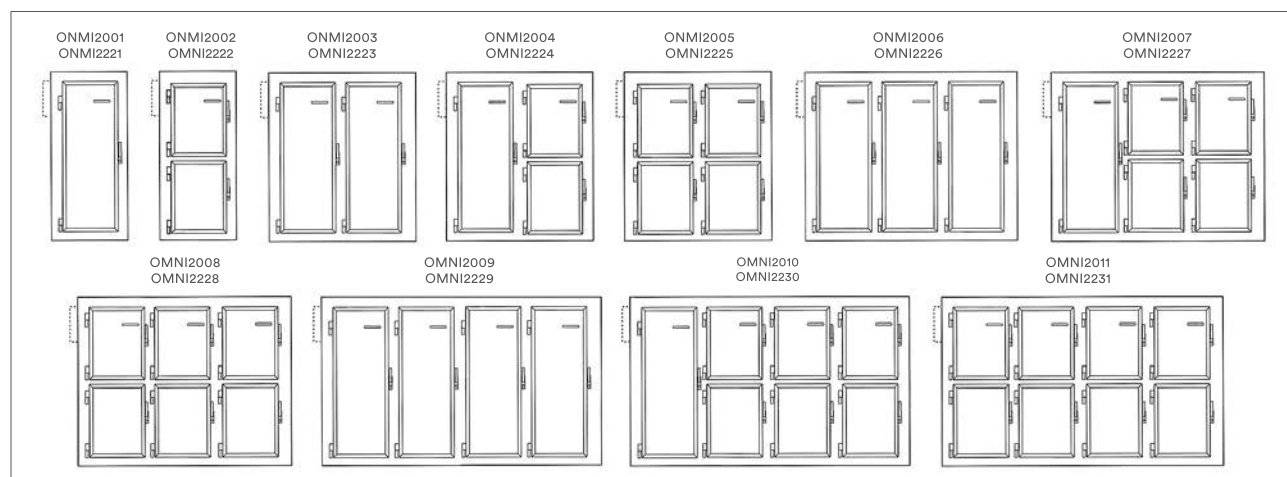
La acción del tratamiento es permanente, las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Además, el tratamiento no necesita ser renovado y dura toda la vida útil de la cámara frigorífica.

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	m³	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
PVP		2110 €	2222 €	3305 €	3417 €	3517 €	4388 €

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	m³	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
PVP		4611 €	4724 €	5555 €	5891 €	5997 €



	Capacidad bandejas pastelería 40 × 60 cm		Capacidad estantes rejilla 78,5 × 81,4 cm	
	1 puerta entera	1/2 puerta	1 puerta	1/2 puerta
Kit cremalleras + guías cada 3,5 cm	96	40	-	-
Kit cremalleras + guías cada 7 cm	48	20	-	-
Kit cremalleras + soportes	-	-	6	3

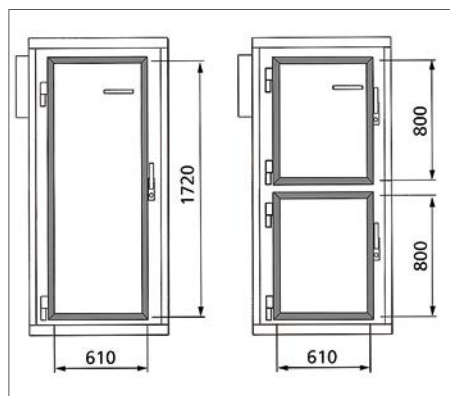
Servicios opcionales*



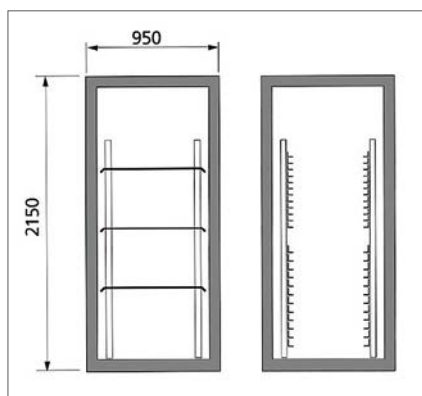
ARMARIOS DE CONGELACIÓN

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		ONMI2221	ONMI2222	ONMI2223	ONMI2224	ONMI2225	ONMI2226
Volumen	m³	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
PVP		2541 €	2602 €	4020 €	4080 €	4132 €	5394 €

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		ONMI2227	ONMI2228	ONMI2229	ONMI2230	ONMI2231
Volumen	m³	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
PVP		5500 €	5555 €	6834 €	6997 €	7058 €



Dimensiones puertas

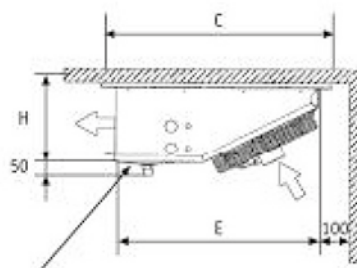
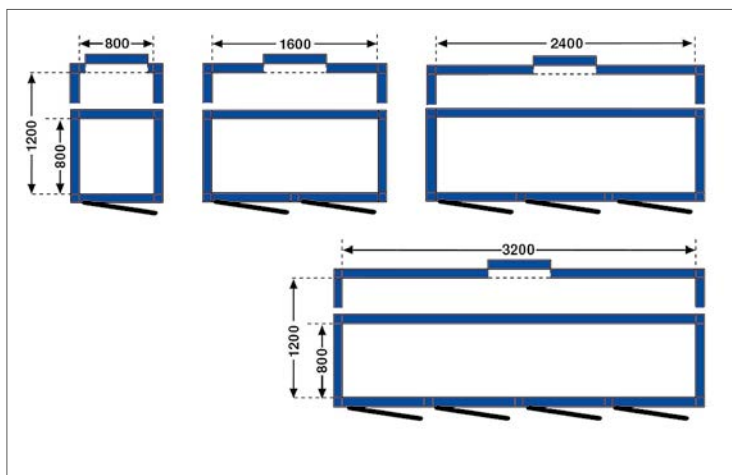


Kit cremallera 3 estantes Kit cremallera pastelería



ACCESORIOS	Rejilla 78,5 x 81,4 con soporte	Kit cremallera con 3 rejillas (78,5 x 81,4)	Kit cremallera pastelería cada 7 cm	Kit cremallera pastelería cada 3,5 cm	Set 4 cajones extraíbles
Código	ONMI9511	ONMI9501K	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012
PVP	44 €	174 €	606 €	1095 €	1220 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



SFM / SFL

Espesor panel (mm)	60/100
Rotación producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción género (°C)	+25/-7
Horas de funcionamiento diarias	18
Refrigerante	R404A

- Paneles con aislamiento de poliuretano de alta densidad y recubrimiento de chapa plastificada en PVC atóxico.
- Todas las puertas incorporan cristal exterior de seguridad y doble cámara, marcos exteriores en acero inoxidable AISI 304, e iluminación mediante tubos fluorescentes verticales de 58 W.
- Posibilidad de colocar una pared divisoria interior para separar aplicaciones de diferentes temperaturas, así como puertas de servicio para reponer el producto por la parte posterior.
- Los modelos CPV y CNV incluyen 1 puerta de servicio de luz 700x1870mm.



Estanterías interiores opcionales con estantes de rejilla, regulables en altura e inclinables.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN				
		APV1	APV2	APV3	APV4	CPV1
Código		⌚ ONMI2500	⌚ ONMI2501	⌚ ONMI2502	⌚ ONMI2503	⌚ ONMI2504
Potencia frigorífica	kW	1440	1720	2440	2810	1440
Puertas	nº	1	2	3	4	1
Puertas de servicio posterior	nº	-	-	-	-	1
Volumen	m³	1,3	2,6	3,8	5,1	1,9
Ancho / fondo / alto	mm	920 / 920 / 2120	1720 / 920 / 2120	2520 / 920 / 2120	3320 / 920 / 2120	920 / 1320 / 2120
PVP		2679 €	3931 €	5155 €	6771 €	3442 €

MODELO		CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN	
		CPV2	CPV3	CPV4	ANV1	ANV2
Código		⌚ ONMI2505	⌚ ONMI2506	⌚ ONMI2507	⌚ ONMI2508	⌚ ONMI2509
Potencia frigorífica	kW	1720	2440	2810	1100	2100
Puertas	nº	2	3	4	1	2
Puertas de servicio posterior	nº	1	1	1	-	-
Volumen	m³	3,8	5,8	7,7	1,3	2,6
Ancho / fondo / alto	mm	1720 / 1320 / 2120	2520 / 1320 / 2120	3320 / 1320 / 2120	1000 / 1000 / 2200	1800 / 1000 / 2200
PVP		4764 €	6157 €	7657 €	3194 €	4701 €

MODELO		CONGELACIÓN			
		ANV3	CNV1	CNV2	CNV3
Código		⌚ ONMI2510	⌚ ONMI2511	⌚ ONMI2512	⌚ ONMI2513
Potencia frigorífica	kW	2610	1630	2100	2610
Puertas	nº	3	1	2	3
Puertas de servicio posterior	nº	-	1	1	1
Volumen	m³	3,8	1,9	3,8	5,8
Ancho / fondo / alto	mm	2600 / 1000 / 2200	1000 / 1400 / 2200	1800 / 1400 / 2200	2600 / 1400 / 2200
PVP		6283 €	4202 €	5784 €	7464 €

Condiciones de cálculo

MODELOS	ONRV0300 ONRV0315	ONRV0305 ONRV0325	ONRV0310 ONRV0320	ONRV0330
Dimensiones P	400	770	1140	1510
Dimensiones B	82,5	82,5	82,5	82,5
Dimensiones C	550	550	550	550
Dimensiones E	461	461	461	461
Dimensiones H	241	241	241	241

EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	STM006 Z001RSI/E	STM009 Z001RSI/E	STM022 Z012RSI/E	EQUIPOS DE CONGELACIÓN	STL006 Z011RSI/E	STL016 Z012RSI/E	STL024 Z012RSI/E	STL024 Z112RSI/E
Código	ONRV0300	ONRV0305	ONRV0310	Código	ONRV0315	ONRV0320	ONRV0325	ONRV0330
PVP	2555 €	3094 €	4836 €	PVP	3198 €	4332 €	5436 €	6111 €

ACCESORIOS	Estante adicional (600x750mm.)	Divisor estante Self	Display luminoso	Estantería Self 1P	Estantería Self 2P	Estantería Self 3P	Estantería Self 4P
Código	ONMI2525	ONMI2526	ONMI2520	ONMI2522	ONMI2523	ONMI2524	ONMI2517
PVP	273 €	12 €	11 €	1025 €	1914 €	2804 €	3967 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Más frío que nunca

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



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

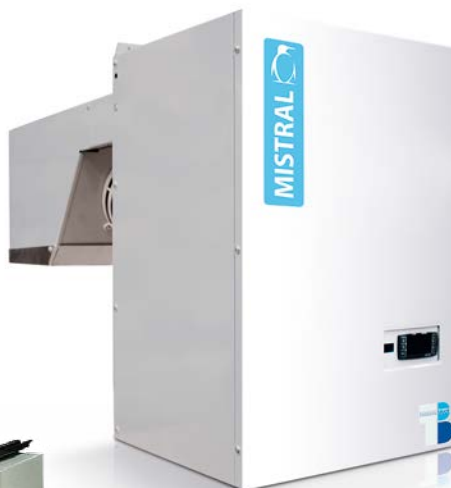
Utilización de materiales y componentes de alta calidad que cumplen todos los estándares europeos.



Monoblocs y splits

Equipos compactos para la refrigeración industrial y comercial.

Disponibilidad para cámaras tanto de frío positivo como de negativo, muy fáciles de instalar, con un fácil mantenimiento y utilización.



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.



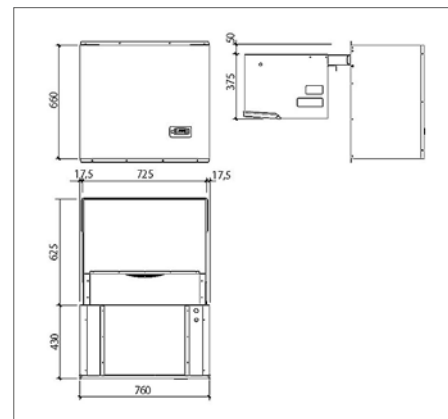
Copeland
brand products

AENN

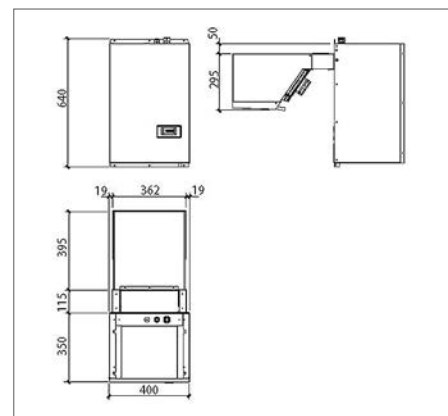
★ PRODUCTO PREMIUM



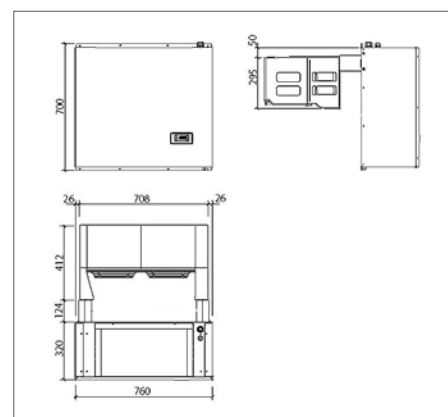
AENN



AENN3150 y AENN3200



AENN11050 a AENN1100



AENN2100 a AENN2130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -5 °C/+5 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche eléctrico.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- No incluye tampón.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100
Código		ONTB0270	ONTB0271	ONTB0272	ONTB0273	ONTB0274
Rango de temperatura	°C	-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
Potencia eléctrica	W	860	700	820	960	1200
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	49	49	54	55	73
PVP		1687 €	1744 €	1861 €	1842 €	2246 €

MODELO		AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
Código		ONTB0275	ONTB0276	ONTB0277	ONTB0278	ONTB0279
Rango de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1360	1260	1980	1780	2270
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	73	73	75	91	93
PVP		2308 €	2289 €	2481 €	3137 €	3196 €

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100	AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
0	27	6,1	7,5	9,7	11,2	17,1	19,7	19,7	23,6	33,6	38,9
	32	5,5	6,8	8,7	10,0	15,2	17,7	17,7	21,3	30,6	25,6
	38	4,7	5,9	7,5	8,5	13,9	15,1	15,1	18,5	26,9	31,4
	43	4,1	5,1	6,5	7,3	12,1	14,0	14,0	15,9	23,6	27,7
5	25	7,4	8,9	11,3	13,0	20,4	23,3	23,3	27,5	39,4	45,4
	32	6,7	8,0	10,2	11,7	18,3	21,1	21,1	25,0	36,1	41,7
	38	5,7	7,0	8,8	10,0	15,6	18,2	18,2	21,8	31,9	37,0
	43	5	6,1	7,6	8,5	14,3	15,7	15,7	19,0	28,2	32,9

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	AENN1050	AENN1060	AENN1075	AENN1100	AENN2100	AENN2120	AENN2122	AENN2130	AENN3150	AENN3200
0	27	1,00	1,15	1,38	1,53	2,13	2,35	2,35	2,65	3,44	3,85
	32	0,93	1,08	1,28	1,41	1,98	2,18	2,18	2,47	3,21	3,59
	38	0,84	0,98	1,16	1,26	1,79	1,98	1,98	2,25	2,91	3,27
	43	0,76	0,89	1,05	1,13	1,62	1,80	1,80	2,04	2,65	2,98
5	27	1,15	1,30	1,53	1,71	2,40	2,63	2,63	2,96	3,89	4,35
	32	1,06	1,21	1,43	1,58	2,23	2,45	2,45	2,76	3,63	4,06
	38	0,96	1,10	1,29	1,41	2,01	2,23	2,23	2,51	3,31	3,70
	43	0,87	1,00	1,16	1,26	1,82	2,03	2,03	2,29	3,02	3,39

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

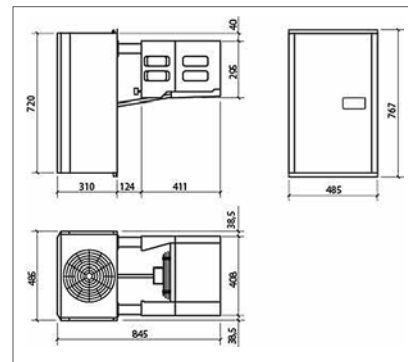
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ATNN

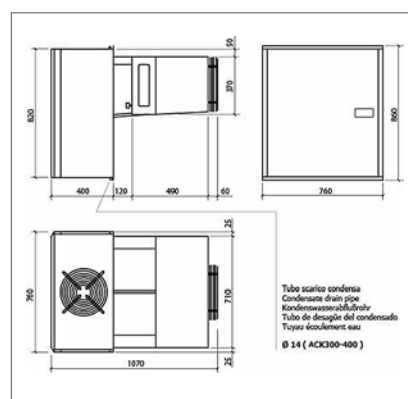
★ PRODUCTO PREMIUM



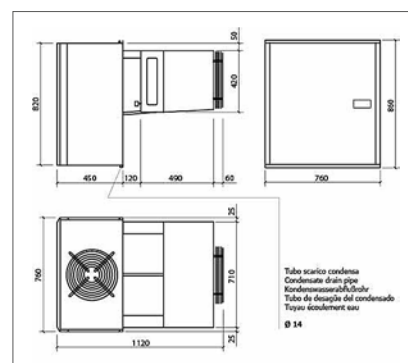
ATNN



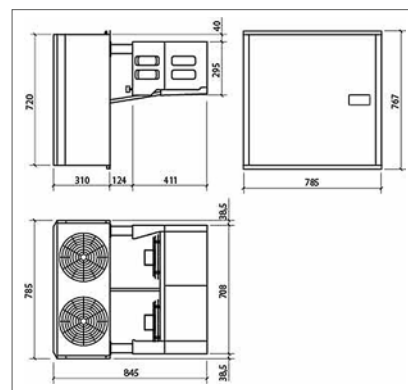
ATNN1030 a ATNN1100



ATNN3150 a ATNN3200



ATNN4250



ATNN2100 a ATNN2130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -5°C/+5 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- No incluye tampón.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100
Código	ONTB0280	ONTB0281	ONTB0282	ONTB0283	ONTB0284	ONTB0285
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	680	701	920	1160	1360	1470
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	48	49	49	54	55	73
PVP	1661 €	1781 €	1848 €	1931 €	2054 €	2379 €

MODELO	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
Código	ONTB0286	ONTB0287	ONTB0288	ONTB0289	ONTB0290	ONTB0291
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	1580	1620	1940	2020	2054	3110
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	73	73	75	91	93	100
PVP	2575 €	2620 €	2728 €	3201 €	3429 €	4112 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
0	27	0,85	1,00	1,13	1,39	1,49	2,19	2,41	2,41	2,77	3,52	3,91	4,82
	32	0,79	0,93	1,06	1,32	1,42	2,04	2,26	2,26	2,61	3,29	3,63	4,44
	38	0,72	0,85	0,96	1,24	1,34	1,91	2,08	2,07	2,41	3,00	3,27	4,01
	43	0,66	0,78	0,88	1,17	1,27	1,78	1,90	1,90	2,20	2,72	2,90	3,60
5	27	1,01	1,17	1,32	1,62	1,78	2,57	2,84	2,81	3,26	4,11	4,58	5,71
	32	0,94	1,10	1,24	1,56	1,71	2,40	2,68	2,64	3,07	3,85	4,23	5,31
	38	0,86	1,00	1,13	1,45	1,62	2,22	2,46	2,42	2,81	3,52	3,79	4,80
	43	0,79	0,92	1,04	1,33	1,49	2,05	2,25	2,22	2,48	3,21	3,36	4,30

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
0	27	4,8	6,1	7,3	9,8	10,9	17,7	20,5	20,5	25,0	34,7	39,7	51,6
	32	4,3	5,5	6,6	9,1	10,1	15,9	18,6	18,6	23,1	31,7	36,1	46,6
	38	3,8	4,8	5,8	8,3	9,3	14,3	16,4	16,3	20,5	28,0	31,4	41,0
	43	3,3	4,2	5,0	7,6	8,6	13,8	14,2	14,2	17,9	24,4	26,7	35,7
5	27	6,2	7,7	9,1	12,1	13,8	22,5	25,9	25,6	31,3	42,2	48,4	63,6
	32	5,6	7,0	8,3	11,5	13,1	20,4	23,9	23,4	28,9	38,9	43,9	58,1
	38	4,9	6,1	7,3	10,4	12,2	18,1	21,2	20,7	25,5	34,6	38,1	51,3
	43	4,3	5,4	6,4	9,2	10,8	16,0	18,5	18,2	22,6	30,7	32,6	44,8

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

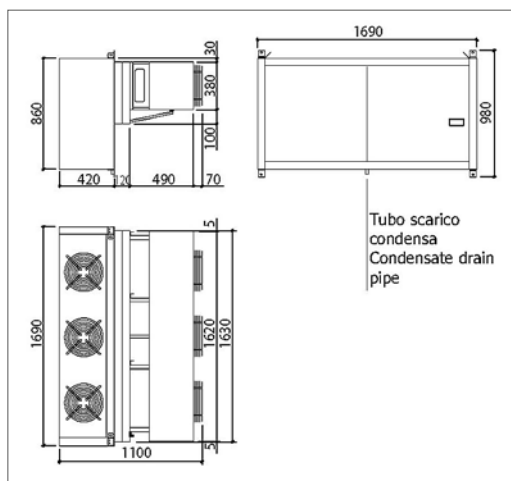
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VTNN

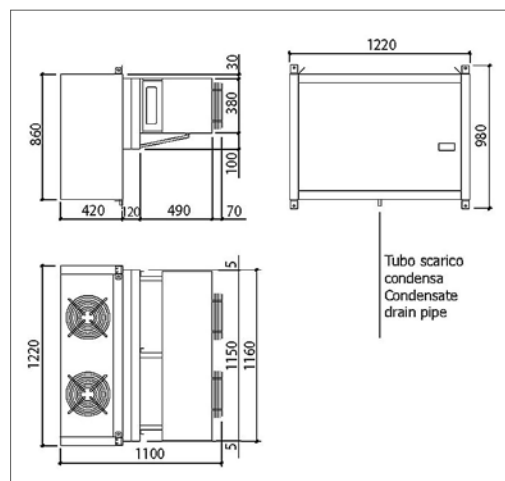
★ PRODUCTO PREMIUM



VTNN



VTNN6350 y VTNN6450



VTNN5250 y VTNN5300

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -5°C/+5 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Tampón incluido.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
Código		ONTB0292	ONTB0293	ONTB0294	ONTB0295
Rango de temperatura	°C	-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
Potencia eléctrica	W	3140	4040	4820	6030
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	166	167	217	218
PVP		6176 €	6354 €	8295 €	8352 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
0	27	5,41	6,93	7,79	9,37
	32	4,99	6,39	7,27	8,70
	38	4,49	5,72	6,60	7,91
	43	4,05	5,11	6,02	7,18
5	27	6,50	7,94	9,39	10,98
	32	6,01	7,38	8,79	10,28
	38	5,42	6,69	8,07	9,44
	43	4,89	6,04	7,41	8,63

Tabla Volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	VTNN5250	VTNN5300	VTNN6350	VTNN6450
0	27	58,79	79,29	91,10	113,32
	32	53,30	71,83	83,89	103,89
	38	46,66	62,98	74,78	92,82
	43	41,08	54,78	66,99	82,66
5	27	73,31	93,15	113,49	136,53
	32	66,83	85,36	105,12	126,36
	38	58,96	75,93	94,96	114,23
	43	51,99	67,16	85,85	102,83

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

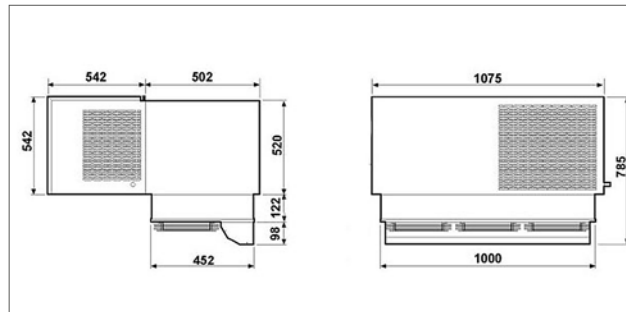
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SVNN

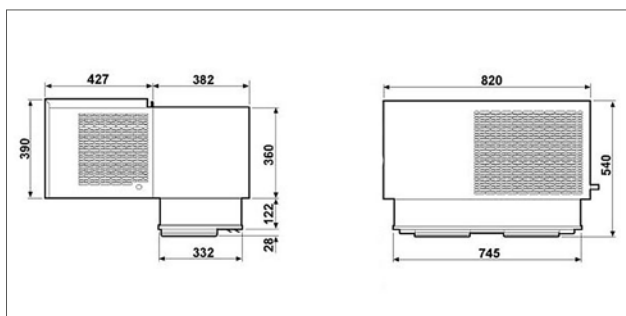
★ PRODUCTO PREMIUM



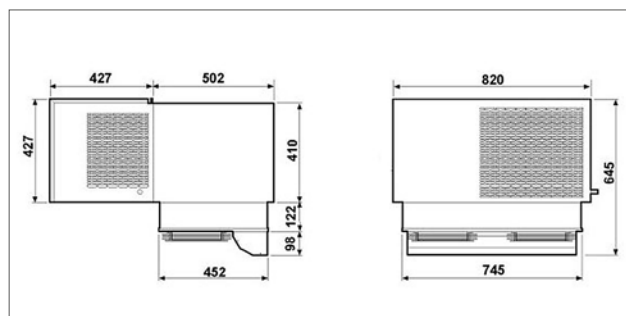
SVNN



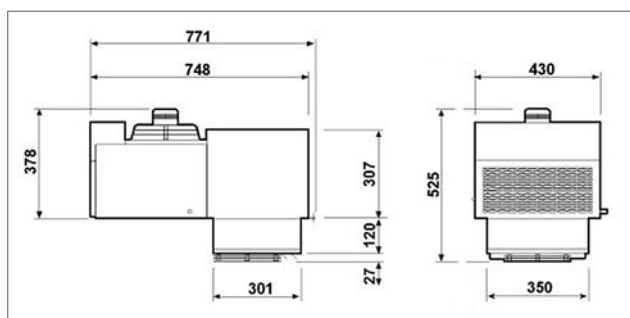
SVNN4250 y SVNN4300



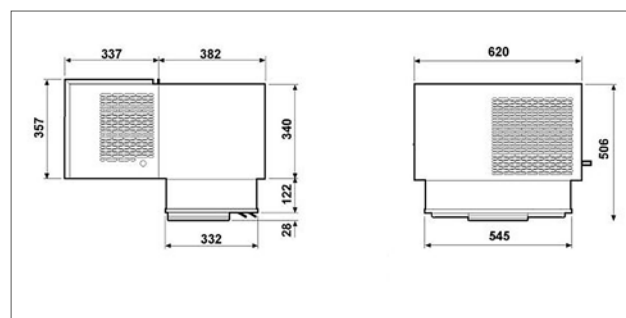
SVNN2100 a SVNN2120



SVNN3150 y SVNN3200



SVNN0050



SVNN1060 a SVNN1075

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de techo.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122
Código		ONTB0296	ONTB0297	ONTB0298	ONTB0299	ONTB0300
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	720	970	1200	1480	1580
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	42	59	59	74	75
PVP		1920 €	2247 €	2725 €	3222 €	3420 €

MODELO		SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
Código		ONTB0301	ONTB0302	ONTB0303	ONTB0304	ONTB0305
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1620	2300	2740	3320	4220
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	75	92	93	149	151
PVP		3394 €	4228 €	4258 €	8890 €	9110 €

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122	SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
0	27	5,5	8,0	9,0	14,7	18,2	18,2	33,1	41,8	58,9	69,2
	32	5,0	7,2	8,4	13,8	16,7	16,7	30,0	37,5	53,9	63,5
	38	4,3	6,2	7,4	11,8	14,8	14,8	25,9	32,3	47,5	56,5
	43	-	-	-	10,2	14,3	14,3	22,5	28,0	-	-
5	27	6,6	9,7	11,1	19,5	22,6	22,6	41,1	49,9	71,0	82,6
	32	6,0	8,8	10,2	17,5	20,8	20,8	37,4	45,1	65,5	75,9
	38	5,2	7,8	9,2	15,0	18,7	18,7	32,9	39,3	58,6	67,9
	43	-	-	-	14,0	16,9	16,9	29,2	34,6	-	-

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	SVNN0050	SVNN1060	SVNN1075	SVNN2100	SVNN2122	SVNN2120	SVNN3150	SVNN3200	SVNN4250	SVNN4300
0	27	1,03	1,30	1,40	2,12	2,40	2,40	3,66	4,33	5,75	6,51
	32	0,96	1,22	1,34	1,96	2,28	2,28	3,42	4,00	5,38	6,10
	38	0,89	1,12	1,25	1,78	2,14	2,14	3,11	3,61	4,91	5,59
	43	-	-	-	1,62	2,02	2,02	2,85	3,28	-	-
5	27	1,14	1,48	1,61	2,50	2,75	2,75	4,27	4,94	6,63	7,48
	32	1,08	1,39	1,53	2,34	2,61	2,61	3,99	4,58	6,24	7,00
	38	0,99	1,28	1,43	2,15	2,45	2,45	3,65	4,15	5,74	6,43
	43	-	-	-	1,99	2,31	2,31	3,36	3,79	-	-

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

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

WPYG

★ PRODUCTO PREMIUM



WPYG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

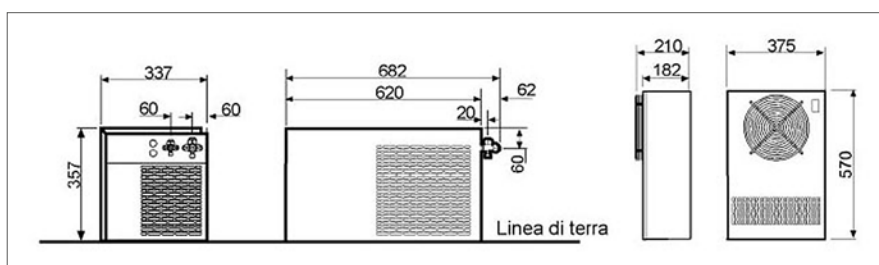
- Equipo partido de pared para conservación de vino embotellado.
- Control de temperatura y humedad.
- Rango de temperatura: +10°C / +20 °C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Panel portasondas.
- Compresor hermético.
- Aislamiento acústico.
- Expansión por válvula termostática.
- Refrigerante R-134A.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

Servicios opcionales*

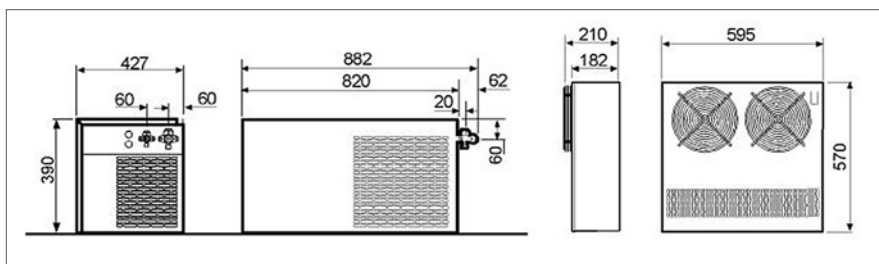


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WPYG030	WPYG050	WPYG060	WPYG075
Código		ONTB0232	ONTB0233	ONTB0234	ONTB0235
Rango de temperatura	°C	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1230	1710	2260	2720
Potencia frigorífica	kW	600	1000	1400	2000
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Volumen	m³	25,0	45,0	60,0	100,0
Peso Unidad interior / exterior	kg	13 / 33	19 / 36	19 / 61	19 / 63
PVP		5895 €	6024 €	6886 €	7208 €



WPYG030 y WPYG050



WPYG060 y WPYG075

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

WSYG

★ PRODUCTO PREMIUM



WSYG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

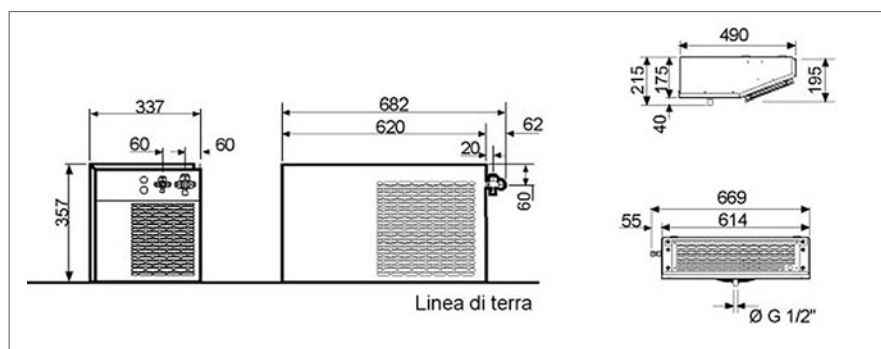
- Equipo split bi-bloque de techo para conservación de vino embotellado.
- Control de temperatura y humedad.
- Rango de temperatura: +10°C / +20 °C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Panel portasondas.
- Compresor hermético.
- Aislamiento acústico.
- Expansión por válvula termostática.
- Refrigerante R-134A.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

Servicios opcionales*

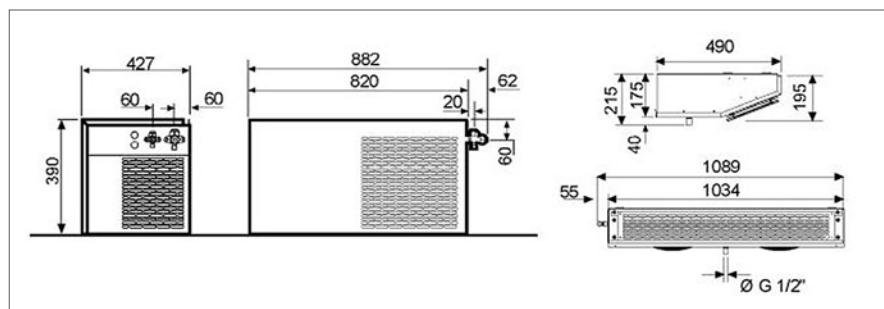


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WSYG030	WSYG050	WSYG060	WSYG075
Código		ONTB0236	ONTB0237	ONTB0238	ONTB0239
Rango de temperatura	°C	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20	+10 / +20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1420	1550	2440	2550
Potencia frigorífica	kW	600	1000	1400	2000
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Volumen	m³	45,0	45,0	60,0	100,0
Peso Unidad interior / exterior	kg	13 / 33	13 / 36	19 / 61	19 / 63
PVP		5937 €	6071 €	7019 €	8518 €



WSYG030 y WSYG050



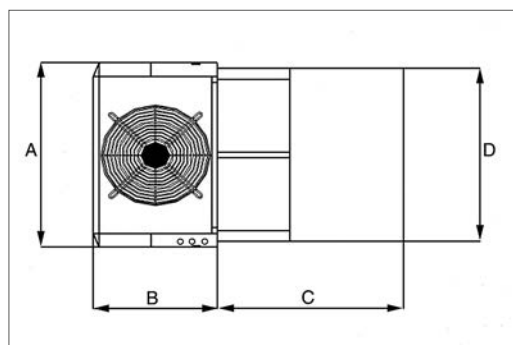
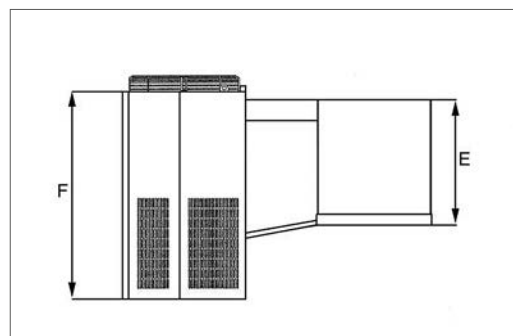
WSYG060 y WSYG075

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FAM



FAM



FAM

Dimensiones

DIMENSIONES	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 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.



Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.



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

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16
Código		ONRV0441	ONRV0442	ONRV0443	ONRV0444	ONRV0445
Rango de temperatura	°C	-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
Potencia eléctrica	W	600	840	970	1080	1200
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	47,5	50	58	61	75,6
PVP		1726 €	1934 €	2012 €	2111 €	2594 €

MODELO		FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0446	ONRV0447	ONRV0448	ONRV0449
Rango de temperatura	°C	-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
Potencia eléctrica	W	1290	1500	1540	1920
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	76,5	82,5	97	122
PVP		2730 €	2782 €	3336 €	3680 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	0,90	1,25	1,43	1,56	2,15	2,43	2,77	3,31	3,75
	32	0,82	1,15	1,30	1,42	1,96	2,33	2,53	3,00	3,39
	43	0,68	0,97	1,08	1,21	1,67	1,89	2,12	2,48	2,77
5	25	1,04	1,42	1,64	1,78	2,47	2,83	3,18	3,80	4,34
	32	0,94	1,30	1,49	1,62	2,26	2,60	2,91	3,45	3,93
	43	0,78	1,09	1,23	1,39	1,92	2,21	2,44	2,87	3,23

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
0	25	7,0	11,4	15,9	19,7	22,5	26,5	31,6	39,1	45,9
	32	4,6	7,9	10,6	11,1	16,4	19,8	23,9	31,1	37,6
	43	3,1	5,3	6,1	7,1	11,3	13,6	16,0	19,8	22,6
5	25	11,1	17,0	22,2	22,9	33,2	39,9	47,2	58,0	67,5
	32	7,7	11,6	15,7	16,0	23,9	29,1	34,2	42,1	49,0
	43	4,7	7,6	10,4	10,8	17,7	21,8	25,2	31,3	36,1

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

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
PVP	65 €	84 €	90 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SFM



SFM

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

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).



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

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

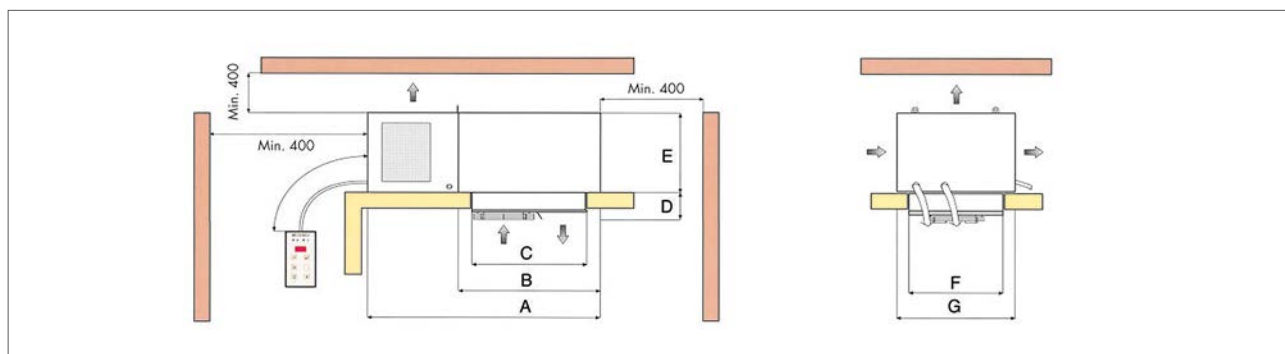
MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
Código		ONRV0456	ONRV0457	ONRV0458	ONRV0459	ONRV0460
Rango de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	540	810	1100	1280	1430
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	48,5	63	84	89	90
PVP		2199 €	2628 €	3101 €	3551 €	4031 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
0	25	0,83	1,40	1,78	2,19	2,67
	32	0,75	1,29	1,62	2,00	2,44
	43	0,62	1,09	1,35	1,69	2,05
5	25	0,95	1,61	2,05	2,52	3,12
	32	0,86	1,47	1,87	2,30	2,85
	43	0,71	1,24	1,56	1,95	2,40

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
0	25	4,2	8,6	11,7	15,8	16,6
	32	3,7	7,6	10,2	13,7	17,2
	43	2,8	5,7	7,4	10,2	12,8
5	25	5,1	10,8	14,9	19,6	25,2
	32	4,3	9,5	12,9	17,0	21,9
	43	3,3	7,0	9,4	12,7	16,2



Dimensiones:

SFM

DIMENSIONES	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

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PTM



PTM

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

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.



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

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

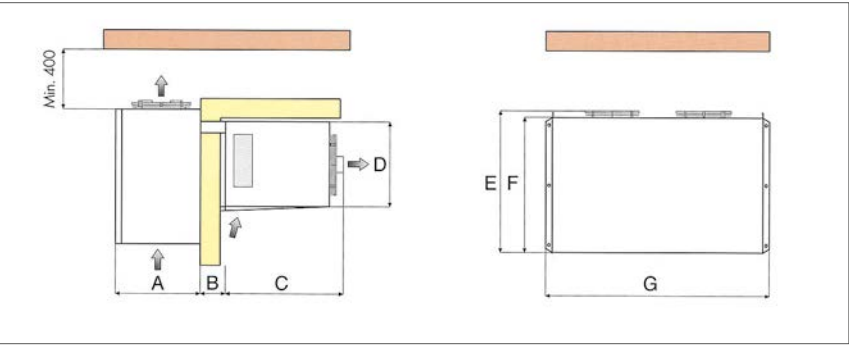
MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRV0467	ONRV0468	ONRV0469	ONRV0470	ONRV0471	ONRV0472
Rango de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2470	390	3560	4470	6080	7150
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	130	207	223	226	291	371
PVP		5098 €	6844 €	7577 €	8454 €	10205 €	11662 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
0	25	5,65	7,60	8,47	10,09	13,14	15,42
	32	5,00	6,72	7,49	8,93	11,63	14,00
	43	4,28	6,00	6,69	7,97	10,38	11,62
5	25	5,97	7,84	9,07	10,69	13,74	17,61
	32	5,28	6,94	8,02	9,46	12,16	16,02
	43	4,52	6,19	7,16	8,45	10,86	13,36

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
0	25	65	103	117	144	193	330
	32	54	86	98	120	161	197
	43	41	69	78	96	129	146
5	25	87	120	144	174	233	308
	32	72	100	120	145	194	265
	43	55	80	96	116	155	196



PTM

Dimensiones:

DIMENSIONES	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

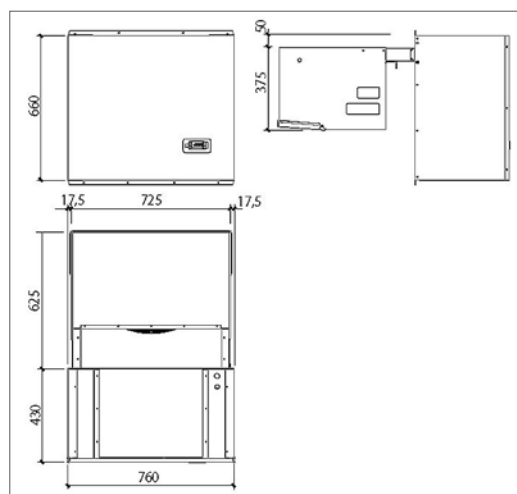
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

AEV

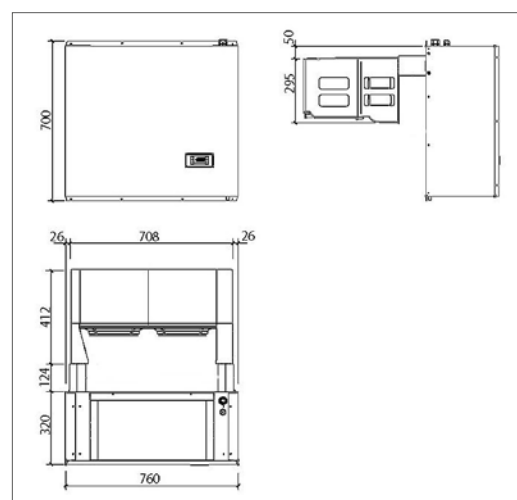
★ PRODUCTO PREMIUM



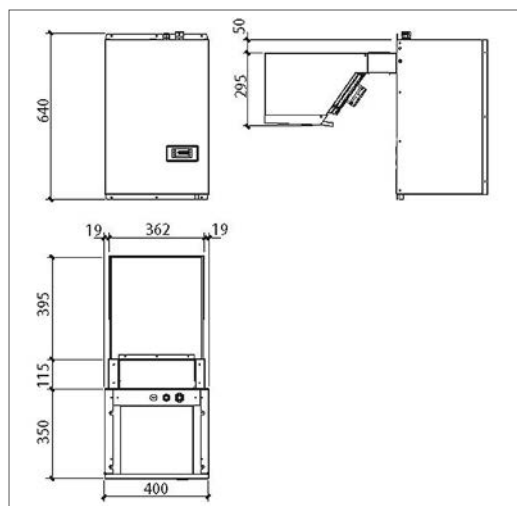
AEV



AEV3250 y AEV3300



AEV2170 y AEV2200



AEV1100 a AEV1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche eléctrico.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- 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.
- No incluye tampón.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		AEV1100	AEV1120	AEV1170	AEV2170	AEV2200	AEV3250	AEV3300
Código		ONTB0240	ONTB0241	ONTB0242	ONTB0243	ONTB0244	ONTB0245	ONTB0246
Rango de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
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	800	1070	1380	1490	1960	2410	2330
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	60	61	61	78	80	112	114
PVP		2012 €	2187 €	2101 €	2393 €	2692 €	3359 €	3457 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	AEV1100	AEV1120	AEV1170	AEV2170	AEV2200	AEV3250	AEV3300
0	27	0,58	0,78	0,93	1,16	1,49	1,93	2,02
	32	0,54	0,72	0,86	1,09	1,36	1,77	1,84
	38	0,49	0,64	0,77	1,00	1,22	4,56	1,65
	43	0,44	0,58	0,69	0,92	1,11	1,38	1,53
5	27	0,79	1,01	1,21	1,53	1,91	2,51	2,67
	32	0,73	0,95	1,14	1,43	1,79	2,32	2,47
	38	0,65	0,86	1,04	1,31	1,63	2,07	2,25
	43	0,60	0,78	0,95	1,21	1,49	1,84	2,07

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	AEV1100	AEV1120	AEV1170	AEV2170	AEV2200	AEV3250	AEV3300
-25	27	2,2	3,7	5,0	7,3	11,0	15,5	17,0
	32	1,9	3,2	4,3	6,5	9,5	14,4	15,4
	38	1,6	2,6	3,5	5,6	7,8	11,8	13,0
	43	1,4	2,2	3,0	4,9	9,7	9,7	11,4
-18	27	3,7	5,8	7,7	11,4	15,2	25,2	28,0
	32	3,2	5,1	7,0	10,3	14,7	22,0	24,5
	38	2,7	4,4	6,0	8,9	12,8	17,7	20,7
	43	2,3	3,7	5,2	7,7	11,0	15,4	17,8

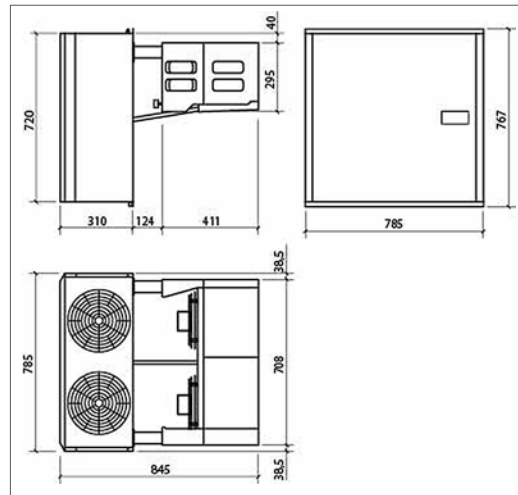
Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

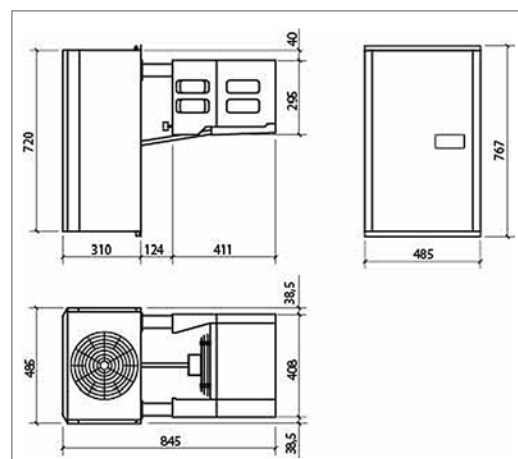
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ATV

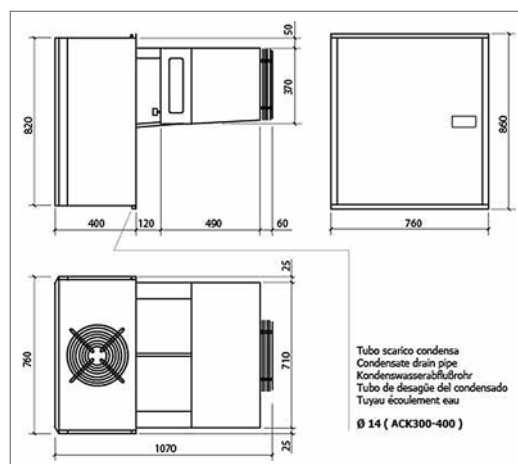
★ PRODUCTO PREMIUM



ATV2170 y ATV2200



ATV1100 a ATV1170



ATV3250 a ATV3400

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula reguladora de presión de aspiración.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- 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.
- No incluye tampón.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ATV1100	ATV1120	ATV1170	ATV2170	ATV2200	ATV3250	ATV3300	ATV3400
Código	ONTB0247	ONTB0248	ONTB0249	ONTB0250	ONTB0251	ONTB0252	ONTB0253	ONTB0254
Rango de temperatura °C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
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	800	1070	1380	1490	1960	2410	2330	3050
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior kg	60	61	61	78	80	112	114	115
PVP	1967 €	2120 €	2152 €	2354 €	2846 €	3319 €	3460 €	4072 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	ATV1100	ATV1120	ATV1170	ATV2170	ATV2200	ATV3250	ATV3300	ATV3400
-25	27	0,55	0,79	0,88	1,13	1,45	1,86	2,02	2,43
	32	0,50	0,71	0,81	1,02	1,33	1,67	1,84	2,22
	38	0,44	0,62	0,73	0,89	1,18	1,46	1,63	1,97
	43	0,39	0,56	0,64	0,82	1,02	1,32	1,44	1,71
-18	27	0,76	1,03	1,17	1,51	1,94	2,49	2,76	3,21
	32	0,70	0,95	1,07	1,41	1,80	2,27	2,52	2,94
	38	0,62	0,85	0,96	1,27	1,61	2,00	2,26	2,60
	43	0,57	0,78	0,88	1,13	1,45	1,75	2,07	2,31

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	ATV1100	ATV1120	ATV1170	ATV2170	ATV2200	ATV3250	ATV3300	ATV3400
-25	27	2,0	3,7	4,6	6,9	10,5	15,7	17,0	23,8
	32	1,7	3,1	4,0	5,8	9,1	13,1	15,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,3	4,6	7,4	10,6	12,6	16,1
	42	1,1	2,0	2,6	4,0	5,8	8,9	10,4	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,3	11,2	15,7	24,9	29,5	37,5
	32	3,0	5,1	6,4	10,0	14,8	21,2	25,4	32,8
	38	2,5	4,3	5,3	8,5	12,5	16,6	21,0	26,7
	43	2,1	3,7	4,5	6,9	10,5	14,3	17,9	21,8

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

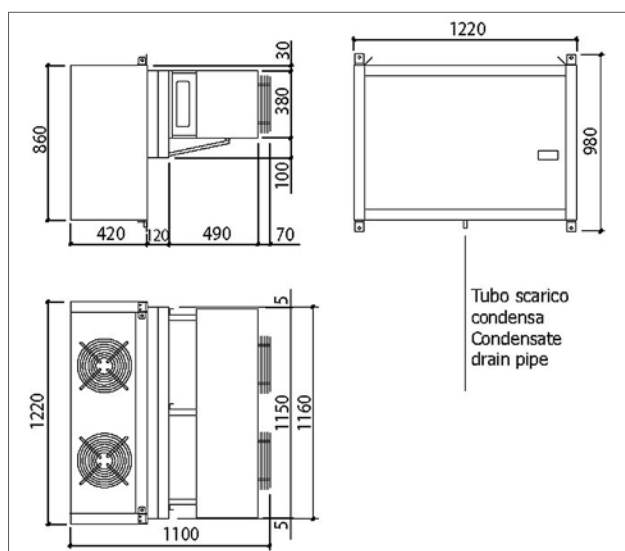
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VTV

★ PRODUCTO PREMIUM



VTV



VTV5450 y VTV5500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- 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 incluido.

Servicios opcionales*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VTV5450	VTV5500
Código		ONTB0266	ONTB0267
Rango de temperatura	°C	-25 / -18	-25 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3630	4980
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	174	176
PVP		7443 €	7637 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	VTV5450	VTV5500
-25	27	3,27	3,83
	32	2,99	3,49
	38	2,69	3,13
	43	2,46	2,85
-18	27	4,41	5,18
	32	4,06	4,73
	38	3,63	4,20
	43	3,26	3,83

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	VTV5450	VTV5500
-25	27	38,7	49,3
	32	33,6	42,7
	38	28,2	36
	43	24,4	31,1
-18	27	60,5	76
	32	53,6	66,8
	38	45,3	56,3
	43	38,5	49,1

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

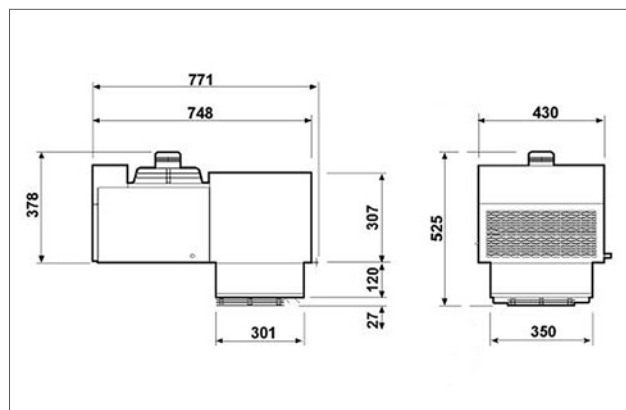
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SVV

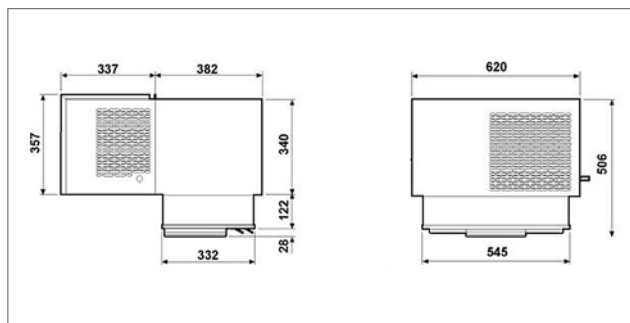
★ PRODUCTO PREMIUM



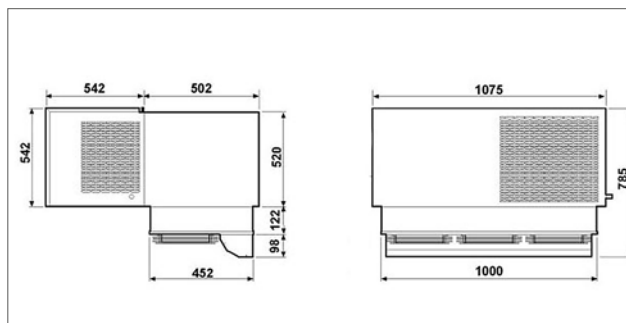
SVV



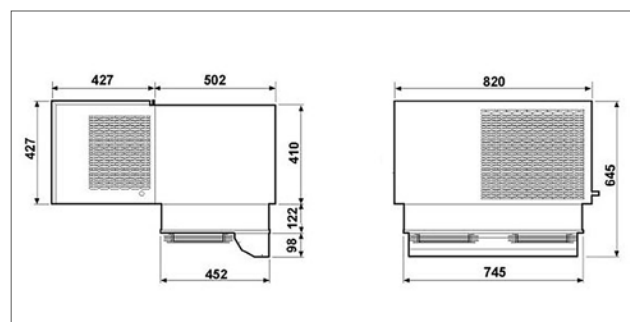
SVV0100



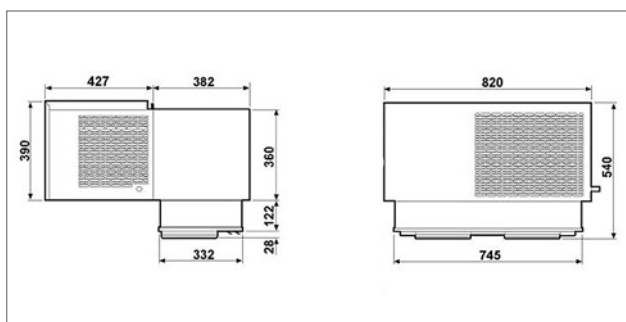
SVV1170



SVV4450 y SVV4500



SVV3250 y SVV3300



SVV2200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock de techo.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula reguladora de presión de aspiración.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- 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.
- No incluye tampón.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SVV0100	SVV1170	SVV2200	SVV3250	SVV3300	SVV4450	SVV4500
Código	ONTB0257	ONTB0258	ONTB0259	ONTB0260	ONTB0261	ONTB0262	ONTB0263
Rango de temperatura °C	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18	-25 / -18
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	790	1420	1540	2440	2490	3700	5100
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior kg	48	68	87	102	102	162	165
PVP	2217 €	2582 €	3502 €	3856 €	3843 €	9955 €	10069 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	SVV0100	SVV1170	SVV2200	SVV3250	SVV3300	SVV4450	SVV4500
-25	27	0,53	0,90	1,47	1,90	2,10	3,27	4,20
	32	0,50	0,83	1,35	1,77	1,95	2,99	3,86
	38	0,45	0,74	1,21	1,58	1,76	2,69	3,44
	43	-	-	1,11	1,41	1,61	-	-
-18	27	0,70	1,14	1,47	2,40	2,78	4,41	5,48
	32	0,65	1,06	1,35	2,26	2,57	4,06	5,04
	38	0,60	0,97	1,21	2,06	2,33	3,63	4,52
	43	-	-	1,11	1,87	2,14	-	-

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	SVV0100	SVV1170	SVV2200	SVV3250	SVV3300	SVV4450	SVV4500
-25	27	1,9	4,7	10,7	15,0	18,3	38,7	56,3
	32	1,7	4,1	9,3	14,4	15,8	33,6	49,6
	38	1,4	3,3	7,8	12,1	14,4	28,2	41,8
	43	-	-	6,7	10,0	12,5	-	-
-18	27	3,0	7,1	16,7	23,4	29,9	60,5	82,4
	32	2,7	6,3	13,6	21,0	26,3	53,6	73,2
	38	2,3	5,3	11,3	17,6	22,1	45,3	62,7
	43	-	-	10,5	15,7	18,9	-	-

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FAL



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
Código	ONRV0450	ONRV0451	ONRV0452	ONRV0453	ONRV0454	ONRV0455
Rango de temperatura °C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	660	1000	1060	1420	1460	1780
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior kg	51,9	60	79	90,5	111	124,5
PVP	2127 €	2294 €	2525 €	2782 €	3444 €	3617 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
-20	25	0,74	1,06	1,41	1,73	2,12	2,60
	32	0,67	0,95	1,27	1,58	1,91	2,34
	43	0,56	0,80	1,04	1,32	1,58	1,94
-25	25	0,62	0,87	1,15	1,41	1,73	2,10
	32	0,56	0,78	1,03	1,27	1,54	1,88
	43	0,46	0,65	0,83	1,04	1,24	1,53

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24
-20	25	5,5	6,7	19,2	22,1	26,3	38,6
	32	3,6	6,1	11,1	16,3	19,4	29,2
	43	3,4	4,3	7,3	9,7	16,4	27,0
-25	25	2,8	5,1	11,7	12,3	15,1	21,3
	32	2,0	3,7	6,0	9,5	11,1	15,9
	43	1,4	2,7	5,1	6,0	7,3	11,8

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

Dimensiones:

DIMENSIONES	A	B	C	D	E	F
FAL 3 / 9	400	320	476	360	275	680
FAL 12 / 16	650	390	497	610	275	780
FAL 20 / 24	690	430	751	650	480	780

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
PVP	65 €	84 €	90 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SFL



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Código	ONRV0461	ONRV0462	ONRV0463	ONRV0464	ONRV0465	ONRV0466
Rango de temperatura °C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	600	790	1000	1200	1290	1950
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior kg	51,4	54	74	105,5	119	126
PVP	2773 €	2907 €	3304 €	3664 €	4002 €	4678 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
-20	25	0,64	1,01	1,19	1,60	1,93	2,72
	32	0,59	0,90	1,06	1,43	1,73	2,46
	43	0,49	0,73	0,88	1,16	1,42	2,01
-25	25	0,53	0,83	0,98	1,29	1,56	2,25
	32	0,49	0,73	0,87	1,16	1,40	2,03
	43	0,41	0,59	0,71	0,93	1,12	1,64

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
-20	25	3,3	6,7	9,0	15,0	20,3	36,6
	32	2,8	5,7	7,6	15,5	17,3	30,5
	43	2,0	4,0	5,4	7,4	12,1	21,4
-25	25	2,3	4,9	6,1	9,8	13,3	24,2
	32	1,8	3,8	5,1	8,3	11,1	20,7
	43	1,4	2,6	3,3	5,2	7,6	14,3

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

Dimensiones:

DIMENSIONES	A	B	C	D	E	F	G
SFL 3	765	420	320	128	350	400	500
SFL 6/ 8	880	500	380	128	390	580	700
SFL 12/16/20	1110	620	510	180	440	810	930

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PTL



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Código		ONRV0473	ONRV0474	ONRV0475	ONRV0476	ONRV0477	ONRV0478
Rango de temperatura	°C	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15	-25 / -15
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	2870	2920	3210	4790	5740	7320
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior	kg	141,5	227	233	329,5	349,5	411
PVP		5541 €	7874 €	8164 €	10343 €	12385 €	15008 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
-20	25	3,95	4,11	5,06	6,79	9,13	13,17
	32	3,50	3,64	4,48	6,01	8,21	11,65
	43	3,00	3,25	4,00	5,36	6,67	10,40
-25	25	3,41	3,65	4,52	6,06	7,63	11,69
	32	3,01	3,23	4,00	5,36	6,84	10,35
	43	2,58	2,88	3,57	4,78	5,53	9,24

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
-20	25	61	69	94	143	218	352
	32	51	58	78	119	186	294
	43	38	46	63	95	130	235
-25	25	45	50	68	103	144	252
	32	37	42	57	86	128	210
	43	28	33	45	69	85	168

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

DIMENSIONES	A	B	C	D	E	F	G
PTL34	380	100	600	400	710	670	1140
PTL 60/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTL 130	525	120	865	520	1000	860	1830
PTL 180/260	525	120	865	520	1000	860	1830

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LBNNH

★ PRODUCTO PREMIUM



LBNNH

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

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido.
- Rango de temperatura: -5°C/+5°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Recipiente de líquido.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Presostato de alta y baja presión de serie.
- Válvula solenoide en la línea de líquido.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122
Código		ONTB0331	ONTB0332	ONTB0333	ONTB0334	ONTB0335
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	750	960	1200	1550	1550
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad interior / exterior	kg	9 / 41	9 / 41	9 / 44	16 / 62	16 / 62
PVP		2801 €	2919 €	2969 €	3339 €	3373 €

MODELO		LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201
Código		ONTB0336	ONTB0337	ONTB0338	ONTB0339	ONTB0340
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1600	2300	2230	2400	2330
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad interior / exterior	kg	16 / 62	24 / 75	40 / 81	24 / 77	40 / 88
PVP		3424 €	3612 €	4381 €	3811 €	4837 €

MODELO		LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
Código		ONTB0341	ONTB0342	ONTB0343	ONTB0344	ONTB0345
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3090	3270	4170	5420	6890
Refrigerante	Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad interior / exterior	kg	46 / 104	50 / 85	54 / 87	70 / 169	96 / 171
PVP		5047 €	6020 €	6592 €	9785 €	11690 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122	LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201	LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
0	27	1,11	1,26	1,54	2,28	2,54	2,54	3,57	3,57	3,98	4,18	4,96	5,29	6,73	8,57	11,32
	32	1,04	1,17	1,46	2,10	2,36	2,35	3,32	3,32	3,69	3,84	4,54	4,86	6,27	7,87	10,42
	38	0,94	1,08	1,39	1,95	2,15	2,14	3,03	3,03	3,32	3,41	4,04	4,36	5,66	7,02	9,38
	43	0,86	0,98	1,33	1,81	1,95	1,94	2,75	2,75	2,95	3,01	3,58	3,94	5,14	6,30	8,43
5	27	1,30	1,47	1,80	2,70	3,02	2,98	4,17	4,17	4,68	4,94	5,70	6,40	8,07	10,31	13,51
	32	1,22	1,38	1,71	2,51	2,82	2,77	3,90	3,90	4,32	4,53	5,24	5,90	7,50	9,51	12,51
	38	1,12	1,27	1,57	2,30	2,56	2,53	3,58	3,58	3,89		4,68	5,31	6,83	8,56	11,30
	43	1,04	1,17	1,42	2,10	2,32	2,30	3,27	3,27	3,45	3,53	4,17	4,77	6,19	7,68	10,18

Tabla volúmenes (m3):

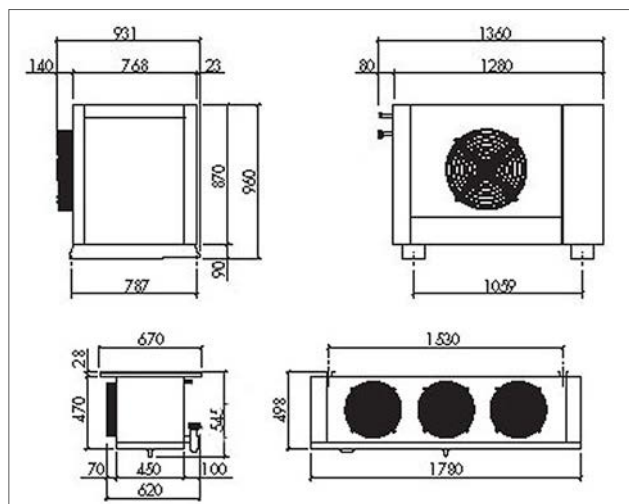
TI (°C)	Ta (°C)	LBNNH1050	LBNNH1060	LBNNH1075	LBNNH2100	LBNNH2122	LBNNH2120	LBNNH3150	LBNNH3151	LBNNH3200	LBNNH3201	LBNNH4250	LBNNH5250	LBNNH5300	LBNNH6350	LBNNH6450
0	27	7,1	8,5	11,3	18,9	22,2	22,2	35,2	35,2	40,6	43,2	53,4	57,8	77,5	103,3	143,2
	32	6,4	7,7	10,5	16,6	19,9	19,8	32,1	32,1	36,8	38,8	47,9	52,2	41,1	93,3	130,0
	38	5,6	6,8	9,8	14,8	17,3	17,2	28,4	28,4	32,0	33,2	41,3	45,5	62,9	81,5	114,8
	43	4,9	5,9	9,2	14,1	14,8	14,7	24,8	24,8	27,4	28,1	35,4	40,0	55,9	71,6	101,3
5	27	8,9	10,6	14,0	24,1	28,2	27,7	43,1	43,1	49,7	53,2	63,4	72,9	96,1	128,3	176,1
	32	8,1	9,7	13,1	21,8	25,7	25,1	39,6	39,6	45,1	47,8	57,2	66,0	88,2	116,8	160,9
	38	7,2	8,6	11,6	19,1	22,5	22,0	35,4	35,4	39,4	41,0	49,7	58,1	78,8	103,1	142,9
	43	6,4	7,6	10,1	16,6	19,4	19,2	31,4	31,4	33,7	34,7	43,0	51,0	70,1	90,7	126,4

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

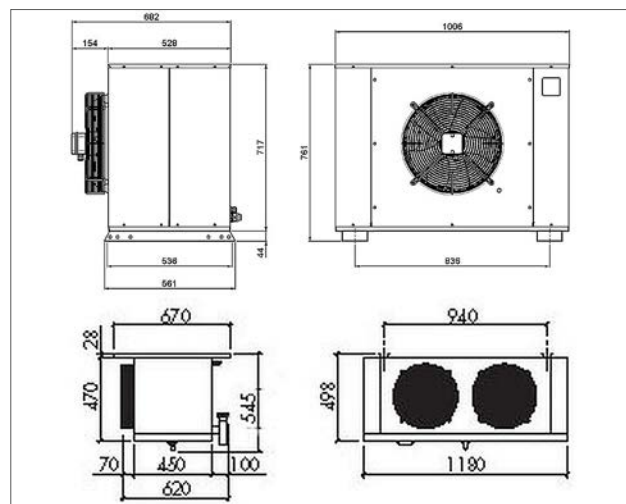
(Continúa en la página siguiente)

LBNNH

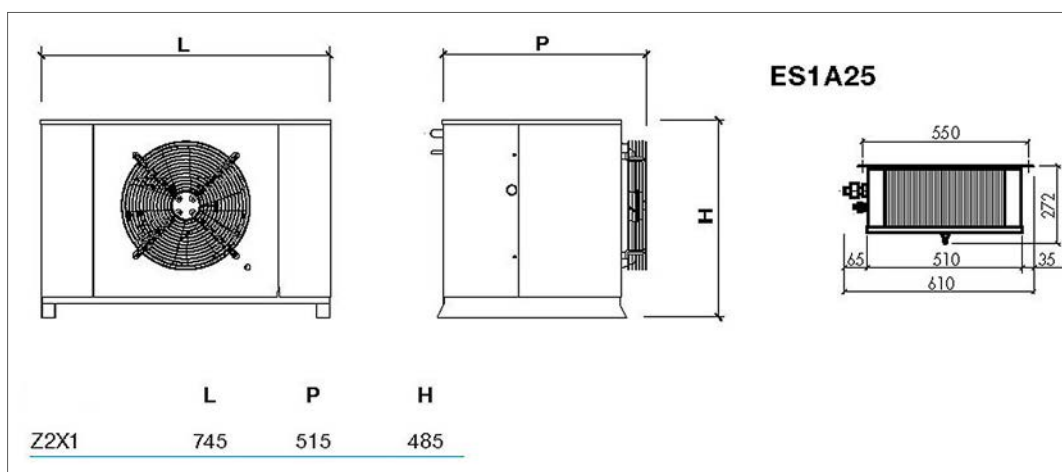
★ PRODUCTO PREMIUM



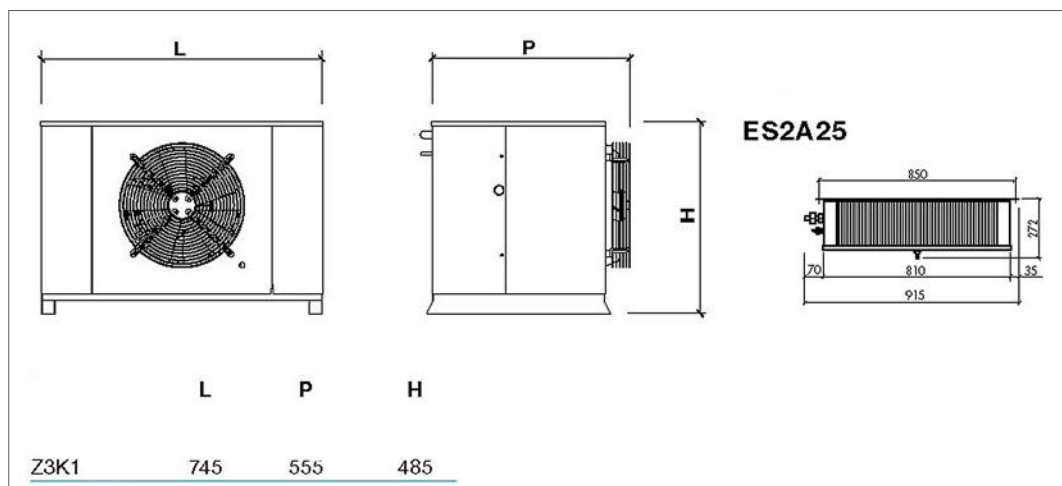
LBNNH6350 y LBNNH6450



LBNNH5250 y LBNNH5300

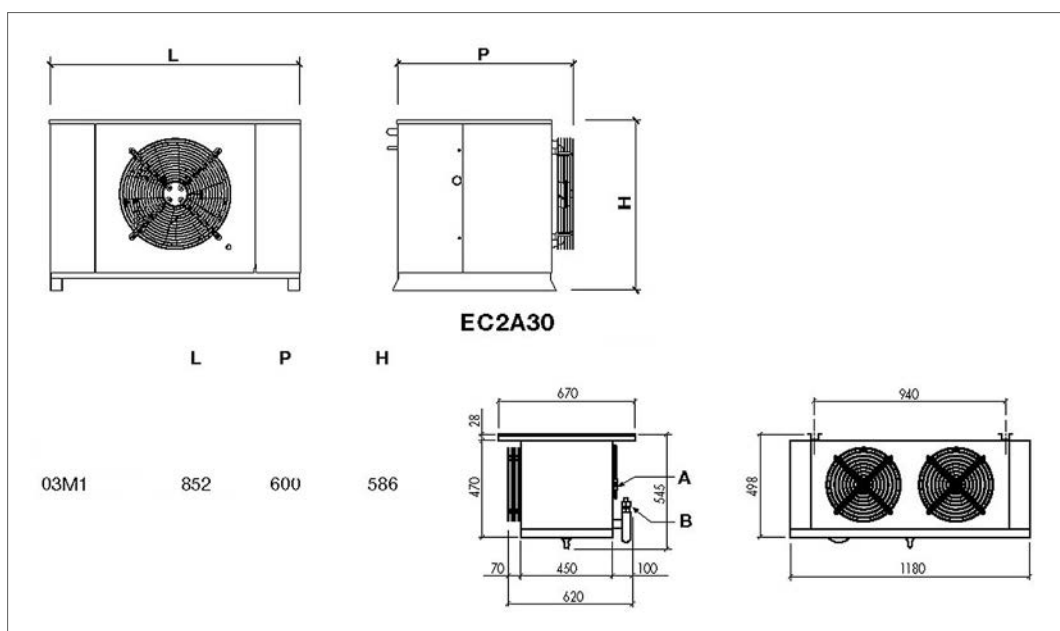


LBNNH1050 a LBNNH1075

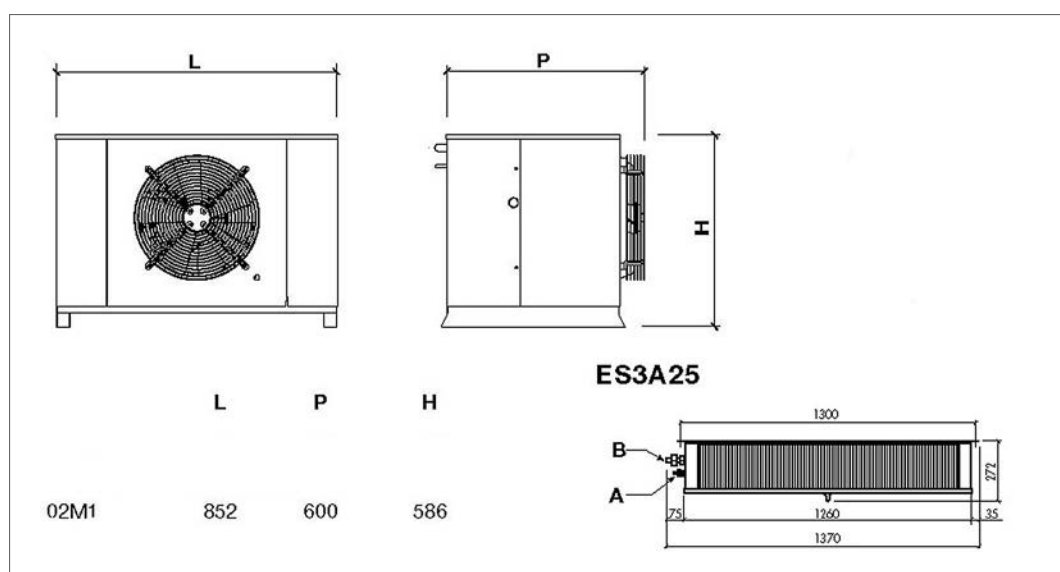


LBNNH2100 a LBNNH2120

Servicios opcionales*



LBNNH4250



LBNNH3150 a LBNNH3201

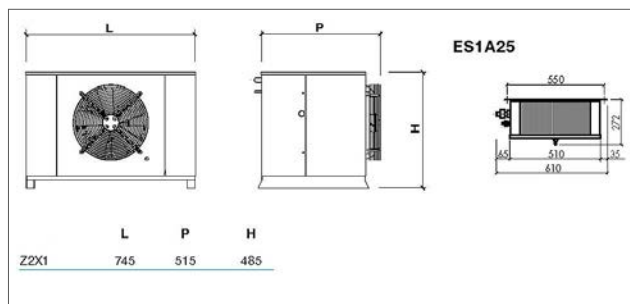
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LSNN

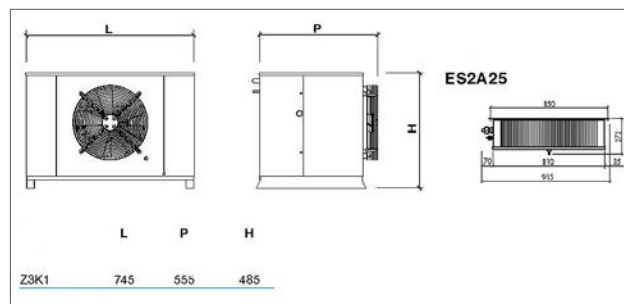
★ PRODUCTO PREMIUM



LSNN



LSNN1050 a LSNN1075



LSNN2100 a LSNN2122

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido.
- Rango de temperatura: -5°C/+5°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Refrigerante R-449A.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Presostato de alta y baja presión de serie.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	LSNN1050	LSNN1060	LSNN1075	LSNN2100	LSNN2120	LSNN2122	LSNN3150	LSNN2400
Código	ONTB0346	ONTB0347	ONTB0348	ONTB0349	ONTB0350	ONTB0351	ONTB0352	ONTB0353
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	750	960	1200	1550	1600	1550	2300	2400
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad interior / exterior kg	9 / 41	9 / 41	9 / 44	16 / 62	16 / 62	16 / 62	24 / 75	24 / 77
PVP	2363 €	2461 €	2760 €	2786 €	3502 €	3193 €	3766 €	4688 €

Tabla potencias (kW):

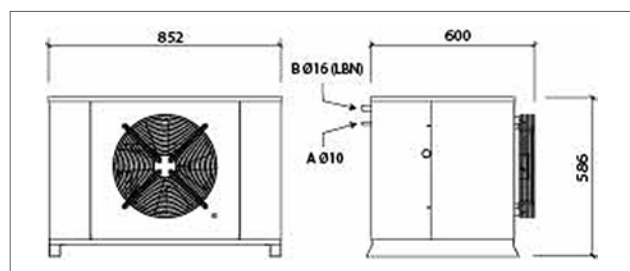
TI (°C)	Ta (°C)	LSNN1050	LSNN1060	LSNN1075	LSNN2100	LSNN2120	LSNN2122	LSNN3150	LSNN3200
0	27	1,11	1,26	1,54	2,28	2,54	2,54	3,57	3,98
	32	1,04	1,17	1,46	2,10	2,35	2,36	3,32	3,69
	38	0,94	1,08	1,39	1,95	2,14	2,15	3,03	3,32
	43	0,86	0,98	1,33	1,81	1,94	1,95	2,75	2,95
5	27	1,30	1,47	1,80	2,70	2,98	3,02	4,17	4,68
	32	1,22	1,38	1,71	2,51	2,77	2,82	3,90	4,32
	38	1,12	1,27	1,57	2,30	2,53	2,56	3,58	3,89
	43	1,04	1,17	1,42	2,10	2,30	2,32	3,27	3,45

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	LSNN1050	LSNN1060	LSNN1075	LSNN2100	LSNN2120	LSNN2122	LSNN3150	LSNN3200
0	27	7,1	8,5	11,3	18,9	22,2	22,2	35,2	40,6
	32	6,4	7,7	10,5	16,6	19,8	19,8	32,1	36,8
	38	5,6	6,8	9,8	14,8	17,2	17,2	28,4	32,1
	43	4,9	5,9	9,2	14,1	14,7	14,7	24,8	27,4
5	27	8,9	10,6	14,0	24,1	27,7	27,7	43,1	49,7
	32	8,1	9,7	13,1	21,8	25,1	25,1	39,6	45,1
	38	7,2	8,6	11,6	19,1	22,0	22,0	35,4	39,4
	43	6,4	7,6	10,1	16,6	19,0	19,2	31,4	33,7

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



LSNN3150

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

STH



STH 22



STH 16

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo biblock 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).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0500	ONRV0501	ONRV0502	ONRV0503
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	703	731	1159	1443	1694	2297
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Ancho / fondo / alto interior	mm	735 / 650 / 155	735 / 650 / 155	735 / 650 / 155	1135 / 650 / 155	1135 / 650 / 155	1535 / 650 / 160
Ancho / fondo / alto exterior	mm	700 / 460 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460
Peso Unidad interior / exterior	kg	12 / 46	18 / 54	18 / 60	27 / 70	27 / 79	34 / 90
PVP		2862 €	4657 €	5703 €	2583 €	3287 €	6065 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
15	25	1,31	1,67	2,55	3,40	3,91	6,04
	32	1,19	1,51	2,30	3,01	3,46	5,34
	43	0,98	1,25	1,89	2,58	2,96	4,58
8	25	1,15	1,47	2,27	3,07	3,56	5,53
	32	1,04	1,33	2,05	2,72	3,15	4,90
	43	0,86	1,10	1,69	2,33	2,70	4,20

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
15	25	12,6	17,0	30,5	43,7	52,2	88,0
	32	10,9	14,9	26,0	36,4	43,5	73,4
	43	8,0	10,6	18,8	27,9	33,4	56,4
8	25	9,5	13,6	23,9	35,5	42,7	73,0
	32	8,3	11,1	20,5	29,6	35,6	60,8
	43	6,0	8,2	14,8	22,8	27,4	46,7

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	20
Suelo aislado	No

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

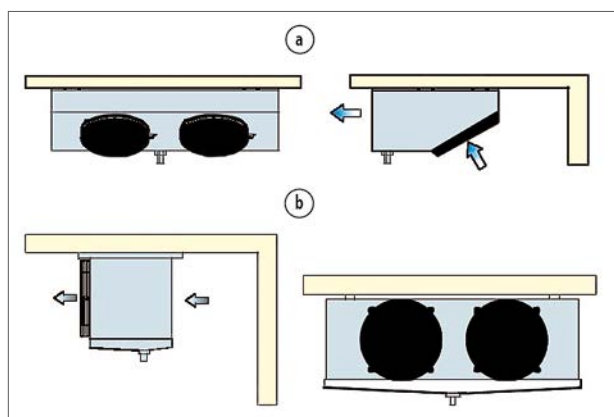
STM



STM 16



STM 12



STM 12

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo biblock 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).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22
Código		ONRV0479	ONRV0480	ONRV0481	ONRV0482	ONRV0483	ONRV0484
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	613	699	1039	1221	1270	1531
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Ancho / fondo / alto interior	mm	656 / 433 / 188	656 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	944 / 420 / 350
Ancho / fondo / alto exterior	mm	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460
Peso Unidad interior / exterior	kg	7 / 44	7 / 46	11 / 52	12 / 66	12 / 66	19 / 62
PVP		2126 €	2429 €	2816 €	2849 €	3147 €	3590 €

MODELO		STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Código		ONRV0485	ONRV0486	ONRV0487	ONRV0488	ONRV0489
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2066	2239	2603	3388	3561
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Ancho / fondo / alto interior	mm	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350	1168 / 680 / 560	1168 / 680 / 560
Ancho / fondo / alto exterior	mm	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460	930 / 680 / 620	930 / 680 / 620
Peso Unidad interior / exterior	kg	27 / 80	30 / 93	30 / 93	36 / 125	41 / 133
PVP		4692 €	5168 €	5742 €	7178 €	7619 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22	STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
0	25	0,835	1,08	1,55	1,99	2,05	2,33	3,07	3,825	4,50	6,16	7,43
	32	0,769	0,98	1,41	1,80	1,87	2,14	2,79	3,49	4,12	5,62	6,69
	43	0,642	0,83	1,16	1,47	1,59	1,81	2,31	2,904	3,46	4,68	5,43
5	25	0,962	1,23	1,78	2,30	2,35	2,71	3,53	4,459	5,21	7,10	8,65
	32	0,882	1,11	1,61	2,08	2,14	2,49	3,21	4,08	4,78	6,49	7,80
	43	0,736	0,94	1,33	1,70	1,82	2,11	2,67	3,417	4,04	5,43	6,37

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22	STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
0	25	4,8	7,30	10,70	18,20	20,70	23,00	32,80	34,6	42,30	79,90	99,80
	32	4,2	6,20	10,40	14,90	15,50	18,10	25,40	34,3	37,70	68,80	85,60
	43	3,2	4,70	7,50	10,50	11,50	13,50	18,50	25,2	27,80	51,00	61,10
5	25	7,9	11,20	18,60	26,30	26,80	32,30	45,50	61,2	73,70	105,60	136,20
	32	6,9	9,80	15,90	22,50	23,30	28,30	39,70	53,2	63,30	91,70	116,10
	43	5	7,30	11,40	16,00	17,60	21,10	32,10	32,8	48,40	67,30	83,70

Condiciones de cálculo:

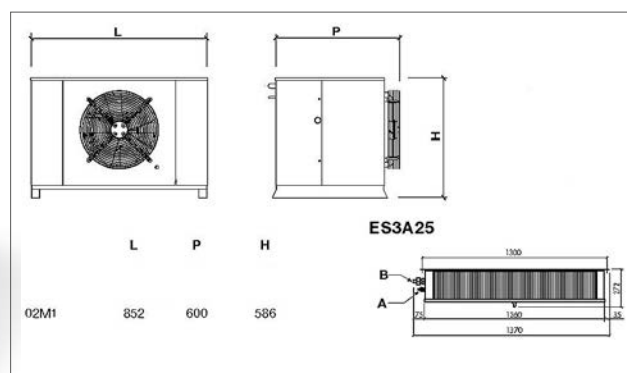
ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

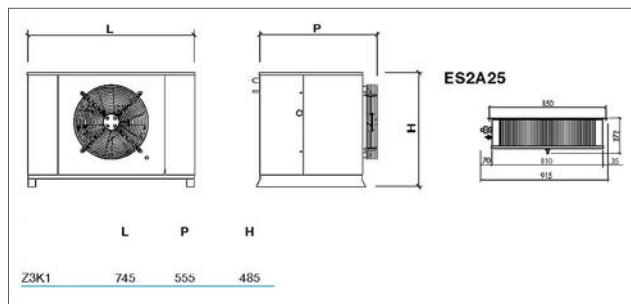
LBVH



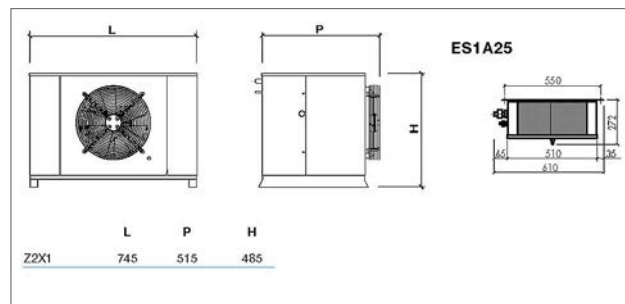
LBVH



LBVH3250 a LBVH3401



LBVH2170 y LBVH2200



LBVH1100 a LBVH1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Recipiente de líquido.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Resistencia de desagüe.
- Refrigerante R-452A.
- 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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LBVH1100	LBVH1120	LBVH1170	LBVH2170	LBVH2200
Código		ONTB0306	ONTB0307	ONTB0308	ONTB0309	ONTB0310
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	850	1120	1430	1500	1960
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad interior / exterior	kg	9 / 50	9 / 52	9 / 52	16 / 63	16 / 65
PVP		3062 €	3140 €	3214 €	3592 €	3860 €

MODELO		LBVH3250	LBVH3300	LBVH3301	LBVH3400	LBVH3401
Código		ONTB0312	ONTB0313	ONTB0314	ONTB0315	ONTB0316
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2600	2560	3280	3210	3130
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad interior / exterior	kg	24 / 85	24 / 85	40 / 98	24 / 87	40 / 121
PVP		4099 €	4193 €	4941 €	4686 €	5408 €

Tabla potencias (Kw):

TI (°C)	Ta (°C)	LBVH1100	LBVH1120	LBVH1170	LBVH2170	LBVH2200	LBVH3250	LBVH3300	LBVH3301	LBVH3400	LBVH3401
-25	27	0,55	0,79	0,93	1,13	1,45	1,86	2,02	2,02	2,43	2,43
	32	0,50	0,71	0,86	1,02	1,33	1,67	1,84	1,84	2,22	2,22
	38	0,44	0,62	0,77	0,89	1,18	1,46	1,63	1,63	1,97	1,97
	43	0,39	0,56	0,68	0,82	1,02	1,32	1,44	1,44	1,71	1,71
-18	27	0,76	1,03	1,23	1,51	1,94	2,49	2,76	2,76	3,21	3,21
	32	0,70	0,95	1,13	1,41	1,80	2,27	2,52	2,52	2,94	2,94
	38	0,62	0,85	1,01	1,27	1,61	2,00	2,26	2,26	2,60	2,60
	43	0,57	0,78	0,93	1,13	1,45	1,75	2,07	2,07	2,31	2,31

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	LBVH1100	LBVH1120	LBVH1170	LBVH2170	LBVH2200	LBVH3250	LBVH3300	LBVH3301	LBVH3400	LBVH3401
-25	27	2,0	3,7	5,0	6,9	10,5	15,7	17,0	17,0	23,8	23,8
	32	1,7	3,1	4,3	5,8	9,1	13,1	15,3	15,3	20,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,6	4,6	7,4	10,6	12,6	12,6	16,1	16,1
	43	1,1	2,0	2,9	4,0	5,8	8,9	10,4	10,4	13,7	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,9	11,2	15,7	24,9	29,5	29,5	37,5	37,5
	32	3,0	5,1	6,9	10,0	14,8	21,2	25,4	25,4	32,8	32,8
	38	2,5	4,3	5,8	8,5	12,5	16,6	21,0	21,0	26,7	26,7
	43	2,1	3,7	4,9	6,9	10,5	14,3	17,9	17,9	21,8	21,8

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

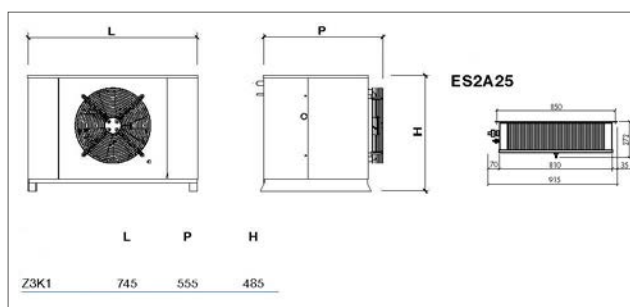
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LSV

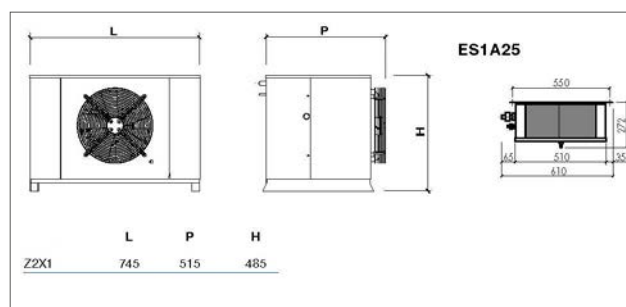
★ PRODUCTO PREMIUM



LSV



LSV2170 y LSV2200



LSV1100 a LSV1170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido.
- Rango de temperatura: -25°C / -18 °C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Resistencia de desagüe.
- Refrigerante R-452A.
- 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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LSV1100	LSV1120	LSV1170	LSV2170	LSV2200	LSV3250	LSV3300	LSV3400
Código		ONTB0322	ONTB0323	ONTB0324	ONTB0325	ONTB0326	ONTB0327	ONTB0328	ONTB0329
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	850	1120	1430	1500	1960	2600	3360	3210
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad interior / exterior	kg	9 / 50	9 / 52	9 / 52	16 / 63	16 / 65	24 / 85	24 / 85	24 / 87
PVP		2415 €	2466 €	2800 €	3269 €	3803 €	3844 €	4093 €	4637 €

Tabla potencias (kW):

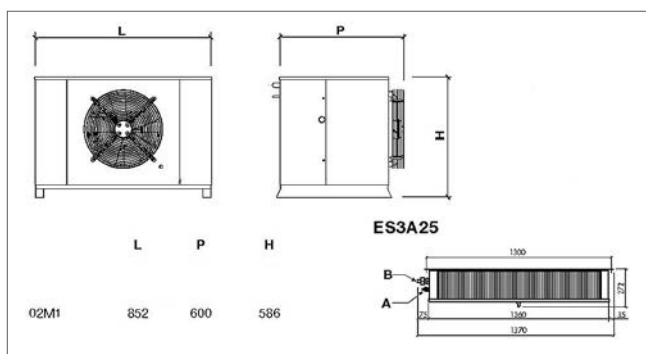
TI (°C)	Ta (°C)	LSV1100	LSV1120	LSV1170	LSV2170	LSV2200	LSV3250	LSV3300	LSV3400
0	27	0,55	0,79	0,93	1,13	1,45	1,86	2,02	2,43
	32	0,50	0,71	0,86	1,02	1,33	1,67	1,84	2,22
	38	0,44	0,62	0,77	0,89	1,18	1,46	1,63	1,71
	43	0,39	0,56	0,68	0,82	1,02	1,32	1,44	3,21
5	27	0,76	1,03	1,23	1,51	1,94	2,49	2,76	3,21
	32	0,70	0,95	1,13	1,41	1,80	2,27	2,52	2,94
	38	0,62	0,85	1,01	1,27	1,61	2,00	2,26	2,60
	43	0,57	0,78	0,93	1,13	1,45	1,75	2,07	2,31

Tabla volúmenes (m³):

TI (°C)	Ta (°C)	LSV1100	LSV1120	LSV1170	LSV2170	LSV2200	LSV3250	LSV3300	LSV3400
-25	27	2,0	3,7	5,0	6,9	10,5	15,7	17,0	23,8
	32	1,7	3,1	4,3	5,8	9,1	13,1	15,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,6	4,6	7,4	10,6	12,6	16,1
	43	1,1	2,0	2,9	4,0	5,8	8,9	10,4	13,7
-18	27	3,5	5,9	7,9	11,2	15,7	24,9	29,5	27,5
	32	3,0	5,1	6,9	10,0	14,8	21,9	25,4	32,8
	38	2,5	4,3	5,8	8,5	12,5	16,6	21,0	26,7
	43	2,1	3,7	4,9	6,9	10,5	14,3	17,9	21,8

Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si



LSV3250 y LSV3400

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

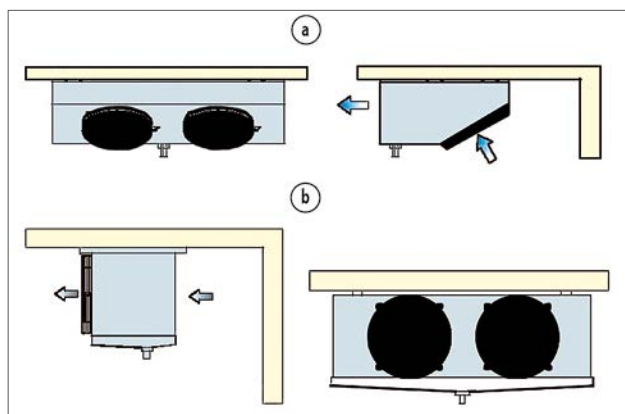
STL



STL 11



STL 16



STL 12

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo biblock 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).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
Código		ONRV0490	ONRV0491	ONRV0492	ONRV0493	ONRV0494	ONRV0495	ONRV0496	ONRV0497
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	6810	818	1219	1210	1647	1985	2313	3001
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Ancho / fondo / alto interior	mm	656 / 433 / 188	656 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	1106 / 433 / 188	944 / 402 / 350	1320 / 450 / 350	1320 / 420 / 350	1320 / 420 / 350
Ancho / fondo / alto exterior	mm	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	700 / 490 / 380	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	800 / 560 / 460	930 / 680 / 460
Peso Unidad interior / exterior	kg	7 / 54	10 / 55	11 / 69	19 / 75	19 / 83	27 / 88	27 / 88	30 / 100
PVP		2756 €	3044 €	3049 €	3777 €	4172 €	4508 €	4848 €	5807 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	STL 3	STL6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
-20	25	0,69	0,92	1,24	1,40	1,68	2,56	2,70	3,40
	32	0,63	0,82	1,12	1,26	1,51	2,31	2,47	3,11
	43	0,53	0,68	0,92	1,03	1,24*	1,83*	2,04*	2,63*
-25	25	0,58	0,75	1,02	1,14	1,36	2,12	2,22	2,81
	32	0,53	0,68	0,91	1,02	1,22	1,91	2,02	2,56
	43	0,44	0,54	0,74	0,82	0,99*	1,54*	1,66*	2,16*

Tabla volúmenes (m3):

TI (°C)	Ta (°C)	STL 3	STL6	STL 9	STL 12	STL 16	STL 20	STL 24	STL 34
-20	25	3,4	5,8	9,4	11,9	15,4	32,4	34,4	49,3
	32	3,0	5,0	8,2	10,2	13,2	27,8	30,2	43,2
	43	2,1	3,5	5,4	6,8	9,2	19,1	21,5	32,0
-25	25	2,2	3,8	6,3	7,9	10,0	22,1	22,9	33,6
	32	1,9	3,2	5,3	6,6	8,5	19,0	19,9	29,4
	43	1,3	2,1	3,5	4,4	5,6	13,0	13,9	21,8

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

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

UTNNU

★ PRODUCTO PREMIUM



UTNNU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Compresor hermético Tecumseh.
- Rango de temperatura evaporación: -15°C / -10°C.
- Cuadro eléctrico potencia.
- Insonorización simple.
- Motoventiladores a 6 polos de bajo nivel sonoro.
- Presostato del ventilador del condensador.
- Filtro y visor de líquido.
- Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- Válvulas de servicio.
- Presostato de alta y baja.
- Gas refrigerante R-449A.



Servicios opcionales*

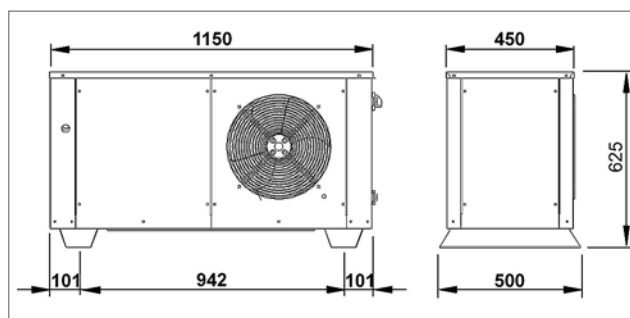
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	UTNNU1005	UTNNU1006	UTNNU1007	UTNNU1010	UTNNU1012	UTNNU2015
Código	ONTB0354	ONTB0355	ONTB0356	ONTB0357	ONTB0358	ONTB0359
Rango de temperatura °C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
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	920	1250	1450	1750	1960	2740
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	55	64	65	65	66	98
PVP	2445 €	2633 €	2662 €	2773 €	2848 €	3533 €

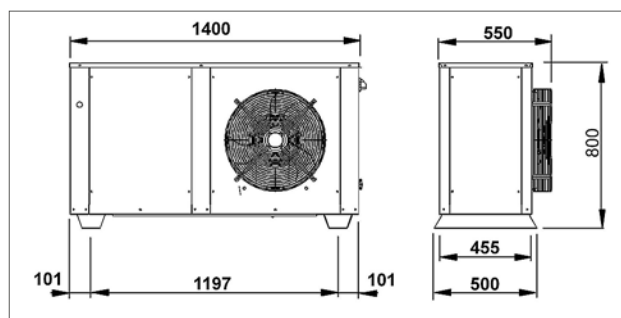
MODELO	UTNNU2018	UTNNU2023	UTNNU2035	UTNNU3040	UTNNU3050
Código	ONTB0360	ONTB0375	ONTB0376	ONTB0377	ONTB0378
Rango de temperatura °C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	2980	3790	4900	5380	6210
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	106	107	108	129	131
PVP	3750 €	3754 €	4369 €	6353 €	6517 €

Tabla potencias (Qo (W)):

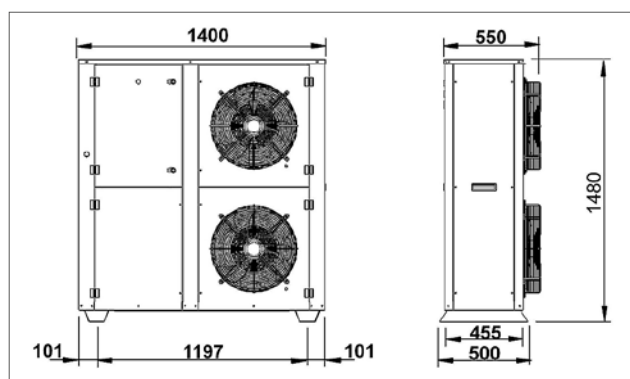
TO °C	Ta °C	UTNNU1005	UTNNU1006	UTNNU1007	UTNNU1010	UTNNU1012	UTNNU2015	UTNNU2018	UTNNU2023	UTNNU2035	UTNNU3040	UTNNU3050
-10	32	958	1219	1613	1974	2174	2626	3380	4347	5347	6291	8014
	40	824	1027	1372	1651	1835	2211	3633	3633	4487	5127	6629
-15	32	797	1003	1320	1601	1798	2183	2686	3510	4374	4924	6384
	40	685	842	1120	1330	1510	1828	2196	2885	3626	3943	5205



UTNNU1005 a UTNNU1012



UTNNU2015 a UTNNU2035



UTNNU3040 y UTNNU3050

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

UTKNU

★ PRODUCTO PREMIUM



UTKNU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Compresor hermético Tecumseh.
- Rango de temperatura evaporación: -35°C / -25°C.
- Cuadro eléctrico potencia.
- Insonorización simple.
- Motoventiladores a 6 polos de bajo nivel sonoro.
- Presostato del ventilador del condensador.
- Filtro y visor de líquido.
- Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- Válvulas de servicio.
- Presostato de alta y baja.
- Gas refrigerante R-452A.



Servicios opcionales*

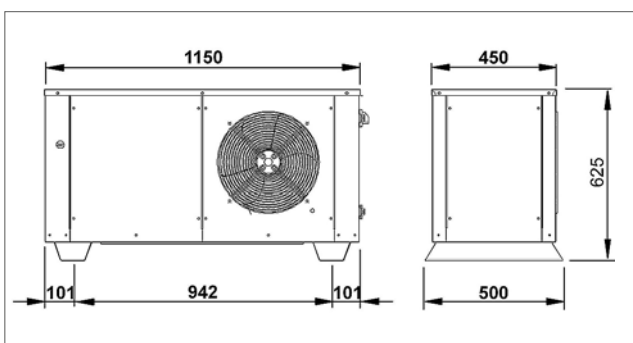


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

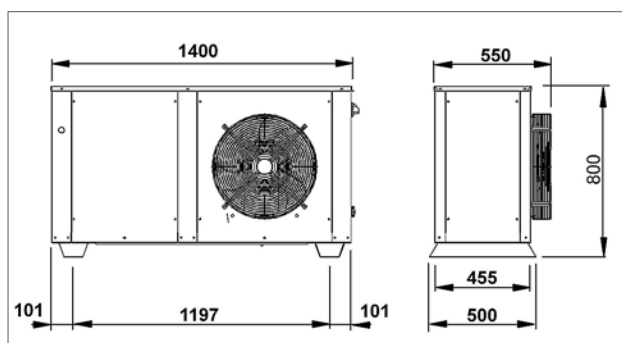
MODELO	UTKNU1012	UTKNU1017	UTKNU1020	UTKNU2022	UTKNU2035	UTKNU3040
Código	ONTB0379	ONTB0380	ONTB0381	ONTB0382	ONTB0383	ONTB0384
Rango de temperatura °C	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25	-35 / -25
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	940	1120	2600	3380	4880	5800
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	63	65	78	110	122	137
PVP	2536 €	2604 €	3152 €	3533 €	4369 €	5567 €

Tabla potencias (Qo (W)):

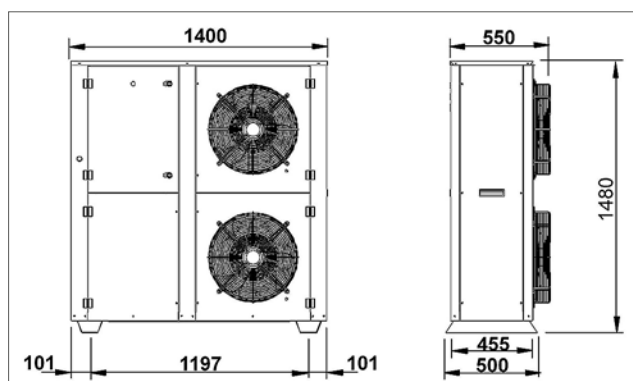
TO °C	Ta °C	UTKNU1012	UTKNU1017	UTKNU1020	UTKNU2022	UTKNU2035	UTKNU3040
-30	32	661	1139	1503	2200	3590	3993
	40	543	949	1196	1781	3153	3251
-35	32	491	873	1101	1620	2741	2952
	40	395	718	833	1277	2331	2346



UTKNU1012 a UTKNU1020



UTKNU2022 y UTKNU2035



UTKNU3040

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

UTNNB

★ PRODUCTO PREMIUM



UTNNB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Compresor semi-hermético Bitzer.
- Rango de temperatura evaporación: -15°C / -10°C.
- Cuadro eléctrico de potencia con paro por baja presión.
- Insonorización simple.
- Motoventiladores a 6 polos de bajo nivel sonoro.
- Presostato del ventilador del condensador.
- Filtro y visor de líquido.
- Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- Resistencia de cárter.
- Válvulas de servicio.
- Presostato de alta y de baja.
- Gas refrigerante R-449A.



Servicios opcionales*

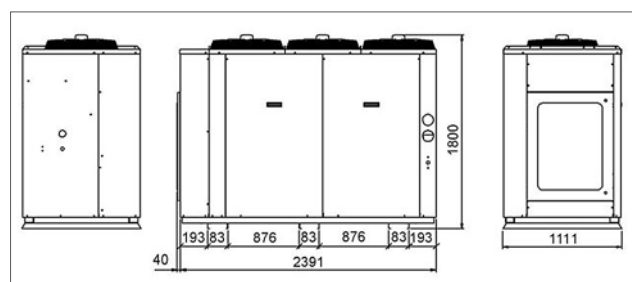


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

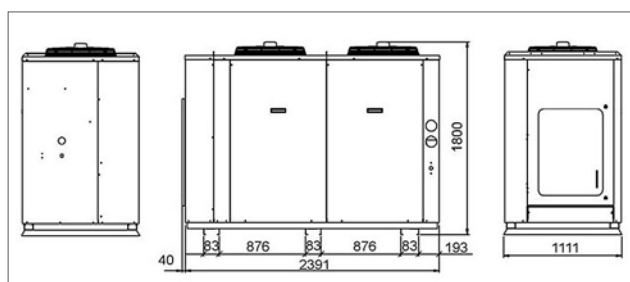
MODELO	UTNNB3050	UTNNB3075	UTNNB5120	UTNNB5150	UTNNB5200	UTNNB6250	UTNNB7300
Código	ONTB0361	ONTB0362	ONTB0363	ONTB0364	ONTB0365	ONTB0366	ONTB0367
Rango de temperatura °C	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10	-15 / -10
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	6030	9130	14460	16460	19460	26200	29800
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	191	191	395	401	407	715	740
PVP	8453 €	8722 €	13957 €	15105 €	15338 €	31361 €	33099 €

Tabla potencias (Qo (W)):

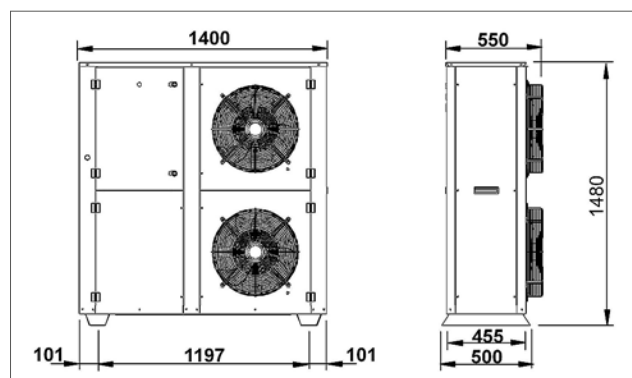
TO °C	Ta °C	UTNNB3050	UTNN3075	UTNNB5120	UTNNB5150	UTNNB5200	UTNNB6250	UTNNB7300
-10	32	9708	13551	20968	24163	27864	37892	45274
	40	8301	11581	17887	20495	23717	32404	38815
-15	32	8082	11412	17492	20015	23326	31861	37935
	40	6928	9763	14908	16922	19841	27232	32520



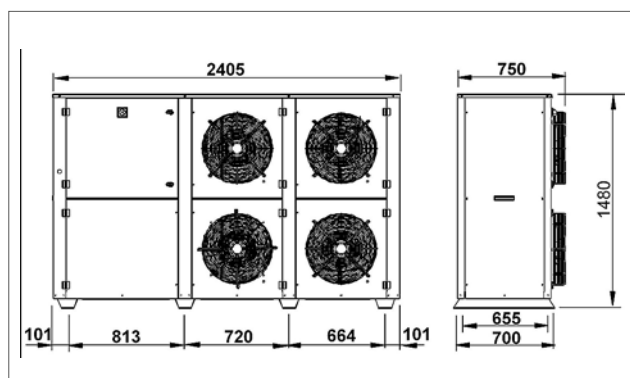
UTNNB7300



UTNNB6250



UTNNB3050 y UTNNB3075



UTNNB5120 a UTNNB5200

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

UTKNB

★ PRODUCTO PREMIUM



UTKNB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Compresor semi-hermético Bitzer.
- Rango de temperatura evaporación: -35°C / -30°C.
- Cuadro eléctrico de potencia con paro por baja presión.
- Insonorización simple.
- Motoventiladores a 6 polos de bajo nivel sonoro.
- Presostato del ventilador del condensador.
- Filtro y visor de líquido.
- Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- Resistencia de cárter.
- Válvulas de servicio.
- Presostato de alta y de baja.
- Gas refrigerante R-452A.



Servicios opcionales*

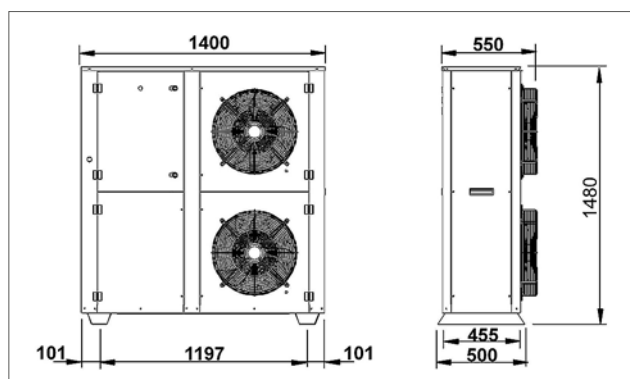


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

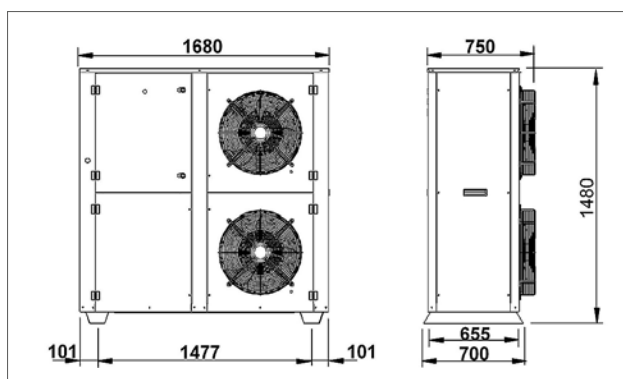
MODELO	UTKNB2050	UTKNB3060	UTKNB4090	UTKNB4120	UTKNB4140	UTKNB5180	UTKNB5230
Código	ONTB0368	ONTB0369	ONTB0370	ONTB0371	ONTB0372	ONTB0373	ONTB0374
Rango de temperatura °C	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30	-35 / -30
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	8220	9930	13230	14230	17230	22460	27460
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Peso Unidad exterior kg	153	191	229	232	242	450	460
PVP	6544 €	8857 €	10346 €	10636 €	11135 €	18742 €	19385 €

Tabla potencias (Qo (W)):

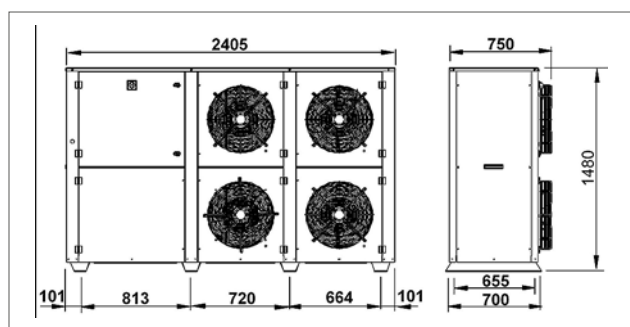
TO °C	Ta °C	UTKNB2050	UTKNB3060	UTKNB4090	UTKNB4120	UTKNB4140	UTKNB5180	UTKNB5230
-30	32	5433	6931	8450	9068	10706	16620	19098
	40	4582	5858	7059	7449	8859	14113	16300
-35	32	4334	5436	6551	6970	8395	13033	15178
	40	3645	4568	5422	5644	6890	11003	12942



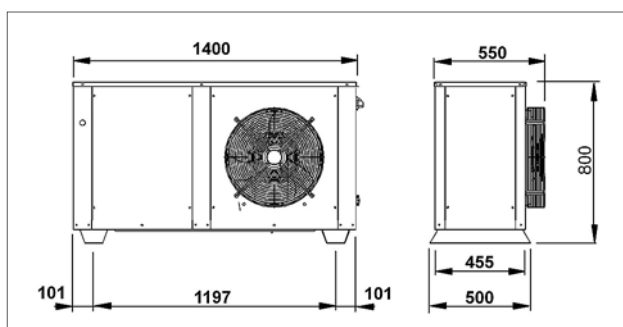
UTKNB3060



UTKNB4090 a UTKNB4140



UTKNB5180 y UTKNB5230



UTKNB2050

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Tu cocina, el mejor lugar de trabajo

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.



Equipamiento
instalado en el
restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS
MICHELÍN



EUROFRED

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Cocción

Cocinas sobre proyecto	234
Tecnología de hornos mixtos	236
Línea Hornos	238
Línea abatidores	262
Mantenedores y Regeneradores	264
Envasadora al vacío	270
Salamandras	274
Línea cocinas	282
Cocinas vitrocerámicas	298
Cocinas inducción	302
Placas radiantes	306
Línea cocinas y placa radiante	314
Fry-Top	316
Parrillas	334
Aqua Grill	336
Barbacoa piedra Lavica	344
Freidoras	348
Baño maría	366
Cuecepastas	374
Calientapatatas	390
Marmitas	394
Sartén basculante	406
Sartén múltiple	414
Muebles	418

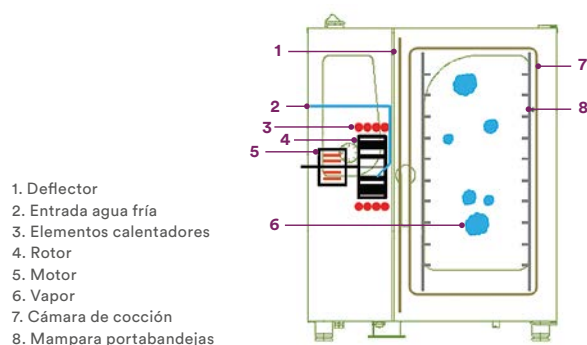
Cocción

Cocinas eficientes, locales singulares

Funcionalidad, ergonomía, resistencia, potencia, eficiencia e higiene son algunos de los pilares fundamentales de cualquier cocina profesional. En éstos basamos también la evolución tecnológica de nuestra maquinaria de cocción.

Vapor directo

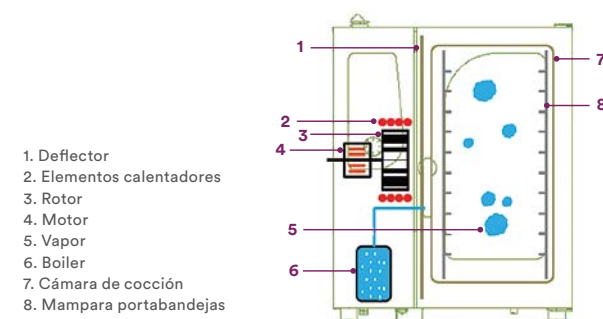
El agua se introduce en el centro del rotor. Por efecto de la fuerza centrífuga se empuja a los elementos calentadores, donde se transforma en vapor.



Boiler

El vapor es generado por un boiler separado de la cámara de cocción.

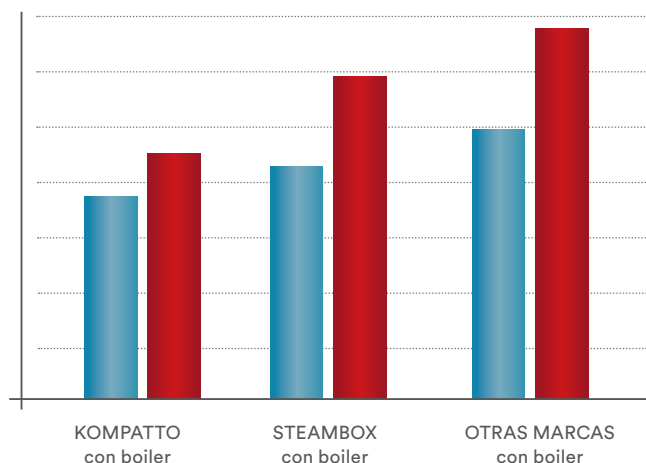
Cuando el agua alcanza la temperatura de ebullición el vapor generado se introduce en la cámara de cocción.





COMPARATIVA DE PRECIOS ENTRE
KOMPATTO, STEAMBOX Y LA COMPETENCIA

6 GN 1/1
10 GN 1/1



ELIGE KOMPATTO SI:

Tienes una actividad comercial con una oferta de calidad muy elevada pero con una limitada disponibilidad de espacio.

La presencia de la caldera de eficiencia elevada y las características técnicas con las que se ha construido KOMPATTO lo convierten en una herramienta de precisión que no teme comparaciones con equipos de mayor tamaño. Se trata de una gama “reducida”, solo en el tamaño, no en el rendimiento.

ELIGE STEAMBOX SI:

Dispones de espacios más amplios y tienes que garantizar una productividad mayor.

STEAMBOX es un producto con un nivel de construcción y de funcionamiento elevado capaz de satisfacer incluso las necesidades de las grandes cocinas que trabajan de forma intensiva.



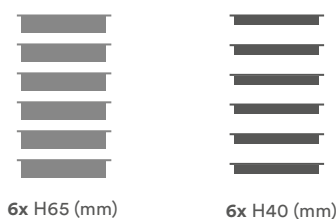
Comparación de potencias

Horno	6GN 1/1	10GN 1/1
KOMPATTO H (con caldera)	7,9 kW	14,8kW
Combinado tradicional	11,4 kW	17kW

Ej. de capacidad



Ej. de capacidad



Cocinas sobre proyecto SERIE 900

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, Eurofred presenta su gama “Sobre proyecto”.

Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para su negocio.



Robusto y potente

La Serie 900 ha sido concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones. Resistencia, potencia y diseño son los elementos que caracterizan a esta línea.

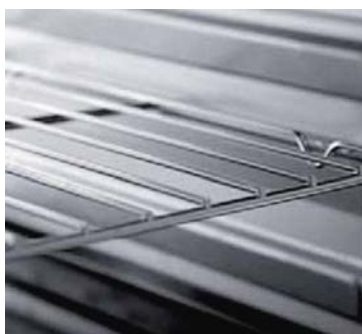
La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen de esta línea una inversión que durará en el tiempo.

- Paneles laterales de base en acero inoxidable de gran espesor.

- Superficie encastrada herméticamente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Aislamiento de alta calidad para reducir el consumo de energía.
- Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido de grueso espesor.
- Rejillas de la chimenea en hierro fundido de grueso espesor.



Mandos fabricados en material atóxico para evitar el calentamiento de los mismos.



Hornos con guías completamente fabricadas en acero inoxidable y rejillas totalmente extraíbles.



Quemadores con doble llama y termo-par estratégicamente colocado para evitar que se introduzca suciedad.



PROYECTO SERIE 900

Ergonomía y funcional

- Sistema de acoplamiento “extremo con extremo” para reducir el cansancio del operador durante el traslado de las ollas y en fases de limpieza.
- Borde antigoteo para la contención de líquidos.
- Panel de control moldeado con perfil ergonómico de fácil limpieza con mandos integrados.
- Todas las máquinas están disponibles en los pies de acero inoxidable ajustables o ruedas.
- Accesibilidad frontal y superior para un mantenimiento rápido y sencillo.
- Espacio libre posterior para el paso de las tuberías de alimentación.



Espacio libre posterior para el paso de las tuberías de alimentación.

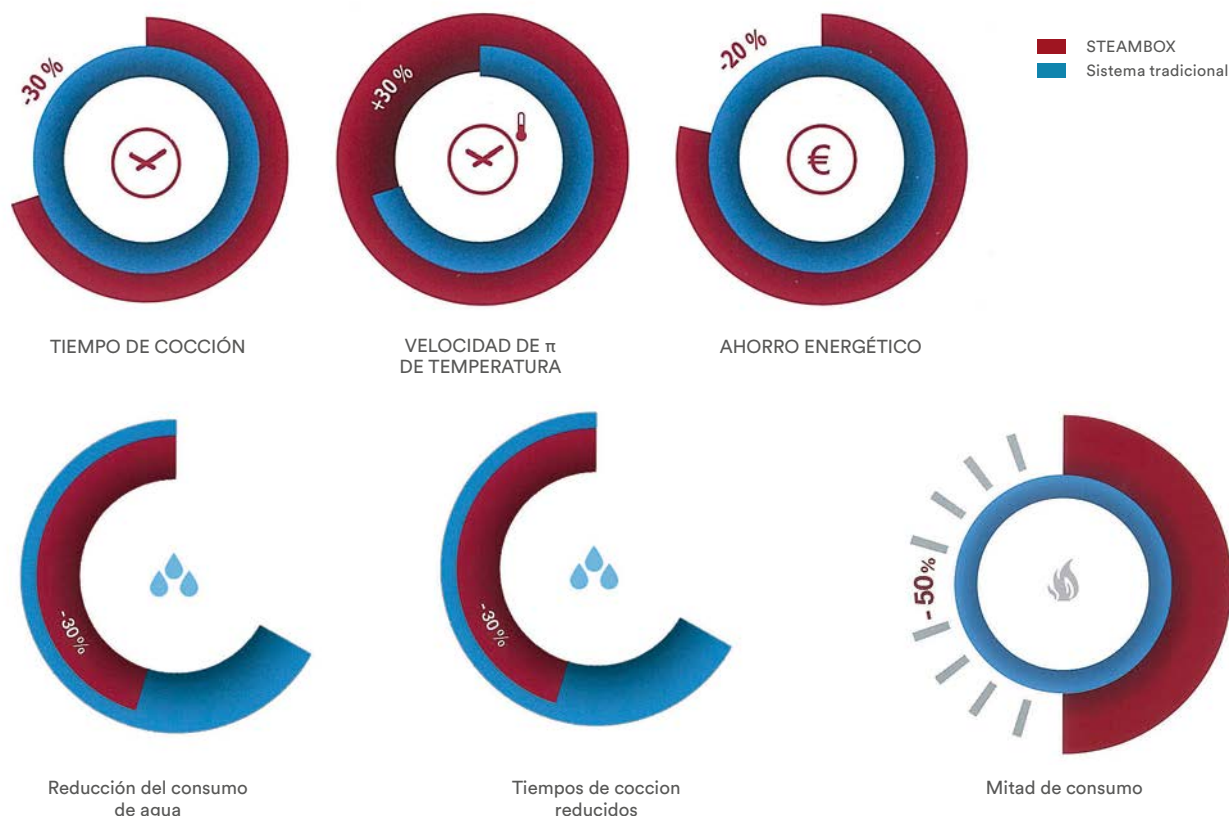


Pies de acero inoxidable regulables en altura que permiten la limpieza por debajo del mueble.



Todos los muebles con acabado en acero inoxidable para una mayor higiene, durabilidad y resistencia.

Tecnología de cocción Hornos mixtos



El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven de modo complementario dos métodos de producción del vapor que unen calidad del vapor generado mediante CALDERA con la velocidad y la economicidad del vapor generado de modo INSTANT. Las ventajas que conlleva este sistema son fácilmente medibles en términos de 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. El ahorro energético es sensible tanto desde un punto de vista económico como en lo que se refiere al cuidado del medio ambiente. 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 ahorro energético a régimen.

Eficiencia

Tanto en fase de precalentamiento como en la de funcionamiento a régimen, STEAMBOX tiene tiempos de puesta a punto y de reanudación inferiores a la media, eliminando de esta manera los tiempos muertos en la cocina y los derroches inútiles de energía.

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.).



**Steam
BOX**
EFFICIENT COMBI-OVENS

Consultar precios
y disponibilidad

STEAM BOX

Steam Tuner, la modulación del vapor



En los hornos Steambox no solo es posible calibrar la CANTIDAD de vapor que se introduce en la cámara de cocción, sino también graduar la CALIDAD. Esto es así gracias al uso de un sistema patentado que permite modular el nivel de hidratación del vapor en base al tipo de cocción. Aunque se lo considera de calidad superior, el vapor “seco” no siempre resulta indicado para la comida y para el efecto que se quiere obtener.

En caso de cocciones de alimentos de gran tamaño o fibra particularmente consistente, lo más indicado, de hecho es utilizar vapor con el grado justo de hidratación que, por tener un poder de penetración superior respecto al vapor seco, cocinará los alimentos en tiempos más rápidos y preservando su suavidad, y textura.

Meteo System, el hábitat climático perfecto

El sistema único de control de la humedad patentado por Giorik con el que están equipados los hornos STEAMBOX permite monitorizar constantemente la situación climática en el interior de la cámara de cocción e intervenir con celeridad para mantener siempre el grado correcto de hidratación.

Esto es posible gracias a un software que analiza los parámetros de referencia en la cámara, realizando los ajustes de producción del vapor o descarga de la humedad necesaria para garantizar las condiciones ideales para cada tipo de cocción.

P180 M



P 180 M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos 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.



Control de mandos

Servicios opcionales*



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
PVP		727 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EKF / EKL



EKF 464 UD (4x60/40)



EKF 411 (4x GN 1/1)



EKF 423 P



EKF 664 UD (6x60/40)



Fermentadora EKL 1264

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Luz interior.
- El modelo EKF 423P 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.



Panel de control electrónico con humidificación directa.



Hornos profesionales para soportar bandejas para uso en gastronomía o pastelería.



Revestimiento exterior de acero inoxidable. Luz interior.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VERSIÓN SNACK	VERSIÓN PASTELERÍA			
		EKF 423 P	EKF 937	EKF 464 (4x60/40)	EKF 464 UD (4x60/40)	EKF 664 UD (6x60/40)
Código		7LGI0001	7LGI0033	7LGI0044	7LGI0045	7LGI0046
Rango de temperatura	°C	+50 / +300	+50 / +300	+50 / +300	+50 / +300	+100 / +275
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2800	3700	3400	6400	8400
Niveles de carga	nº	4	3	4	4	6
Medidas bandeja (GN)	mm	429*345	600*400	600*400	600*400	600*400
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	-	4	4	6
Ancho / fondo / alto	mm	590 / 695 / 590	790 / 665 / 505	790 / 750 / 635	790 / 750 / 635	935 / 930 / 825
Peso bruto / neto	kg	38 / 33	49 / 45	60,6 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4
PVP		733 €	1468 €	1488 €	1965 €	3540 €

MODELO		VERSIÓN GASTRONOMÍA			FERMENTADORAS	
		EKF 411 (4x GN 1/1)	EKF 411 UD (4xGN 1/1)	EKF 711 UD (7 x GN 1/1)	Fermentadora EKL 864	Fermentadora EKL 1264
Código		7LGI0047	7LGI0048	7LGI0049	7LGI0110	7LGI0116
Rango de temperatura	°C	+50 / +300	+50 / +300	+100 / +275	+30 / +60	+30 / +60
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3400	6400	8400	2400	2400
Niveles de carga	nº	4	4	7	8	12
Medidas bandeja (GN)	mm	1/1	1/1	1/1	600*400	600*400
Bandejas GN 1/1	nº	4	4	7	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	-	-	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	790 / 750 / 635	790 / 750 / 635	935 / 930 / 825	835 / 795 / 655	800 / 935 / 910
Peso bruto / neto	kg	60,6 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4	58,5 / 43,6	72,6 / 57,7
PVP		1486 €	1965 €	3540 €	1231 €	1632 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASY AIR ELECTROMECAÁNICO ELÉCTRICO

★ PRODUCTO PREMIUM



ECE5232



MR3



MR4



MR32



EME523



EME7



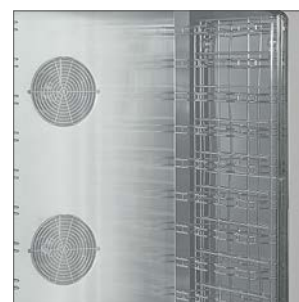
EME5



EME 10

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Hornos a convección con control electromecánico, con humidificador y dos velocidades para aplicación en gastronomía y pastelería.
- Funciones: Convección con o sin humidificador, cocción con sonda interior (sólo modelos S), regeneración y mantenimiento de temperatura.
- Cámara de cocción construidas en AISI304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza. Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición: mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm (excepto ME 4232).



Pies con altura regulable.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	APERTURA LATERAL									
	SIN HUMIDIFICADOR 1 VELOCIDAD					CON HUMIDIFICADOR 2 VELOCIDADES				
	EME523	EME5	EME7	EME 10		EME5232	EME5232X	EME52	EME52X	EME72
Código	7LGK1223	7LGK1224	7LGK1226	7LGK1228		7LGK1233	7LGK1234	7LGK1235	7LGK1236	7LGK1238
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50		230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	3300	6300	9600	12600		3300	4800	6300	7700	9600
Bandejas GN 1/1	nº	5	7	10		-	-	5	5	7
Bandejas GN 2/3	nº	5	-	-		5	5	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	5	7		-	-	5	5	7
Ancho / fondo / alto mm	60 / 70 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 82	87 / 75 / 102		60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66
Peso neto kg	53	75	105	110		53	53	75	75	105
PVP	2571 €	2846 €	3809 €	4318 €		2718 €	3009 €	3073 €	3172 €	4067 €

MODELO	APERTURA LATERAL									
	CON HUMIDIFICADOR 2 VELOCIDADES					2 VELOCIDADES CON VAPOR DIRECTO				
	EME72X	EME102	EME102X	ECE5232		ECE5232S	ECE5232X	ECE5232XS	ECE52	ECE52S
Código	7LGK1239	7LGK1241	7LGK1242	7LGK1244		7LGK1245	7LGK1246	7LGK1247	7LGK1248	7LGK1249
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50		230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	12600	12600	17300	3300		3300	4800	4800	6300	6300
Bandejas GN 1/1	nº	7	10	10		-	-	-	5	5
Bandejas GN 2/3	nº	-	-	-		5	5	5	-	-
Bandejas 40x60	nº	7	10	10		-	-	-	5	5
Ancho / fondo / alto mm	87 / 75 / 66	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102	60 / 70 / 66		60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66
Peso neto kg	105	110	112	53		53	53	53	75	75
PVP	4149 €	4558 €	4908 €	3517 €		3953 €	3803 €	4239 €	3728 €	4163 €

MODELO	APERTURA LATERAL									
	2 VELOCIDADES CON VAPOR DIRECTO									
	ECE52X	ECE52XS	ECE72	ECE72S	ECE72X	ECE72XS	ECE102	ECE102S	ECE102X	ECE102XS
Código	7LGK1250	7LGK1251	7LGK1254	7LGK1255	7LGK1256	7LGK1257	7LGK1260	7LGK1261	7LGK1262	7LGK1263
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	7700	7700	9600	9600	12600	12600	12600	12600	17300	17300
Bandejas GN 1/1	nº	5	5	7	7	7	10	10	10	10
Bandejas 40x60	nº	5	5	7	7	7	10	10	10	10
Ancho / fondo / alto mm	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 82	87 / 75 / 82	87 / 75 / 82	87 / 75 / 82	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102
Peso neto kg	75	75	105	105	105	105	110	110	112	112
PVP	3828 €	4264 €	4791 €	5227 €	4872 €	5308 €	5457 €	5892 €	5808 €	6243 €

MODELO	APERTURA HACIA ABAJO							
	SIN HUMIDIFICADOR 1 VELOCIDAD				CON HUMIDIFICADOR 2 VELOCIDADES			
	MR31	MR3	MR4	MR4X	MR321	MR32	MR42	MR42X
Código	7LGK1288	7LGK1289	7LGK1290	7LGK1291	7LGK1292	7LGK1293	7LGK1294	7LGK1295
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	3300	4800	6300	6300	3300	4800	6300	6300
Bandejas GN 1/1	nº	3	3	4	3	3	4	4
Bandejas 40x60	nº	3	3	4	3	3	4	4
Ancho / fondo / alto mm	77 / 74 / 60	77 / 74 / 60	77 / 74 / 65	77 / 74 / 65	77 / 74 / 60	77 / 74 / 60	77 / 74 / 65	77 / 74 / 65
Peso neto kg	53	53	63	63	53	53	63	63
PVP	1695 €	1810 €	1902 €	2130 €	1891 €	1902 €	1993 €	2223 €

ACCES.	Bandeja de acero inox GN 2/3-H20 mm	Bandeja de acero inox GN 2/3-H40 mm	Detergente desengrasante 5L	bandeja en acero inoxidable perforada GN 2/3h20 mm	Desengrasante 5L	Ducha	Sonda para el vacío	Sonda al corazón	Guías mod. 7 x (GN 1/1 - 60X40)	Guías mod. 5 x (GN 1/1 - 60X40)	2021390 Kit apilado
Código	7LGK9122	7LGK9124	7LGK9019	7LGK9123	7LGK9043	7LGK9205	7LGK9158	7LGK9008	7LGK9645	7LGK9640	7LGK9156
PVP	26 €	29 €	29 €	35 €	35 €	173 €	174 €	211 €	406 €	406 €	552 €

ACCES.	Ahumador	Soporte Mod. 7 y 10 (GN 1/1 + 60 X40) 83x57x70H	SOPORTE MOD. 5 X (GN 1/1 - 60X40) 83x57x85	2021518 Kit de apilado con rueda	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/600x600-h890 mm	Campana	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/800x680-h800 mm	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/920x830-h950 mm	Armario cámara de reposo, 12 bandejas 12 x (600x400) / 920 x 940-h625 mm	Campana condensación
Código	7LGK9028	7LGK9625	7LGK9620	7LGK9157	7LGK1230	7LGK9154	7LGK9600	7LGK1231	7LGK1232	7LGK9155
PVP	581 €	605 €	605 €	845 €	1220 €	1394 €	1674 €	1872 €	1872 €	2715 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASY AIR ELECTROMECAÁNICO GAS

★ PRODUCTO PREMIUM



EMG5



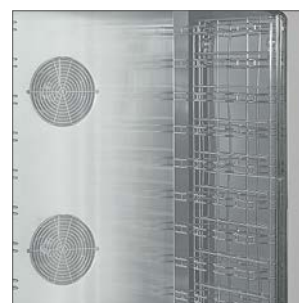
EMG7



EMG10

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Hornos a convección con control electromecánico, con humidificador y dos velocidades para aplicación en gastronomía y pastelería.
- Funciones: Convección con o sin humidificador, cocción con sonda interior (sólo modelos S), regeneración y mantenimiento de temperatura.
- Cámara de cocción construidas en AISI304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza. Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición: mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm (excepto ME 4232).



Pies con altura regulable.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		APERTURA LATERAL				
		SIN HUMIDIFICADOR 1 VELOCIDAD			CON HUMIDIFICADOR 2 VELOCIDADES	
		EMG5	EMG7	EMG10	EMG52	EMG72
Código		⌚ 7LGK1225	⌚ 7LGK1227	⌚ 7LGK1229	7LGK1237	7LGK1240
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	600	600	300	600
Potencia gas	W	9500	1600	19000	9500	16000
Bandejas GN 1/1	nº	5	7	10	5	7
Bandejas 40x60	nº	5	7	10	5	7
Ancho / fondo / alto	mm	87 / 79 / 72	87 / 79 / 88	87 / 79 / 108	87 / 79 / 72	87 / 79 / 88
Peso neto	kg	120	130	160	120	130
PVP		4703 €	5003 €	5668 €	4750 €	5248 €

MODELO		2 VELOCIDADES APERTURA LATERAL				
		ECG52	ECG52S	ECG72	ECG72S	ECG102
		7LGK1252	⌚ 7LGK1253	7LGK1258	⌚ 7LGK1259	7LGK1264
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	300	600	600	600
Potencia gas	W	9500	9500	16000	16000	19000
Bandejas GN 1/1	nº	5	5	-	7	10
Bandejas 40x60	nº	5	5	-	7	10
Ancho / fondo / alto	mm	87 / 79 / 72	87 / 79 / 72	87 / 79 / 88	87 / 79 / 88	87 / 79 / 108
Peso neto	kg	120	120	130	130	160
PVP		5387 €	5823 €	1099 €	6629 €	6907 €

MODELO		2 VELOCIDADES CON VAPOR DIRECTO APERTURA LATERAL	
		EMG102	ECG102S
		7LGK1243	⌚ 7LGK1265
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	600
Potencia gas	W	19000	19000
Bandejas GN 1/1	nº	10	10
Bandejas 40x60	nº	10	10
Ancho / fondo / alto	mm	87 / 79 / 108	87 / 79 / 108
Peso neto	kg	160	160
PVP		6030 €	7342 €

ACCESORIOS	Guías mod. 7 x (GN 1/1 - 60X40)	Guías mod. 5 x (GN 1/1 - 60X40)	SOPORTE MOD. 5 X (GN 1/1 - 60X40) 83x57x85	Soporte Mod. 7 y 10 (GN 1/1 + 60 X40) 83x57x70H	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 800x680-h800 mm	Armario cámara de reposo, 12 bandejas 12x(600x400)/ 920x940-h625 mm	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 920x830-h950 mm
Código	7LGK9645	7LGK9640	7LGK9620	7LGK9625	7LGK9600	7LGK1232	7LGK1231
PVP	406 €	406 €	605 €	605 €	1674 €	1872 €	1872 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASY AIR DIGITAL PROGRAMABLE ELÉCTRICO

★ PRODUCTO PREMIUM



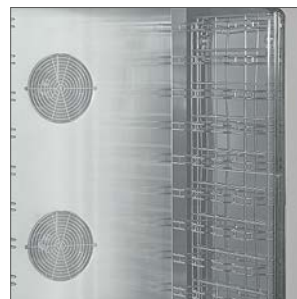
MDR32

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Uniformidad de cocción garantizada por la inversión de rotación del motor.
- Cámara de cocción en Aisi304 con esquinas redondeadas.
- Calentamiento de la cámara de cocción por medio de Incoloy de alta eficiencia.
- Iluminación de la cámara de cocción.
- Puerta con doble vidrio ventilado. Fácil para la limpieza.
- Pies regulables en altura.
- 3 velocidades de ventilador.
- 99 programas ajustables.
- 9 fases de cocción.
- Precalentamiento automático.



Pies con altura regulable.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm (excepto ME 4232).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		APERTURA HACIA ABAJO CONTROL DIGITAL			
		MDR321	MDR32	MDR42	MDR42X
Código		🕒 7LGK1296	🕒 7LGK1297	🕒 7LGK1298	🕒 7LGK1299
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3300	4800	6300	6300
Bandejas GN 1/1	nº	3	3	4	4
Bandejas 40x60	nº	3	3	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	77 / 74 / 60	77 / 74 / 60	77 / 74 / 65	77 / 74 / 65
Peso neto	kg	53	53	63	63
PVP		2137 €	2177 €	2406 €	2589 €

Cocción

ACCESORIOS	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 800x680- h800 mm	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 920x830- h950 mm	Armario cámara de reposo, 12 bandejas 12x(600x400)/ 920x940-h625 mm
Código	7LGK9600	7LGK1231	7LGK1232
PVP	1674 €	1872 €	1872 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASY AIR TOUCH - SCREEN GAS/ ELÉCTRICO



ETE7



ETE52



ETG5



ETE7W



ETE10



ETG10

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Calentamiento de la cámara de cocción mediante resistencias INCOLOY de alta eficiencia.
- Velocidad ajustable del ventilador en 3 posiciones.
- Puerta de doble acristalamiento, ventilada y se puede abrir para limpiar.
- Cámara de cocción en AISI 304 con bordes redondeados.
- Pies ajustables en altura.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y para actualizar el firmware.
- Apertura motorizada de la válvula de ventilación.
- Controle por medio de un solo mando de control jog / dial para navegar entre todas las funciones.
- Todos los modelos con vapor directo.
- Modelo ETE: Eléctricos.
- Modelo ETG: a gas.
- Modelos acabados en W: lavado automático incluido.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ETE5232	ETE5232S	ETE5232X	ETE5232XS	ETE52	ETE5W	ETE5X	ETE5XW
Código		7LGK1266	7LGK1267	7LGK1268	7LGK1269	7LGK1270	7LGK1271	7LGK1272	7LGK1273
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	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	3300	3300	4800	4800	6300	6300	7700	7700
Potencia gas	W	-	-	-	-	-	-	-	-
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	-	-	5	5	5	5
Bandejas GN 2/3	nº	5	5	5	5	-	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	-	-	-	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto	mm	60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	60 / 70 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66	87 / 75 / 66
Peso neto	kg	53	53	53	53	75	75	75	75
PVP		3861 €	4498 €	4139 €	4776 €	3662 €	4731 €	4187 €	4823 €

MODELO		ETE10	ETE10W	ETG5	ETG5W	ETE7	ETE7W	ETE10X	ETE10XW
Código		7LGK1282	7LGK1283	7LGK1274	7LGK1275	7LGK1276	7LGK1277	7LGK1284	7LGK1285
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	12600	12600	300	300	9600	9600	17300	17300
Potencia gas	W	-	-	9500	9500	-	-	-	-
Bandejas GN 1/1	nº	10	10	5	5	7	7	10	10
Bandejas GN 2/3	nº	-	-	-	-	-	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	10	10	5	5	7	7	10	10
Ancho / fondo / alto	mm	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102	87 / 79 / 72	87 / 79 / 72	87 / 75 / 82	87 / 75 / 82	87 / 75 / 102	87 / 75 / 102
Peso neto	kg	110	110	120	120	105	105	112	112
PVP		5906 €	6542 €	6013 €	6650 €	5489 €	6126 €	6280 €	6917 €

MODELO		ETE7X	ETE7XW	ETG7	ETG7W	ETG10	ETG10W
Código		7LGK1278	7LGK1279	7LGK1280	7LGK1281	7LGK1286	7LGK1287
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	12600	12600	600	600	600	600
Potencia gas	W	-	-	16000	16000	19000	19000
Bandejas GN 1/1	nº	7	7	7	7	10	10
Bandejas GN 2/3	nº	-	-	-	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	7	7	7	7	10	10
Ancho / fondo / alto	mm	87 / 75 / 82	87 / 75 / 82	87 / 79 / 88	87 / 79 / 88	87 / 79 / 108	87 / 79 / 108
Peso neto	kg	105	105	130	130	160	160
PVP		5547 €	6183 €	6512 €	7150 €	7768 €	8406 €

ACCESORIOS	Sonda corazón 6000116	Sonda al corazón	Guías mod. 7 x (GN 1/1 - 60X40)	Guías mod. 5 x (GN 1/1 - 60X40)	Soporte Mod. 7 y 10 (GN 1/1 + 60 X40) 83x57x70H	SOPORTE MOD. 5 X (GN 1/1 - 60X40) 83x57x85
Código	7LKG9008	7LKG9008	7LKG9645	7LKG9640	7LKG9625	7LKG9620
PVP	211 €	211 €	406 €	406 €	605 €	605 €

ACCESORIOS	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 600x600-h890 mm	Campana	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 800x680-h800 mm	Armario cámara de reposo, 12 bandejas 12x(600x400)/ 920x940-h625 mm	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)/ 920x830-h950 mm	Campana condensación
Código	7LGK1230	7LGK9154	7LGK9600	7LGK1232	7LGK1231	7LGK9155
PVP	1220 €	1394 €	1674 €	1872 €	1872 €	2715 €

☎ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KOMPATTO DIGITAL ELÉCTRICO



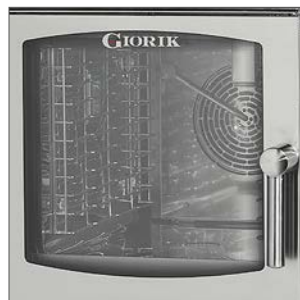
KP101W

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Panel digital capacitivo programable, 9 fases de cocción.
- Generación de vapor “instant”.
- Sonda al corazón (opcional).
- Lavado automático (de serie).
- Ventilador con 3 velocidades.
- Conexión USB.
- Cocción DT.
- Enfriamiento a puerta abierta.
- Iluminación en cámara de cocción.
- Puerta con tirador a la izquierda (previa petición).



Soporte estándar.



Resistencias Incoloy de alta eficiencia.



Cámara de cocción en acero AISI 304.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONTROL DIGITAL CON VAPOR DIRECTO		
	KP061W	KP0623W	KP101W
Código	7LGK0004	7LGK0009	7LGK0013
Rango de temperatura °C	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	6900	4700	13800
Medidas bandeja (GN) mm	1/1	2/3	1/1
Bandejas GN 1/1 nº	6	-	10
Bandejas GN 2/3 nº	-	6	-
Ancho / fondo / alto mm	519 / 803 / 770	519 / 628 / 770	519 / 803 / 1010
Peso neto kg	92	77	110
PVP	5672 €	5270 €	7276 €

Cocción

ACCESORIOS	Guías soporte 0623	Guías para soporte 061 y 101	Soporte para 0623	Soporte para 061 y 101
Código	7LGK9011	7LGK9013	7LGK9009	7LGK9012
PVP	442 €	442 €	523 €	581 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KOMPATTO TOUCH SCREEN GAS/ ELÉCTRICO

★ PRODUCTO PREMIUM



KH061W



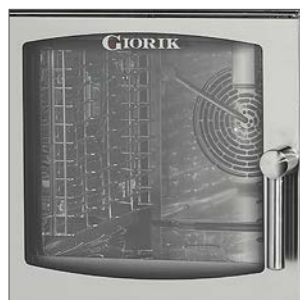
KH101W

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Boiler de alta eficiencia.
- Sistema combinado de producción de vapor BOILER/ INSTANT.
- Panel touch screen programable, 9 fases de cocción.
- Recetario precargado.
- Sonda al corazón de serie.
- Control cualitativo del vapor (seco-mojado) STEAM TUNER.
- Lavado automático (de serie).
- Ventilador con 6 velocidades.
- Control de humedad METEO SYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción DT.
- Programa de regeneración.
- Autoreverse autoadaptable en función de la duración del ciclo de cocción.
- Enfriamiento rápido en cocción y con la puerta abierta.
- Iluminación en cámara de cocción.
- Puerta con tirador a la izquierda (previa petición).
- Generación de vapor “instant”.



Soporte estándar.



Resistencias Incoloy de alta eficiencia.



Cámara de cocción en acero AISI 304.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ELÉCTRICOS					
	CON VAPOR DIRECTO			CON BOILER		
	KT0623W	KT061W	KT101W	KH0623W	KH061W	KH101W
Código	7LGK0018	7LGK0014	7LGK0019	7LGK0002	7LGK0001	7LGK0003
Rango de temperatura °C	+50 / +300	+50 / +300	+50 / +300	+30 / +300	+30 / +300	+30 / +300
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	4700	6900	13800	5700	7900	14800
Potencia gas W	-	-	-	-	-	-
Niveles de carga n°	-	-	10	6	6	10
Medidas bandeja (GN) mm	2/3	1/1	1/1	2/3	1/1	1/1
Bandejas GN 1/1 n°	-	6	10	-	6	10
Bandejas GN 2/3 n°	6	-	-	6	-	-
Ancho / fondo / alto mm	519 / 628 / 770	519 / 803 / 770	519 / 803 / 1010	519 / 628 / 770	519 / 803 / 770	519 / 803 / 1010
Peso neto kg	77	92	110	77	92	110
PVP	7276 €	7734 €	9453 €	8031 €	8467 €	10186 €

MODELO	GAS			
	CON VAPOR DIRECTO		CON BOILER	
	KTG061W	KTG101W	KHG061W	KHG101W
Código	⌚7LGK0044	⌚7LGK0045	7LGK0043	7LGK0042
Rango de temperatura °C	- / -	- / -	- / -	- / -
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / -	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	300	600	1300	1600
Potencia gas W	5500	11000	5500	11000
Niveles de carga n°	-	-	-	-
Medidas bandeja (GN) mm	-	-	-	-
Bandejas GN 1/1 n°	6	10	6	10
Bandejas GN 2/3 n°	-	-	-	-
Ancho / fondo / alto mm	519 / 835 / 770	519 / 835 / 1010	519 / 835 / 770	519 / 835 / 1010
Peso neto kg	96	118	96	118
PVP	9223 €	10713 €	10197 €	12547 €

ACCESORIOS	Ducha	Soporte para apilado 2023003	Guías soporte 0623	Guías para soporte 061 y 101	Soporte para apilado TK21	Soporte para 0623	Soporte para 061 y 101	Campana 7080518	Campana de condensación 7LGK9149
Código	7LGK9205	7LGK9144	7LGK9011	7LGK9013	7LGK9147	7LGK9009	7LGK9012	7LGK9148	7LGK9149
PVP	173 €	265 €	442 €	442 €	500 €	523 €	581 €	1744 €	2743 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

STEAMBOX PROGRAMABLE GAS/ ELÉCTRICO



SEME102W

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema combinado de producción de vapor BOILER/ INSTANT.
- Panel programable, 8 - 9 fases de cocción.
- Control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Ventilador con 6 velocidades.
- Cocción DeLa T (con sonda al corazón).
- Lavado automático (de serie).
- Autoreverse que varía automáticamente en función de la duración del ciclo de cocción.
- Enfriamiento rápido a puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- Capacidad bandejas 60x40 con estructura portante de bandeja.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ELÉCTRICO							
		VAPOR DIRECTO						CON BOILER	
		SEPE061W	SEPE101W	SEPE062W	SEPE102W	SEPE201W	SEPE202W	SEME061W	SEME101W
Código		7LGK1046	7LGK1048	7LGK1051	7LGK1053	7LGK1056	7LGK1058	7LGK1031	7LGK1033
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10400	15700	20400	25800	30800	51600	10400	15700
Potencia gas	W	-	-	-	-	-	-	-	-
Bandejas GN 1/1	nº	6	10	-	-	20	-	6	10
Bandejas GN 2/1	nº	-	-	6	10	-	20	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115
Peso neto	kg	132	168	195	220	290	370	132	168
PVP		7482 €	9380 €	11050 €	13008 €	19233 €	23684 €	8161 €	10647 €

MODELO		ELÉCTRICO CON BOILER				GAS VAPOR DIRECTO			
		SEME062W	SEME102W	SEME201W	SEME202W	SEPG061W	SEPG101W	SEPG062W	SEPG102W
		7LGK1036	7LGK1038	7LGK1041	7LGK1043	7LGK1047	7LGK1049	7LGK1052	7LGK1054
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	21400	25800	30800	51600	400	700	400	800
Potencia gas	W	-	-	-	-	12000	19000	23000	28000
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	20	-	6	10	-	-
Bandejas GN 2/1	nº	6	10	-	20	-	-	6	10
Ancho / fondo / alto	mm	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115
Peso neto	kg	195	220	-	370	142	178	223	250
PVP		12352 €	15311 €	21037 €	26090 €	9381 €	10878 €	13296 €	15760 €

MODELO		GAS							
		VAPOR DIRECTO				CON BOILER			
		SEPG201W	SEPG202W	SEMG061W	SEMG101W	SEMG062W	SEMG102W	SEMG201W	SEMG202W
Código		7LGK1057	7LGK1059	7LGK1032	7LGK1034	7LGK1037	7LGK1039	7LGK1042	7LGK1044
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	800	1600	1400	1700	1400	3300	3300	4100
Potencia gas	W	38000	56000	12000	19000	23000	28000	38000	56000
Bandejas GN 1/1	nº	20	-	6	10	-	-	20	-
Bandejas GN 2/1	nº	-	20	-	-	6	10	-	20
Ancho / fondo / alto	mm	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850
Peso neto	kg	300	400	142	178	223	250	300	400
PVP		21638 €	28136 €	10463 €	12605 €	13987 €	17038 €	23202 €	30902 €

ACCESORIOS	Sonda corazón	Guías de soporte para Mod. 101	Guías de soporte para Mod. 102	Guías de soporte para Mod. 061	Guías de soporte para Mod. 062
Código	7LGK9014	7LGK9036	7LGK9038	7LGK9024	7LGK9037
PVP	209 €	186 €	244 €	296 €	464 €

ACCESORIOS	Soporte Mod. 061	Soporte Mod. 101	Soporte Mod. 062	Soporte Mod. 102
Código	7LGK9017	7LGK9051	7LGK9031	7LGK9034
PVP	673 €	673 €	814 €	871 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

STEAMBOX TOUCH SCREEN GAS/ ELÉCTRICO

★ PRODUCTO PREMIUM



SEHE061W



SEHE062W



SEHE202W



SEHE101W



SEHE102W



SEHE201W

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 METEOYISTEM.
- 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 de cocción.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con bandeja específica.
- Recetario precargado.
- Lavado automático.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ELÉCTRICO VAPOR DIRECTO							CON BOILER
	SETE061W	SETE101W	SETE062W	SETE102W	SETE201W	SETE202W	SEHE061W	SEHE101W
Código	7LGK0112	7LGK0114	7LGK0118	7LGK0123	7LGK0126	7LGK0128	7LGK0024	7LGK0053
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10400	15700	20400	25800	30800	51600	11400
Potencia gas	W	-	-	-	-	-	-	-
Bandejas GN 1/1	nº	6	10	-	-	20	-	6
Bandejas GN 2/1	nº	-	-	6	10	-	20	-
Ancho / fondo / alto	mm	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835
Peso neto	kg	132	168	195	220	290	370	132
PVP		9384 €	12264 €	13277 €	16122 €	22775 €	28429 €	10537 €

MODELO	ELÉCTRICO CON BOILER				GAS VAPOR DIRECTO			
	SEHE062W	SEHE102W	SEHE201W	SEHE202W	SETG061W	SETG101W	SETG062W	SETG102W
Código	7LGK0094	7LGK0096	7LGK0098	7LGK0101	7LGK0113	7LGK0060	7LGK0119	7LGK0124
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	21400	28300	33300	54100	400	700	400
Potencia gas	W	-	-	-	-	12000	19000	23000
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	20	-	6	10	-
Bandejas GN 2/1	nº	6	10	-	20	-	-	6
Ancho / fondo / alto	mm	1120 / 845 / 835	1120 / 845 / 1115	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835
Peso neto	kg	195	220	290	370	142	178	223
PVP		14682 €	17618 €	25181 €	31918 €	11342 €	13876 €	15027 €

MODELO	GAS							
	VAPOR DIRECTO				CON BOILER			
	SETG201W	SETG202W	SEHG061W	SEHG101W	SEHG062W	SEHG201W	SEHG102W	SEHG202W
Código	7LGK1027	7LGK1029	7LGK0092	7LGK0093	7LGK0095	7LGK0099	7LGK0097	7LGK0102
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	1600	1400	1700	1400	3300	3300
Potencia gas	W	38000	56000	12000	19000	23000	38000	28000
Bandejas GN 1/1	nº	20	-	6	10	-	20	-
Bandejas GN 2/1	nº	-	20	-	-	6	-	10
Ancho / fondo / alto	mm	995 / 835 / 1850	1200 / 910 / 1850	860 / 795 / 835	860 / 795 / 1115	1120 / 845 / 835	995 / 835 / 1850	1120 / 845 / 1115
Peso neto	kg	300	400	142	178	223	300	250
PVP		25302 €	33603 €	12666 €	15834 €	17330 €	27828 €	20843 €

ACCESORIOS	Sonda corazón	Guías de soporte para Mod. 101	Guías de soporte para Mod. 102	Guías de soporte para Mod. 061	Guías de soporte para Mod. 062
Código	7LGK9014	7LGK9036	7LGK9038	7LGK9024	7LGK9037
PVP	209 €	186 €	244 €	296 €	464 €

ACCESORIOS	Soporte Mod. 061	Soporte Mod. 101	Soporte Mod. 062	Soporte Mod. 102
Código	7LGK9017	7LGK9051	7LGK9031	7LGK9034
PVP	673 €	673 €	814 €	871 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RUSTIC / GRAN RUSTIC



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.



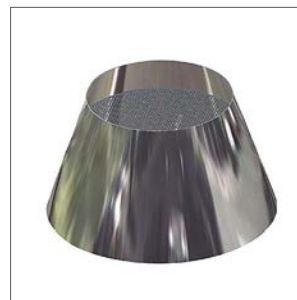
Regulador externo.



Mesa pintada.



Cortafuegos.



Sombrero.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Rustic	Gran Rustic
Código		7VFT0005	7VFT0006
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
PVP		5801 €	6882 €

Cocción

ACCESORIOS	Sombrero	Regulador tiro	Cortafuegos interno	Mesa pintada Rustic	Mesa pintada Gran Rustic	Mesa inox Rustic	Mesa inox Gran Rustic
Código	7VFT9002	7VFT9000	7VFT9001	7VFT9003	7VFT9004	7VFT9005	7VFT9006
PVP	247 €	308 €	414 €	851 €	868 €	1976 €	2059 €

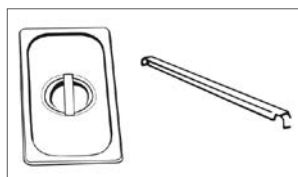
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ACCESORIOS



DIMENSIONES Y VOLÚMENES CUBETAS GASTRONORM

CUBETA	H (mm)	Dimensión/volumen
GN 2/1	20	650×530 mm/5 l.
GN 2/1	40	10 l.
GN 2/1	65	18,5 l.
GN 2/1	100	28,5 l.
GN 2/1	150	42,5 l.
GN 2/1	200	57,5 l.
GN 2/3	20	325×354 mm/1,5 l.
GN 2/3	40	3 l.
GN 2/3	65	5,5 l.
GN 2/3	100	9 l.
GN 2/3	150	13 l.
GN 2/3	200	18 l.
GN 1/1	20	325×530 mm/2,5 l.
GN 1/1	40	5 l.
GN 1/1	65	9 l.
GN 1/1	100	14 l.
GN 1/1	150	21 l.
GN 1/2	20	325×265 mm/1 l.
GN 1/2	40	2 l.
GN 1/2	65	4 l.
GN 1/2	100	6,5 l.
GN 1/2	150	9,5 l.
GN 1/2	200	12,5 l.
GN 1/3	40	325×176 mm/1,5 l.
GN 1/3	65	2,5 l.
GN 1/3	100	4 l.
GN 1/3	150	5,7 l.
GN 1/3	200	7,8 l.
GN 1/4	65	265×162 mm/1,8 l.
GN 1/4	100	2,8 l.
GN 1/4	150	4 l.
GN 1/4	200	5,5 l.
GN 1/6	65	176×162 mm/1 l.
GN 1/6	100	1,6 l.
GN 1/6	150	2,4 l.
GN 1/6	200	3,4 l.
GN 1/9	65	176×108 mm/0,6 l.



Cubetas

MODELO	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H20 mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H40 mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H65mm	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno GN 1/1-H100 mm
Código	7LGK9100	7ymr0230	7LGK9126	7YMR0030
PVP	35 €	39 €	46 €	78 €

Rejillas y bandejas

MODELO	Bandeja aluminio pastelería (400 x 600 x 10 mm.)	Bandeja en acero inoxidable perforada para cocción al vapor GN 1/1-h40 mm	Rejillas inoxidables GN1/1	Bandeja de acero inoxidable	bandeja en acero inoxidable perforada para cocción al vapor GN 1/1h65 mm
Código	7LMS9050	7LGK9130	7LGK9050	7LGK9140	7LGK9135
PVP	22 €	46 €	37 €	111 €	56 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RF



RF 10 FASTER



RF 15 FASTER



RF 2/3



RF 5 FASTER

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.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF 2/3	RF 5 FASTER	RF 10 FASTER	RF 15 FASTER
Código		0CRW0094	0CRW0089	0CRW0090	0CRW0091
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	449	900	2264
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	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	760 / 700 / 830	790 / 799 / 1630	790 / 799 / 1970
Peso neto	kg	47	69	129	183
PVP		2900 €	3400 €	5520 €	8500 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MANTENEDORES



GM2021P / 20 GN 2/1



GMC2E



GMC3E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Uniformidad de cocción garantizada por la inversión de la rotación del motor.
- Cámara de cocción Aisi304 con esquinas redondeadas.
- Calefacción de la cámara de calefacción a través de resistencias INCOLOY de alta eficiencia.
- Piernas de altura ajustable.
- 2 velocidades de ventilador.
- Precalentamiento automático.
- Spillone.
- 10 programas que se pueden configurar con 2 fases de cocción.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GMC2E	GM 0311 E / 3 GN 1/1	GMC3E	GM0511 E GN 1/1	GM 2011 P / 20 GN 1/1	GM2021P / 20 GN 2/1
Código		⌚ 7LGK1063	⌚ 7LGK1061	⌚ 7LGK1064	⌚ 7LGK1062	⌚ 7LGK1219	⌚ 7LGK1221
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	900	7000	1000	1000	7200	9200
Bandejas GN 1/1	nº	2	3	3	5	20	-
Bandejas GN 2/1	nº	-	-	-	-	-	20
Ancho / fondo / alto	mm	65 / 60 / 51	45 / 63 / 42	65 / 60 / 72	45 / 63 / 57	93 / 112 / 204	97 / 126 / 204
Peso neto	kg	35	30	40	36	300	380
PVP		2349 €	1913 €	2807 €	2168 €	9590 €	10633 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte para 7 bandejas	Soporte para 5 bandejas	Soporte para 10 bandejas	Carro 50 platos
Código	7LGK9139	7LGK9138	7LGK9141	7LGK9142
PVP	600 €	622 €	633 €	929 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

REGENERADORES



GR0511M / 5 X (GN 1/1 / 60 X 40)



GR0711M / 10 X (GN 1/1 - 60X40)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Uniformidad de cocción garantizada por la inversión de la rotación del motor
- Cámara de cocción Aisi304 con esquinas redondeadas.
- Calefacción de la cámara de calefacción a través de resistencias INCOLOY de alta eficiencia.
- Piernas de altura ajustable

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GR0511M / 5 X (GN 1/1 / 60 X 40)	GR0711M / 10 X (GN 1/1 - 60X40)	GR1011M / 10 X (GN 1/1 - 60 X 40)	GR1411M - 10 GN 1/1
Código		7LGK1067	7LGK1068	7LGK1074	7LGK1215
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6300	9600	12600	15900
Bandejas GN 1/1	nº	5	10	10	10
Ancho / fondo / alto	mm	82 / 75 / 73	82 / 75 / 91	82 / 75 / 111	82 / 75 / 150
Peso neto	kg	97	110	128	160
PVP		2962 €	3517 €	3655 €	4766 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte para 7 bandejas	Soporte para 5 bandejas	Soporte para 10 bandejas	Carro 50 platos
Código	7LGK9139	7LGK9138	7LGK9141	7LGK9142
PVP	600 €	622 €	633 €	929 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MANTENEDORES - REGENERADORES



GR0523M 5 GN 2/3



GR1222



GR0511P 5 GN 1/1



GR0711P 10 GN 1/1



GR1411P 10 GN 1/1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cámara de cocción en Aisi430.
- Piernas de altura ajustable.
- Imposibilidad de transporte y facilidad de transporte garantizada por tacos empotrados y de lavado manijas laterales.
- Precalentamiento automático.
- Posibilidad de usar sartenes GN 1/1 con altura máxima 150 mm.
- Extraíbles cajones.
- Sistema combinado de evacuación la humedad.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GR0511P 5 GN 1/1	GR0511P 5 GN 1/1	5 GN 1/1	GR0711P 10 GN 1/1	GR0711P 10 GN 1/1
Código		7LGK0023	7LGK1069	7LGK1071	7LGK1072	7LGK1073
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6300	6300	9600	9600	9600
Bandejas GN 1/1	nº	5	5	5	10	10
Bandejas GN 2/1	nº	-	-	-	-	-
Bandejas GN 2/3	nº	-	-	-	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	82 / 75 / 73	82 / 75 / 73	82 / 75 / 91	82 / 75 / 91	82 / 75 / 91
Peso neto	kg	97	97	110	110	110
PVP		3597 €	3597 €	3254 €	4027 €	4296 €

MODELO		GR0523M 5 GN 2/3	GR1011P 10 GN 1/1	GR1011P 10 GN 1/1	10 GN 1/1	GR1411P 10 GN 1/1
Código		7LGK1066	7LGK1213	7LGK1214	7LGK1216	7LGK1217
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3200	12600	12600	15900	15900
Bandejas GN 1/1	nº	-	10	10	10	10
Bandejas GN 2/1	nº	-	-	-	-	-
Bandejas GN 2/3	nº	5	-	-	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	65 / 61 / 53	82 / 75 / 111	82 / 75 / 111	82 / 75 / 150	82 / 75 / 150
Peso neto	kg	45	128	128	160	160
PVP		1993 €	4165 €	4411 €	5270 €	5431 €

MODELO		GR1021P	GR1021M	GR2011P	GR1222
Código		7LGK0202	7LGK1218	7LGK1220	7LGK1222
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	15900	15900	16200	22200
Bandejas GN 1/1	nº	-	-	20	-
Bandejas GN 2/1	nº	10	10	-	20
Bandejas GN 2/3	nº	-	-	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	82 / 101 / 111	82 / 101 / 111	93 / 112 / 204	97 / 126 / 204
Peso neto	kg	153	153	300	380
PVP		5454 €	4984 €	10289 €	11859 €

ACCESORIOS	Soporte para 7 bandejas	Soporte para 5 bandejas	Soporte para 10 bandejas	Carro 50 platos
Código	7LGK9139	7LGK9138	7LGK9141	7LGK9142
PVP	600 €	622 €	633 €	929 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECO



Eco elix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadoras al vacío profesionales con mandos digitales.
- Puede trabajar tanto manual como automáticamente.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías. Son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y un elevado rendimiento productivo.
- Es necesario el uso de bolsas gofradas.



Panel de mandos digital.



3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

Servicios opcionales*



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
PVP		635 €

Cocción

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
PVP	27 €	32 €	37 €	48 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECO DIGIT



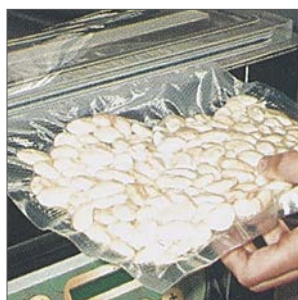
Eco 25 digit

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.
- Autolimpieza de la bomba de vacío.
- Posibilidad de suministrar bajo pedido envasadoras con aspiración de cubetas de serie. Consulte con su comercial.



Panel de mandos digital con 6 programas memorizables.



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.



Apertura delantera de la máquina que facilita el acceso al interior para facilitar el servicio técnico.

Servicios opcionales*



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	7ELV0041
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
PVP		2255 €	2562 €	3075 €	3587 €	4151 €	4305 €

Cocción

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
PVP	27 €	32 €	37 €	48 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SH



SH20



SH30



SH 40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.



Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.



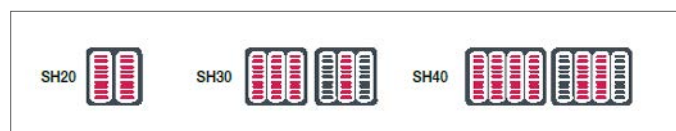
Modelo SH30. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SH30	SH20	SH 40
Código		7MGK0000	⌚7LGK1658	⌚7LGK1659
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4500	3000	530
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 581 / 520	400 / 545 / 515	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	59	43	80,5
PVP		3105 €	1812 €	3691 €



Opciones de calentamiento

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SHP



SHP30



SHP40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SHP30	SHP40
Código		⌚ 7LGK1660	⌚ 7LGK1661
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	450	600
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	65	80,5
PVP		3456 €	4091 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ST



ST 30



ST40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Salamandra de alta tecnología ideal para dorar, gratinar y recalentar.
- Sistema de calentamiento exclusivo cuyas resistencias están alojadas en una superficie refractaria especial construida en cerámica y protegida con un cristal difusor que favorece la transmisión de calor, alcanzando así la temperatura máxima de cocción en tan solo 8 segundos.
- En dotación: soporte especial en inox para fijarla a la pared. Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Posibilidad de funcionamiento de todas las resistencias al mismo tiempo o solamente las resistencias centrales. Con todas las resistencias funcionando, la salamandra activa un sistema de calentamiento intermitente para las resistencias centrales con el fin de garantizar una cocción uniforme y para evitar sobrecalentamientos.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ST 30	ST40
Código		⌚ 7LGK1662	⌚ 7LGK1663
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	450	600
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 580 / 520	735 / 580 / 520
Peso neto	kg	65	80,5
PVP		3665 €	4325 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SRE

★ PRODUCTO PREMIUM



SRE 1231



SRE 1410

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera de un servicio rápido. Posibilidad de asar a la parrilla, tostar y gratinar.
- Incorporan dispositivos especiales para aumentar el rendimiento térmico.
- Posibilidad de instalar ambos modelos colgados de la pared mediante los soportes opcionales.
- SRE 1231: tiene dos zonas de calentamiento independiente, derecha o izquierda, lo que permite trabajar a diversas temperaturas, o sólo con la mitad de la superficie, evitando el consumo innecesario en momentos de poco trabajo.



Completamente construido en acero inox AISI 304, garantizando la máxima higiene y durabilidad.



Modelos dotados de una superficie de calentamiento superior, regulable por movimiento a presión, que permite ajustar la altura a cada necesidad de cocción.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SRE 1410	SRE 1231	SRE1210
Código		7MGK0005	7MGK0010	⌚7LGK1664
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3900	3900	3900
Ancho / fondo / alto	mm	450 / 450 / 470	650 / 480 / 570	650 / 480 / 570
Peso bruto / neto	kg	36 / 32	60 / 51	- / 64
PVP		1787 €	2121 €	1683 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



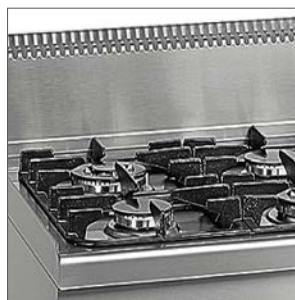
MG 100 + Neutro



MG 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Novedosas cocinas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte o con 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, frytops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



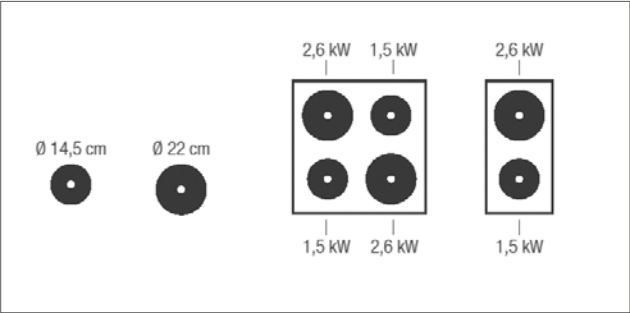
Modelo MG 40 con 2 fuegos, MG/ME 60 con 4 fuegos y MG 100 con 6 fuegos.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA			CON HORNO	
		MG 40	MG 60	MG 100	MG 60	MG 100 + Neutro
Código		7MBM0001	7MBM0002	7MBM0003	7MBM0006	7MBM0007
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50
Potencia gas	W	5800	11600	17400	11600 + 2200 horno	17400 + 2200 horno
Medidas bandeja (GN)	mm	-	-	-	330*440	330*440
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 460	600 / 600 / 460	1000 / 600 / 460	600 / 600 / 850	1000 / 600 / 850
Peso neto	kg	22	28	35	60	85
PVP		880 €	1339 €	1866 €	2321 €	2890 €



MG 100

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Soporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043
PVP	379 €	419 €	554 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



D77G2GXL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para una 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.



Modelos de 2 fuegos: D77G2GXL. Modelos de 4 fuegos: D77G4GXL y MG 7-70. Modelos de 6 fuegos: MG 7-110



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



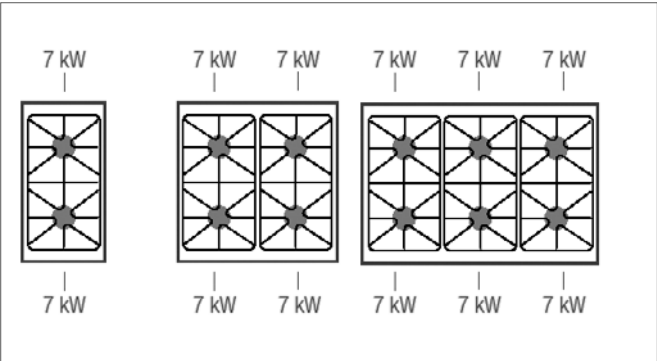
Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		CON HORNO	
		D77G2GXL	D77G4GXL	MG7-70	MG 7-110
Código		7MBM0096	7MBM0097	7MBM0098	7MBM0099
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	14000	28000	28000 + 6000 HORNO	42000 + 8000 HORNO
Medidas bandeja (GN)	mm	-	-	GN2/1	GN2/1
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	700 / 700 / 250	700 / 700 / 850	1100 / 700 / 850
Peso neto	kg	30	50	102	140
PVP		963 €	1582 €	3010 €	4295 €



D77G2GXL

ACCESORIOS	Soporte neutro 7-40	Soporte neutro 7- 70
Código	7MBM0081	7MBM0082
PVP	450 €	535 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



ECG720G



ECG740G



ECG760G



CG720T



ECG740E



ECG740F



CG760T



CG740T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Quemadores principales con potencias variables y fijados herméticamente en la placa.
- Válvulas de seguridad por termopar y llama piloto.
- Parillas en fundición esmaltada negra resistente a los ácidos.
- Las barras largas garantizan el apoyo de ollas de pequeñas dimensiones.
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA						SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		ECG720T	ECG740T	ECG760T	CG720T	CG740T	CG760T	ECG720G	ECG740G
Código		7LGK1076	7LGK1077	7LGK1078	⌚7LGK1079	⌚7LGK1080	⌚7LGK1081	⌚7LGK1300	7LGK1301
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -
Potencia eléctrica	W	10400	-	-	-	-	-	-	-
Potencia gas	W	9500	19000	28500	12000	24000	36000	9500	19000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	86 / 79,5 / 83,5	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	1200 / 700 / 250	4000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000
Peso neto	kg	950	30	90	30	60	90	50	80
PVP		1099 €	1756 €	2486 €	1242 €	2009 €	2834 €	1245 €	1947 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO				SOBRE HORNO			
		ECG760G	CG720G	CG740G	CG760G	ECG740F	ECG740E	ECG760F	ECG760E
Código		7LGK1302	7LGK1309	7LGK1310	7LGK1311	7LGK1303	⌚7LGK1304	7LGK1305	⌚7LGK1306
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	-	-	-	-	-	6000	-	6000
Potencia gas	W	28500	12000	24000	36000	27000	19000	36500	28500
Ancho / fondo / alto	mm	12000 / 7000 / 9000	4000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000
Peso neto	kg	110	50	80	110	140	140	210	210
PVP		2789 €	1570 €	2488 €	3469 €	2979 €	3381 €	3974 €	4270 €

MODELO		SOBRE HORNO				SOBRE MAXIHORNO			
		CG740F	CG740E	CG760F	CG760E	ECG760H	ECG76EH	CG760H	CG76EH
Código		7LGK0063	⌚7LGK0064	7LGK1313	7LGK1314	⌚7LGK1307	⌚7LGK1308	⌚7LGK0076	⌚7LGK1315
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	400 / 3 / 50	/ - / -	/ - / -
Potencia eléctrica	W	-	-	-	600	-	9000	-	900
Potencia gas	W	32000	24000	4400	3600	38500	28500	4600	3600
Ancho / fondo / alto	mm	8000 / 7000 / 9000	8000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	1200 / 700 / 900	12000 / 7000 / 9000	12000 / 7000 / 9000	1200 / 700 / 900	1200 / 700 / 900
Peso neto	kg	140	140	210	210	210	210	210	210
PVP		3595 €	3864 €	4924 €	5168 €	4200 €	4549 €	4976 €	5326 €

ACCESORIOS	Puerta
Código	7LGK9061
PVP	144 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CG920G



CG940G



CG960G



CG960H



CG940F



CG940E



CG960F



CG960E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Unidad de acero.
- Superficie de cocción troquelada.
- Superficie de cocción ajustable en altura.
- Panel de instrumentos moldeado con controles inclinados hacia el operador.
- Quemadores principales con llama estabilizada completa con luz piloto, corte de seguridad y encendido piezoeléctrico, potencia variable, herméticamente sellados a la superficie de cocción.
- Grifos de seguridad con corte y luz piloto.
- Soportes de bandeja resistente al ácido en hierro fundido esmaltado en negro.
- Soportes largos de reposo de bandejas para permitir estabilidad a pequeñas cazuelas.
- En las versiones con hornos a gas: base del horno de gas en acero, horno de gas con termostato para ajustar la temperatura de 100°C a 330°C.
- En los modelos con un horno estático: base de horno eléctrico en acero, calentada por elementos superiores e inferiores. Se puede ajustar de forma independiente, termostato para control de temperatura de 100°C a 330°C, conmutador de cuatro posiciones, termostato para corte de seguridad.
- Unidad equipada con patas de acero inoxidable de altura ajustable.
- Superficie de cocción troquelada.
- Superficie de cocción ajustable en altura.
- Panel de mandos moldeado con controles inclinados hacia el operador.
- Quemadores principales con llama estabilizada completa con luz piloto, corte de seguridad y encendido piezoeléctrico, potencia variable, herméticamente sellados a la superficie de cocción.
- Grifos de seguridad con corte y luz piloto.
- Soportes de bandeja resistente al ácido en hierro fundido esmaltado en negro.
- Soportes largos de reposo de bandejas para permitir estabilidad a pequeñas cazuelas.
- En las versiones con hornos a gas: base del horno de gas en acero, horno de gas con termostato para ajustar la temperatura de 100°C a 330°C.
- En los modelos con un horno estático: base de horno eléctrico en acero, calentada por elementos superiores e inferiores. Se puede ajustar de forma independiente, termostato para control de temperatura de 100°C a 330°C, conmutador de cuatro posiciones, termostato para corte de seguridad.
- Unidad equipada con patas de acero inoxidable de altura ajustable.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO					
		CG920G	CG940G	CG960G	CG92FG	CG94FG	CG96FG
Código		🕒7LGK1479	7LGK1480	7LGK1481	🕒7LGK1487	🕒7LGK1488	🕒7LGK1489
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -
Potencia eléctrica	W	-	-	-	-	-	-
Potencia gas	W	16000	32000	48000	16000	32000	48000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	70	115	175	70	115	175
PVP		1888 €	2915 €	3965 €	2218 €	3507 €	4863 €

MODELO		SOBRE HORNO				HORNO ELÉCTRICO	
		CG940F	CG960F	CG94FF	CG96FF	CG940E	CG960E
Código		7LGK1482	7LGK1484	7LGK0066	7LGK1492	7LGK1478	7LGK1483
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	-	-	-	-	600	6000
Potencia gas	W	40000	56000	40000	56000	32000	48000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	170	250	170	250	170	250
PVP		4141 €	5420 €	4781 €	6286 €	4619 €	6023 €

MODELO		HORNO ELÉCTRICO		SOBRE MAXIHORNO		SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO
		CG94FE	CG96FE	CG960H	CG96FH	CG96EH
Código		7LGK0067	7LGK1493	7LGK1485	7LGK0068	7LGK1486
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	6000	-	-	9000
Potencia gas	W	32000	48000	58000	58000	48000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	170	250	250	250	250
PVP		5267 €	6980 €	5779 €	6501 €	6305 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



ME 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Novedosas cocinas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte o sobre horno con una altura total de 850 mm.
- 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, frytops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Modelo ME 40 con 2 fuegos, ME 60 con 4 fuegos y ME 100 con 6 fuegos.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		CON HORNO
		ME 40	ME 60	ME 60
Código		7MBM0004	7MBM0005	🕒7MBM0008
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4100	8200	11600 + 2200 horno
Medidas bandeja (GN)	mm	-	-	330*440
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 460	600 / 600 / 460	600 / 600 / 850
Peso neto	kg	22	28	60
PVP		769 €	1253 €	2800 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041
PVP	379 €	419 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



ME7-70



ME 7-40



ME 7-70

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para una 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.



Modelo MG/ME 7-40 con 2 fuegos, MG/ME 7-70 con 4 fuegos.



Modelos eléctricos ME 7-40, ME 7-70 con fuegos redondos.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



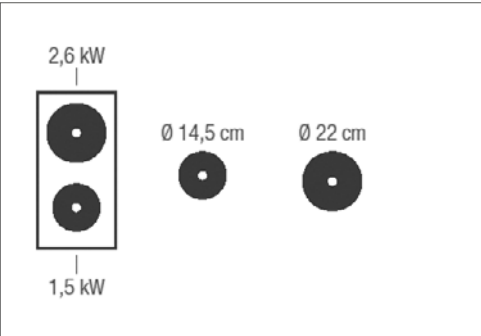
Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		CON HORNO
		ME 7 - 40	ME 7- 70	ME7-70
Código		⌚7MBM0046	⌚7MBM0047	⌚7MBM0050
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4100	8200	8200
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	700 / 700 / 250	700 / 700 / 850
Peso neto	kg	30	50	102
PVP		987 €	1365 €	3344 €



ME 7 - 40

ACCESORIOS	Soporte neutro 7-40	Soporte neutro 7- 70
Código	7MBM0081	7MBM0082
PVP	450 €	535 €

⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CE76QE



CE72QT



CE74QT



CE74QE



CE76QH



CE72QG



CE74QG



CE76QG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm con canal para recoger los líquidos.
- Conmutador de seis posiciones.
- Indicadores luminoso para verificar el funcionamiento correcto del aparato.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PLACAS CUADRADAS SOBREMESA		PLANCHA CUADRA SOBRE MUEBLE NEUTRO			PLANCHAS CUADRADAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO
	CE72QT	CE74QT	CE72QG	CE74QG	CE76QG	CE74QE
Código	7LGK1168	7LGK1169	7LGK1328	7LGK1329	7LGK1330	7LGK1332
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	5200	10400	5200	10400	15600	16400
Ancho / fondo / alto mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto kg	40	60	60	90	100	130
PVP	1718 €	2799 €	1931 €	3091 €	4271 €	4618 €

MODELO	PLANCHAS CUADRADAS			PLACAS REDONDAS		
	SOBRE HORNO ELÉCTRICO	SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO	SOBRE MANTENEDOR	SOBREMESA		SOBRE MUEBLE NEUTRO
	CE76QE	CE76QH	CE74QG-MC	CE72TT	CE74TT	CE72TG
Código	7LGK1333	7LGK1334	7LGK1331	7LGK1434	7LGK1435	7LGK1335
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	21600	24600	10400	5200	10400	5200
Ancho / fondo / alto mm	1200 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900
Peso neto kg	160	160	100	35	55	60
PVP	6009 €	6132 €	5706 €	1199 €	1649 €	1400 €

MODELO	PLACAS REDONDAS SOBRE MUEBLE NEUTRO		PLANCHAS REDONDAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO		
	CE74TG	CE76TG	CE74TE	CE76TE	CE76TH
Código	7LGK1336	7LGK1337	7LGK1338	7LGK1339	7LGK1340
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	10400	15600	16400	21600	24600
Ancho / fondo / alto mm	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	1200 / 700 / 900
Peso neto kg	90	100	130	160	160
PVP	1920 €	2261 €	3354 €	4581 €	4710 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CE96QE



CE92QG



CE94QG



CE94QE



CE96QH



CE96QG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Unidad de acero.
- Superficie de hornillos troquelado que se bajan para recoger líquidos y evitar derrames.
- Luz de advertencia para comprobar que el dispositivo funciona correctamente.
- Perillas de control que no sobrepasen la superficie de encimera para evitar la posible colisión.
- Elementos radiantes superiores herméticamente cerrados y controlados por un conmutador de posición múltiple.
- Limitador de temperatura para evitar el sobrecalentamiento y la pérdida de calor cuando las placas no están cubiertas.
- En los modelos con horno de dirección estática: base de horno eléctrico en acero, calentado por elementos superiores e inferiores que se pueden ajustar independientemente, termostato para control de temperatura de 100°C a 330°C, conmutador de cuatro posiciones, termostato para corte de seguridad.
- Patas de acero inoxidable de altura ajustable.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PLANCHAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE NEUTRO		
	CE92QG	CE94QG	CE96QG
Código	⌚ 7LGK1502	⌚ 7LGK1503	7LGK1504
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	8000	16000	24000
Ancho / fondo / alto mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto kg	75	75	160
PVP	2408 €	3997 €	5374 €

MODELO	PLANCHAS CUADRADAS			
	SOBRE HORNO ELÉCTRICO		SOBRE MAXI HORNO ELÉCTRICO	SOBRE MANTENEDOR
	CE94QE	CE96QE	CE96QH	CE94QGMC
Código	7LGK1506	⌚ 7LGK1507	7LGK1508	7LGK1505
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	22000	30000	33000	16000 (+900 mantenedor)
Ancho / fondo / alto mm	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto kg	155	160	160	160
PVP	5444 €	6869 €	7142 €	6606 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CV720G



CV720T



CV740T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Placa de cocción vitrocerámica de 6mm.
- Las zonas calentadas están delimitadas por contornos serigrafiados en el cristal.
- Indicadores luminosos para verificar el funcionamiento correcto del aparato.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO ELÉCTRICO
		CV720T	CV740T	CV720G	CV740G	CV740E
Código		⌚ 7LGK1436	⌚ 7LGK1437	⌚ 7LGK1341	⌚ 7LGK1342	⌚ 7LGK1343
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4200	8400	4200	8400	14400
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	35	55	60	90	130
PVP		1932 €	2838 €	1897 €	3079 €	4643 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CV940G



CV940E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Placa de cocción vitrocerámica de 6mm.
- Las zonas calentadas están delimitadas por contornos serigrafiados en el cristal.
- Indicadores luminosos para verificar el funcionamiento correcto del aparato.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO ELÉCTRICO
		CV920G	CV940G	CV940E
Código		⌚7LGK1509	⌚7LGK1510	⌚7LGK1511
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	12000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	75	115	155
PVP		2838 €	4467 €	6025 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CI720T



CW720T



CI740T



CI720G



CW720G



CI740G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimientos exteriores totalmente de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Superficie de cocción vitrocerámica de 6 mm de espesor, fácil de limpiar y con zonas de cocción de control independiente para cada placa.
- Generación del calor por efecto inductivo, activado por la presencia de un recipiente de material ferromagnético en la placa de cocción (diámetro mínimo necesario del fondo olla 120 mm).
- Generadores por inducción con rendimiento constante independientemente del recipiente de cocción usado (ha de tener el fondo ferromagnético).
- Panel frontal con leds de señalización del funcionamiento del aparato: led verde fijo cuando la olla está sobre la superficie de cocción, led rojo de alarma para indicar anomalías de funcionamiento.
- Ausencia de fuentes de calor externas lo cual se traduce en una reducción del sobrecalentamiento del entorno de trabajo y en una mayor seguridad para el operador.
- Tiempos de cocción reducidos gracias a la generación del calor directamente en el recipiente de cocción sin dispersiones debidas al paso del calor del punto caliente al fondo de la olla.
- Ahorro de energía, el aparato funciona solamente cuando el recipiente está sobre la placa.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		WOK SOBREMESA	SOBRE MUEBLE NEUTRO		WOK
		CI720T	CI740T	CW720T	CI720G	CI740G	CW720G
Código		⌚ 7LGK1438	⌚ 7LGK1439	⌚ 7LGK1440	⌚ 7LGK1344	⌚ 7LGK1345	⌚ 7LGK1346
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	7000	14000	6000	7000	14000	-
Potencia gas	W	-	-	-	-	-	6000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 250	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto	kg	45	65	45	70	100	85
PVP		7889 €	12753 €	6472 €	8066 €	13025 €	7267 €

Cocción

ACCESORIOS	Olla para Wok 360x102H mm
Código	7LGK9807
PVP	373 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CI920G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimientos exteriores totalmente de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Superficie de cocción vitrocerámica de 6 mm de espesor, fácil de limpiar y con zonas de cocción de control independiente para cada placa.
- Generación del calor por efecto inductivo, activado por la presencia de un recipiente de material ferromagnético en la placa de cocción (diámetro mínimo necesario del fondo olla 120 mm).
- Generadores por inducción con rendimiento constante independientemente del recipiente de cocción usado (ha de tener el fondo ferromagnético).
- Panel frontal con leds de señalización del funcionamiento del aparato: led verde fijo cuando la olla está sobre la superficie de cocción, led rojo de alarma para indicar anomalías de funcionamiento.
- Ausencia de fuentes de calor externas lo cual se traduce en una reducción del sobrecalentamiento del entorno de trabajo y en una mayor seguridad para el operador.
- Tiempos de cocción reducidos gracias a la generación del calor directamente en el recipiente de cocción sin dispersiones debidas al paso del calor del punto caliente al fondo de la olla.
- Ahorro de energía, el aparato funciona solamente cuando el recipiente está sobre la placa.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		WOK
		CI920G	CI940G	CW920G
Código		⌚7LGK1512	⌚7LGK1513	⌚7LGK1514
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	12000	24000	6000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	400 / 900 / 900
Peso neto	kg	75	115	75
PVP		9371 €	16608 €	7544 €

ACCESORIOS	Olla para Wok 360x102H mm
Código	7LGK9807
PVP	373 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



TE740T



TE720G



TE740G



TE740E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas.
- Dimensiones de la placa 700x500 mm.
- Activación del calentamiento mediante termostato, con regulación de la temperatura superficial de 58° a 400°C.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO ELÉCTRICO
		TE740T		TE720G	TE740G	TE740E
Código		⌚7LGK1084		⌚7LGK1323	⌚7LGK1324	⌚7LGK1327
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10000		4000	10000	16000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 250		400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	90		85	110	150
PVP		3619 €		3053 €	4418 €	6013 €

Cocción

ACCESORIOS	Bandeja 2022220 650x530x40	Palanca 2019661
Código	7LGK9806	7LGK9077
PVP	58 €	60 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



TE920G



TE940E



TE940G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas.
- Luz piloto para el correcto funcionamiento del equipo.
- Activación del calentamiento mediante termostato, con regulación de la temperatura superficial de 58° a 400°C.
- Base horno eléctrico realizada en acero.
- Horno eléctrico estático GN 2/1.
- Calentamiento mediante resistencias superiores e inferiores con regulaciones independientes.
- Horno de gas con válvula termostática para regular la temperatura de 100°C a 330°C.
- Conmutador de seis posiciones, termostato de seguridad.
- Tamaño de la cámara de cocción, 693x300Hx680 mm GN 2/1.
- Potencia horno 6 kW.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO ELÉCTRICO
		TE920G	TE940G	TE940E
Código		⌚7LGK1499	⌚7LGK1500	⌚7LGK1501
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	12000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	90	140	190
PVP		4540 €	5196 €	6525 €

ACCESORIOS	Palanca 2019661
Código	7LGK9077
PVP	60 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



TG720T



TG740T



TG720G



TG740G



TG740E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central.
- Calentamiento mediante quemador de elevada potencia para poder alcanzar una temperatura de 500°C en el centro de la placa.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO DE GAS	HORNO ELÉCTRICO
		TG720T	TG740T	TG720G	TG740G	TF740F	TG740E
Código		⌚ 7LGK1082	⌚ 7LGK1083	⌚ 7LGK1321	⌚ 7LGK1322	⌚ 7LGK1325	⌚ 7LGK1326
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	-	-	-	-	-	6000
Potencia gas	W	6000	12000	6000	12000	20000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	50	90	85	11	130	130
PVP		2159 €	2430 €	2437 €	2718 €	4110 €	4360 €

Cocción

ACCESORIOS	Bandeja 2022220 650x530x40	Palanca 2019661
Código	7LGK9806	7LGK9077
PVP	58 €	60 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



TG920G



TG940G



TG940F



TG940E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central.
- Calentamiento mediante quemador de elevada potencia para poder alcanzar una temperatura de 500°C en el centro de la placa.
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		HORNO DE GAS	HORNO ELÉCTRICO
		TG920G	TG940G	TG940F	TG940E
Código		⌚7LGK1495	⌚7LGK1496	⌚7LGK1497	⌚7LGK1498
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	/ - / -	/ - / -	/ - / -	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	-	-	-	6000
Potencia gas	W	7500	15000	23000	15000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	90	105	190	190
PVP		2478 €	2866 €	4589 €	4634 €

Cocción

ACCESORIOS	Palanca 2019661
Código	7LGK9077
PVP	60 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



TG74FTL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central.
- Placa radiante de gran espesor para una difusión correcta de la temperatura con agujero central. Quemadores principales con potencias variables y fijados herméticamente en la placa.
- Válvulas de seguridad por termopar y llama piloto.
- Parillas en fundición esmaltada negra resistente a los ácidos.
- Las barras largas garantizan el apoyo de ollas de pequeñas dimensiones.
- La potencia de los quemadores individuales es 1x4 kW y 1x8 kW.
- Base horno de gas realizada en acero.
- Horno de gas equipado con válvula termostática para una regulación de la temperatura de 100 °C a 330 °C.
- Quemador de llama estabilizada equipado con llama piloto, termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Tamaño de la cámara de cocción, 693x300Hx580 mm GN 2/1.
- Potencia horno 8 kW.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		2 FUEGOS IZQ CON PLACA SOBRE HORNO DE GAS		2 FUEGOS DCHA CON PLACA SOBRE HORNO DE GAS		4 FUEGOS IZQ/DRCHA CON PLACA CENTRAL SOBRE HORNO
		TG74FTL	TG76FTL	TG74FTR	TG76FTR	TG76FTC
Código		🕒 7LGK1316	🕒 7LGK1319	🕒 7LGK1317	🕒 7LGK1320	🕒 7LGK0065
Potencia gas	W	26000	32000	26000	32000	38000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900	1200 / 700 / 900
Peso neto	kg	100	170	100	170	210
PVP		4540 €	5679 €	4540 €	5679 €	5621 €

Cocción

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA MINI



3PL006

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura construida en acero inoxidable, con cajón recoge grasas.
- Placa de cocción lisa en acero de 6 mm.
- Agujero frontal que permite el encendido manual en todos los modelos.
- Planchas dotadas de termopar para la detección de llama.
- Modelos preparados para trabajar con gas natural (G20), gas butano (G30) o gas propano (G31). Predeterminado para GLP convertible al resto de gases indicados.



Pies regulables en altura.



Perfil lateral y trasero de 30 mm para evitar posibles salpicaduras.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		1PL006	2PL006	3PL006
Código		7MOF0000	7MOF0001	7MOF0002
Ancho / fondo / alto	mm	425 / 480 / 260	625 / 480 / 260	825 / 480 / 260
Peso bruto / neto	kg	14 / 13	19,5 / 18	27 / 25
PVP		340 €	435 €	550 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MG 40



MG 40



MG 100



MG 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama completa de fry-tops lisos, lisos con acabados cromados o rayados 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, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LISA			SOBREMESA RAYADA		LISA CROMADA		
		MG 40	MG 60	MG 100	MG 40	MG 60	MG 40	MG 60	MG 100
Código		7MBM0011	7MBM0012	7MBM0013	7MBM0023	7MBM0024	7MBM0017	7MBM0018	7MBM0019
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	5100	10200	15300	5100	7200	5100	10200	15300
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270
Peso neto	kg	38	56	74	38	56	38	56	74
PVP		1610 €	2104 €	3025 €	1535 €	2211 €	1987 €	2715 €	3882 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Soporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043
PVP	379 €	419 €	554 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MG7-70



MG7-70

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.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		LISA	SOBRE MUEBLE	
		MG7 - 40	MG7 - 70		MG7-40	MG 7- 70
Código		7MBM0051	7MBM0052		7MBM0055	7MBM0056
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	5500	11000		5500	11000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250		400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
Peso neto	kg	36	70		60	92
PVP		1432 €	2253 €		2176 €	2804 €

Cocción

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



FLG72TF



FLG72TC



FRG72TC



FLG74TF



FLG74TC



FLG72GC



FLG74GF



FLG74GC

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.
- Modelos acabados en F: Placa FE 510.
- Modelos acabados en CR: Placa Cromoduro.
- Modelos acabados en C: Placa Compound.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA									
		LISA				RAYADA				LISA-RAYADA	
		FLG72TF	FLG72TC	FLG74TF	FLG74TC	FRG72TF	FRG72TC	FRG74TF	FRG74TC	FMG74TF	FMG74TC
Código		⌚7LGK1086	⌚7LGK1087	⌚7LGK1090	⌚7LGK1091	⌚7LGK1088	⌚7LGK1089	⌚7LGK1092	⌚7LGK1093	⌚7LGK1094	⌚7LGK1095
Potencia gas	W	7000	7000	14000	14000	7000	7000	14000	14000	14000	14000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 250	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250
Peso neto	kg	50	50	80	80	50	50	80	80	80	80
PVP		1605 €	2270 €	2485 €	3720 €	1952 €	2560 €	2734 €	3901 €	2672 €	3936 €

MODELO		SOBRE MUEBLE							
		LISA				RAYADA			
		FLG72GF	FLG72GCR	FLG72GC	FLG74GF	FLG74GCR	FLG74GC	FRG72GF	FRG72GCR
Código		⌚7LGK1351	7LGK0069	⌚7LGK1352	7LGK1355	7LGK0517	⌚7LGK1356	7LGK1353	7LGK0086
Potencia gas	W	7000	7000	7000	14000	14000	14000	7000	7000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto	kg	75	75	75	120	120	120	75	75
PVP		1787 €	2524 €	2524 €	2734 €	4080 €	4080 €	2141 €	2796 €

MODELO		SOBRE MUEBLE						
		RAYADA			LISA - RAYADA			
		FRG72GC	FRG74GF	FRG74GCR	FRG74GC	FMG74GF	FMG74GCR	FMG74GC
Código		⌚7LGK1354	7LGK1357	⌚7LGK0518	⌚7LGK1358	⌚7LGK1359	7LGK0519	⌚7LGK1360
Potencia gas	W	7000	14000	14000	14000	14000	14000	14000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	75	120	120	120	120	120	120
PVP		2796 €	2970 €	4377 €	4377 €	2920 €	4303 €	4303 €

ACCESORIOS	Raspador para fry top para plancha lisa	Raspador para fry top para plancha acanalada	Antisalpicaaduras 2015934	Antisalpicaaduras placa única	Kit 4 ruedas
Código	7LGK9065	7LGK9066	7LGK9064	7LGK9836	7LGK9057
PVP	53 €	71 €	109 €	175 €	180 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



FMG94GF



FLG92GC



FRG92GC



FLG94GC



FLG94GF



FMG94GC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera estampada con espesor 2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- Placa de cocción encajada en la encimera; garantiza uniformidad de cocción y una mayor limpieza.
- Plancha lisa en hierro.
- Encimera con agujero para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida GN 1/3.
- Calentamiento mediante quemador en acero con llama estabilizada de 2 tramos y 4 líneas de llama para cada zona.
- Control del gas mediante llave de paso de seguridad con termopar.
- Temperatura controlada manualmente.
- Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura
- Modelos acabados en F: Placa FE 510.
- Modelos acabados en CR: Placa Cromoduro.
- Modelos acabados en C: Placa Compound.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE LISA				
		FLG92GF	FLG92GCR	FLG92GC	FLG94GF	FLG94GCR
Código		⌚7LGK1518	7LGK1211	7LGK1520	⌚7LGK1522	7LGK0532
Capacidad de congelación (240 min)	kg	-	-	-	-	-
Potencia gas	W	9000	9000	9000	18000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	95	95	95	175	175
PVP		2150 €	2878 €	2878 €	3200 €	4692 €

MODELO		SOBRE MUEBLE ACANALADO				
		LISA FLG94GC	FRG92GF3	FRG92GCR	FRG92GC	FRG94GF
Código		⌚7LGK1524	⌚7LGK1521	⌚7LGK0529	⌚7LGK1519	⌚7LGK1523
Capacidad de congelación (240 min)	kg	-	-	-	-	175
Potencia gas	W	18000	9000	9000	9000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	175	95	95	95	-
PVP		4692 €	2294 €	3024 €	3024 €	3605 €

MODELO		SOBRE MUEBLE				
		ACANALADO		LISA - RAYADA		
		FRG94GCR	FRG94GC	FMG94GF	FMG94GCR	FMG94GC
Código		⌚7LGK0533	⌚7LGK1525	⌚7LGK1526	⌚7LGK0534	⌚7LGK1527
Capacidad de congelación (240 min)	kg	-	-	-	-	-
Potencia gas	W	18000	18000	18000	18000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	175	175	175	175	175
PVP		5002 €	5002 €	3457 €	4852 €	4852 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



ME 40



ME 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama completa de fry-tops lisos, lisos con acabado cromado o rayados 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, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SOBREMESA			
		LISA		RAYADA	
MODELO		ME 40	ME 60	ME 40	ME 60
Código		7MBM0014	7MBM0015	7MBM0025	7MBM0026
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	5000	7500	5000	7500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso neto	kg	38	56	38	56
PVP		1355 €	1695 €	1446 €	1945 €

		SOBREMESA LISA CROMADA		
MODELO		ME 40	ME 60	ME 100
Código		7MBM0020	7MBM0021	7MBM0022
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	5000	7500	12500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270
Peso neto	kg	38	56	74
PVP		1761 €	2303 €	3434 €

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Soporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043
PVP	379 €	419 €	554 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



ME 7 - 40

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.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		SOBRE MUEBLE	
		LISA			
		ME 7 - 40	ME7-70 lisa eléctrica	ME7 - 40	ME 7-70
Código		⌚7MBM0053	⌚7MBM0054	⌚7MBM0057	⌚7MBM0058
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	400	800	400	800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
Peso neto	kg	36	70	60	92
PVP		1411 €	2176 €	1950 €	2743 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



FRE72TF



FME74TC



FLE72TC



FLE74TF



FLE74TC



FRE72TC



FRE74TC



FRE74TF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm
- Placa de cocción encajada en la encimera: garantiza uniformidad de cocción y una mayor limpieza
- Encimera con agujero para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en Incoloy
- Activación del calentamiento señalado mediante luz piloto en el salpicadero
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente con regulación de 50 a 330 °C
- Modelos acabados en F: placa FE510
- Modelos acabados en CR: placa de cromo duro
- Modelos acabados en C: placa Compound



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SOBREMESA								SOBRE MUEBLE LISA - RAYADA
		LISA				RAYADA				
MODELO		FLE72TF	FLE72TC	FLE74TF	FLE74TC	FRE72TF	FRE72TC	FRE74TF	FRE74TC	FME74TF
Código		⌚7LGK1096	⌚7LGK1097	⌚7LGK1100	⌚7LGK1101	⌚7LGK1098	⌚7LGK1099	7LGK1102	⌚7LGK1103	⌚7LGK1104
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	6000	12000	12000	6000	6000	12000	12000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 250	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250	800 / 700 / 250
Peso neto	kg	50	50	80	80	50	50	80	80	80
PVP		1742 €	2342 €	2655 €	4021 €	1884 €	2559 €	2895 €	4142 €	2747 €

MODELO	LISA - RAYADA	SOBRE MUEBLE LISA						RAYADA	
		FME74TC	FLE72GF	FLE72GCR	FLE72GC	FLE74GF	FLE74GCR	FLE74GC	FRE72GF
		FME74TC	FLE72GF	FLE72GCR	FLE72GC	FLE74GF	FLE74GCR	FLE74GC	FRE72GCR
Código	7LGK1105	7LGK1361	7LGK0522	7LGK1362	7LGK1365	7LGK0524	7LGK1366	7LGK1363	7LGK0523
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	12000	6000	6000	6000	12000	12000	12000	6000	6000
Ancho / fondo / alto mm	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto kg	80	75	75	75	120	120	120	75	75
PVP	3996 €	1928 €	2523 €	2523 €	2922 €	4262 €	4262 €	2025 €	2747 €

MODELO	SOBRE MUEBLE						
	RAYADA				LISA - RAYADA		
	FRE72GC	FRE74GF	FRE74GCR	FRE74GC	FME74GF	FME74GCR	FME74GC
Código	7LGK1364	7LGK1367	7LGK0527	7LGK1368	7LGK1369	7LGK0528	7LGK1370
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	6000	12000	12000	12000	12000	12000	12000
Ancho / fondo / alto mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto kg	75	120	120	120	120	120	120
PVP	2747 €	3145 €	4383 €	4383 €	2997 €	4239 €	4239 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



FLE92GC



FLE94GC



FLE94GF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero
- Encimera estampada con espesor 2 mm
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm
- Placa de cocción encajada en la encimera: garantiza uniformidad de cocción y una mayor limpieza.
- Encimera con agujero para el reflujo de la grasa de cocción y cubeta estampada de recogida
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador
- Calentamiento mediante resistencias blindadas in incoloy
- Activación del calentamiento señalado mediante luz piloto en el salpicadero
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente con regulación de 50 a 330 °C

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE				LISA
		FLE92GC	FLE92GCR	FLE92GC	FLE94GF	FLE94GCR
Código		7LGK1528	7LGK0537	7LGK1529	7LGK1532	7LGK0539
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	8000	8000	8000	16000	16000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	95	95	95	175	175
PVP		2342 €	3031 €	3031 €	3502 €	4963 €

MODELO		SOBRE MUEBLE				LISA
		LISA	ACANALADO		RAYADA	ACANALADO
Código		FLE94GC	FRE92GF	FRE92GCR	FRE92GC	FRE94GF
Código		7LGK1533	7LGK1530	7LGK0538	7LGK1531	7LGK1534
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	16000	8000	8000	8000	16000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	175	95	95	95	175
PVP		4963 €	2463 €	3131 €	3131 €	3851 €

MODELO		ACANALADO		SOBRE MUEBLE		
		FRE94GCR	FRE94GC	FME94GF	LISA - RAYADA	FME94GC
Código		7LGK0543	7LGK1535	7LGK1536	7LGK0544	7LGK1537
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	16000	16000	16000	16000	16000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	175	175	-	-	175
PVP		5265 €	5265 €	3706 €	5120 €	5120 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MPG 80

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 maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MPG 40	MPG 80
Código		7MBM0027	7MBM0028
Potencia gas	W	7000	14000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	800 / 600 / 270
Peso neto	kg	36	46
PVP		1850 €	2708 €

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 80
Código	7MBM0040	7MBM0042
PVP	379 €	484 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



GL76TV



GL72TV



GL74TV



GL72GV



GL74GV



GL76GV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Realizadas completamente en acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Parrillas de cocción fácilmente extraíbles para la limpieza.
- Protecciones perimetrales contra salpicaduras.
- Cajón recoge residuos y cubeta recoge grasa y para la contención del agua fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza; el cajón asegura de esta forma un enfriamiento rápido de la grasa y una mejor cocción gracias a la evaporación del agua.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable (AISI 316) de alto rendimiento térmico, accionados mediante válvula de seguridad por termopar y llama piloto.
- Encendido piezoeléctrico.
- Grifo de llenado agua incorporado.
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		
		GL72TV	GL74TV	GL76TV
Código		⌚7LGK1441	⌚7LGK1442	⌚7LGK1443
Potencia gas	W	8500	17000	25500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	1200 / 700 / 250
Peso neto	kg	45	75	90
PVP		2282 €	3356 €	4286 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		
		GL72GV	GL74GV	GL76GV
Código		⌚7LGK1371	⌚7LGK1372	⌚7LGK1373
Potencia gas	W	8500	17000	25500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	1200 / 700 / 900
Peso neto	kg	75	100	110
PVP		2463 €	3598 €	4649 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



GL92GV



GL94GV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Realizadas completamente en acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Parrillas de cocción fácilmente extraíbles para la limpieza.
- Protecciones perimetrales contra salpicaduras.
- Cajón recoge residuos y cubeta recoge grasa y para la contención del agua fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza; el cajón asegura de esta forma un enfriamiento rápido de la grasa y una mejor cocción gracias a la evaporación del agua.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable (AISI 316) de alto rendimiento térmico, accionados mediante válvula de seguridad por termopar y llama piloto.
- Encendido piezoeléctrico.
- Grifo de llenado agua incorporado.
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO		
		GL92GV	GL94GV	GL96GV
Código		⌚7LGK1538	⌚7LGK1539	⌚7LGK1540
Potencia gas	W	11000	22000	33000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	90	140	170
PVP		2898 €	4286 €	5675 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



GL72TE



GL74TE



GL72GE



GL74GE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- La cocción directa sobre resistencia es un sistema de cocción que prevé el contacto de los alimentos a asar con resistencias de tubo plano de baja inercia térmica situados encima de un recipiente de agua.
- Las resistencias adaptadas en secciones y potencias garantizan un alimento asado, sabroso y tierno.
- La limpieza de la superficie de cocción se produce por efecto pirólisis sin posibilidad de llamas y quemaduras y con la ayuda de un raspador.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SOBREMESA	
MODELO		GL72TE	GL74TE
Código		⌚7LGK1444	⌚7LGK1445
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4000	8000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250
Peso neto	kg	45	75
PVP		2811 €	3856 €

		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
MODELO		GL72GE	GL74GE
Código		⌚7LGK1374	⌚7LGK1375
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4000	8000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	75	80
PVP		3206 €	4163 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



GL92GE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Altura de la superficie de trabajo regulable de 850 a 900 mm.
- La cocción directa sobre resistencia es un sistema de cocción que prevé el contacto de los alimentos a asar con resistencias de tubo plano de baja inercia térmica situados encima de un recipiente de agua.
- Las resistencias adaptadas en secciones y potencias garantizan un alimento asado, sabroso y tierno.
- La limpieza de la superficie de cocción se produce por efecto pirólisis sin posibilidad de llamas y quemaduras y con la ayuda de un raspador.
- Frontales perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		GL92GE	GL94GE
Código		⌚7LGK1541	⌚7LGK1542
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	5400	10800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	70	90
PVP		3223 €	4722 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



GL72GC



GL74GC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Realizadas completamente en acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Placa de cocción regulable en altura respecto a la fuente de calor.
- Parrillas de cocción fácilmente extraíbles para la limpieza.
- Protecciones perimetrales contra salpicaduras.
- Cajón recoge residuos y cubeta recoge grasa (estampada y con ángulos redondeados) fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable (AISI 316) de alto rendimiento térmico, accionados mediante válvula de seguridad por termopar y llama piloto.
- Encendido piezoeléctrico.
- Parrilla para la cocción de carnes y piedra volcánica en dotación (parrilla pescado y parrilla ½ carne ½ pescado disponibles bajo petición).
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		REJILLA PARA CARNE	
		GL72GC	GL74GC
Código		7LGK1376	7LGK1377
Potencia gas	W	8000	16000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	75	100
PVP		2312 €	3417 €

Cocción

ACCESORIOS	Lava volcánica envase: 7 kg	Rejilla para pescado GL72GC	Rejilla para pescado GL74GC	Rejilla para carne GL72GC	Rejilla para carne GL74GC	Rejilla carne/ pescado GL74GC
Código	7LGK9813	7LGK9808	7LGK9809	9HGK0228	9HGK0234	7LGK9812
PVP	37 €	224 €	235 €	240 €	253 €	335 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



GL92GC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Realizadas completamente en acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Placa de cocción regulable en altura respecto a la fuente de calor.
- Parrillas de cocción fácilmente extraíbles para la limpieza.
- Protecciones perimetrales contra salpicaduras.
- Cajón recoge residuos y cubeta recoge grasa (estampada y con ángulos redondeados) fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable (AISI 316) de alto rendimiento térmico, accionados mediante válvula de seguridad por termopar y llama piloto.
- Encendido piezoeléctrico.
- Parrilla para la cocción de carnes y piedra volcánica en dotación (parrilla pescado y parrilla ½ carne ½ pescado disponibles bajo petición).
- Base abierta realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		REJILLA PARA CARNE	SOBRE MUEBLE NEUTRO
		GL92GC	GL94GC
Código		7LGK1544	⌚7LGK1543
Potencia gas	W	11000	22000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	70	130
PVP		2621 €	3851 €

Cocción

ACCESORIOS	Lava volcánica envase: 7 kg	Rejilla pescado para GL94GC	Rejilla para pescado para GL92GC	Rejilla para carne para GL94GC	Rejilla para carne para GL92GC
Código	7LGK9813	7LGK9865	7LGK9870	7LGK9869	7LGK9867
PVP	37 €	236 €	247 €	253 €	265 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MFG 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

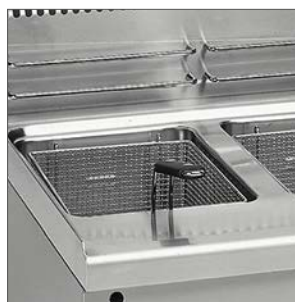
- Freidoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas, y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para 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, parrillas, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm. de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MFG 40	MFG 60
Código		7MBM0029	7MBM0030
Capacidad cubas	L	8	8+8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	7400	14800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso neto	kg	23	40
PVP		1726 €	2970 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041
PVP	379 €	419 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MFG7-70 con mueble (2cubas)

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MFG7 - 40(1 cuba)	MFG 7 - 70 (2 cubas)
Código		🕒7MBM0067	🕒7MBM0068
Capacidad cubas	L	8	8+8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	7400	14800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250
Peso neto	kg	35	55
PVP		1887 €	3123 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		MFG7-40 con mueble (1 cuba)	MFG7-70 con mueble (2cubas)
Código		7MBM0071	7MBM0072
Capacidad cubas	L	10	10+10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	12500	25000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
Peso neto	kg	93	135
PVP		2342 €	4074 €

ACCESORIOS	Mediacesta 120x295x120	Cesta 260 x295 x120
Código	7MBM9020	7MBM9019
PVP	79 €	87 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



FG7207T



FG7113T



FG7213T



FG7207MT



FG7113MT



FG7213MT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mueble totalmente de acero
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm
- Pies de acero regulables en altura
- Cubas totalmente de acero, con ángulos redondeados y fondo estampado para facilitar la limpieza
- Superficie de trabajo antidesbordamiento
- Amplia zona fría en el fondo para el depósito de las impurezas
- Vaciado del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) dentro del compartimiento, mediante grifo de vaciado en fusión de latón cromado
- Fuentes de calor protegidas por red extraíble cromada
- Calentamiento mediante quemadores de fundición niquelada de alto rendimiento térmico (1 kW por cada litro aprox.) con válvula eléctrica
- Bulbos protegidos contra impactos accidentales
- Versiones “melting” con control electrónico de la temperatura intermitente programado y gradual para obtener una mayor precisión y productividad

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SOBRE MUEBLE NEUTRO INTERCAMBIADOR INTERIOR CUBA						
	FG7207T	FG7207MT	FG7113T	FG7117T	FG7113MT	FG7117MT	FG7215T
Código	7LGK1382	7LGK1383	7LGK1384	7LGK1108	7LGK1385	7LGK1386	7LGK1387
Capacidad cubas	L	8+8	8+8	13	17	13	17
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	200	200	100	100	100	100
Potencia gas	W	12000	12000	11500	16500	11500	16500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	600 / 700 / 900
Peso neto	kg	73	73	58	68	68	100
PVP		3840 €	4661 €	2644 €	2886 €	3249 €	3496 €

MODELO	SOBRE MUEBLE NEUTRO INTERCAMBIADOR INTERIOR CUBA					INTERCAMBIADOR EXTERIOR CUBA	
	FG7215MT	FG7213T	FG7217T	FG7213MT	FG7217MT	FG7413P	FG7417P
Código	7LGK1388	7LGK1389	7LGK1109	7LGK1390	7LGK1391	7LGK1392	7LGK1393
Capacidad cubas	L	13+13	13+13	17+17	13+13	17+17	13
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	200	200	200	200	200	100
Potencia gas	W	18800	23000	33000	23000	33000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto	kg	100	100	121	100	121	58
PVP		4787 €	4624 €	5108 €	5473 €	5917 €	2934 €

MODELO	SOBRE MUEBLE NEUTRO INTERCAMBIADOR EXTERIOR CUBA					
	FG7413MP	FG7417MP	FG7813P	FG7817P	FG7813MP	FG7817MP
Código	7LGK1394	7LGK1395	7LGK1396	7LGK1397	7LGK1398	7LGK1399
Capacidad cubas	L	13	17	13+13	17+17	13+13
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	100	100	200	200	200
Potencia gas	W	12000	16000	24000	33000	24000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	68	78	100	121	100
PVP		3487 €	3653 €	5278 €	5374 €	6166 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



FG9207T



FG9117T



FG9207MT



FG9113MT



FG9213T



FG9213MT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mueble totalmente de acero.
- Encimera estampada con espesor 2 mm.
- Pies de acero regulables en altura.
- Cubas totalmente de acero, con ángulos redondeados y fondo estampado para facilitar la limpieza.
- Superficie de trabajo antidesbordamiento.
- Amplia zona fría en el fondo para el depósito de las impurezas.
- Vaciado del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) dentro del compartimento, mediante grifo de vaciado en fusión de latón cromado.
- Fuentes de calor protegidas por red extraíble cromada.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento, con dispositivo de rotación, para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostato hasta los 190 °C y termostato de seguridad con calibración fija (230 °C) para evitar sobrecalentamientos.
- Bulbos protegidos contra impactos accidentales.
- Dotación: 1 cesto para cada cuba en el medio módulo 1 cuba de recogida para el aceite del aparato.
- M: Control electrónico MELTING.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SOBRE MUEBLE NEUTRO INTERCAMBIADOR INTERIOR CUBA						
MODELO		FG9207T	FG9207MT	FG9113T	FG9117T	FG9113MT	FG9117MT	FG9213T
Código		⌚7LGK1553	⌚7LGK1552	⌚7LGK1554	7LGK1149	⌚7LGK1555	⌚7LGK1556	7LGK1557
Capacidad neta	L	8+8	8+8	13	17	13	17	13 + 13
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	200	200	100	100	100	100	200
Potencia gas	W	12000	12000	11500	16500	11500	16500	23000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	88	88	70	70	70	70	140
PVP		4003 €	4831 €	2955 €	2963 €	3375 €	3610 €	4863 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO						
		INTERCAMBIADOR INTERIOR CUBA			INTERCAMBIADOR EXTERIOR CUBA			
Código		FG9217T	FG9213MT	FG9217MT	FG9413P	FG9417P	FG9421P	FG9413MP
		7LGK1150	🕒7LGK1558	🕒7LGK1559	🕒7LGK1560	🕒7LGK1561	🕒7LGK1562	🕒7LGK1563
Capacidad neta	L	17 + 17	13 + 13	17 + 17	13	17	21	13
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	200	200	200	100	100	100	200
Potencia gas	W	33000	23000	33000	12000	16000	20000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900
Peso neto	kg	145	140	145	70	78	78	70
PVP		5338 €	5682 €	6357 €	3073 €	3272 €	3367 €	3635 €

		SOBRE MUEBLE NEUTRO INTERCAMBIADOR EXTERIOR CUBA					
MODELO		FG9417MP	FG9421MP	FG9817P	FG9821MP	FG9817MP	FG9821MP
Código		⌚7LGK1564	⌚7LGK1565	⌚7LGK1566	⌚7LGK1567	7LGK1568	7LGK1569
Capacidad neta	L	17	21	17 + 17	21+21	17 + 17	21+21
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	200	200	200	200	200	200
Potencia gas	W	16000	20000	33000	38000	33000	38000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	78	78	145	145	145	145
PVP		3818 €	3879 €	5778 €	6253 €	6684 €	7170 €

ACCESORIOS	Cesto para freidora con quemador interior 113x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 130x315x120	Cesto para freidora con quemador exterior 100x300x120	Cesto para freidora con quemador exterior 145x300x120	Cesto para freidora con quemador interior 146x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 230x315x120	Cesto para freidora con quemador exterior 210x300x120
Código	7LGK9855	7LGK9859	7LGK9849	7LGK9851	7LGK9857	7LGK9856	7LGK9850
PVP	53 €	53 €	54 €	60 €	60 €	65 €	65 €

ACCESORIOS	Cesto para freidora con quemador exterior 146x410x120	Cesto para freidora con quemador interior 300x315x120	Cesto para freidora con quemador exterior 300x310x120	Cesto para freidora con quemador exterior 300x410x120	Cubas recoge aceite con filtro	Antisalpicaduras placa única
Código	7LGK9890	7LGK9858	7LGK9852	7LGK9889	7LGK9860	7LGK9836
PVP	67 €	69 €	69 €	92 €	139 €	175 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA MINI



Fi 44L.



Fi 4L.

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fi 4L.	Fi 44L.	Fi 6L.	Fi 66L.
Código		7MDO0000	7MDO0001	7MDO0002	7MDO0003
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	2200	2*2200	3000	2*3000
Ancho / fondo / alto	mm	410 / 205 / 300	410 / 380 / 300	410 / 285 / 300	410 / 570 / 300
Peso neto	kg	3	6	5,5	10,4
PVP		174 €	344 €	227 €	417 €

MODELO		Fi 8L. con grifo	Fi 88L. con grifo	Fi 10L con grifo.	Fi 1010L. con grifo
Código		7MDO0004	7MDO0005	7MDO0006	7MDO0007
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3500	2*3500	4500	2*4500
Ancho / fondo / alto	mm	416 / 285 / 340	416 / 570 / 340	456 / 330 / 370	456 / 660 / 370
Peso neto	kg	5	10,7	9	19
PVP		284 €	534 €	458 €	879 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MFE 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, parrillas, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm. de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MFE 40	MFE 60
Código		7MBM0031	7MBM0032
Capacidad cubas	L	10	10+10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	9000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso neto	kg	40	40
PVP		1591 €	2619 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041
PVP	379 €	419 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MFE7 - 40

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MFE7 - 40	MFE7-70 (2 CUBAS)
Código		🕒 7MBM0069	🕒 7MBM0070
Capacidad cubas	L	12	12+12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	900	1800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250
Peso neto	kg	35	55
PVP		1851 €	3009 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		MFE7 - 40 con mueble (1cuba)	MFE7-70 con mueble (2 cubas)
Código		7MBM0073	7MBM0074
Capacidad cubas	L	13	13+13
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	900	1800
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
Peso neto	kg	93	135
PVP		2263 €	3779 €

ACCESORIOS	Mediacesta 120x295x120	Cesta 260 x295 x120
Código	7MBM9020	7MBM9019
PVP	79 €	87 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



FE7213



FE7213M



FE7207



FE7113



FE7207M



FE7113M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mueble totalmente de acero
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm
- Pies de acero regulables en altura
- Cubas totalmente de acero, con ángulos redondeados y fondo estampado para facilitar la limpieza
- Superficie de trabajo antidesbordamiento
- Amplia zona fría en el fondo para el depósito de las impurezas
- Vaciado del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) dentro del compartimiento, mediante grifo de vaciado en fusión de latón cromado
- Fuentes de calor protegidas por red extraíble cromada
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento, con dispositivo de rotación, para facilitar la limpieza de la cuba
- Control de la temperatura mediante termostato hasta los 190 °C y termostato de seguridad con calibración fija (230 °C) para evitar sobrecalentamientos
- Bulbos protegidos contra impactos accidentales;

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO					
		FE7207	FE7207M	FE7113	FE7117	FE7113M	FE7117M
Código		⌚ 7LGK0073	⌚ 7LGK1401	7LGK1402	⌚ 7LGK1110	⌚ 7LGK1404	⌚ 7LGK1405
Capacidad neta	L	8+8	8+8	13	17	13	17
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	200	200	100	100	100	100
Potencia gas	W	14000	14000	12000	16500	12000	16500
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto	kg	62	62	60	70	48	55
PVP		3321 €	3973 €	2282 €	2576 €	2790 €	2976 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO					
		FE7215	FE7215M	FE7213	FE7217	FE7213M	FE7217M
Código		⌚ 7LGK0077	7LGK1407	7LGK1408	⌚ 7LGK1111	⌚ 7LGK1410	⌚ 7LGK1411
Capacidad neta	L	15+15	15+15	13+13	17+17	13+13	17+17
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	- / - / -	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	200	200	200	200	200	200
Potencia gas	W	20400	20400	24000	33000	24000	33000
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 700 / 900	600 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	76	76	76	90	76	90
PVP		3599 €	3920 €	3888 €	4406 €	4697 €	4987 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



FE9217



FE9217M



FE9113



FE9113M



FE9207M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mueble totalmente de acero.
- Encimera estampada con espesor 2 mm.
- Pies de acero regulables en altura.
- Cubas totalmente de acero, con ángulos redondeados y fondo estampado para facilitar la limpieza.
- Superficie de trabajo antidesbordamiento.
- Amplia zona fría en el fondo para el depósito de las impurezas.
- Vaciado del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) dentro del compartimento, mediante grifo de vaciado en fusión de latón cromado.
- Fuentes de calor protegidas por red extraíble cromada.
- Calentamiento mediante quemadores de fundición niquelada de alto rendimiento térmico (1 kW por cada litro aprox.) con válvula eléctrica.
- Control de la temperatura mediante termostato hasta los 190 °C y termostato de seguridad con calibración fija (230 °C) para evitar sobrecalentamientos.
- Bulbos protegidos contra impactos accidentales.
- Dotación: 1 cesto para cada cuba en el medio módulo 1 cuba de recogida para el aceite del aparato.
- M: Control electrónico MELTING.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO					
		FE9207	FE9207M	FE9113	FE9117	FE9121	FE9113M
Código		7LGK1570	🕒7LGK1571	🕒7LGK1572	🕒7LGK151	🕒7LGK1574	🕒7LGK1575
Capacidad neta	L	8+8	8+8	13	17	21	13
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	14000	14000	12000	16500	20000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900
Peso neto	kg	88	88	78	78	78	78
PVP		3464 €	4070 €	2401 €	2644 €	2825 €	3200 €

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO					
		FE9117M	FE9121M	FE9217	FE9221	FE9217M	FE9221M
Código		⌚7LGK1576	⌚7LGK1577	⌚7LGK1152	⌚7LGK1579	⌚7LGK1580	⌚7LGK1581
Capacidad neta	L	17	21	17 + 17	21+21	17 + 17	21+21
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	16500	20000	33000	40000	33000	40000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	78	78	145	150	140	150
PVP		3482 €	3791 €	4589 €	5160 €	5132 €	5851 €

ACCESORIOS	Cesto para freidora con quemador interior 113x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 130x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 146x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 230x315x120	Cesto para freidora con quemador interior 300x315x120	Cubas recoge aceite con filtro	Antisalpicaduras placa única
Código	7LGK9855	7LGK9859	7LGK9857	7LGK9856	7LGK9858	7LGK9860	7LGK9836
PVP	53 €	53 €	60 €	65 €	69 €	139 €	175 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MBG 60

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MBG40	MBG 60
Código		7MBM0033	🕒7MBM0034
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia gas	W	2100	5000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso neto	kg	22	30
PVP		1252 €	1626 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041
PVP	379 €	419 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MBE40

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA	
		MBE40	MBE 60
Código		7MBM0035	7MBM0036
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1500	3000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso neto	kg	22	30
PVP		1136 €	1278 €

Cocción

ACCESORIOS	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041
PVP	379 €	419 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



BM740T - GN 2/1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior realizado completamente en acero
- Encimera con espesor 1,2 mm
- La dotación incluye separadores soporte cubetas para recipientes gastronorm, que pueden situarse en diferentes combinaciones
- Llenado de la cuba mediante chorro de llenado situado directamente en la misma cuba
- Vaciado del agua mediante válvula de esfera
- Calentamiento mediante resistencias de hilo en funda de silicona, fijadas bajo el fondo de la cuba para facilitar la limpieza
- Regulación de la temperatura de 30 °C a 90 °C

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		BM720T - GN 1/1	BM740T - GN 2/1	BM720E - GN1/1	BM740E - GN 2/1
Código		⌚7LGK1106	⌚7LGK1107	7LGK1378	7LGK1379
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1100	2200	1100	2200
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	-	-	45	70
PVP		1377 €	2003 €	1798 €	2245 €

Cocción

ACCESORIOS	Larguero baño maría 327x25	Larguero baño maría 532x25	Tapa para GN 1/2	Tapas para GN 1/3	Tapas para GN 1/4	Tapas para GN 2/3	Recipiente GN 1/3 H 150	Recipientes GN 1/4 H150
Código	7LGK9826	7LGK9828	7LGK9822	7LGK9821	7LGK9820	7LGK9823	7LGK9815	7LGK9814
PVP	9 €	10 €	19 €	19 €	21 €	37 €	46 €	50 €

ACCESORIOS	Tapas para GN 2/1	Tapas Para GN 1/1	Recipiente GN 1/2 H150	Recipiente GN 2/3 H150	Recipiente GN 1/1 H150	Puerta	Recipientes GN 2/1 H150
Código	7LGK9825	7LGK9824	7LGK9816	7LGK9817	7LGK9818	7LGK9061	7LGK9819
PVP	50 €	56 €	67 €	82 €	99 €	144 €	169 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



BM920E GN 1/1+1/3



BM940E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior realizado completamente en acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- La dotación incluye separadores soporte cubetas para recipientes gastronorm, que pueden situarse en diferentes combinaciones.
- Llenado de la cuba mediante chorro de llenado situado directamente en la misma cuba.
- Vaciado del agua mediante válvula de esfera.
- Calentamiento mediante resistencias de hilo en funda de silicona, fijadas bajo el fondo de la cuba para facilitar la limpieza.
- Regulación de la temperatura de 30 °C a 90 °C.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		BM920E GN 1/1+1/3	BM940E
Código		7LGK1546	7LGK1545
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1650	3300
Medidas bandeja (GN)	mm	1/1 + 1/3	2/1 + 1/3
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	50	75
PVP		1992 €	2778 €

Cocción

ACCESORIOS	Larguero baño maría 327x25	Larguero baño maría 532x25	Tapa para GN 1/2	Tapas para GN 1/3	Tapas para GN 1/4	Tapas para GN 2/3	Recipiente GN 1/3 H 150	Recipientes GN 1/4 H150	Tapas para GN 2/1
Código	7LGK9826	7LGK9828	7LGK9822	7LGK9821	7LGK9820	7LGK9823	7LGK9815	7LGK9814	7LGK9825
PVP	9 €	10 €	19 €	19 €	21 €	37 €	46 €	50 €	50 €

ACCESORIOS	Tapas Para GN 1/1	Recipiente GN 1/2 H150	Recipiente GN 2/3 H150	Recipiente GN 1/1 H150	Puerta	Recipientes GN 2/1 H150	Kit 4 ruedas	Grifo de agua
Código	7LGK9824	7LGK9816	7LGK9817	7LGK9818	7LGK9061	7LGK9819	7LGK9057	7LGK9213
PVP	56 €	67 €	82 €	99 €	144 €	169 €	180 €	301 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MCPG 60 Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI304, 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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA
		MCPG 60 Gas
Código		7MBM0038
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	11000
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 600 / 270
PVP		2407 €

Cocción

ACCESORIOS	Cesta cuecepasta (115 x 150 x125 mm.)	Cesta cuecepasta (115 x 300 x125 mm.)	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM9015	7MBM9016	7MBM0040	7MBM0041
PVP	76 €	117 €	379 €	419 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MCPG7-40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

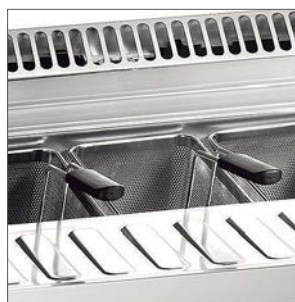
- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



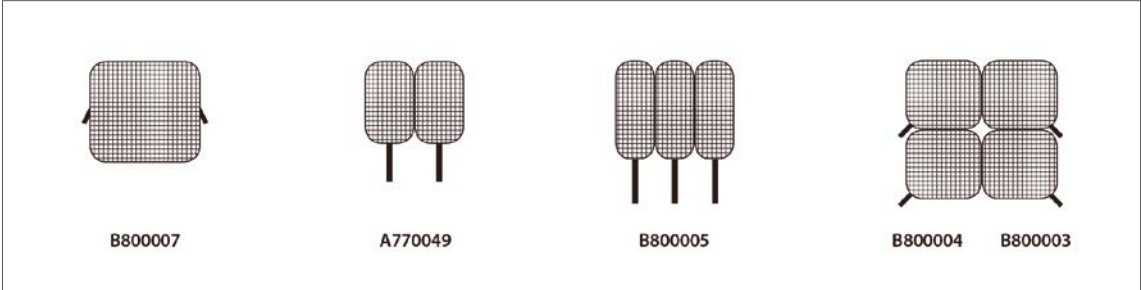
Cuecepastas: diferentes posibilidades de colocación de cestas (opcionales).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MCPG7-40	MCPG7-70
Código		7MBM0075	7MBM0077
Capacidad cubas	L	26	40
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	8500	13600
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
PVP		2641 €	3170 €



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba.

ACCESORIOS	Cesta 165×145×230 mm	Cesta 165×145×230 mm	Cesta 145×295×230 mm	Cesta 95×295×215 mm	Cesta 300×325×230 mm
Código	7MBM9024	7MBM9025	7MBM9022	7MBM9023	7MBM9021
PVP	80 €	80 €	96 €	107 €	161 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CPG746



CPG726

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

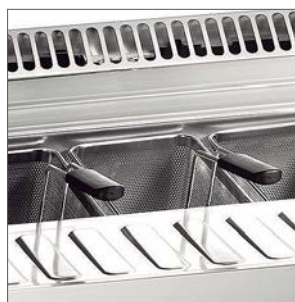
- Mueble realizado en acero, con superficie antidesbordamiento perfilada para apoyar los cestos
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm
- Cuba de cocción estampada, de acero AISI 316L al cromo-níquel-molibdeno (específico para el uso de la sal), con una amplia zona para recoger los almidones y ángulos redondeados para facilitar la limpieza
- Llenado directo del agua en la cuba mediante surtidor fijo
- Vaciado del agua mediante grifo de esfera situado en el mueble
- Versiones de gas con calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento térmico, situados bajo el fondo de la cuba
- Encendido piezoeléctrico
- Base con armarios realizada en acero
- Pies de acero inoxidable regulables en altura



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



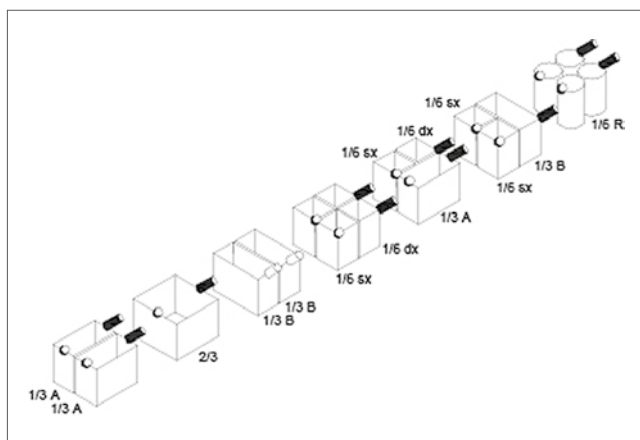
Cuecepastas: diferentes posibilidades de colocación de cestas (opcionales).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CPG726	CPG746
Código		7LGK1114	7LGK1172
Potencia gas	W	10000	20000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	52	80
PVP		2719 €	4477 €



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba.

ACCESORIOS	Tapa para cuecepasta 1xGN 2/3	Cesto 1/6 GN (R) mm 152x215 O 230 H	1/6 GN (dx) mm 163x143x215 O 230 H	Cesta 1/6 GN (sx) mm163x143x215 O 230 H	1/3 GN (A) mm 290x160x215 H	1/3 GN (B) mm 296x143x215 O 230 H	Cesto 2/3 GN (mm 298x334x215 H)
Código	7LGK9076	7LGK9241	7LGK9074	7LGK9075	7LGK9072	7LGK9073	7LGK9071
PVP	37 €	92 €	98 €	98 €	120 €	126 €	157 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CPG946



CPG926

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

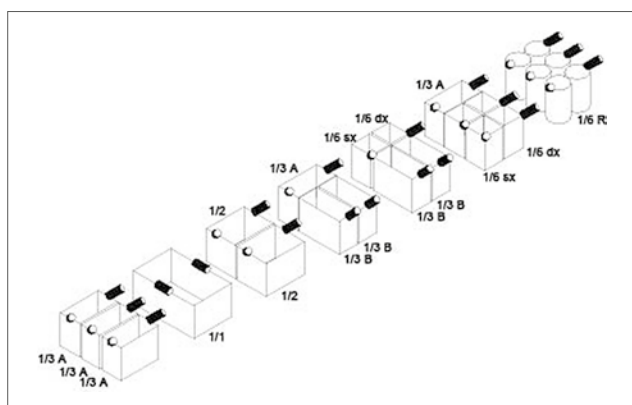
- Mueble realizado en acero, con superficie antidesbordamiento perfilada para apoyar los cestos.
- Encimera estampada con espesor 2 mm.
- Cuba de cocción estampada, de acero AISI 316L al cromo-níquel-molibdeno (específico para el uso de la sal), con una amplia zona para recoger los almidones y ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Llenado directo del agua en la cuba mediante surtidor fijo.
- Vaciado del agua mediante grifo de esfera situado en el mueble.
- Versiones de gas con calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento térmico, situados bajo el fondo de la cuba.
- Encendido piezoeléctrico.
- Base con armarios realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CPG926	CPG946
Código		①7LGK1155	①7LGK1196
Capacidad neta	L	40	40+40
Potencia gas	W	1500	3000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	75	115
PVP		3025 €	4994 €



CPG926

ACCESORIOS	Cesto para freidora con quemador exterior 100x300x120	TAPA PARA CUECEPASTA 1 X GN1/1	Cesto 1/6 GN (R) mm 152x215 O 230 H	1/6 GN (dx) mm 163x143x215 O 230 H	Cesta 1/6 GN (sx) mm163x143x215 O 230 H	1/3 GN (A) mm 290x160x215 H	1/3 GN (B) mm 296x143x215 O 230 H
Código	7LGK0051	7LGK9888	7LGK9241	7LGK9074	7LGK9075	7LGK9072	7LGK9073
PVP	53 €	60 €	92 €	98 €	98 €	120 €	126 €

ACCESORIOS	Cesto 1/3 GN (C) mm 165x295x230H	Cesto 1/2 GN mm 295x242x230H	Cesto 2/3 GN (mm 298x334x230 H)	Cesto 1/1 GN mm 300x486x230H	KIT 3 CESTAS GN 1/3 PARA MAC 90	MODULO LEVANTA CESTO AUTOMÁTICO MAC90
Código	7LGK9242	7LGK9881	7LGK9882	7LGK9240	7LGK9879	7LGK1551
PVP	140 €	157 €	157 €	240 €	474 €	6166 €

① Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MCPG 60 Eléctrico

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI304, 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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA
		MCPG 60 Eléctrico
Código		🕒7MBM0039
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	9000
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 600 / 270
PVP		2137 €

Cocción

ACCESORIOS	Cesta cuecepastas (115 x 150 x125 mm.)	Cesta cuecepastas (115 x 300 x125 mm.)	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM9015	7MBM9016	7MBM0040	7MBM0041
PVP	76 €	117 €	379 €	419 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MCPE7-40

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.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



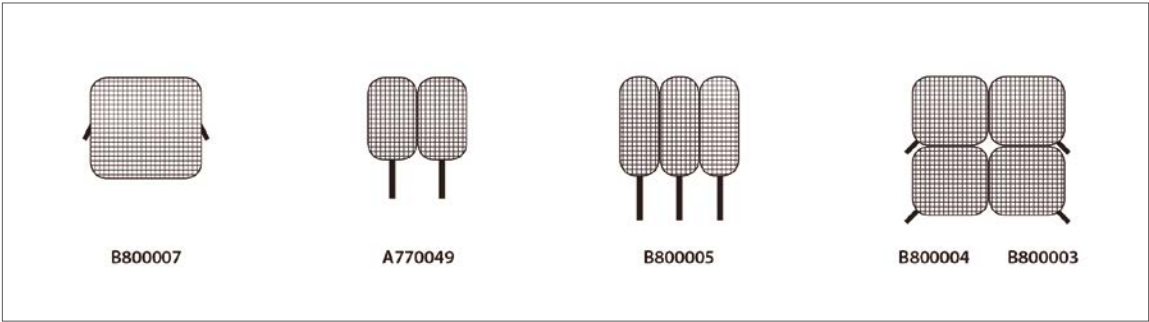
Cuecepastas: diferentes posibilidades de colocación de cestas (opcionales).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CUECEPASTA CON MUEBLE	
	MCPE7-40	MCPE7 - 70
Código	⌚7MBM0076	⌚7MBM0078
Capacidad cubas L	26	40
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	5500	9000
Ancho / fondo / alto mm	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
PVP	2747 €	3275 €



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba./MCPE7 - 70

ACCESORIOS	Cesta 165×145×230 mm	Cesta 165×145×230 mm	Cesta 145×295×230 mm	Cesta 95×295×215 mm	Cesta 300×325×230 mm
Código	7MBM9024	7MBM9025	7MBM9022	7MBM9023	7MBM9021
PVP	80 €	80 €	96 €	107 €	161 €

⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CPE746



CPE726

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

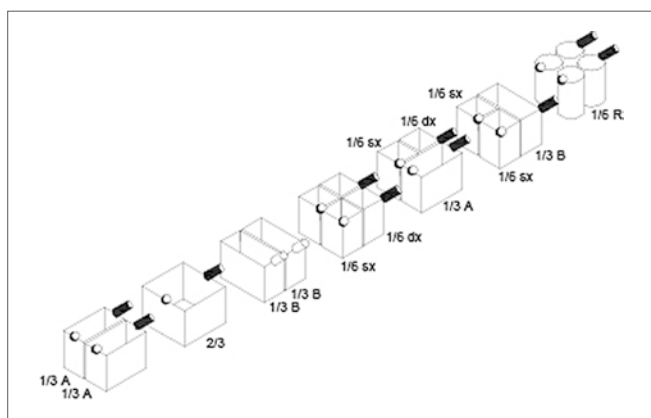
- Mueble realizado en acero, con superficie antidesbordamiento perfilada para apoyar los cestos.
- Encimera estampada con espesor 1,2 mm.
- Cuba de cocción estampada, de acero AISI 316L al cromo-níquel-molibdeno (específico para el uso de la sal), con una amplia zona para recoger los almidones y ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Llenado directo del agua en la cuba mediante surtidor fijo.
- Vaciado del agua mediante grifo de esfera situado en el mueble.
- Versión eléctrica con resistencias de alto rendimiento externas a la cuba.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CPE726	CPE746
Código		7LGK1115	7LGK1173
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	6000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	50	70
PVP		2750 €	4395 €



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba.

ACCESORIOS	Tapa para cuecepastas 1xGN 2/3	Cesto 1/6 GN (R) mm 152x215 O 230 H	Cesta 1/6 GN (sx) mm163x143x215 O 230 H	1/3 GN (A) mm 290x160x215 H	1/3 GN (B) mm 296x143x215 O 230 H	Cesto 2/3 GN (mm 298x334x215 H)
Código	7LGK9076	7LGK9241	7LGK9075	7LGK9072	7LGK9073	7LGK9071
PVP	37 €	92 €	98 €	120 €	126 €	157 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CPE946



CPE926

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mueble realizado en acero, con superficie antidesbordamiento perfilada para apoyar los cestos.
- Encimera estampada con espesor 2 mm.
- Cuba de cocción estampada, de acero AISI 316L al cromo-níquel-molibdeno (específico para el uso de la sal), con una amplia zona para recoger los almidones y ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Llenado directo del agua en la cuba mediante surtidor fijo.
- Vaciado del agua mediante grifo de esfera situado en el mueble.
- Versión eléctrica con resistencias de alto rendimiento externas a la cuba.
- Encendido piezoeléctrico.
- Base con armarios realizada en acero.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CPE926	CPE946
Código		⌚ 7LGK1156	⌚ 7LGK1197
Capacidad neta	L	40	40+40
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	9000	18000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	65	100
PVP		2900 €	4692 €

Cocción

ACCESORIOS	TAPA PARA CUECEPASTA 1 X GN1/1	Cesto 1/6 GN (R) mm 152x215 O 230 H	1/6 GN (dx) mm 163x143x215 O 230 H	Cesta 1/6 GN (sx) mm 163x143x215 O 230 H	1/3 GN (A) mm 290x160x215 H	1/3 GN (B) mm 296x143x215 O 230 H
Código	7LGK9888	7LGK9241	7LGK9074	7LGK9075	7LGK9072	7LGK9073
PVP	60 €	92 €	98 €	98 €	120 €	126 €

ACCESORIOS	Cesto 1/3 GN (C) mm 165x295x230H	Cesto 2/3 GN (mm 298x334x230 H)	Cesto 1/2 GN mm 295x242x230H	Cesto 1/1 GN mm 300x486x230H	KIT 3 CESTAS GN 1/3 PARA MAC 90	MODULO LEVANTA CESTO AUTOMATICO MAC90
Código	7LGK9242	7LGK9882	7LGK9881	7LGK9240	7LGK9879	7LGK1551
PVP	140 €	157 €	157 €	240 €	474 €	6166 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 600 MM DE FONDO



MPTE 40

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 ue permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocina, parrillas, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria para su negocio.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBREMESA
		MPTE 40
Código		🕒7MBM0037
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 600 / 270
PVP		1245 €

ACCESORIOS	Soporte neutro 40
Código	7MBM0040
PVP	379 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



SP720G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Aparato multifunción monobloque eléctrico, realizado en acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Cuba de acero inoxidable de forma rectangular GN 2/3.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas bajo la cuba.
- Termostato para la regulación de la temperatura de 30°C a 110°C.
- Indicadores luminosos para verificar el funcionamiento correcto del aparato

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	SOBREMESA
		SP720G	SP720T
Código		⌚ 7LGK1349	⌚ 7LGK1112
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1380	1380
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	400 / 700 / 250
Peso neto	kg	55	-
PVP		1697 €	1483 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MGMR 7 - 70

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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MGMR 7 - 70
Código		🕒7MBM0079
Capacidad cubas	L	50
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia gas	W	12500
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 700 / 850
PVP		6234 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



PGD705

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Pies de acero regulables en altura.
- Cubas de cocción con ángulos y bordes redondeados.
- Fondo recipiente en acero inoxidable AISI 316L abrillantado; paredes en acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de la cuba mediante grifo giratorio.
- Tapa del tipo equilibrado con muelle.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de latón cromado de 1" 1/2 con palanca.
- Versiones de gas con calentamiento mediante quemadores de acero de alto rendimiento.
- Control del gas mediante llave de paso de seguridad con termopar.
- Temperatura controlada manualmente.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MARMITAS A GAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO	
		PGD705	PGI705
Código		⌚ 7LGK1161	⌚ 7LGK1162
Capacidad cubas	L	50	50
Potencia gas	W	12000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	120	120
PVP		4675 €	6602 €

Cocción

ACCESORIOS	Rejilla de desagüe	Cesto 50 Lt. mm 360x404 H
Código	7LGK9212	7LGK9211
PVP	37 €	794 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



PGD910



PGI910

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Pies de acero regulables en altura.
- Cubas de cocción con ángulos y bordes redondeados.
- Fondo recipiente en acero inoxidable AISI 316L abrillantado; paredes en acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de la cuba mediante grifo giratorio.
- Tapa del tipo equilibrado con muelle.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de latón cromado de 1" 1/2 con palanca.
- Versiones de gas con calentamiento mediante quemadores de acero de alto rendimiento.
- Control del gas mediante llave de paso de seguridad con termopar.
- Temperatura controlada manualmente.
- En las versiones indirectas, control presión espacio intermedio mediante válvula de seguridad 0,5 bares y manómetro.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CALENTAMIENTO DIRECTO		CALENTAMIENTO INDIRECTO	
		PGD910	PGD915	PGI910	PGI915
Código		⌚ 7LGK1186	⌚ 7LGK1187	⌚ 7LGK1188	⌚ 7LGK1189
Capacidad neta	L	100	150	100	150
Potencia gas	W	21000	24000	21000	24000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	120	120	180	200
PVP		5373 €	5735 €	7452 €	7608 €

Cocción

ACCESORIOS	Rejilla de desagüe	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Tapa autoclave 2022498
Código	7LGK9864	7LGK9228	7LGK9229	7LGK9226	7LGK9227	7LGK9224	7LGK9225	7LGK9223
PVP	37 €	344 €	373 €	470 €	494 €	651 €	680 €	1432 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO



MEMR 7 - 70

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.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MEMR 7 - 70
Código		🕒7MBM0080
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	9000
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 700 / 850
PVP		6551 €

Cocción

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



PEI705

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm .
- Pies de acero regulables en altura .
- Cubas de cocción con ángulos y bordes redondeados.
- Fondo recipiente en acero inoxidable AISI 316L abrillantado; paredes en acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de la cuba mediante grifo giratorio.
- Tapa del tipo equilibrado con muelle.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de latón cromado de 1" 1/2 con palanca.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en aleación Incoloy 800, instaladas en la doble pared.
- En las versiones indirectas, control presión espacio intermedio mediante válvula de seguridad 0,5 bares y manómetro analógico.
- Carga de agua automática de la cámara de aire mediante electroválvula.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MARMITAS ELÉCTRICAS CON CALENTAMIENTO INDIRECTO	
		PEI705	
Código		⌚ 7LGK1163	
Capacidad cubas	L	50	
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	
Potencia eléctrica	W	10000	
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 900	
Peso neto	kg	120	
PVP		5931 €	

Cocción

ACCESORIOS	Rejilla de desagüe	Cesto 50 Lt. mm 360x404 H
Código	7LGK9212	7LGK9211
PVP	37 €	794 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



PEI910

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Pies de acero regulables en altura.
- Cubas de cocción con ángulos y bordes redondeados.
- Fondo recipiente en acero inoxidable AISI 316L abrillantado; paredes en acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de la cuba mediante grifo giratorio posto sopra il piano.
- Tapa del tipo equilibrado con muelle.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de latón cromado de 1" 1/2 con palanca.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas en aleación Incoloy 800, instaladas en la doble pared.
- En las versiones indirectas, control presión espacio intermedio mediante válvula de seguridad 0,5 bares y manómetro analógico.
- Carga de agua automática de la cámara de aire mediante electroválvula.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CALENTAMIENTO INDIRECTO	
		PEI910	PEI915
Código		⌚ 7LGK1190	⌚ 7LGK1191
Capacidad neta	L	100	150
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	180	200
PVP		7329 €	7765 €

Cocción

ACCESORIOS	Rejilla de desagüe	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Cesto 100 L. mm 520×325H	Cesto 150 L. mm 520×405H	Tapa autoclave 2022498
Código	7LGK9864	7LGK9228	7LGK9229	7LGK9226	7LGK9227	7LGK9224	7LGK9225	7LGK9223
PVP	37 €	344 €	373 €	470 €	494 €	651 €	680 €	1432 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



BE74FM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Cuba de acero inoxidable y fondo de hierro; esquinas redondeadas.
- Pies de acero regulables en altura.
- M = Basculamiento manual de la cuba accionado mediante volante.
- Llenado de la cuba mediante grifo y tubo.
- Tapa de acero con asa.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Válvula termostática para regular la temperatura de 50°C a 300°C.
- Termostato de seguridad.
- Indicadores luminoso para verificar el funcionamiento correcto del aparato.
- F: Cuba FE510.
- C: Cuba Compound.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LEVANTAMIENTO MANUAL	
		BE74FM	BE74CM
Código		⌚ 7LGK1159	⌚ 7LGK1160
Capacidad cubas	L	50	50
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10000	10000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	160	160
PVP		5090 €	5812 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



BE96CA



BE94CA



BE94CM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Cuba de acero inoxidable y fondo de hierro; esquinas redondeadas.
- Pies de acero regulables en altura.
- M = Basculamiento manual de la cuba accionado mediante volante.
- Llenado de la cuba mediante grifo y tubo.
- Tapa de acero con asa.
- Válvula termostática para regular la temperatura de 50°C a 300°C.
- Termostato de seguridad.
- Indicadores luminoso para verificar el funcionamiento correcto del aparato.
- F: Cuba FE510.
- C: Cuba Compound.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LEVANTAMIENTO MANUAL	
		BE94FM	BE94CM
Código		⌚7LGK1176	⌚7LGK1177
Capacidad neta	L	80	80
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	15000	15000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	170	170
PVP		5693 €	6940 €

MODELO		LEVANTAMIENTO AUTOMÁTICO			
		BE94FA	BE94CA	BE96FA	BE96CA
Código		⌚7LGK1180	⌚7LGK1181	⌚7LGK1184	⌚7LGK1185
Capacidad neta	L	80	80	120	120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	15300	15300	19000	19000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	170	170	200	200
PVP		6703 €	8030 €	8126 €	10084 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



BG74CM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Cuba de acero inoxidable y fondo de hierro; esquinas redondeadas.
- Pies de acero regulables en altura.
- M = Basculamiento manual de la cuba accionado mediante volante.
- Llenado de la cuba mediante grifo y tubo.
- Tapa de acero con asa.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido piezoeléctrico y llama piloto.
- Regulación de la temperatura de 100 a 330°C.
- Temperatura regulada mediante válvula termostática con termopar de seguridad.
- Capacidad del tanque de 50 litros.
- F: Cuba FE510.
- C: Cuba Compound.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LEVANTAMIENTO MANUAL	
		BG74FM	BG74CM
Código		⌚7LGK1157	⌚7LGK1158
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	300
Potencia gas	W	12000	12000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	160	160
PVP		4924 €	5753 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



BG94CM



BG94CA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Revestimiento exterior y estructura portante totalmente de acero.
- Cuba de acero inoxidable y fondo de hierro; esquinas redondeadas.
- Pies de acero regulables en altura.
- M = Basculamiento manual del la cuba accionado mediante volante.
- Llenado de la cuba mediante grifo y tubo.
- Tapa de acero con asa.
- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido piezoeléctrico y llama piloto.
- Regulación de la temperatura de 100 a 330°C.
- Temperatura regulada mediante válvula termostática con termopar de seguridad.
- Capacidad del tanque de 80 litros.
- F: Cuba FE510.
- C: Cuba Compound.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LEVANTAMIENTO MANUAL		LEVANTAMIENTO AUTOMÁTICO			
		BG94FM	BG94CM	BG94FA	BG94CA	BG96FA	BG96CA
Código		🕒7LGK1174	🕒7LGK1175	🕒7LGK1178	🕒7LGK1179	🕒7LGK1182	🕒7LGK1183
Capacidad neta	L	80	80	80	80	120	120
Potencia eléctrica	W	-	-	300	300	300	300
Potencia gas	W	20000	20000	20000	20000	24000	24000
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	800 / 900 / 900	1200 / 900 / 900	1200 / 900 / 900
Peso neto	kg	170	170	170	170	200	200
PVP		5492 €	6727 €	6584 €	7651 €	7889 €	9847 €

Cocción

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



CM740G



CM720G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Aparato multifunción monobloque eléctrico, realizado en acero.
- Encimera con espesor 1,2 mm.
- Cuba de acero inoxidable de forma rectangular GN 1/1.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas bajo la cuba.
- Termostato para la regulación de la temperatura de 50°C a 300°C.
- Termostato de seguridad.
- Tapón de vaciado en dotación, guía porta-cubeta y cubeta extraíble.
- Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- El aparato puede utilizarse como fry-top, sartén para cocción en velo de aceite (el aparato no puede utilizarse como una freidora).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CM720G	CM740G
Código		⌚7LGK1347	⌚7LGK1348
Potencia eléctrica	W	5100	10200
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg	90	130
PVP		3236 €	4589 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



CM940G



CM920G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Aparato multifunción monobloque eléctrico, realizado en acero.
- Encimera con espesor 2 mm.
- Cuba de acero inoxidable de forma rectangular GN 1/1.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas bajo la cuba.
- Termostato para la regulación de la temperatura de 50°C a 300°C.
- Termostato de seguridad.
- Tapón de vaciado en dotación, guía porta-cubeta y cubeta extraíble.
- El aparato puede utilizarse como fry-top, sartén para cocción en velo de aceite (el aparato no puede utilizarse como una freidora).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SOBRE MUEBLE NEUTRO	
		CM920G	CM940G
Código		⌚7LGK1515	⌚7LGK1516
Capacidad cubas	L	15	30
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	12000	24000
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900	800 / 900 / 900
Peso neto	kg	75	115
PVP		3501 €	5132 €

Cocción

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 700 MM DE FONDO UNIKA



EN720T



EN720G



EN740G



EN72CT



EN72CG



EN74CG



EN74CT



EN740T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Superficie de trabajo de acero con espesor de 1,2 mm sin agujero chimenea, destinada a las preparaciones y los apoyos.
- Modelos con cajón: para contener cubetas con una altura H = 150 mm

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SOBREMESA				SOBREMESA CON CAJÓN
	EN710T	EN720T	EN730T	EN740T	EN72CT
Código	7LGK1470	7LGK1164	7LGK1472	7LGK1165	7LGK1166
Ancho / fondo / alto	mm 200 / 700 / 250	400 / 700 / 250	600 / 700 / 250	800 / 700 / 250	400 / 700 / 250
Peso neto	kg 30	35	38	45	50
PVP	446 €	628 €	781 €	838 €	941 €

MODELO	SOBREMESA CON CAJÓN			COMPLETO	
	EN74CT	BV720G	BV740G	EN710G	EN720G
Código	7LGK1167	7LGK1202	7LGK1203	7LGK1419	7LGK1198
Ancho / fondo / alto	mm 800 / 700 / 250	400 / 700 / 650	800 / 700 / 650	200 / 700 / 900	400 / 700 / 900
Peso neto	kg -	-	50	40	50
PVP	1133 €	438 €	525 €	606 €	822 €

MODELO	COMPLETO			
	EN730G	EN740G	EN72CG	EN74CG
Código	7LGK1420	7LGK1199	7LGK1200	7LGK1201
Ancho / fondo / alto	mm 600 / 700 / 900	800 / 700 / 900	400 / 700 / 900	800 / 700 / 900
Peso neto	kg 60	75	55	80
PVP	899 €	1081 €	1123 €	1377 €

ACCESORIOS	Puerta	Kit 4 ruedas	Elemento calentador ventilado para armarios 310x250x90
Código	7LGK9061	7LGK9057	7LGK9058
PVP	144 €	180 €	481 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LÍNEA 900 MM DE FONDO



EN920G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Superficie de trabajo de acero con espesor de 2 mm sin agujero chimenea, destinada a las preparaciones y los apoyos.
- Modelos con cajón: para contener cubetas con una altura H = 150 mm

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

COMPLETO				
MODELO	EN910G	EN920G	EN930G	EN940G
Código	🕒7LGK1600	7LGK1601	🕒7LGK1602	🕒7LGK1603
Ancho / fondo / alto	mm	200 / 900 / 900	400 / 900 / 900	600 / 900 / 900
Peso neto	kg	50	60	65
PVP	667 €	906 €	997 €	1182 €

COMPLETO CON CAJÓN		
MODELO	EN92CG	EN94CG
Código	🕒7LGK1604	🕒7LGK1605
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 900 / 900
Peso neto	kg	70
PVP	1148 €	1449 €

ACCESORIOS	Puerta	Kit 4 ruedas	Elemento calentador ventilado para armarios 310x250x90
Código	7LGK9061	7LGK9057	7LGK9058
PVP	144 €	180 €	481 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

De Italia a tu restaurante

Para que tus pizzas sean verdaderamente genuinas necesitas algo más que guardar un secreto en 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

Pizzería

Línea Pizzería

Amasadora	426
Porcionadora pizza	430
Formadoras bases	432
Horno pizzería compacto	436
Horno pizzería modular	442

Pizzería

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.



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.

Todo un ahorro de tiempo y personal, y además evita la producción de la masa a diario y permite guardar las bolas en el frigorífico para los procesos de maduración y fermentación.





Hornos

Monocámaras, bicámaras, tricámaras...

Desde 4 hasta 18 pizzas en cada horneada. A gas o eléctrico. Una completa gama para cubrir cualquier necesidad de mercado.



Formadoras de pizza

Ideal para aquellos restaurantes que quieren ampliar su carta con pizzas. De manejo muy intuitivo, permite ahorrar costes en cuanto a personal cualificado.



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.



SERIES FA

★ PRODUCTO PREMIUM



FA 181 Monofásica (Plata)



FA 251 Monofásica (Plata)



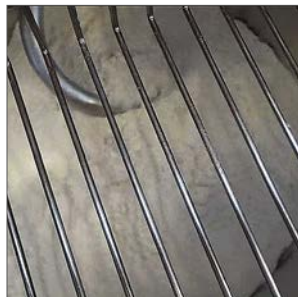
FA 251 Trifásica (Plata)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Dispone de cuba de amasado fija en acero inoxidable y estructura en acero barnizado.
- Dispositivo de seguridad de serie.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mejor higiene.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Ruedas opcionales.
- Transmisión por motorreductor.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Agitador de espiral que permite amasar un gran volumen de pasta, garantizando un óptimo proceso de oxigenación del producto.



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FA 181 Monofásica (Plata)	FA 181 Trifásica (Plata)	FA 251 Monofásica (Plata)	FA 251 Trifásica (Plata)	FA 381 Monofásica (Plata)	FA 381 Trifásica (Plata)
Código		🕒 7YEM0021	🕒 7YEM0014	🕒 7YEM0018	🕒 7YEM0024	🕒 7YEM0009	🕒 7YEM0032
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1	1,1
Diámetro cuba	mm	360	360	400	400	452	452
Giros cuba	rpm	12	12	12	12	12	12
Giro espiral	rpm	69	69	69	69	79	79
Ancho / fondo / alto	mm	380 / 645 / 655	380 / 645 / 655	420 / 775 / 738	420 / 775 / 738	478 / 805 / 738	478 / 805 / 738
Peso bruto / neto	kg	76 / 69	76 / 69	118 / 110	118 / 110	120 / 112	120 / 112
PVP		2209 €	2017 €	2867 €	2548 €	3185 €	2813 €

ACCESORIOS	Kit 4 Ruedas
Código	7YEM9001
PVP	129 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERIE RVE

★ PRODUCTO PREMIUM



RVE 202/T



RVE 201/T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cuba de amasado extraíble construida en acero inoxidable 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelo 202 con dos velocidades de funcionamiento que ofrece la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.
- Ruedas opcionales.
- Transmisión por cadena.



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RVE 201/T	RVE 202/T
Código		7YEM0030	7YEM0035
Capacidad máxima pasta	kg	20	20
Capacidad cuba mínima / máxima	L	20 / 26	20 / 26
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	20 / 26	20 / 26
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	750	450 - 560
Ancho	mm	386	386
Fondo	mm	663	663
Peso bruto / neto	kg	97 / 88	97 / 88
PVP		2940 €	3319 €

ACCESORIOS	Kit 4 Ruedas
Código	7YEM9001
PVP	129 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PORCIONADORA PIZZA - OEM

★ PRODUCTO PREMIUM



BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)



BM 2 (Porcionadora)

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.



Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora - boleadora (BM 2 / AS), para determinar el calibre 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.

Servicios opcionales*



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	6 / 3,9
PVP		7743 €	12902 €	3236 €

Dotaciones

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*

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
PVP	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	105 €	144 €

ACCESORIOS	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
PVP	216 €	632 €	632 €	632 €	632 €	632 €	632 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EVOLUZIONE



D-30



Retta 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema de rodillos de gran precisión con regulación de 0 a 4 mm.
- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50. Opcional para D-30 y D-40.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Ahorro energético gracias a la tecnología Touch and Go (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40).
- Apertura rodillos de 0 a 4 mm.



Modelo D-30 y D-40 con tecnología TOUCH AND GO que permite, gracias a sus sensores, que los rodillos giren automáticamente al detectar la masa.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	470 / 405 / 650	580 / 465 / 780	580 / 465 / 715	660 / 465 / 715
Peso bruto / neto	kg	36 / 30	43 / 36	45 / 38	48 / 41
PVP		1205 €	1337 €	1426 €	1517 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PIZZAFORM

★ PRODUCTO PREMIUM



PF 300 / 35 MTE



PF 500 / 45 MTE

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 y seguridad de uso, 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 500/45 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.
- Temperatura máxima de platos de 180°C.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".



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.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 45 MTE
Código		7YEM0138	7YEM0132
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3970	7950
Producción horaria	nº/h	300	300
Diámetro plato	mm	350	450
Ancho	mm	520	550
Fondo	mm	580	700
Peso bruto / neto	kg	186 / 172	230 / 212
PVP		5832 €	7355 €

ACCESORIOS	Soporte 4 ruedas	Soporte SU/327
Código	7YEM9135	7YEM9141
PVP	266 €	1038 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

NAPOLI



XL 6 + 6



XL 6L



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación 220/3 bajo pedido.



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código	7IPF0001	7IPF0002	7IPF0003	7IPF0004
Rango de temperatura °C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	6000	9000	9000	13200
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) n°/h	4	6	6	9
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413	1360 / 1314 / 413
PVP	1317 €	1575 €	1777 €	1930 €

MODELO	BICÁMARA			
	XL 4 + 4	XL 6 + 6	XL 6L + 6L	XL 9 + 9
Código	7IPF0005	7IPF0006	7IPF0007	7IPF0008
Rango de temperatura °C	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500	+50 / +500
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	12000	18000	18000	26400
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm) n°/h	4 + 4	6 + 6	6 + 6	9 + 9
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 954 / 745	1000 / 1314 / 745	1360 / 954 / 745	1360 / 1314 / 745
PVP	2171 €	2554 €	2914 €	3376 €

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 / Fondo / Alto	-	1014×960×8590 mm	1014×860×8590 mm	1000×120×995 mm	1319×96×859 mm	1319×860×8590 mm	1014×960×1219 mm
Peso	-	33 kg	32 kg	10.64 kg	39 kg	38 kg	39 kg
PVP	161 €	342 €	342 €	359 €	396 €	396 €	396 €

ACCESORIOS	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 / Fondo / Alto	1319×860×8590 mm	1000×120×1355 mm	1360×120×1015 mm	1319×1219×960 mm	1319×860×1219 mm	1360×120×1375 mm
Peso	38 kg	13.77 kg	12.95 kg	45 kg	44 kg	16.94 kg
PVP	396 €	405 €	420 €	426 €	426 €	510 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

START



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. Tiene un elemento opcional interesante: una parrilla que se puede colocar en medio de la cámara para asar verduras.
- 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 espías de control del funcionamiento.
- Prestaciones: 1 pizza Ø 35 - 40
- Ideal para: Bares y locales pequeños que preparan comidas, bocadillos y aperitivos

Servicios opcionales*



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
PVP		1475 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DOMITOR

★ PRODUCTO PREMIUM



4,30

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.



Facilidad de uso.



Cámara de acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

Servicios opcionales*



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
PVP		1978 €	2926 €	3018 €	3633 €

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
PVP	610 €	643 €	643 €	669 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PRATICO



C64EM PRATICO 3



C64EM PRATICO 2



C64EM PRATICO 1

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 puedes modular la potencia y vigilar sobre los consumos.
- Diseño esencial y grande eficiencia: Pratico es un 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 espías de control del funcionamiento.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		C64EM PRATICO 1	C64EM PRATICO 2	C64EM PRATICO 3
Código		7IEM0052	7IEM0053	7IEM0054
Rango temperatura Máximo	°C	400	400	400
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3500	7000	1050
Ancho / fondo / alto	mm	882 / 573 / 390	882 / 573 / 733	882 / 573 / 1076
Peso bruto / neto	kg	- / 60	139 / 120	- / 160
PVP		1765 €	3315 €	4795 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VALIDO



1235LD



835E



435D

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido completamente en acero inoxidable, facilita la cocción y el dorado del producto.
- Productividad. Perfecto para una producción intensa: hasta 96 pizzas por hora (Ø 35 cm) con el modelo 1235L.
- Cocción personalizada. Puedes controlar la cocción en cualquier momento, decidiendo los parámetros para obtener la pizza que quieres.
- Control de la potencia y de los consumos. Gracias a la precisión en la regulación de la temperatura, puedes programar la cocción controlando la potencia y por lo tanto también los consumos.
- Diseño moderno y riguroso para un horno de grandes prestaciones. Te permite realizar una cocción tradicional en ladrillo como en bandeja. El cuadro de mandos digital regula independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%). Está dotado de un mando manual para la chimenea para la puntual descarga de humos.
- Valido está disponible con distintos tipos de mandos:
 - » Mandos electrónicos con regulación manual. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores mediante conmutadores manuales con 5 posiciones (giros del 20%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla led. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.
 - » Mandos digitales. Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores con 20 posiciones (giros del 5%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1° C) y la lectura con la pantalla led. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	435E	435D	635SE	635SD	635LE
Código	7IEM0097	7IEM0098	7IEM0099	7IEM0101	7IEM0102
Rango temperatura Máximo °C	400	400	400	400	400
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	7000	7000	8800	8800	1050
Diámetro pizza mm	35	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto mm	1075 / 1080 / 400	1075 / 1080 / 400	1075 / 1435 / 400	1075 / 1435 / 400	1450 / 1075 / 400
Peso neto kg	107	107	142	142	110
PVP	3350 €	3200 €	4750 €	4500 €	5250 €

MODELO	635LD	935E	935D	835E	835D
Código	7IEM0103	7IEM0104	7IEM0106	7IEM0107	7IEM0108
Rango temperatura Máximo °C	400	400	400	400	400
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	1050	1320	1320	1400	1400
Diámetro pizza mm	35	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto mm	1450 / 1075 / 400	1450 / 1520 / 400	1450 / 1520 / 400	1075 / 1080 / 730	1075 / 1080 / 730
Peso neto kg	110	177	177	167	167
PVP	4999 €	5725 €	6000 €	5750 €	5450 €

MODELO	1235SE	1235SD	1235LE	1235LD
Código	7IEM0109	7IEM0116	7IEM0117	7IEM0119
Rango temperatura Máximo °C	400	400	400	400
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	1760	1760	2100	2100
Diámetro pizza mm	35	35	35	35
Ancho / fondo / alto mm	1075 / 1435 / 730	1075 / 1435 / 730	1450 / 1075 / 730	1450 / 1075 / 730
Peso neto kg	217	217	217	217
PVP	7890 €	7530 €	8785 €	8380 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PULSAR

★ PRODUCTO PREMIUM



Pulsar 435 / 1



Pulsar 435 / 2



PULSAR 435 / 3



Pulsar 635 S / 2



Pulsar 635 L / 3



Pulsar 935 / 1



Pulsar 935 / 2



Pulsar 935 / 3

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidos íntegramente en acero inoxidable que ayuda a la cocción y a dorar el producto.
- Campana extractora integrada en cada boca del horno para un óptimo tiro de los humos de cocción.
- Iluminación a ambos lados de la cámara de cocción para un total control del producto.
- Doble cristal panorámico en toda la puerta (interior en cerámica reflexiva y exterior temperado).
- Recuperador de calor latente bajo el plano de cocción para una rápida y uniforme cocción.
- Superficie de cocción en ladrillo refractario con elevado espesor que asegura una óptima conservación del calor.



Touch Screen display para controlar el funcionamiento del horno y modificar parámetros del mismo.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MONOCÁMARA				BICÁMARA	
		Pulsar 435 / 1	Pulsar 635 S / 1	Pulsar 635 L / 1	Pulsar 935 / 1	Pulsar 435 / 2	Pulsar 635 S / 2
Código		7IEM0007	7IEM0008	7IEM0009	7IEM0010	7IEM0011	7IEM0012
Potencia eléctrica	W	7100	9900	12800	17500	14200	19800
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	40	60	60	90	80	120
Producción horaria (pizzas diámetro 40 cm)	nº/h	6	12	12	24	12	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm)	nº/h	4	8	8	16	8	16
Ancho / fondo / alto	mm	1080 / 1080 / 390	1080 / 1460 / 390	1460 / 1080 / 390	1460 / 1460 / 390	1080 / 1080 / 780	1080 / 1460 / 780
Peso bruto / neto	kg	175 / 155	224 / 193	230 / 199	281 / 250	350 / 310	448 / 386
PVP		5744 €	6371 €	6599 €	7167 €	11499 €	12721 €

MODELO		BICÁMARA		TRICÁMARA			
		Pulsar 635 L / 2	Pulsar 935 / 2	PULSAR 435 / 3	Pulsar 635 S / 3	Pulsar 635 L / 3	Pulsar 935 / 3
Código		7IEM0013	7IEM0014	7IEM0015	7IEM0016	7IEM0017	7IEM0018
Potencia eléctrica	W	25600	35000	21300	29500	38400	52500
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	120	180	120	180	180	270
Producción horaria (pizzas diámetro 40 cm)	nº/h	24	48	18	36	36	72
Producción horaria (pizza 60x40 cm)	nº/h	16	32	12	24	24	48
Ancho / fondo / alto	mm	1460 / 1080 / 780	1460 / 1460 / 780	1080 / 1080 / 1170	1080 / 1460 / 1170	1460 / 1080 / 1170	1460 / 1460 / 1170
Peso bruto / neto	kg	460 / 398	562 / 500	525 / 465	672 / 579	690 / 597	843 / 750
PVP		13273 €	14335 €	17435 €	19113 €	19856 €	21608 €

ACCESORIOS	Soporte con ruedas 435 (108 x 95 x 74 mm.)	Soporte con ruedas 635L (148 x 95 x 74 mm.)	Soporte con ruedas 635S (108 x 130 x 74 mm.)	Soporte con ruedas 935 (148 x 130 x 74 mm.)
Código	7IEM0019	7IEM0021	7IEM0020	7IEM0022
PVP	1436 €	1500 €	1532 €	1607 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SG MODULARES

★ PRODUCTO PREMIUM



SG 99 / 2



SG 69 / 1

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.



Todos los modelos disponen de soporte, cámaras de fermentación y cámaras neutras.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código		7IEM1832	7IEM1833	7IEM1830	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
PVP		6676 €	13117 €	7670 €	15105 €

ACCESORIOS	Soporte 4 ruedas	Soporte SG 69/2	Soporte SG 69/1	Soporte SG 99/1	Soporte SG 99/2
Código	7YEM9135	7IEM2136	7IEM2126	7IEM2146	7IEM2151
PVP	266 €	1009 €	1015 €	1066 €	1081 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



Un congelador para cada necesidad

Para mostrar tu amplio abanico de congelados, exponer tu oferta de helados a los más golosos o almacenar aquellos productos que necesiten frío con total garantía.

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



EUROFRED



Congeladores horizontales

Congeladores frigoríficos

Tapa abatible	454
Tapa corredera	462

Congeladores horizontales

Diseños ergonómicos y herméticos

Una amplia gama de congeladores de 102L a 1.055L con una alta eficiencia energética que reduce al mínimo el consumo energético.



Diferentes tipos de tapas

- Tapa ciega: abatible / corredera
- Tapa de cristal: corredera / corredera inclinada / corredera curva



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



Tapa de cristal corredera curva sobre marco de plástico inyectado puntero en el mercado.



Termómetros



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

Si el frescor y el frío son factores de calidad para tu negocio, esta amplia gama de congeladores es capaz de satisfacer las más extremas condiciones de uso.

Congeladores con del diseño más vanguardista y las mejores prestaciones destinadas a conservar los alimentos en perfectas condiciones durante más tiempo. Y todo ello, con el mínimo consumo energético.

Gran variedad de capacidad de volumen hasta por encima de 1000 litros. Los acabados como el cristal aislante brindan la posibilidad de poner los productos frescos en el centro de atención de su entorno, mientras los diseñados en acero inoxidable permiten adaptarse a la estética de cualquier tipo de negocio.



GAMMA 150 "O"
GRAN VOLUMEN

Nuestra gama Vic, esta diseñada para ayudar a la sostenibilidad del medio ambiente gracias a sus gases ecológicos R290 y clase climática 7.



VIC-AT

CH / HC / SIF



SIF 700



HC 240



HC 460



HC 460 Inox



HC 570

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de congeladores disponible en tapa blanca y tapa inoxidable desde 100 hasta 664 litros.
- Los modelos HC 460 y HC 570 llevan condensación ventilada.
- 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 a mayores impactos, tiene más robustez y lleva un condensador interno ventilado.



Termómetro en la parte exterior.



Cesta de plástico con asa.



Tapa inox.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA BLANCA						
		CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570
Código		OITI0001	OITI0005	OITI0010	OITI0015	OITI0020	OITI0025	OITI0030
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	-	B	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Cestas en dotación	nº	0	0	1	1	1	1	1
Cantidad máxima de cestas	nº	1	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
PVP		326 €	377 €	420 €	464 €	510 €	591 €	627 €

		TAPA BLANCA	TAPA INOXIDABLE					
MODELO		SIF 700	HC 240 Inox	HC 320 INOX	HC 370 INOX	HC 460 Inox	HC 570 INOX	SIF 700 Inox
Código		OITI0035	OITI0050	OITI0055	OITI0060	OITI0065	OITI0070	OITI0075
Capacidad neta	L	664	208	263	323	401	427	664
Capacidad de congelación	kg/24h	42	11	15	18	22	24	42
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	260	146	167	199	231	243	260
Clase climática	Tipo	5	T	T	T	T	T	5
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,89	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57	2,89
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	-	B	B	B	B	B	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
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 / 710 / 1000	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1600 / 660 / 850	1570 / 710 / 1000
Peso bruto / neto	kg	102 / 96	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56	102 / 96
PVP		1040 €	459 €	504 €	571 €	663 €	714 €	1116 €

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	OITI9002	OITI9000	OITI9001	OITI9004	OITI9003
PVP	6 €	7 €	9 €	9 €	14 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

AB



AB 425



AB 240



AB 506

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mayor rapidez de congelación, gracias al sistema "Full Cold" que permite refrigerar las cuatro paredes de manera homogénea.
- Óptima garantía de higiene e inalterabilidad gracias a su interior en aluminio gofrado.
- Bisagras reforzadas para garantizar una apertura óptima de la tapa.
- Todos los modelos llevan cerradura con llave, luz automática a la apertura de la puerta y cestas en dotación.
- Interior en aluminio gofrado.



Panel de control de: termostato regulador temperatura y termostato analógico.



Cerradura y llave.



Luz automática a la apertura de la puerta.



Posibilidad de apilar tres cestas.

Servicios opcionales*



Aplicación

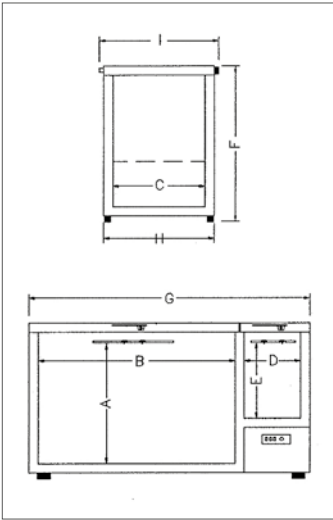


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		AB 240	AB 310	AB 350	AB 425	AB 506
Código		0CVF0106	0CVF0111	0CVF0121	0CVF0131	0CVF0201
Capacidad neta	L	232	290	326	411	476
Capacidad de congelación	kg/24h	16	17	17	20	22
Rango de temperatura	°C	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	130	130	135	135	190
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,81	0,92	0,99	1,15	1,28
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	B	B	B	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Cestas en dotación	nº	1	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	6	9	9	12	15
Ancho / fondo / alto	mm	850 / 695 / 850	1020 / 695 / 850	1125 / 695 / 850	1370 / 695 / 850	1560 / 695 / 850
Peso bruto / neto	kg	48 / 43	55 / 50	58 / 53	64 / 58	72 / 64
PVP		526 €	573 €	591 €	656 €	744 €



DIMENSIONES	A	B	C	D	E	F	G	H	I
AB 240	670	540	500	210	250	850	850	600	695
AB 310	670	710	500	210	250	850	1020	600	695
AB 350	670	815	500	210	250	850	1125	600	695
AB 425	670	1060	500	210	250	850	1370	600	695
AB 506	670	1215	500	210	250	850	1560	600	695

ACCESORIOS	Cesta con asa (475x220x210)
Código	0CVF9001
PVP	15 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CF

★ PRODUCTO PREMIUM



CF 700 Blanco (1 tapa)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

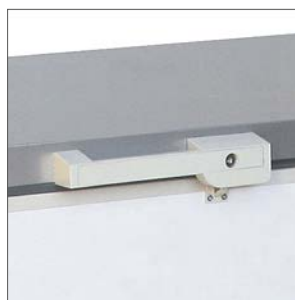
- Arcón congelador de 645 y 800 litros de color blanco con tapa ciega abatible de chapa gris.
- Gran aislamiento gracias a un espesor de pared de 65 mm, que consigue un considerable ahorro energético. Grupo frigorífico potenciado con condensador ventilado para un mejor rendimiento en condiciones extremas 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, 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 (mejor que interior en aluminio gofrado).



Cuadro de mandos.



Iluminación interior.



Maneta con cerradura y llave.



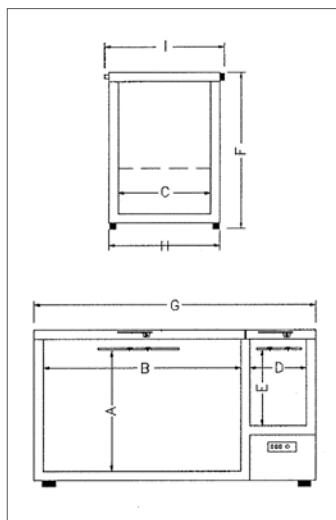
Cesta.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CF 700 Blanco (1 tapa)	CF 900 Blanco (2 tapa)
Código		OCIR0028	OCIR0029
Capacidad neta	L	645	803
Capacidad de congelación	kg/24h	40	43
Rango de temperatura	°C	-18 / -24	-18 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	370	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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
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 / 88	116 / 101
PVP		1234 €	1510 €



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

ACCESORIOS	Cesta (605x210x245 mm.)
Código	OCIR9100
PVP	21 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SE



SE10-45



SE20-45



SE30-45



SE40-45

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Congelador de laboratorio.
- Baja temperatura -45.
- Capacidad de congelación alta y rápida.
- Termóstato electrónico con alarma.
- Mango con cerradura.
- 4 ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Una cesta en dotación.
- Drenaje del agua de desescarche.



Termóstato electrónico.



Maneta y cerradura.



Ruedas.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE10-45	SE20-45	SE30-45	SE40-45
Código		0ITC0014	0ITC0016	0ITC0017	0ITC0018
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-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso neto	kg	49	57	71	78
PVP		887 €	1054 €	1153 €	1237 €

Congeladores horizontales

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ICE NTOS



Ice 400 NTOS



Ice 500 NTOS



Ice 300 NTOS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Rejilla compresor.



Termómetro.



Ruedas para facilitar el desplazamiento.



Cerradura con llave.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ice 220 NTOS	Ice 300 NTOS	Ice 400 NTOS	Ice 500 NTOS
Código		0ITI0080	0ITI0085	0ITI0090	0ITI0095
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
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	830 / 670 / 895	1060 / 670 / 895	1280 / 670 / 895	1500 / 670 / 895
Peso bruto / neto	kg	52 / 48	59 / 54	63 / 57	67 / 60
PVP		563 €	583 €	642 €	712 €

Congeladores horizontales

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VIC CCS

★ PRODUCTO PREMIUM



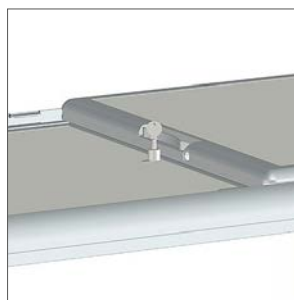
VIC 330 CCS



VIC 220 CCS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos en 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.



Posibilidad de incorporar cerraduras (opcional).



Termostato incluido.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


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	A	A	A	A
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
PVP		574 €	668 €	740 €	869 €

ACCESORIOS	Cerradura	Cesta (525x260x380)
Código	OCIR9003	OCIR9001
PVP	32 €	84 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

IC SC



IC 300 SC P

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm, que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas correderas que se deslizan sobre un marco 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.
- Todos los modelos incluyen cerradura con llave, cestas y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Clase climática 4.
- Ahora interior blanco.



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición.



Ruedas.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código		0ITC0101	0ITC0112	0ITC0122	0ITC0139
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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		599 €	658 €	759 €	854 €

ACCESORIOS	Cesta (530×220×277 mm.)	Separador para cesta
Código	0ITC9025	2CTC9040
PVP	35 €	37 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VIC CSV

★ PRODUCTO PREMIUM



VIC 440 CSV



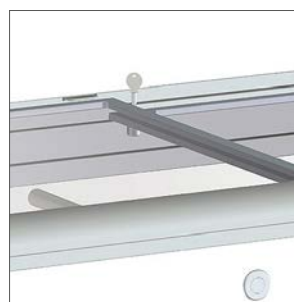
VIC 220 CSV



VIC 330 CSV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos en 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.



Posibilidad de incorporar cerradura de serie.



Termostato incluido.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


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	A	A	A	A
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
PVP		574 €	776 €	840 €	985 €

ACCESORIOS	Cesta (525×260×380)
Código	OCIR9001
PVP	84 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

IC SCE



IC 300 SCE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas de vidrio correderas con posición inclinada 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.
- Ahora interior blanco.



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición del producto (opcional).



Las tapas correderas incorporan cerradura con llave.



Provisto de ruedas.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código		0ITC0066	0ITC0076	0ITC0086	0ITC0096
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-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 615 / 795	1010 / 615 / 795	1310 / 615 / 795	1550 / 615 / 795
Peso bruto / neto	kg	58 / 53	65 / 57	76 / 66	82 / 72
PVP		590 €	706 €	783 €	982 €

Congeladores horizontales

ACCESORIOS	Cesta (530×220×277 mm.)	Display IC 200 SCE	Display IC 300 SCE	Display IC 400 SCE	Display IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC0065	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095
PVP	42 €	116 €	133 €	137 €	163 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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, cestas y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Cestas incluidas.
- Clase climática 4.
- Ahora interior blanco.



Incluyen cerradura de serie.



Cestas para una mejor exposición del producto (dotación).



Ruedas para facilitar movilidad.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código		2CTC0001	2CTC0006	2CTC0011	2CTC0016	2CTC0021
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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		571 €	656 €	759 €	851 €	1045 €

Congeladores horizontales

ACCESORIOS	Cesta IC SCEB 100 (480×190×378 mm.)	Cesta (530×220×277 mm.)
Código	2CTC9005	2CTC9000
PVP	24 €	42 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VIC - AT

★ PRODUCTO PREMIUM



VIC 440 AT



VIC 330 AT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipos en 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.
- Cestas no incluidas.



Termostato incluido.



Posibilidad de incorporar cerraduras (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VIC 220 AT	VIC 330 AT	VIC 440 AT
Código		OCIR0025	OCIR0026	OCIR0027
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
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
PVP		869 €	950 €	1054 €

ACCESORIOS	Cerradura	Cesta
Código	OCIR9003	OCIR9002
PVP	32 €	54 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CHV / V



1100 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.



Interior y exterior en chapa galvanizada con revestimiento de PVC blanco.



Un termómetro lee la temperatura interior.



Perfil de protección parachoques.

Servicios opcionales*



Aplicación

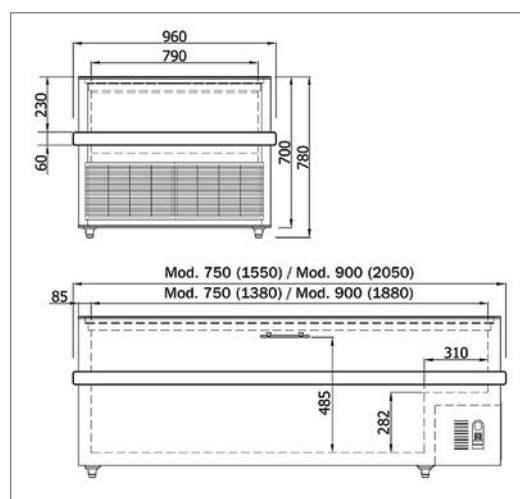


Características

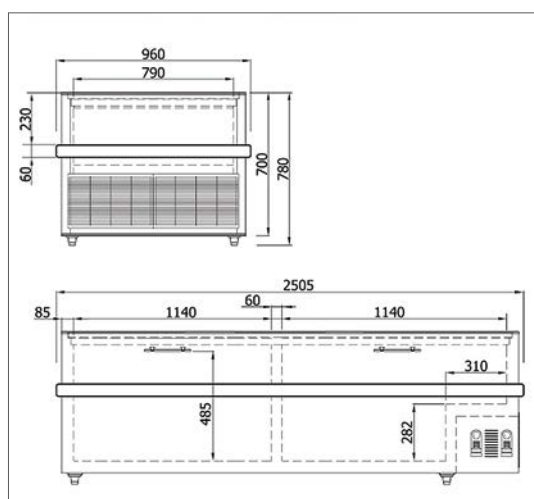


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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	4,8	6,0	7,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	1
Cantidad máxima de cestas	nº	3	5	7
Ancho / fondo / alto	mm	1550 / 960 / 780	2050 / 960 / 780	2505 / 960 / 780
Peso bruto / neto	kg	96 / 81	120 / 105	142 / 125
PVP		1471 €	1703 €	2103 €



Glass Top 750/900 CHV/V



Glass Top 1100 CHV/V

Congeladores horizontales

ACCESORIOS	Cesta sin divisor (765×275×230 mm.)	Cesta para divisor (355×275×230 mm.)	Cubeta para divisor (355×275×230 mm.)	Barra divisora Inox 750 CHV/V 1368×40×40 mm.)	Barra divisora Inox 900 CHV/V 1865×40×40 mm.)	Barra divisora Inox 1100 CHV/V 1123×40×40 mm.)
Código	0CAC9001	0CAC9023	0CAC9004	0CAC9028	0CAC9003	0CAC9029
PVP	42 €	23 €	15 €	15 €	43 €	38 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GAMMA “O” / “N” / “S”

★ PRODUCTO PREMIUM



Gamma 150 “O”



Gamma 150 “N.2”

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gran superficie de exposición.
- Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Estructura externa con protección contra choques de color gris.
- Los modelos “Gamma S” disponen de un exclusivo sistema de iluminación para realzar la visibilidad de los productos en exposición.
- Clase climática 4.



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.



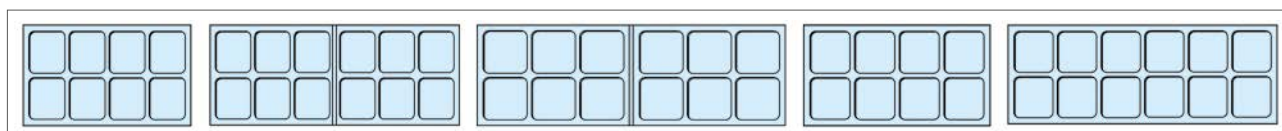
Perfil parachoques.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gamma 150 "O"	Gamma 200 "O"	Gamma 150 "N.2"	Gamma 200 "N.One"	Gamma 250 "N.One"	Gamma 150 "S"	Gamma 200 "SN.2"	Gamma 250 "S"
Código		0CIR0182	0CIR0187	0CIR0192	0CIR0204	0CIR0240	0CIR0223	0CIR0232	0CIR0237
Capacidad neta	L	376	538	444	619	787	440	619	787
Capacidad bruta	L	493	698	597	831	1055	595	831	1055
Rango de temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	420	500	420	420	550	470	600	730
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	6,4	4,6	6,4	7,4	5,7	6,4	8,2
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-290	R-404A	R-404A	R-404A
Cantidad máxima de cestas	nº	6	8	8	12	16	8	12	16
Ancho / fondo / alto	mm	1504 / 845 / 705	2003 / 845 / 750	1552 / 967 / 750	2052 / 967 / 750	2552 / 967 / 750	1552 / 967 / 750	2052 / 967 / 750	2552 / 967 / 750
Peso bruto / neto	kg	114 / 79	132 / 107	113 / 89	141 / 119	163 / 137	115 / 91	142 / 119	163 / 137
PVP		1638 €	1945 €	1788 €	2203 €	2518 €	2050 €	2576 €	2944 €



Gamma 150 "O"



Gamma 150 "N.2"

Congeladores horizontales

ACCESORIOS	KIT CUBETAS		KIT CESTAS						
	Cubeta 30x30x17cm	Cubeta 34x34x19cm	Cesta Gamma "S"/ "N" (35x28x26 cm)	Cesta Gamma "N.ONE"	Cesta Gamma "O" (22x64x29 cm)	Soporte cestas Gamma 150 "S"/ "N"	Soporte cestas Gamma 200 "S"/ "N"	Soporte cestas Gamma 250 "S"/ "N"	Soporte cestas Gamma 200 "N.ONE"
Código	OCFV9000	OCFV9005	0CIR9517	0CIR9518	0CIR9520	0CIR9190	0CIR9200	0CIR9220	0CIR9201
PVP	8 €	10 €	37 €	40 €	40 €	56 €	66 €	75 €	85 €

ACCESORIOS	KIT CESTAS	KIT CUBETAS							
	Soporte cestas Gamma 250 "N.ONE"	Soporte cubetas Gamma 150 "N"	Soporte cubetas Gamma 150 "S"	Soporte cubetas Gamma 150 "O"	Soporte cubetas Gamma 200 "N.ONE"	Soporte cubetas Gamma 200 "O"	Soporte cubetas Gamma 250 "N.ONE"	Soporte cubetas Gamma 200 "S"	Soporte cubetas Gamma 250 "S"
Código	0CIR9221	0CCS9000	0CCS9015	0CCS9030	0CCS9001	0CCS9035	0CCS9002	0CCS9020	0CCS9025
PVP	123 €	152 €	183 €	198 €	203 €	229 €	230 €	258 €	300 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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

ERICA

**Fabricadores de hielo y
fuentes de agua**

Fabricadores hielo

Fabricador cubitos 484

Frío - Fuentes de agua

Fuentes de agua 490

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.

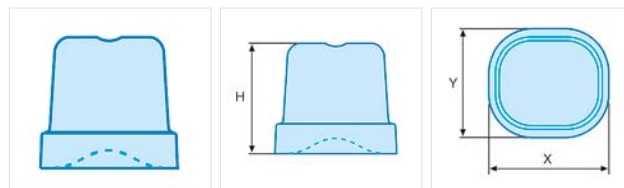


Máquina de hielo en cubo

La máquina de hielo en cubos produce hielo en cubitos sólido y puro en forma cuadrada. El cubo de hielo es más popular en el restaurante, hotel, 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:





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 capacidad de enfriamiento del agua en menos de 4 minutos.



Máquina 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 de la industria farmacéutica o química.



CP / CM / CG



CG 68 / CP 68



CP 20

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos disponibles en condensación por agua o por aire.
- Excelente garantía de mantenimiento del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado en materiales compatibles con contacto.
- 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.



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CUBITO PEQUEÑO						
		14 GRAMOS	17 GRAMOS					
		CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68
Código		7ANF0116	7ANF0126	7ANF0136	7ANF0146	7ANF0156	7ANF0166	🕒7ANF0176
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-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		1156 €	1419 €	1471 €	1681 €	1788 €	1893 €	2313 €

MODELO		CUBITO PEQUEÑO				CUBITO MEDIANO		CUBITO GRANDE
		17 GRAMOS				28 GRAMOS	32 GRAMOS	41 GRAMOS
		CP 88	CP 100	CP 130	CP 155	CM 28	CM 32	CG 37
Código		7ANF0186	7ANF0196	7ANF0206	7ANF0216	7ANF0016	7ANF0026	7ANF0036
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-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		2471 €	2628 €	3470 €	3680 €	1419 €	1471 €	1681 €

MODELO		CUBITO GRANDE 41 GRAMOS						
		CG 46	CG 53	CG 68	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155
Código		7ANF0046	7ANF0056	7ANF0066	7ANF0076	7ANF0086	7ANF0096	7ANF0106
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-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		1788 €	1893 €	2313 €	2471 €	2628 €	3470 €	3680 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ICM



ICM 25

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.

Servicios opcionales*



Características



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 / 605	364 / 495 / 605	364 / 495 / 605
Peso neto	kg	33	33	33
PVP		940 €	1000 €	1100 €

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							

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HG



HG 150



HG 90

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.



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.

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90	HG 150
Código		7ANF0280	7ANF0290
Capacidad depósitos	kg	19	55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
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
PVP		3149 €	3575 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

REFRIZER

★ PRODUCTO PREMIUM



Refrizer 4 PLL INOX



Refrizer 2 PLL



Refrizer 2 PLL INOX

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, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 25 minutos de funcionamiento.
- Máxima seguridad gracias al cierre total exterior de la máquina.
- Incluye termostato para la regulación automática de la temperatura.



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).

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 P INOX	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX	Refrizer 4 PLL INOX
Código		0RZA0010	0RZA0025	0RZA0030	0RZE0095
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	250	360	360	360
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	12	16	16	16
Producción máxima	L/h	30	46	46	46
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 310 / 420	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020
Peso bruto / neto	kg	19 / 18	25 / 24	25 / 24	19 / 18
PVP		609 €	568 €	673 €	651 €

ACCESORIOS	Filtro desaborizante	Portafiltro
Código	0RSO9010	0RSO9005
PVP	23 €	51 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FUTURA

★ PRODUCTO PREMIUM



Futura 81

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.



Modelo Futura incluye pulsador electrónico que permite escoger entre agua fría y agua caliente.

Servicios opcionales*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Futura 81
Código		0RZA0090
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
PVP		1259 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GEMINI

★ PRODUCTO PREMIUM



Gemini 1931

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Area 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 y 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.



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.

Servicios opcionales*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gemini 1931
Código		ORZA0091
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
PVP		3702 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ELETTROBAR, los fabricantes de beneficios

Durante más de 40 años Elettrobar ha producido más de un millón de lavavajillas profesionales. Gracias a esta experiencia han desarrollando productos innovadores con beneficios para tu negocio. Eurofred presenta Elettrobar no solo como un fabricante de lavavajillas, sino como fabricantes de beneficios.



Equipamiento
instalado en el
restaurante
Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa



GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS
MICHELÍN



Lavado

Línea Lavado

Lavavasos	500
Lavaplatos	502
Lavaobjetos	506
Lavaplatos arrastre	508
Dimensiones de producto	512
Accesorios	518

Las ventajas de la gama de lavado de las series Fast, Ocean, River y Niágara

Optimización de procesos y resultados impecables con la gama más ecológica y comprometida de ELETTROBAR.



LÍNEA FAST-OCEAN

Óptima calidad de lavado

Sistema patentado “EWT” para conseguir una vajilla impecable gracias a su brazo de lavado tecnológico y la bomba de lavado doble, todo ello con el mínimo nivel de ruido.



Menos costes de utilización

Sistema patentado “EDS” para una circulación más eficiente del agua en la cuba consumiendo menos agua y detergente por lavado.





EUROFriendly

Ecología

Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más y mejor nuestro medio ambiente. Las nuevas tecnologías patentadas de lavado y desagüe, el perfeccionamiento del secado y detallados estudios para minimizar cualquier tipo de pérdida, proporcionan grandes ahorros en toda la gama, que repercute en el beneficio de nuestro entorno natural.

Fácil limpieza

Cubas y guías para cestas embutidas, sin tubos internos y máquinas con bombas de vaciado automático. El tiempo de limpieza se reduce.

LÍNEA NIÁGARA: TÚNELES DE ARRASTRE

Elevada productividad con excelentes resultados

Nuevo sistema de lavado con bomba de alta eficiencia con doble flujo y brazos con boquillas tipo “oruga” y chorros estabilizadores. Prelavado pesado equipado con un sistema de lavado de gran alcance similar al del módulo de lavado. Guías laterales para el transporte de las cestas que dejan completamente libre la parte central.

Flexibilidad de uso

Programas de lavado especializados con diferentes temperaturas y consumo específicos. Gran hueco de luz de 45 cm para lavar incluso sartenes, bandejas y objetos voluminosos. Los sistemas de adaptación del coste de consumo hacen mantener sin cambios no sólo la eficacia, sino también la eficiencia del lavado gracias a su variedad de programas.



Lavado

FAST

★ PRODUCTO PREMIUM



FAST 130



FAST 140

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta en doble pared con una menor dispersión térmica.
- Modelos con cuba y guías soldadas para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manualmente.
- Brazos de lavado inferiores y superiores de última generación para una mejor distribución del agua, y ahorro de energía.
- Interfaz electromecánica.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas, que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).
- Modelos con 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos en dotación.
- Modelo FAST 140BD: con la bomba de desagüe montada.
- El modelo FAST 141 incluye en dotación 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos.
- Brazos de composite más ligeros, con menos resistencia al giro que ahorran energía y prolongan la vida del motor.
- Los brazos de composite evitan los depósitos calcáreos en los jets y optimizan el caudal de agua y permiten mayor precisión en el lavado.



En el modelo Fast 140 caben platos de un diámetro de 27 cm.



Puerta en doble pared para una menor dispersión acústica y térmica.



Cesta FAST 130.

Servicios opcionales*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAST 130	FAST 140	FAST 140 BD	FAST 141
Código		7FEB0066	7FEB0071	7FEB0072	7FEB0081
Capacidad calderín	L	2,6	2,6	2,6	2,6
Capacidad cuba Lavado	L	9	11	11	11
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	3400	3500	3500	3500
Cestas en dotación	nº	2	2	2	2
Temperatura alimentación	°C	+50	+50	+50	+50
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+65	+65	+65	+65
Conexión de desagüe	mm	25	25	25	25
Conexión entrada agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L/ciclo	2	2,2	2,2	2,2
Presión agua mínima / máxima	bar	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4
Resistencia calderín	kW	2,6	2,6	2,6	2,6
Resistencia cuba	kW	0,6	0,6	0,6	0,6
Tiempos ciclos de lavado	seg	120	120	120	120
Potencia bomba lavado	kW	0,19	0,24	0,24	0,24
Ancho / fondo de la cesta	mm	350 / 350	400 / 400	400 / 400	400 / 400
Alto útil de lavado	mm	250	270	270	290
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 475 / 650	435 / 530 / 670	435 / 530 / 670	440 / 530 / 700
Peso neto	kg	31	31	31	34
PVP		1175 €	1469 €	1649 €	1606 €

ACCESORIOS	Soporte vertical para platos (Fast 140)	Soporte vertical para platos (Fast 141)	Kit bomba desagüe (Fast)
Código	7FEB9022	7FEB9106	7FEB9023
PVP	26 €	90 €	187 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FAST / OCEAN

★ PRODUCTO PREMIUM



FAST 160



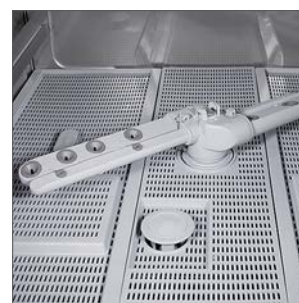
OCEAN 360

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta en doble pared con una menor dispersión térmica.
- Modelos analógicos con cuba y guías soldadas para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manualmente.
- Brazos de lavado inferiores y superiores de última generación para una mejor distribución del agua, y ahorro de energía.
- Interfaz electromecánica.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas, que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).
- Brazos de composite más ligeros, con menos resistencia al giro que ahorran energía y prolongan la vida del motor.
- Los brazos de composite evitan los depósitos calcáreos en los jets y optimizan el caudal de agua y permiten mayor precisión en el lavado.



Modelo FAST 160 y OCEAN 360
cestas de 50 x 50 cm.



Brazos de lavado inferiores de
última generación.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAST 150	FAST 160	FAST 160 BD	fast 161,2	OCEAN 360
Código		7FEB0089	7FEB0097	7FEB0073	7FEB0001	7FEB0106
Capacidad calderín	L	2,6	6	6	6	6
Capacidad cuba Lavado	L	15	20	20	20	20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2900	3500	3500	5400	5400
Cestas en dotación	nº	2	2	2	2	2
Temperatura alimentación	°C	+50	+50	+50	+15/+50	+15/+50
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+80	+80	+70	+80	+80
Conexión de desagüe	mm	25	35	35	35	35
Conexión entrada agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L/ciclo	2,5	2,8	2,8	2,8	2,8
Presión agua mínima / máxima	bar	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4
Resistencia calderín	kW	2,6	3	3	4,9	4,9
Resistencia cuba	kW	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1
Tiempos ciclos de lavado	seg	120	90/150	90/150	90/150	90/120/150
Potencia bomba lavado	kW	0,2	0,5	0,5	0,5	0,5
Ancho / fondo de la cesta	mm	450 / 450	500 / 500	500 / 500	500 / 500	500 / 500
Alto útil de lavado	mm	280	325	325	325	325
Ancho / fondo / alto	mm	525 / 555 / 715	575 / 605 / 820	575 / 605 / 820	575 / 605 / 820	575 / 605 / 820
Peso neto	kg	44	54	54	54	56
PVP		1997 €	2089 €	2340 €	2231 €	2340 €

CESTAS

ACCESORIOS	Cesta cubiertos	Cesta vasos (Ocean 360)	Cesta vasos (Fast 160 - 180)	Cesta vasos (Fast 150)	Cesta platos (Fast 150)	Cesta platos (Fast 160 - 180)
Código	7FEB9083	7FEB9250	7FEB9084	7FEB9079	7FEB9078	7FEB9082
Ancho / Fondo	-	500x500 mm	500x500 mm	450x450 mm	450x450 mm	500x500 mm
PVP	15 €	66 €	66 €	66 €	72 €	72 €

CESTAS

ACCESORIOS	Cesta platos (Ocean 360)	Kit bomba desagüe (Fast 150)	Dosificador detergente (Ocean 360)	Kit bomba desagüe (Fast 160 - Ocean 360)	Dosificador detergente (Fast 180)	Dosificador detergente (Fast 130 - 140 - 141)
Código	7FEB9086	7FEB9026	7FEB9024	7FEB9016	7FEB9019	7FEB9012
Ancho / Fondo	500x500 mm	-	-	-	-	-
PVP	72 €	198 €	226 €	230 €	246 €	246 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FAST / OCEAN CAMPANA



OCEAN 380 DIGITAL



FAST 180 ANALÓGICO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos aptos tanto para bandejas Gastronorm como Euronorm.
- Permite la instalación en línea o en ángulo sin necesidad de añadir componentes.
- Brazos de lavado rotativos en la parte superior o inferior.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manualmente a través de la interfaz electromecánica en el modelo OCEAN 380 o del panel de mando en el modelo FAST 180.
- Ambos modelos incluyen en dotación 1 cesta para platos, 1 cesta para vasos y 1 cesta para cubiertos.
- Brazos de composite que los hace más ligeros, con menos resistencia al giro, ahorrando de esta manera energía y prolongando la vida del motor. Evitan los depósitos calcáreos en los jets optimizando el caudal de agua y permitiendo ser más precisos en el lavado.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAST 180 ANALÓGICO	OCEAN 380 DIGITAL
Código		7FEB0112	7FEB0117
Capacidad calderín	L	6	6
Capacidad cuba Lavado	L	15	15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	8500	8500
Cestas en dotación	nº	2	2
Temperatura alimentación	°C	+15/+50	+15/+50
Temperatura lavado	°C	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+80	+80
Conexión de desagüe	mm	35	35
Conexión entrada agua	Pulg	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L/ciclo	2,8	2,8
Presión agua mínima / máxima	bar	2 / 4	2 / 4
Resistencia calderín	kW	8	8
Resistencia cuba	kW	3	3
Tiempos ciclos de lavado	seg	90/150	90/120/150
Potencia bomba lavado	kW	0,5	0,5
Ancho / fondo de la cesta	mm	500 / 500	500 / 500
Alto útil de lavado	mm	380	380
Alto abierto / cerrado	mm	1909 / 1478	1909 / 1478
Ancho / fondo / alto	mm	705 / 800 / 1478	705 / 800 / 1478
Peso neto	kg	90	90
PVP		3427 €	3694 €

ACCESORIOS	CESTAS					Dosificador detergente (Fast 180)	Kit bomba desagüe (Fast 180 - Ocean 380)
	Cesta cubiertos	Cesta vasos (Ocean 360)	Cesta vasos (Fast 160 - 180)	Cesta platos (Fast 160 - 180)	Cesta platos (Ocean 360)		
Código	7FEB9083	7FEB9250	7FEB9084	7FEB9082	7FEB9086	7FEB9019	7FEB9018
Ancho / Fondo	-	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	500x500 mm	-	-
PVP	15 €	66 €	66 €	72 €	72 €	246 €	251 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIVER

★ PRODUCTO PREMIUM



RIVER XP 298

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

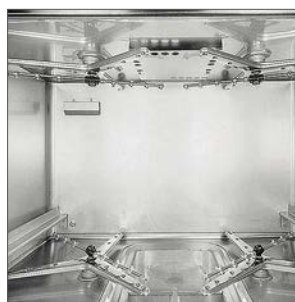
- Doble pared en acero inoxidable AISI 304 que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica, garantizando solidez y fiabilidad a lo largo del tiempo.
- Modelos fabricados con depósito estampado y autolimpiable.
- Interior de la cuba con cantos redondeados. Todos los conductos de lavado y aclarado están situados fuera de la cuba.
- Todos los modelos incluyen en dotación 1 kit de detergente y 1 kit de abrillantador.
- Brazos de lavado y aclarado independiente en acero inoxidable.
- Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.
- Cesta en dotación.



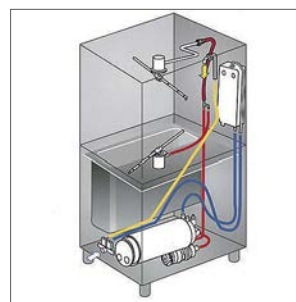
Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.



Permite el lavado de bandejas para pastelería 40 x 60 cm (accesorio opcional).



Brazos de lavado y aclarado independientes construidos en acero inoxidable.



Innovador sistema de aclarado "Thermorinse" que garantiza una temperatura y presión constantes.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RIVER XP 294	RIVER XP 295	RIVER XP 296	RIVER XP 297	RIVER XP 298
Código		🕒 7FEB0382	7FEB0362	7FEB0367	🕒 7FEB0372	7FEB0377
Capacidad de lavado	cestas/h	30	30	30	30	30
Capacidad calderín	L	7	7	7	7	17
Capacidad cuba Lavado	L	20	37	37	68	131
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7100	7400	7700	11000	15500
Cestas en dotación	nº	2	2	2	2	2
Temperatura alimentación	°C	+15	+15	+15	+15	+15
Temperatura lavado	°C	+55	+55	+55	+55	+55
Temperatura aclarado	°C	+80	+80	+80	+80	+80
Conexión de desagüe	mm	50	50	50	11/2'	11/2'
Conexión entrada agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en ciclo	L/ciclo	3,5	4	4	5	8
Presión agua mínima / máxima	bar	1 / 4	1 / 4	1 / 4	1 / 4	1 / 4
Resistencia calderín	kW	6	6	6	8	9,5
Resistencia cuba	kW	2,5	2,5	2,5	8	9
Tiempos ciclos de aclarado	seg	20	20	20	20	20
Potencia bomba lavado	kW	1,1	1,4	1,7	3	3 X 2
Potencia bomba de aclarado	kW	0,02	0,2	0,2	0,2	0,02 x 2
Ancho / fondo de la cesta	mm	500 / 500	550 / 610	550 / 610	700 / 700	1320 / 700
Alto útil de lavado	mm	400	650	850	850	850
Alto abierto / cerrado	mm	1870 / 1470	2380 / 1730	2780 / 1930	2780 / 1930	2780 / 1930
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 720 / 1470	720 / 780 / 1730	720 / 780 / 1930	850 / 850 / 1930	1465 / 850 / 1930
Peso bruto / neto	kg	120 / 110	155 / 145	165 / 150	190 / 155	295 / 175
PVP		5109 €	6307 €	7503 €	10660 €	16319 €

ACCESORIOS	CESTAS				
	Cesta cubiertos	Cesta inox 50 x 50 (River XP 294)	Cesta inox 55x61 (River XP 295-296)	Cesta inox 70x70 (River XP 297)	Cesta inox 132 x 70 (River XP 298)
Código	7FEB9083	7FEB9203	7FEB9204	7FEB9029	7FEB9041
PVP	15 €	230 €	251 €	338 €	691 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

NIÁGARA

★ PRODUCTO PREMIUM



NIAGARA 411.1
(Módulo de secado opcional)



NIAGARA 411.2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elettrobar propone una innovadora generación de lavaplatos de arrastre disponible en dos versiones: Serie 411 con óptimo rendimiento y reducción del consumo de agua posicionándose entre una de las gamas de menos consumo de su clase.
- Serie 412, con el equipamiento más completo y con el mínimo consumo dentro de la familia Niagara de arrastre. Amplia versatilidad y productividad, gracias al avanzado sistema de enjuague adaptativo.
- Facilidad de uso: Gracias al sistema de control simple e intuitivo con interfaz digital y pantalla “soft touch” LED para la visualización de los programas, de las temperaturas, de los parámetros de funcionamiento y los mensajes del sistema de autodiagnóstico.
- Menores costes de operación: gracias al nuevo aclarado con brazos de diseño avanzado que permite una sustancial reducción del consumo de agua, energía y detergente. Los modelos Niagara 412 cuentan con el sistema Prorinse con bomba de aclarado que permite reducir el consumo específico a solamente 1 litro por cesta y el exclusivo sistema ProPortional que adapta el consumo a la productividad, con un ahorro de hasta un 20%.
- Para todos los modelos una cesta para platos, una cesta plana y una cesta para cucharillas en dotación.



Bomba doble flujo.



Cuba estampada.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		NIAGARA 411,1	NIAGARA 411,2	NIAGARA 412,1	NIAGARA 412,2
Código		⌚ 7FEB0156	⌚ 7FEB0157	⌚ 7FEB0158	⌚ 7FEB0159
Capacidad de lavado	cestas/h	120	200	160	270
Capacidad calderín	L	17	17	17	17
Capacidad cuba lavado / prelavado	L	70 / -	70 / 70	70 / -	70 / 70
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Cestas en dotación	nº	3	3	3	3
Absorción máxima (Agua caliente 50°C)	kW	22	29,5	22,2	29,7
Absorción máxima (Agua fría 15°C)	kW	28,5	41	28,7	41,2
Absorción máxima (Agua fría con recuperador)	kW	24,7	34,2	24,9	34,4
Temperatura alimentación	°C	+15/+60	+15/+60	+15/+60	+15/+60
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60 (+63)	+60 (+63)
Temperatura aclarado	°C	+82	+82	+82 (+65)	+82 (+65)
Conexión de desagüe	mm	11/2'	11/2'	11./2'	11/2'
Conexión entrada agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L/ciclo	1,3	1,4	1,1	1
Consumo agua en ciclo	L/ciclo	160	270	200	320
Longitud de prelavado	cm	-	82,9	-	82,9
Longitud secado (Extra)	cm	60	60	60	60
Potencia bomba prelavado	kW	-	1,5	-	1,5
Potencia bomba lavado	kW	1,5	1,5	1,5	1,5
Potencia de secado	kW	6,55	6	6	6
Ancho / fondo de la cesta	mm	500 / 500	500 / 500	500 / 500	500 / 500
Alto útil de lavado	mm	450	450	450	450
Alto abierto / cerrado	mm	2090 / 1620	2090 / 1620	2090 / 1620	2090 / 1620
Ancho / fondo / alto	mm	1150 / 770 / 1620	1968 / 770 / 1620	1150 / 770 / 1620	1968 / 770 / 1620
Peso neto	kg	200	260	200	260
PVP		11595 €	18630 €	13765 €	18940 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIVER MULTI

★ PRODUCTO PREMIUM



River multi 413.1



River multi 413.2



River multi 414.1

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Alta producción y excelentes resultados: Gracias al nuevo sistema de lavado con bomba de salida doble de alta potencia y brazos con boquillas tipo “oruga” de chorro estabilizado. Lavado concentrado con efecto de “cepillo hidráulico”. Prelavado ultraintensivo equipado con un potente sistema de lavado igual al del módulo de lavado. Guías laterales para el transporte de las cestas que dejan la parte central completamente libre. Nuevo diseño de secado (estándar), mejorado y completo con circuito de descarga de agua residual, integrado en el módulo de enjuague.
- Flexibilidad de uso: gracias a los programas de lavado especializados (hasta cinco) con diferentes temperaturas y consumo específico; el sistema de enjuague patentado también tiene la particularidad, única en el mercado, de variar la distribución del agua, suministrar más agua desde abajo en los programas de vidrio y recipientes y más agua desde arriba en los programas de placas, también adaptando el consumo a la producción. el gran espacio de 45 cm permite lavar ollas, bandejas y objetos voluminosos.
- Costos de funcionamiento reducidos: Gracias al nuevo diseño del sistema de aclarado cuádruple con brazos en material compuesto de diseño avanzado, que permite una reducción sustancial en el consumo de agua, energía y detergente. Sistema ProRinse con bomba de enjuague que permite que el consumo específico baje a solo 0.6 l por cesta. Exclusivo sistema Proportionalplus que adapta el consumo a la producción, con ahorros adicionales de hasta el 20%. Sistema Active ProChem para economizar hasta 50% de detergentes.
- Conectividad: conectividad garantizada por el puerto USB presente como estándar en el tablero de control.
- Fácil limpieza y ergonomía: gracias a la construcción inherentemente limpia con tanques completamente moldeados, cámara de lavado sin tuberías internas, cortinas de separación extraíbles en material higiénico. Filtros de tanque incorporados, filtro de seguridad doble en la extracción de la bomba y filtro de triple cajón para mantener el agua del tanque limpia también después de un uso intensivo. Las grandes puertas contrabalanceadas con pestillo de seguridad y las guías laterales de la cesta permiten un acceso total a la cámara de lavado para facilitar la limpieza. Construcción de doble pared completa (con puertas con aislamiento térmico) para reducir la dispersión de calor y el ruido. River Multi 414: incluye un dispositivo de recuperación de calor y un túnel de secado en línea, caracterizado por una tecnología muy avanzada y un consumo extremadamente reducido, de hasta 0,6 lt. por cesta.
- River Multi 413 - caracterizado por una tecnología muy avanzada y un consumo extremadamente reducido, hasta 0,8 lt. por cesta. Diferentes elementos opcionales hacen que las máquinas tengan la configuración más adecuada para cada tipo de uso.

Servicios opcionales*



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

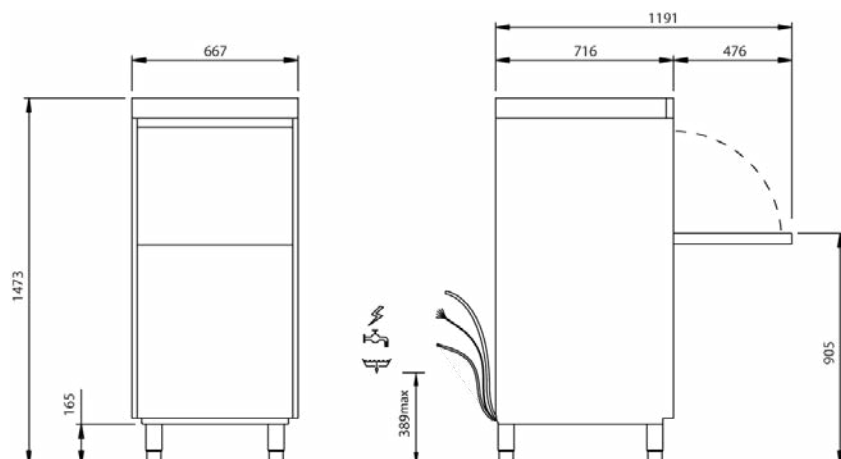
MODELO		River multi 413,1	River multi 413,2	River multi 414,1	River multi 414,2	River multi 414,3
Código		7FEB0015	7FEB0016	7FEB0017	7FEB0018	7FEB0019
Capacidad de lavado	cestas/h	200	270	210	270	300
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Absorción máxima (Agua caliente 50°C)	kW	23,7	28,2	-	-	-
Absorción máxima (Agua fría 15°C)	kW	30,2	37,7	37,4	44,1	46,8
Absorción máxima (Agua fría con recuperador)	kW	24,9	31,1	-	-	-
Temperatura lavado	°C	63	63	63	63	63
Temperatura aclarado	°C	85	85	82	82	82
Consumo agua en aclarado	L/ciclo	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6
Consumo agua en ciclo	L/ciclo	160	220	140	170	170
Alto abierto	mm	2088	2088	2088	2088	2088
Ancho / fondo / alto	mm	1701 / 770 / 1615	2519 / 770 / 1615	2278 / 770 / 1615	3406 / 770 / 1615	4534 / 770 / 1615
Peso neto	kg	267	267	433	588	745
PVP		17300 €	23800 €	28900 €	36700 €	44000 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

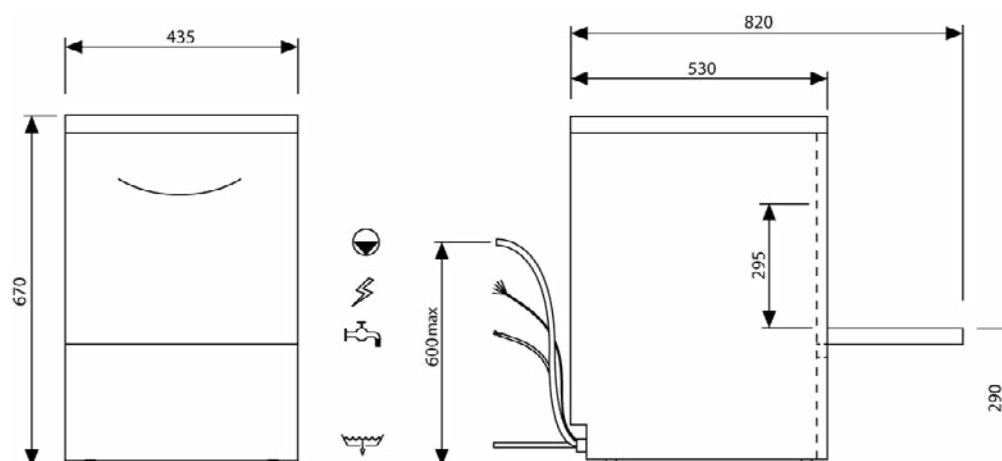
DIMENSIONES

Lavavasos FAST

FAST 130

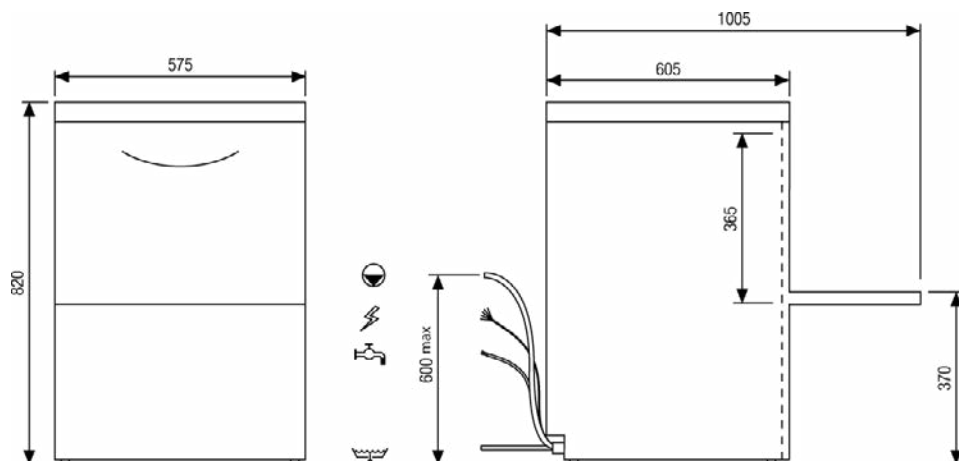


FAST 140



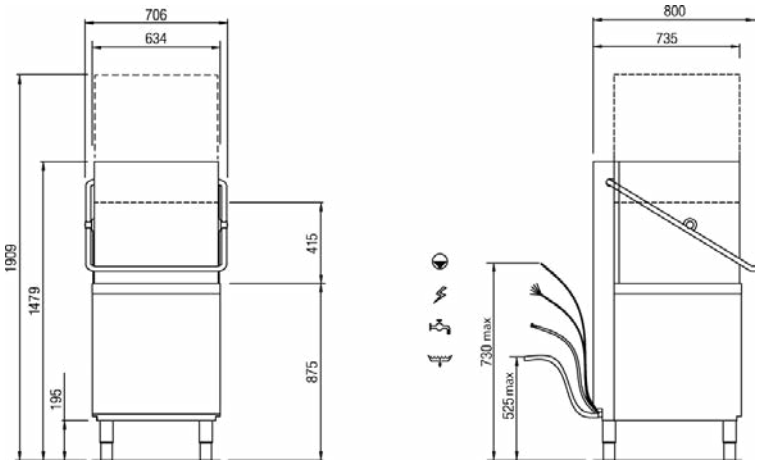
Lavaplatos FAST / OCEAN

OCEAN 360

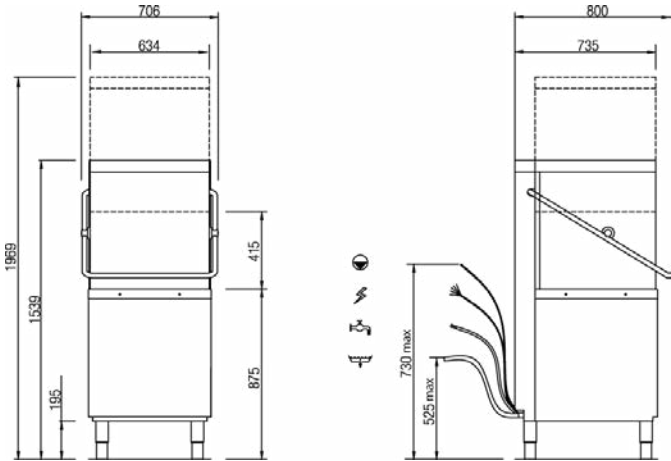


Lavaplatos FAST / OCEAN CAMPANA

FAST 180 ANALÓGICO



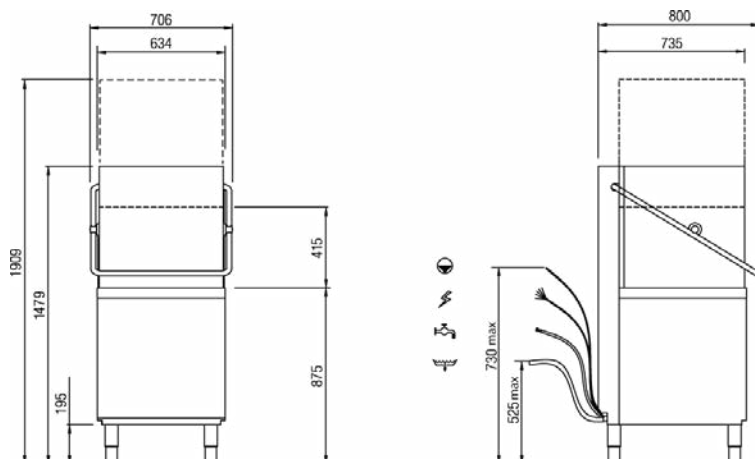
OCEAN 380 DIGITAL



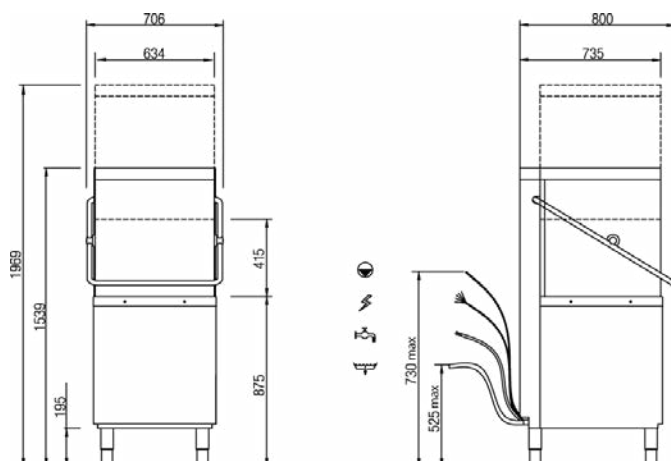
DIMENSIONES

Lavaplatos FAST / OCEAN CAMPANA

FAST 180 ANALÓGICO

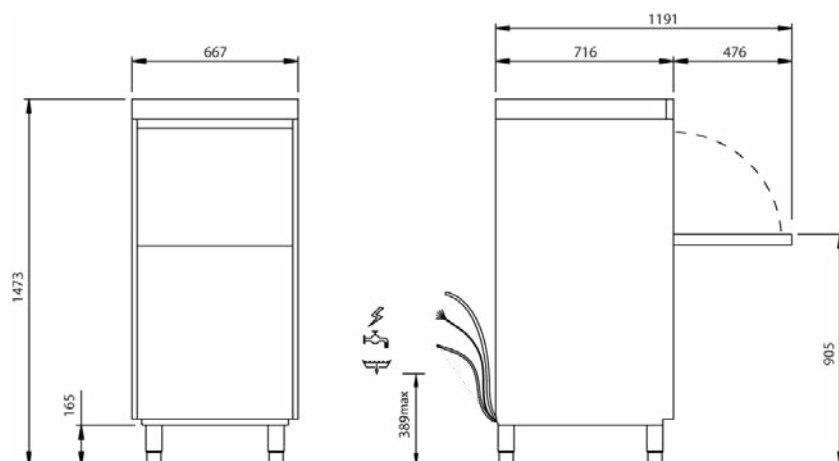


OCEAN 380 DIGITAL

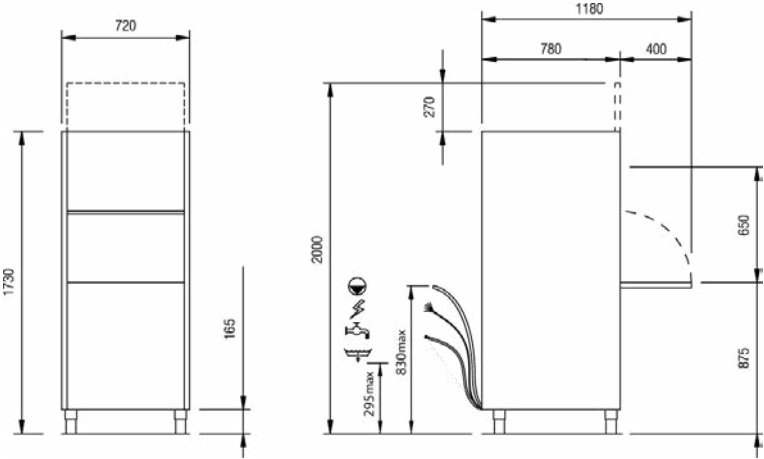


Lavaobjetos RIVER

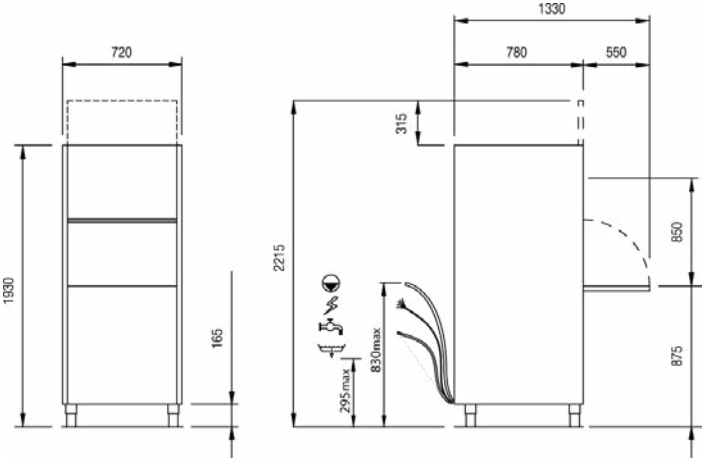
RIVER XP 294



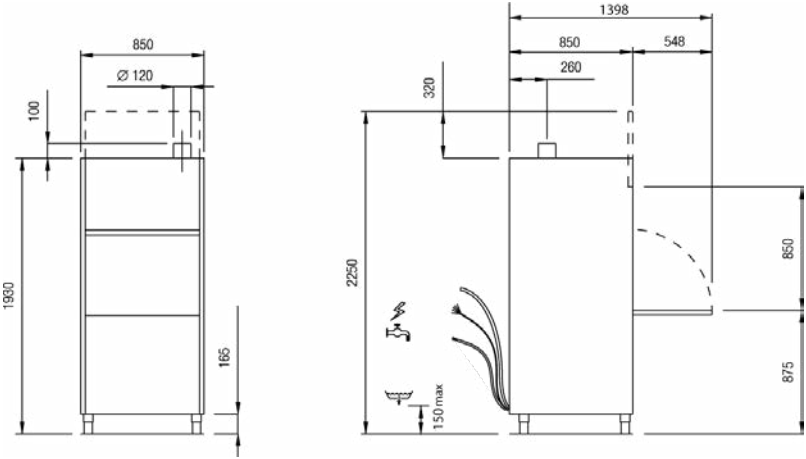
RIVER XP 295



RIVER XP 296



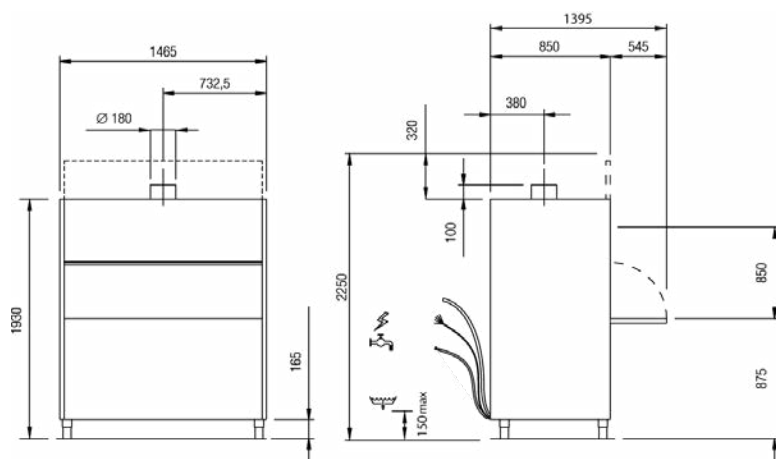
RIVER XP 297



(Continúa en la página siguiente)

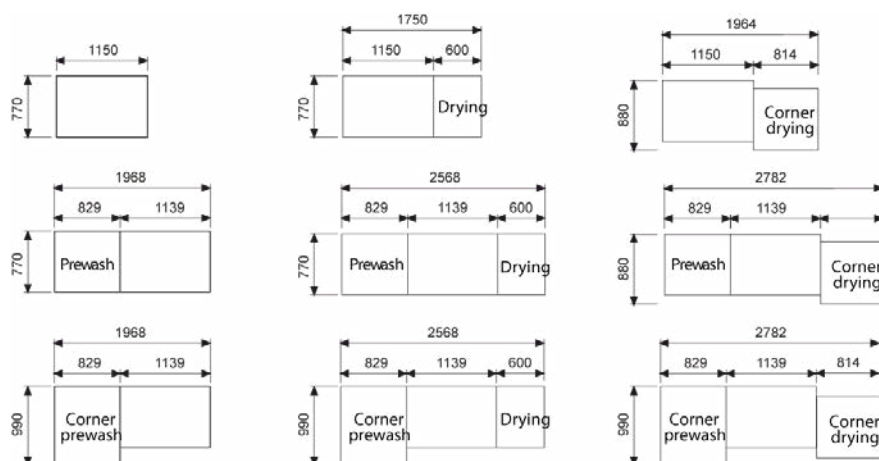
DIMENSIONES

RIVER XP 298

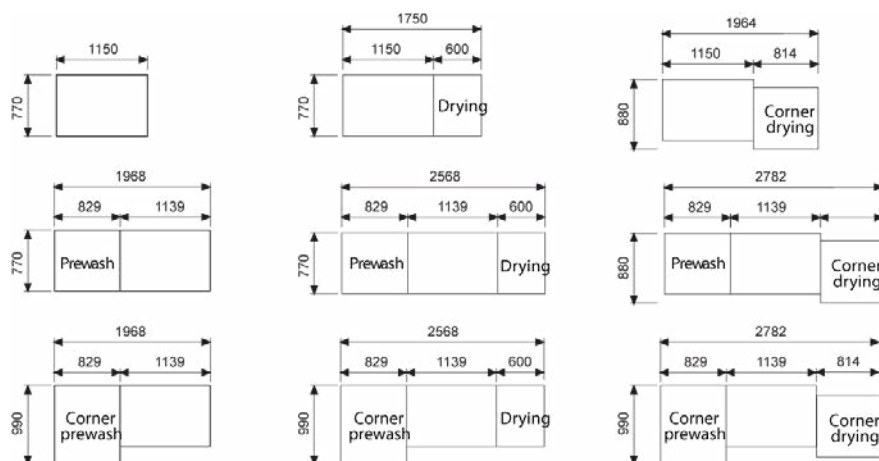


Lavaplatos arrastre NIÁGARA

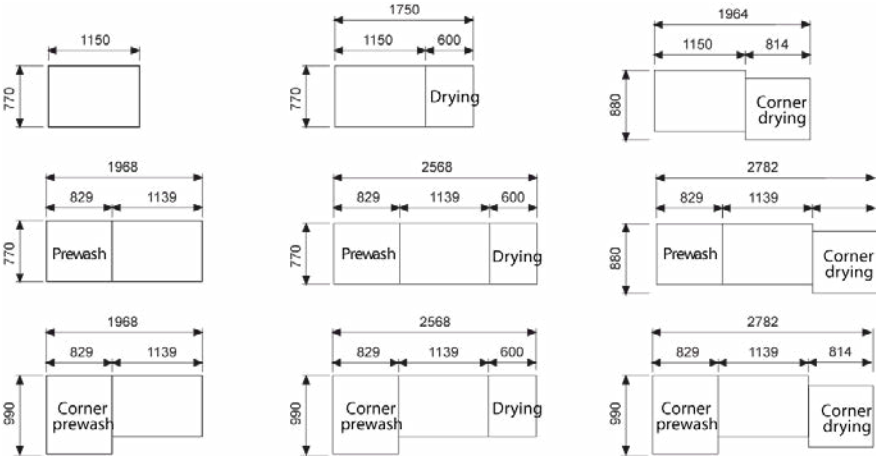
NIAGARA 411.1



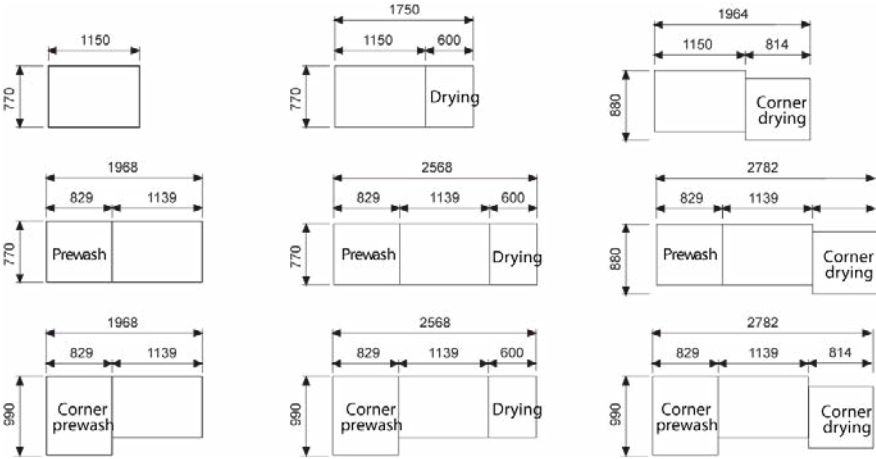
NIAGARA 411.2



NIAGARA 412.1



NIAGARA 412.2



ACCESORIOS



Cesta FAST 130



Cesta inox RIVER



Cesta platos FAST 150



Cesta vasos OCEAN 360



Cesta platos FAST 160

Cestas

		CESTAS					
MODELO		Cesta inox 50 x 50 (River XP 294)	Cesta vasos (Fast 130)	Cesta inox 55x61 (River XP 295-296)	Cesta vasos (Fast 140-141)	Cesta platos (Fast 150)	Cesta vasos (Fast 150)
Código		7FEB9203	7FEB9077	7FEB9204	7FEB9105	7FEB9078	7FEB9079
Ancho	mm	-	350	-	400	450	450
Fondo	mm	-	350	-	400	450	450
PVP		230 €	48 €	251 €	62 €	72 €	66 €

		CESTAS				
MODELO		Cesta platos (Fast 160 - 180)	Cesta vasos (Fast 160 - 180)	Cesta platos (Ocean 360)	Cesta vasos (Ocean 360)	Cesta cubiertos
Código		7FEB9082	7FEB9084	7FEB9086	7FEB9250	7FEB9083
Ancho	mm	500	500	500	500	-
Fondo	mm	500	500	500	500	-
PVP		72 €	66 €	72 €	66 €	15 €



PA70DX

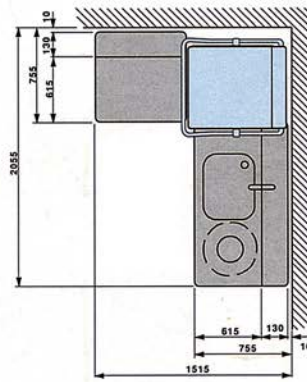
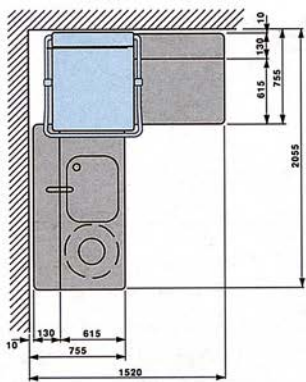
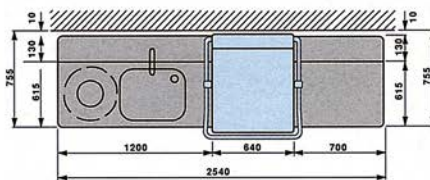
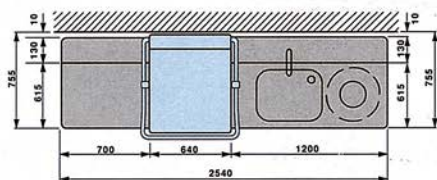
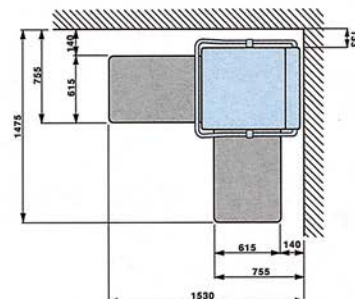
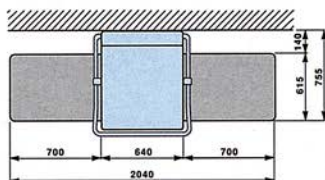
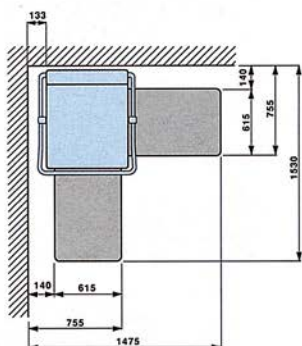


PA70DX

Mesas

		MESAS LISAS			MESAS LISAS CON FREGADERO		
MODELO		Mesa lateral derecha PA 70	Mesa lateral izquierda PA 70	Mesa lateral izquierda PA 120	Mesa lateral derecha PAL 120	Mesa lateral derecha PAL 120	Grifo ducha C 15
Código		7FEB9400	7FEB9405	7FEB9415	7FEB9420	7FEB9425	7FEB9070
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 715 / 850	700 / 715 / 850	120 / 715 / 850	120 / 715 / 850	120 / 715 / 850	- / - / -
PVP		572 €	572 €	780 €	1404 €	1300 €	374 €

Opciones de montaje LAVAPLATOS CAMPANA



Confía en las primeras marcas

Sea cuál sea la época del año,
sorprende a tus clientes con lo que
más les apetezca: helados artesanos,
horchatas, sorbetes y mucho más.
Entre nuestra amplia gama
encontrarás un equipo para cada
necesidad.



EUROFRED

CARPIGIANI

CARPIGIANI
HORECA

ISA

MUSSO

technogel
macchine e impianti per gelato

Maquinaria heladería, pastelería y bebidas

Línea heladería / hostelería

Dispensadores de bebida	524
Granizadoras	530
Sorbeteras	536

Montadoras de nata

Montadoras de nata	538
--------------------	-----

Maquinaria pastelería

Enfriadoras de agua	540
---------------------	-----

Maquinaria heladería

Maquinaria heladería - pasteurizadoras	542
Maquinaria heladería - tinas de maduración	544
Maquinaria heladería - mantecadoras	546
Maquinaria heladería - pastomantecadoras	550
Maquinaria heladería - soft	554
Máquina de producción cremas	556

Abatidores temperatura

Abatidores heladería	558
----------------------	-----

Maquinaria heladería, pastelería y bebidas

¿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.



Dispensadores de bebidas

Una máquina para cada necesidad, desde 1 cuba hasta 3 cubas. Paneles en acero inoxidable para una mayor higiene y fácil limpieza. Una pequeña inversión que dará un gran valor añadido a tu negocio.





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, pero también para té, leche e infinidad de bebidas calientes para combatir el invierno.

Horchateras para deleitarse con una horchata bien fría, pero también para cualquier tipo de producto frío que puedan demandar sus clientes: té, leche, zumo de frutas... una alternativa para paliar el calor del verano.



Montadores de nata

Las partículas de grasa que forman la nata tienen externamente una película proteica. Cuando las partículas se acercan, tienden a agregarse. Si se agita o se bate velozmente la nata, favorecemos la incorporación de aire provocando un elevado aumento del volumen.

CARPIGIANI ha creado la idea de “mezclar” la nata con el aire por medio de una bomba y de impulsarla a lo largo de un recorrido sinuoso y estrecho, por el texturizador, a fin de incrementar la colisión de las partículas de grasa y de obtener, con la incorporación de aire, el consecuente aumento de volumen.



CHOCOLADY

★ PRODUCTO PREMIUM



Chocolady

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas.
- 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.



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.

Servicios opcionales*



Aplicación



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
PVP		615 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DRINK MAGIC

★ PRODUCTO PREMIUM



Drink magic 12



Drink magic 20

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las nuevas máquinas DRINK MAGIC, han sido diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida, 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.



Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.



Grifo de extracción del producto.



Palas agitadoras.



Carcasa.

Servicios opcionales*

Aplicación


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
PVP		923 €	976 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPIN-EVO

★ PRODUCTO PREMIUM



Spin-evo

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cubo y grifo fácilmente extraíbles, sin tener que usar herramientas, para una limpieza rápida y una higiene completa.
- SPIN-EVO marca un nuevo hito para las máquinas de producción de cremas frías.
- Además de su diseño original, SPIN-EVO asegura una excelente capacidad de producción y su ampliación asegura una mayor producción diaria.



Dispensador en forma de estrella.



Selección manual entre producción de cremas frías y producción de granizados.

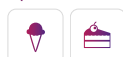


Pulsador salida rápida.



Termostato electrónico.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin-evo
Código		2PSN0004
Capacidad neta	L	12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	350
Condensación	Tipo	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A
Intensidad eléctrica	A	3,5
Ancho / fondo / alto	mm	260 / 520 / 810
Peso bruto / neto	kg	32 / 29
PVP		2106 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GRANISMART

★ PRODUCTO PREMIUM



Granismart 5x1

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.



Palanca fácil de usar, de montar y de desmontar.



Elevada capacidad productiva de cada depósito (5 L.)

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granismart 5x1	Granismart 5x2	Granismart 5x3
Código		🕒 2PSN0029	🕒 2PSN0032	🕒 2PSN0033
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-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	7	7	7
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
PVP		1263 €	2087 €	2956 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GRANICREAM

★ PRODUCTO PREMIUM



Graniceam 3-S

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.



Bandeja de goteo con indicador de nivel.



Grifo de extracción con sistema antigoteo.



Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Código		2PSN0026	2PSN0027	2PSN0028
Capacidad neta	L	10	20	30
Potencia eléctrica	W	300	650	900
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
PVP		1313 €	2126 €	2858 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPIN

★ PRODUCTO PREMIUM



Spin 1FF



Spin 2 FF



Spin 3 FF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elevada capacidad productiva en depó sito (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.



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

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin 1FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código		2PSN0006	2PSN0024	2PSN0025
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-404A	R-404A	R-404A
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 / 180	670 / 520 / 810
Peso bruto / neto	kg	32 / 29	57 / 52	74 / 70
PVP		1498 €	2415 €	3223 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GIARDINO / CLUB / CONSUL



L3 pie (Club)

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.



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		L2 mesa (Giardino)	L3 pie (Club)	L4 pie (consul)
Código		2LMU0000	⌚ 2LMU0001	⌚ 2LMU0002
Capacidad neta	L	2,5	2,5	3,5
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-134a
Ancho / fondo / alto	mm	620 / 420 / 430	450 / 420 / 830	440 / 600 / 850
Peso bruto / neto	kg	75 / 62	82 / 65	125 / 105
PVP		2324 €	2465 €	3825 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

★ PRODUCTO PREMIUM



Jetwip / G



Ecowip / G



Miniwip / G

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

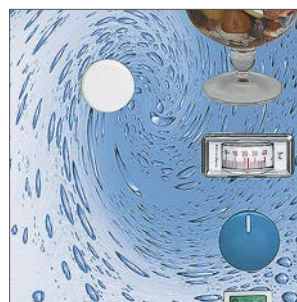
- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes 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.



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.

Servicios opcionales*



Aplicación



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	900	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
PVP		2648 €	3292 €	5571 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERIE E



E 100 AC



E 200 AC



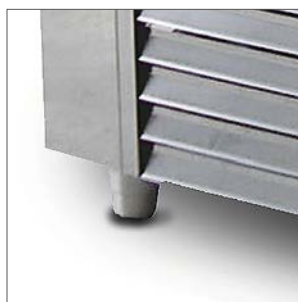
E 300 AC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Como enfriadora de alta eficacia, estos modelos consiguen un ahorro energético que llega al 80% en comparación con las enfriadoras convencionales.
- Incorporan aislamiento en poliuretano ecológico, libre de CFF, con una densidad de 40 Kg/m³ y 50 mm de espesor.
- Construidas con el interior en acero inoxidable y los cantos redondeados.
- Incorporan depósito acumulador de agua (entre +3 a +5 °C para producción continua) con serpentín exterior. Disponen además de un sistema automático de descongelación en caso de bloqueo por hielo que se sirve como extra bajo pedido (sólo refrigeración indirecta).
- Los modelos con mezclador de agua disponen de circuito y válvula mezcladora de agua, permitiendo aumentar la producción mezclando agua de red con agua fría de la máquina, con la comodidad de suministrar el agua a una temperatura deseada de +3°C a +8°C (sólo refrigeración indirecta).



Incorpora centralita electrónica para la regulación y visualización de la temperatura del agua.



Pies regulables en altura.



Acabados exteriores en acero inox.



Indicador de nivel del modelo F200C.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		REFRIGERACIÓN INDIRECTA						
		SIN MEZCLADOR DE AGUA			CON MEZCLADOR DE AGUA			
MODELO		E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 500 AC
Código		🕒2EJB0020	🕒2EJB0030	🕒2EJB0016	🕒2EJB0025	🕒2EJB0035	🕒2EJB0041	🕒2EJB0045
Capacidad neta	L	100	200	300	100	200	300	500
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	750	1150	1525	750	1150	1525	3100
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Estática	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A
Enfriamiento de +22° a +3°C	H	3	3	3	3	3	3	3
Ancho / fondo / alto	mm	660 / 660 / 1170	660 / 660 / 1470	700 / 700 / 1860	660 / 660 / 1170	660 / 660 / 1470	700 / 700 / 1860	1345 / 795 / 2400
Peso bruto / neto	kg	106 / 97	119 / 110	137 / 128	106 / 97	119 / 110	137 / 128	270 / 256
PVP		2151 €	2684 €	2919 €	2630 €	3164 €	3564 €	9259 €

🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MIXPASTO

★ PRODUCTO PREMIUM



Mixpasto 120 / Mixpasto 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

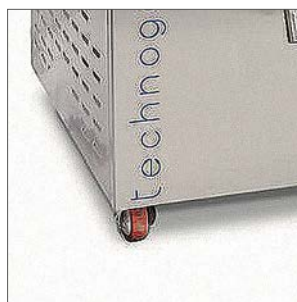
- La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 y 120 representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor “Made in Italy” en el sector de las máquinas para helado.
- Emulsor incorporado 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.



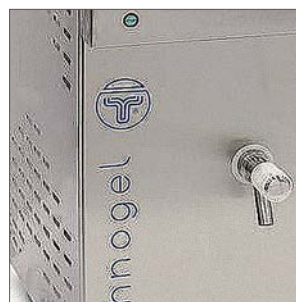
Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código		🕒 2FTG0000	🕒 2FTG0001
Capacidad neta	L	15-60	20-120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7000	13000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto / neto	kg	245 / 200	305 / 260
PVP		23261 €	28895 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

AGE TWIN



Age Twin 55

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

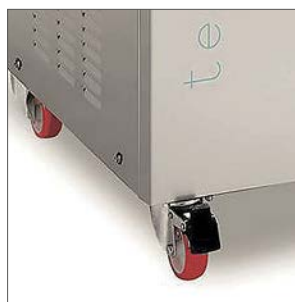
- Construidas integralmente en acero inoxidable.
- Disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante.
- La mezcla para helado se mantiene a $+4^{\circ}\text{C}$ y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente 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.



Termómetros para la lectura a distancia independiente de las dos cubas de maduración.



Construida en acero inoxidable.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Age Twin 55	Age Twin 120
Código		🕒 2FTG0002	🕒 2FTG0003
Capacidad neta	L	55x2	120x2
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
PVP		19156 €	25434 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROLABO

★ PRODUCTO PREMIUM



EUROLABO 8/12 E



EUROLABO 14/20



BOIL 5

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecadoras horizontales que han sido especialmente diseñadas para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hacen de ellas unas mantecadoras ideales para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrecen 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 para los modelos LABO y EUROLABO.
- 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.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BOIL 5	EUROLABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MW	EUROLABO 14/20 MA
Código		⌚2LCA0495	2LCA0905	⌚2LCA0956	⌚2LCA0960
Capacidad neta	L	1,3 - 7	1,2 - 2,5	2 - 4	2 - 4
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2200	1800	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Producción horaria	L/h	-	11 - 17	20 - 28	20 - 28
Ancho / fondo / alto	mm	435 / 710 / 265	365 / 715 / 660	450 / 720 / 1280	450 / 720 / 1280
Peso bruto / neto	kg	35 / 27	102 / 96	192 / 181	192 / 181
PVP		6098 €	10499 €	16716 €	17482 €

ACCESORIOS	Accesorio para BOIL 5
Código	⌚2LCA9495
PVP	959 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MANTE

★ PRODUCTO PREMIUM



Mante gel 20 / Mante 15 45 / Mante 20 60 / Mante 30 100

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.
- Refrigerante Freón R404/A.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.
- Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.
- La nueva gama Mante ofrece una 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 recoge gotas, 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.



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.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mante gel 20	Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Código		🕒2FTG0004	🕒2FTG0005	🕒2FTG0006	🕒2FTG0007
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	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP		20363 €	22859 €	27849 €	31873 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MIXGEL

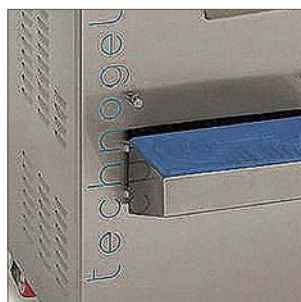
★ PRODUCTO PREMIUM



Mixgel 30 E / Mixgel 50 E

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 amasador o como pasterizador.



Construida en acero inoxidable.



Display digital con termómetro para lectura a distancia.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixgel 30 E	Mixgel 50 E
Código		🕒 2FTG0008	🕒 2FTG0009
Capacidad neta	L	2-9	2-9
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7300	8800
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
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
PVP		32839 €	38956 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PROFESSIONAL

★ PRODUCTO PREMIUM



Professional 30 / Professional 50

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.



Amplio y luminoso display y TFT-LCD de 7".



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Professional 30	Professional 50
Código		🕒 2FTG0010	🕒 2FTG0011
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	R-404A	R-404A
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
PVP		38876 €	49419 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EURO / BLACK MAGIC

★ PRODUCTO PREMIUM



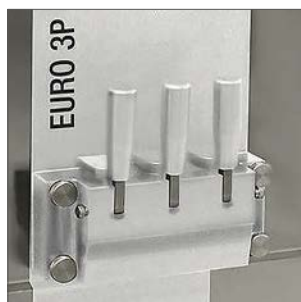
Euro 3P



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.



Tres grifos: dos sabores y mezcla de ambos.



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Código		🕒 2FTG0014	🕒 2FTG0015	🕒 2FTG0016
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	R-404A	R-404A	R-404A
Mezcla	Tipo	Gravedad	Bomba	Bomba
Producción horaria conos 75 gr	nº	360	360	550
Ancho / fondo / alto	mm	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1550
Peso bruto / neto	kg	270 / 200	300 / 240	330 / 270
PVP		15776 €	19156 €	26400 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MIXCREMA

★ PRODUCTO PREMIUM



Mixcrema 30 / Mixcrema 55

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.



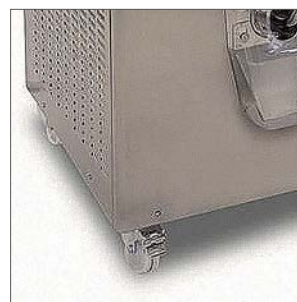
Grifo predispuesto para cremas densas y líquidas.



Amplia selección de programas en automáticos o personalizados



Manguera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código		🕒 2FTG0012	🕒 2FTG0013
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	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto / neto	kg	200 / 190	280 / 250
PVP		27205 €	32839 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ZERO - T SP

★ PRODUCTO PREMIUM



ZERO - T16 SP



ZERO - T8 SP



ZERO - T12 SP



ZERO - T5 SP

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.



Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción.



Guías preparadas para gastronomía y pastelería.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ZERO- T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Código		OIIS0000	OIIS0001	OIIS0002	OIIS0003
Capacidad de abatimiento (90 min)	kg	18	25	36	55
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	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ciclo de abatimiento	°C	+90/+3	+90/ +3	+90/+3	+90/+3
Ciclo de congelación	°C	+90/-18	+90/-18	+90/-18	+90/-18
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
PVP		4142 €	5734 €	7168 €	9551 €

ACCESORIOS	Bandeja pastelería (400×600×20 mm.)	Rejilla GN 1/1 Inox (530×325 mm.)	Bandeja GN 1/1 Inox (530×325×20 mm.)	Rejilla pastelería Inox (600×400 mm.)
Código	OIIS9213	OIIS9212	OIIS9214	OIIS9211
PVP	69 €	75 €	85 €	95 €

ACCESORIOS	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	OIIS9203	OIIS9206	OIIS9209	OIIS9210
PVP	209 €	380 €	557 €	616 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Un escenario para que los productos destaquen

Disponemos de un gran abanico de vitrinas específicas para heladerías, pastelerías y panaderías con una amplia superficie acristalada para facilitar la visibilidad de los productos expuestos. Sus atractivos diseños harán de tu negocio un punto de encuentro agradable y acogedor.



EUROFRED



Vitrinas heladería y pastelería

Vitrinas heladería y pastelería

Vitrinas heladería

Proyectos a medida	562
Vitrinas heladería industrial	564
Vitrinas heladería profesional	574

Vitrinas pastelería

Vitrinas pastelería profesional	584
Cubetas	588

Innovación y tradición

Eurofred presenta la gama de heladería canalizable de ISA, con diseños atractivos y elegantes cuya prioridad es la buena conservación y exposición del protagonista: el helado artesano.

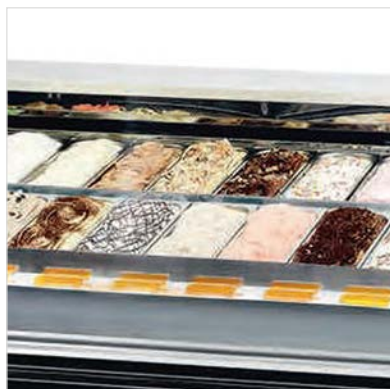


Posibilidad de canalización de vitrinas rectas o en ángulo aprovechando así cualquier espacio. Amplias opciones de personalización tanto de colores, como de iluminación y alturas.

Proyectos a medida con el experto asesoramiento de nuestros especialistas en heladería que aportarán ideas y soluciones a cualquier solicitud del cliente.

Porque en la heladería lo importante no es la vitrina, sino el helado artesano expuesto en ella. Ofrecemos una amplia gama con gran visibilidad y mejor tecnología que permita mantener la textura idónea para ofrecer a sus clientes un producto de alta calidad.

Las vitrinas GELATOSUPERSHOW ofrecen además cubetas de metacrilato para potenciar al máximo el producto expuesto, ofreciendo una visibilidad total desde todos los ángulos y para todas las alturas.



KALEIDO: inclinación de 11° en el plano de exposición para una mejor visualización del helado.



KALEIDO disponible en dos alturas: 117 y 135 mm.



KALEIDO: Acabado de líneas rectas, pudiendo seleccionar también vitrinas con acabados curvos entre toda nuestra gama.



KALEIDO



SUPERSHOW
Elegancia y sofisticación para cualquier tipo de espacio.

ISETTA TP



Isetta 7R LX TP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

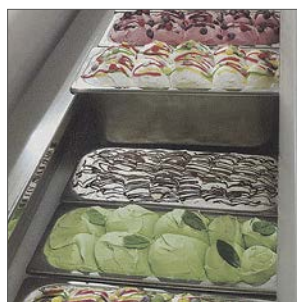
- Vitrinas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 7 (35°C y 75% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorpora plafón de iluminación, ruedas dobles pivotantes y kit de soporte para cubetas de 5 l.



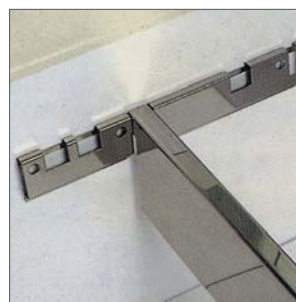
Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 S TP/LX TP).



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.

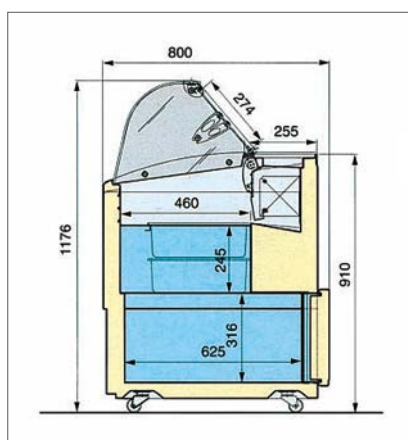
Servicios opcionales*

Aplicación

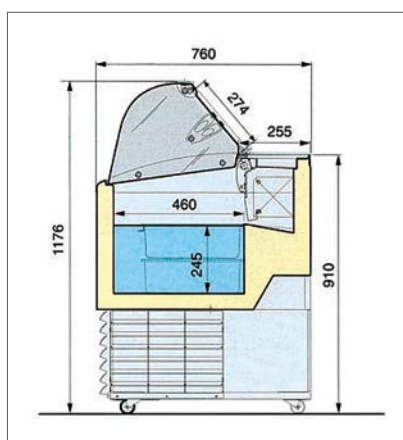
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRISTAL RECTO			CRISTAL CURVO				
		Isseta 4 S TP	Isseta 6R S TP	Isseta 7R S TP	Isseta 4 LX TP	Isseta 6R LX TP	Isseta 7R LX TP	Isseta 9R LX TP	Isseta 12R LX TP
Código		2FIS0402	2FIS0407	2FIS0412	2FIS0452	2FIS0457	2FIS0462	2FIS0466	2FIS0473
Capacidad cubetas 5 L	nº	4+4	6+6	7+7	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12
Capacidad de cubetas en reserva	nº	-	8	12	-	8	12	14	20
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	590	590	450	590	590	680	940
Potencia eléctrica en desescarche	W	810	810	820	810	810	820	1210	1370
Potencia frigorífica	kW	410	610	720	410	610	720	954	954
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	3,3	4,1	5,3	3,3	4,1	5,3	3,2	5,8
Intensidad eléctrica en desescarche	A	3,8	3,7	4	3,8	3,7	4	5,8	8,2
Ancho / fondo / alto	mm	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	1659 / 800 / 1176	2119 / 800 / 1176
Peso neto	kg	69	97	102	69	97	102	160	217
PVP		1931 €	2093 €	2190 €	2111 €	2274 €	2365 €	3117 €	3990 €



Isseta 6R, 7R, 9R, y 12R LX TP
(Mismas cotas para modelos S TP)



Isseta 4 LX TP
(Mismas cotas para Isseta 4S TP)

ACCESORIOS	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adaptación cubetas 1/4 Isseta 4	Kit adaptación cubetas 1/4 Isseta 7R
Código	2FMR9700	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9000	2FIS9004
PVP	16 €	16 €	22 €	28 €	49 €	61 €

ACCESORIOS	Kit adaptación cubetas 1/4 Isseta 6R	Kit adaptación cubetas 1/4 Isseta 9R	Kit adaptación cubetas 1/4 Isseta 12R	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9002	2FIS9006	2FIS90008	2FIS9755	2FIS9810
PVP	61 €	71 €	76 €	138 €	227 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FIJI

★ PRODUCTO PREMIUM



Fiji 9

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.
- La profundidad de la cuba permite la colocación del doble nivel de cubetas de 5l. (Exposición más reserva).
- Compresor hermético.



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.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Fiji 4	Fiji 6	Fiji 7	Fiji 9	Fiji 12	Fiji 120	Fiji 140
Código		2FIS0051	2FIS0042	2FIS0003	2FIS0004	2FIS0041	2FIS0058	2FIS0059
Capacidad neta	L	119	185	209	261	339	243	274
Capacidad bruta	L	218	339	383	487	621	459	518
Capacidad cubetas 5 L	nº	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12	9+9	10+10
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-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	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	555	900	900	980	1800	950	1000
Potencia eléctrica en desescarche	W	1425	1860	1860	1960	3700	2000	2050
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7	7	7
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	4,5	4,3	8,2	4,5	4,1	4,1	2,5
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8,4	8	15	8,3	7,5	7,5	6,5
Ancho / fondo / alto	mm	824 / 630 / 1247	1214 / 630 / 1247	1354 / 630 / 1247	1659 / 630 / 1247	2119 / 630 / 1247	1214 / 785 / 1247	1354 / 785 / 1247
Peso neto	kg	67	99	110	135	172	110	135
PVP		2406 €	2789 €	2865 €	3555 €	4484 €	3949 €	4177 €

ACCESORIOS	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 4	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 120
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9500	2FIS9510
PVP	16 €	16 €	22 €	28 €	49 €	49 €

ACCESORIOS	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 140	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 6	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 7	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 12	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9512	2FIS9502	2FIS9504	2FIS9508	2FIS9755	2FIS9810
PVP	61 €	61 €	61 €	76 €	138 €	227 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ISABELLA LX NEW

★ PRODUCTO PREMIUM



New Isabella 140 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 operativo dotado de cortina de noche.
- Compresor hermético.



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.



Lavapropcionador con grifo (accesorio).



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		New Isabella 140 LX	New 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	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
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
PVP		4370 €	5352 €

ACCESORIOS	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7	Kit adaptación cubetas 1/4 Isabella 140	Kit adapt. cubetas 1/4 Isabella 180	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FIS9012	2FIS9014	2FIS9755	2FIS9810
PVP	16 €	16 €	22 €	61 €	71 €	138 €	227 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

NEW BERMUDA

★ PRODUCTO PREMIUM



New Bermuda 10

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.



Cristal curvo.



Con 4 ruedas pivotantes.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		New Bermuda 10	New Bermuda 13
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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	1340 / 800 / 1340	1670 / 800 / 1340
Peso neto	kg	190	200
PVP		5145 €	5888 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CARRETINO

★ PRODUCTO PREMIUM



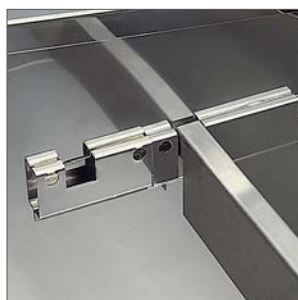
Carretino Classic

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.



Sobreestructura en cristal con cierre hermético.



Conjunto de soportes en acero inox para realizar las diferentes composiciones de cubetas en exposición.



Sistema "poceto" bajo petición. Consulte con su comercial.



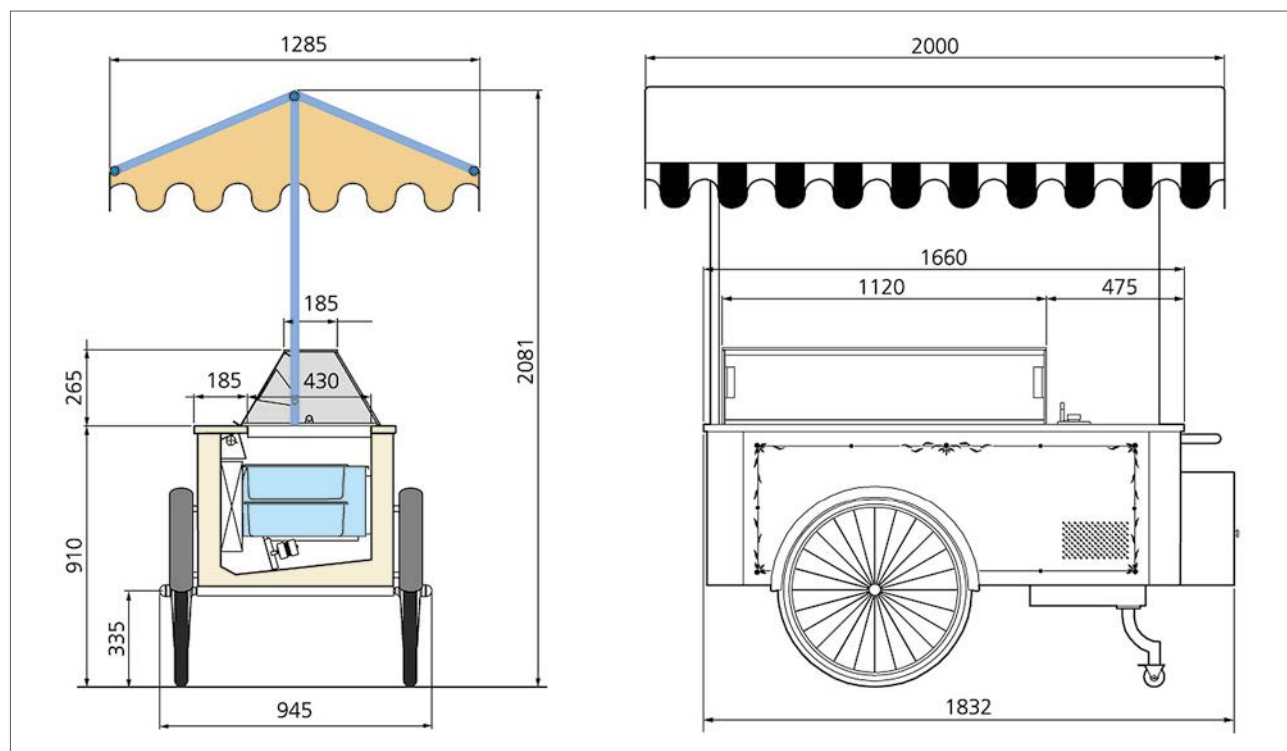
Incorpora lavaporcionador con grifo en la parte superior del carro.

Servicios opcionales*

Aplicación


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Carretino Classic
Código		2FIS2511
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
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	2000 / 1285 / 2081
Peso neto	kg	205
PVP		8343 €



Carretino Classic

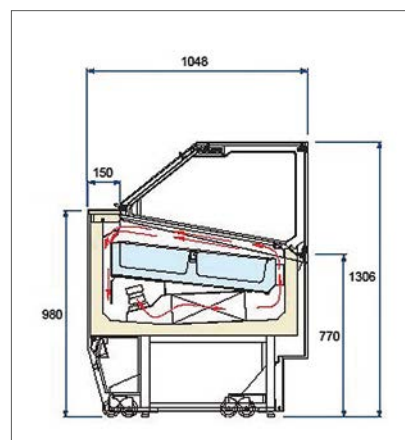
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

NEW MILLENNIUM

★ PRODUCTO PREMIUM



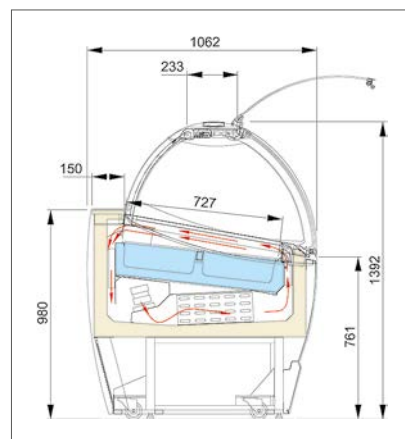
New Millennium 24 SP - STD



Cristal recto



New Millennium 12 SP



Cristal curvo

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).



Funcionalidad: Bandeja portaobjetos.



Practicidad: Indicador de sabores incorporado en el perfil de la vitrina.



Higiene: Persiana de cierre autoenrollable ocultable.



Facilidad: Ruedas ocultas completamente integrados en el chasis.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


*Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CRISTAL CURVO					
MODELO		New Millennium 12 SP	New Millennium 16 SP	New Millennium 18 SP	New Millennium 20 SP	New Millennium 24 SP	New Millennium 12 + 12 SP
Código		⌚ 2FIS0905	2FIS0910	2FIS0915	⌚ 2FIS0920	2FIS0925	⌚ 2FIS0930
Capacidad neta	L	118	160	181	201	241	241
Capacidad bruta	L	630	870	970	1080	1300	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	16	18	20	24	12+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	1650	1950	2000	2400	3140	2850
Potencia eléctrica en desescarche	W	3500	3990	4020	5000	5050	5900
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	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	7,8	8,8	8,9	11	15	14
Intensidad eléctrica en desescarche	A	15,6	18	18	20,2	20,5	25
Ancho / fondo / alto	mm	1148 / 1062 / 1392	1508 / 1062 / 1392	1678 / 1062 / 1392	1848 / 1062 / 1392	2188 / 1062 / 1392	2188 / 1062 / 1392
Peso neto	kg	235	303	330	348	437	470
PVP		9674 €	10598 €	11428 €	12631 €	13540 €	18068 €

		CRISTAL RECTO					
MODELO		New Millennium 12 SP - STD	New Millennium 16 SP - STD	New Millennium 18 SP - STD	New Millennium 20 SP - STD	New Millennium 24 SP - STD	New Millennium 12 + 12 SP - STD
Código		2FIS1000	2FIS1001	2FIS1002	⌚ 2FIS1003	2FIS1004	⌚ 2FIS1005
Capacidad neta	L	118	160	181	201	241	241
Capacidad bruta	L	630	870	970	1080	1300	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	16	18	20	24	12+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	1650	1950	2000	2400	3140	2850
Potencia eléctrica en desescarche	W	3500	3990	4020	5000	5050	5900
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	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	7,8	8,8	8,9	11	15	14
Intensidad eléctrica en desescarche	A	15,6	18	18	20,2	20,5	25
Ancho / fondo / alto	mm	1143 / 1048 / 1306	1503 / 1048 / 1306	1673 / 1048 / 1306	1843 / 1048 / 1306	2183 / 1048 / 1306	2183 / 1048 / 1306
Peso neto	kg	235	303	330	348	437	470
PVP		9674 €	10598 €	11428 €	12631 €	13540 €	18068 €

ACCESORIOS	Portaconos 5 tubos	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440×115×315 mm.)
Código	2FIS9810	2FIS9780
PVP	227 €	432 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DIVA

★ PRODUCTO PREMIUM



Diva 220 H125

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.



Iluminación LED decorativa al pie opcional.



Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Diva120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código		⌚ 2FIS8000	2FIS8001	2FIS8002
Capacidad neta	L	147	216	285
Capacidad bruta	L	719	1059	1399
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	18	24
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Clase climática	Tipo	7	7	7
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	-
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	1176 / 1103 / 1257	1671 / 1103 / 1257	2166 / 1103 / 1257
Peso neto	kg	300	375	470
PVP		17290 €	20936 €	22781 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KALEIDO

★ PRODUCTO PREMIUM



Composición Kaleido



Kaleido 220 RV

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de heladería de refrigeración ventilada de doble flujo para una perfecta distribución de la temperatura.
- Desescarche automático por inversión de giro.
- Cuerpo de una pieza aislado con poliuretano con 60 mm de espesor.
- Plano de servicio en Corian y panel posterior de acero al carbono barnizado.
- Cortina enrollable posterior que permite cerrar el área de exposición para una mejor conservación del frío.
- Rodapiés en acero inoxidable barnizado epoxy. Vitrina dotada de pies regulables en altura o ruedas (opcional).
- Cuadro electrónico. Set de regulación de temperatura predispuesto para $-20/+2^{\circ}\text{C}$.
- Termostato digital posicionado en la parte interna de la cuba.
- Estándar color negro. Paneles decorativos de otro color bajo pedido.



Plano de exposición del producto inclinado 11° para una mejor visualización del helado.



Doble vidrio frontal templado con elevación a través de pistones hidráulicos.



Iluminación interna con triple barra de LED.



Laterales panorámicos con doble cristal templado.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Kaleido 120 RV	Kaleido 170 RV	Kaleido 220 RV	Ángulo externo 45°
Código		⌚ 2FIS1605	⌚ 2FIS1606	2FIS1604	⌚ 2FIS1607
Capacidad neta	L	147	216	285	193
Capacidad bruta	L	685	1009	1332	901
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	18	24	13
Rango de temperatura	°C	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1240	1720	2700	1720
Potencia eléctrica en desescarche	W	2300	2950	6300	2950
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	6	3	4,2	3
Intensidad eléctrica en desescarche	A	11	4,9	8,5	4,9
Ancho / fondo / alto	mm	1182 / 1198 / 1182	1677 / 1198 / 1182	2172 / 1198 / 1182	1875 / 1198 / 1182
Peso neto	kg	320	409	510	400
PVP		18045 €	22421 €	24007 €	23514 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ONESHOW



Imagen de muestra posibilidades (Modelo especial One Show Stand-Alone)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño esencial y especial unido a una espectacular visibilidad del helado.
- Sistema antivaho.
- Iluminación LED.
- Posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad,
- Disponible en versión Plugin o Built-in
- Disponible versiones para cubetas de 5 litros, monoporciones y cubetas cilíndricas de 3 litros.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		OneShow free regular 6 H	OneShow free regular 6 P
Código		2FIS0141	2FIS0143
Capacidad neta	L	69	-
Rango de temperatura	°C	-20 / +2	+1 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	860
Potencia eléctrica en desescarche	W	1700	70
Potencia frigorífica	kW	1,7	-
Clase climática	Tipo	4	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	-
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Intensidad eléctrica	A	5,1	5,4
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8	0,4
Ciclo de abatimiento	°C	-20/+2 °C	-
Ciclo de congelación	°C	-16/-14 °C	-
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960
Peso neto	kg	210	-
PVP		8243 €	8243 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BERRY



Berry

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espectacular nueva versión del clásico “Carretino”.
- Diseño minimalista y futurista que aporta a la gama todas las nuevas tecnologías referentes a la conservación y exposición del helado.
- Color blanco mate que aporta elegancia y sofisticación al ambiente.
- Ideal para la exposición y venta de helado en exteriores.
- Dotación de ruedas que facilitan el manejo y el transporte.
- Disponible también con batería incorporada o grupo electrógeno, para una mayor versatilidad.

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Berry 6-7L
Código		2FIS0142
Capacidad neta	L	6
Capacidad bruta	L	7
Rango de temperatura	°C	-16 / +14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	330
Clase climática	Tipo	7
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A
Intensidad eléctrica	A	1,7A
Ancho / fondo / alto	mm	1871 / 1087 / 1540
Peso neto	kg	240
PVP		16933 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

OTHELLO



Othello 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina en Acero inoxidable 304.
- Termostato electrónico para una mejor regulación de la temperatura.
- Luz LED en cada estante que posibilita un mayor protagonismo del producto.
- Refrigeración dinámica para asegurar una temperatura estable.
- Cristal curvo con calefacción para evitar la condensación.



Puertas correderas.



Termómetros para la lectura a distancia.



Luz LED en cada estante

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Othello 100
Código		OITC0550
Capacidad neta	L	200
Capacidad bruta	L	230
Rango de temperatura	°C	+1/ +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	596
Clase climática	Tipo	4
Desescarche	Tipo	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a
Estantes	nº	3
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 740 / 1275
Peso bruto / neto	kg	285 / 200
PVP		3656 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

METRO

★ PRODUCTO PREMIUM



93 N VA ST



93 N VA LX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina self service con puertas de vidrio templado y marco posterior en aluminio anodizado plateado o vitrina asistida con puertas correderas de vidrio templado y marco posterior en aluminio anodizado plateado.
- Base de exposición, superfi cie superior de servicio, panel posterior , rejilla frontal y estructura superior con soporte y estantes regulables en dos posiciones en brillante acero inoxidable.
- Laterales de vidrio que maximizan la visibilidad.
- 3 estantes de vidrio templado con luz LED en cada uno.
- Patas regulables.
- Centralita electrónica en el lado del operador.
- Termómetro digital en el interior.
- Control de temperatura con desescarche automático por parada de compresor.



3 estantes de vidrio templado con luz LED.



Laterales de vidrio que maximizan la visibilidad.



Patas regulables.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CRISTAL RECTO					
MODELO		93 N VA ST	129 N VA ST	93 RV VA ST	129 RV VA ST	93 RV LS ST	129 RV LS ST
Código		⌚ OLIS1053ST	⌚ OLIS1054ST	⌚ OLIS1055ST	⌚ OLIS1056ST	⌚ OLIS1057ST	⌚ OLIS1058ST
Capacidad neta	L	167	233	150	210	125	185
Capacidad bruta	L	385	535	385	535	385	535
Rango de temperatura	°C	- / -	- / -	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +7	-1 / +7
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	-	-	880	980	1270	1500
Clase climática	Tipo	-	-	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	-	-	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	-	-	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327	950 / 840 / 1327	1305 / 840 / 1327
Peso neto	kg	200	250	330	430	330	400
PVP		3407 €	4177 €	5808 €	6787 €	6247 €	7479 €

		CRISTAL CURVO					
MODELO		93 N VA LX	129 N VA LX	93 RV VA LX	129 RV VA LX	93 RV LS LX	129 RV LS LX
Código		⌚ OLIS1053LX	⌚ OLIS1054LX	⌚ OLIS1055LX	⌚ OLIS1056LX	⌚ OLIS1057LX	⌚ OLIS1058LX
Capacidad neta	L	167	233	150	210	125	185
Capacidad bruta	L	385	535	385	535	385	535
Rango de temperatura	°C	- / -	- / -	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +7	-1 / +7
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	-	-	880	980	1270	1500
Clase climática	Tipo	-	-	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	-	-	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	-	-	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338	950 / 852 / 1338	1305 / 852 / 1338
Peso neto	kg	200	250	330	430	330	400
PVP		3407 €	4177 €	5808 €	6787 €	6247 €	7479 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CUBETAS



Cubetas en acero inox. 5 y 7 L. de capacidad.



Cubetas en acero inox. 10 y 12 L. de capacidad.



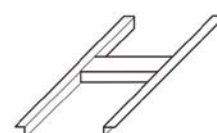
Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta de 5 L.

Cubetas

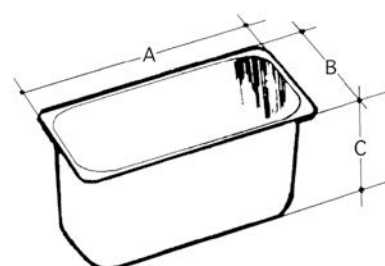
MODELO	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 2'5	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	Cubeta Inox 5 (Triangular 45°)	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 7 (Cuadrada)	Cubeta Inox 8
Código	2FMR9700	2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	2FIS9763	2FMR9150	2FMR9600	2FMR9225
PVP	16 €	17 €	16 €	28 €	54 €	22 €	38 €	28 €

MODELO	Cubeta Inox 9	Cubeta Inox 10	Cubeta Inox 12	Cubeta Inox 13	Cubeta Inox 14	ACCESORIOS	TIM / H18 para cubeta (165 x 165 mm.)
Código	2FMR9200	2FMR9250	2FMR9350	2FMR9300	2FMR9400	Código	2FMR9010
PVP	28 €	33 €	38 €	33 €	50 €	PVP	23 €

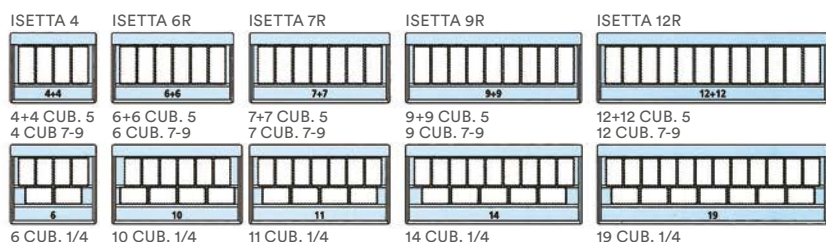
	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)
Cubeta Inox 1/4	260	160	150
Cubeta Inox 2'5	165	165	120
Cubeta Inox 5	360	165	120
Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	360	250	80
Cubeta Inox 5 (Triangular - AE / AI 45°)	360	185	120
Cubeta Inox 7	360	165	150
Cubeta Inox 7 (Cuadrada)	210	200	170
Cubeta Inox 8	360	250	120
Cubeta Inox 9	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



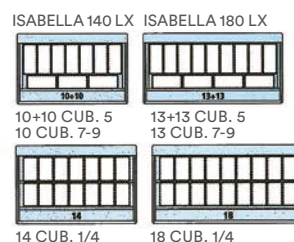
Soporte para cubetas 2.5
TIM/H18



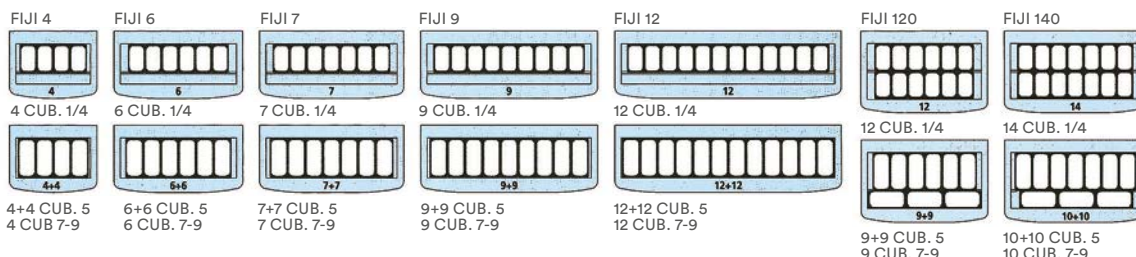
ISETTA



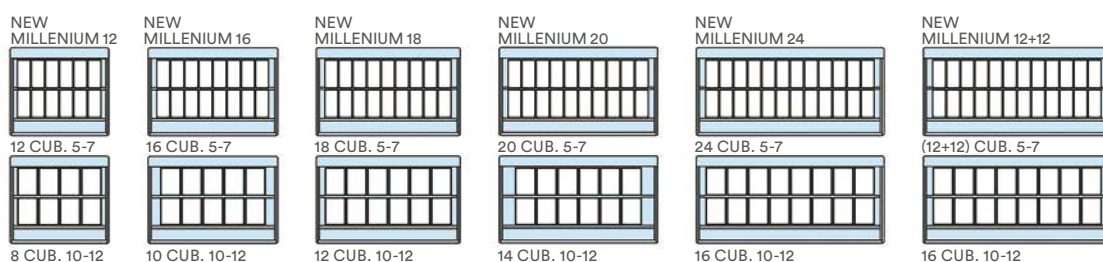
ISABELLA LX



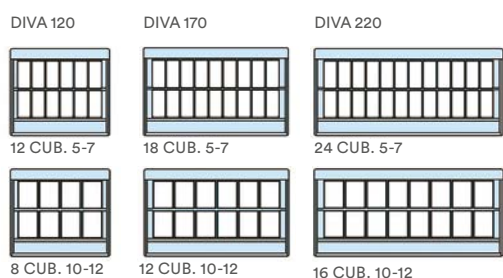
FIJI



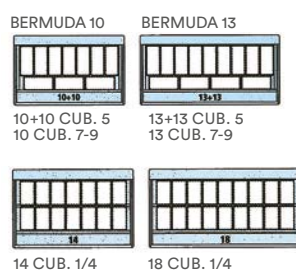
NEW MILLENNIUM SP



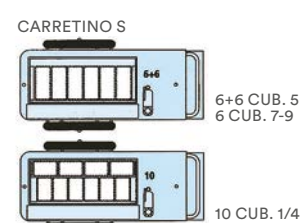
DIVA



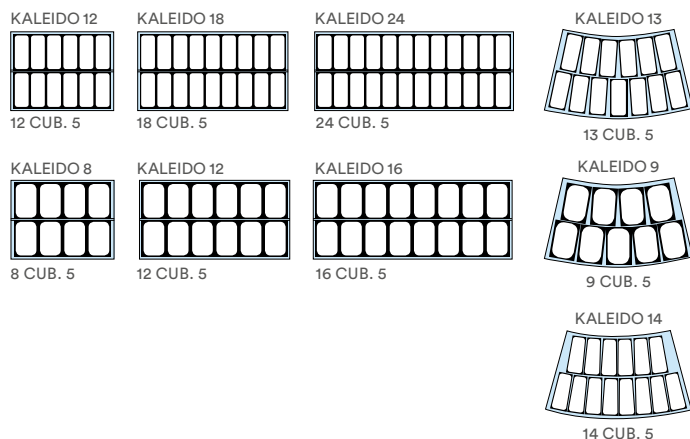
BERMUDA



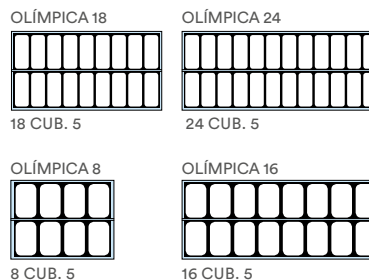
CARRETINO



KALEIDO



OLÍMPICA



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Expón tus productos de la mejor manera

Con los gastrobuffets encastrables, sobrevitrinas y expositores de sobremostrador tus alimentos destacarán por encima de todo. Además, los equipos han sido diseñados para conservar los productos en perfectas condiciones tanto en frío como en caliente. También realizamos proyectos a medida adaptados a cualquier tipo de negocio.



EUROFRED

 **COOL HEAD®**



**COLD
ENGINEERING
TECFRIGO**

Sobrevitrinas y sobremostradores

Sobrevitrinas y sobremostradores

Vitrinas gastronorm

Sobrevitrinas refrigeradas 592

Expositores sobremostradores 600

VRX 33



VRX 12/33



VRX 20/33 INOX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Motor Zanussi.
- Descarche por parada del compresor.
- Única tubería de refrigeración sin soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales templados.
- Ventilador EBM.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

Servicios opcionales*

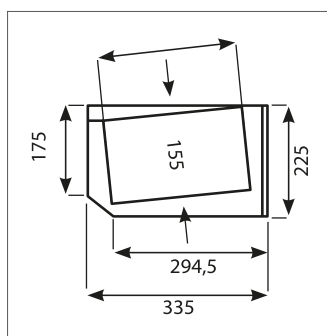
Aplicación

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA CRISTAL				
		NUEVO	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33
		VRX 12/33				
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 / 425	1500 / 335 / 425	1800 / 335 / 425	2000 / 335 / 425	2150 / 335 / 425
Peso neto	kg	39	45	50	58	63
PVP		750 €	850 €	950 €	1050 €	1100 €

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 / 255	1500 / 335 / 255	1800 / 335 / 255	2000 / 335 / 255
Peso neto	kg	20	26	32	36
PVP		725 €	825 €	925 €	995 €



VRX 12/33

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VRX 38



VRX 20/38

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Motor Zanussi.
- Descarche por parada del compresor.
- Única tubería de refrigeración sin soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales templados.
- Ventilador EBM.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

Servicios opcionales*

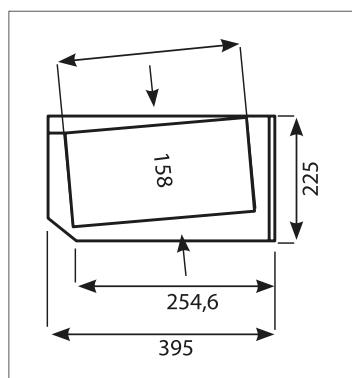
Aplicación

Características

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		TAPA CRISTAL				
MODELO		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 / 385 / 425	1500 / 385 / 425	1800 / 385 / 425	2000 / 385 / 425	2500 / 385 / 255
Peso neto	kg	41	48	55	59	77
PVP		780 €	885 €	985 €	1095 €	1145 €

		TAPA INOXIDABLE			
MODELO		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	65	70
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-	-
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8	9
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 / 385 / 255	1500 / 385 / 255	1800 / 385 / 255	2000 / 385 / 255
Peso neto	kg	24	28	34	38
PVP		755 €	860 €	965 €	1050 €



VRX 20/38

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CITY



City 6 Tapas



City 6 Tapas Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado plata.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor, libre CFC's densidad de 40 kg/m³ que proporciona un elevado ahorro energético.
- Cristal curvo templado y abatible.
- Ajuste de temperatura por control electrónico digital.
- Puertas correderas alta resistencia.
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado que garantiza el buen funcionamiento en condiciones extremas.
- Sistema de iluminación por led.
- Para los modelos CITY SUSHI: doble frío con evaporador superior e inferior para los alimentos más exigentes.
- Incluye cubetas GN 1/3 H 40.
- Cubetas en dotación.



Bandeja interior embutida para cubetas GN 1/3 altura 40 mm en dotación.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		City 4 Tapas	City 6 Tapas	City 8 Tapas	City 6 Tapas Sushi	City 8 Tapas Sushi
Código		7VFT0000	7VFT0001	7VFT0002	7VFT0003	7VFT0004
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	4	6	8	6	8
Rango de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	95	160	160	160	160
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1146 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224
Peso neto	kg	24	34	40	36	42
PVP		979 €	1155 €	1247 €	1340 €	1531 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPAS

★ PRODUCTO PREMIUM



Tapas 6 GN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Incorpora luz LED interior y protector de la misma para una mejor visibilidad.
- Con puertas correderas posteriores y cristal curvo abatible delantero para un mejor mantenimiento de la sobrevitrina.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido sobrevitrinas de tapa con grupo remoto. Consulte con su comercial. Pedidos mínimos de 3 vitrinas.



Diseño moderno y funcional, con puertas correderas posteriores para un fácil servicio.



Estructura de acero inoxidable.



Posibilidad de albergar cubetas GN 1/3 de 40 mm de altura.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Tapas 4 GN	Tapas 6 GN	Tapas 8 GN	Tapas 10 GN
Código		OLTF0230	OLTF0231	OLTF0232	OLTF0233
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	4	6	8	10
Rango de temperatura	°C	+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
Potencia eléctrica	W	262	262	266	266
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	1085 / 380 / 255	1437 / 380 / 255	1790 / 380 / 255	2141 / 380 / 255
Peso neto	kg	30	36	44	51
PVP		1475 €	1559 €	1670 €	1882 €

ACCESORIOS	Cubeta Inox GN 1/3 (alto de 40 mm.)
Código	7YMR0145
PVP	26 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RC / RH

★ PRODUCTO PREMIUM



RH120



RC120



RC100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Expositor de sobremesa con refrigeración ventilada o caliente 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.



Elevada luminosidad LED.



Panel inferior en acero inoxidable.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código		0IRW0088	0IRW0094	0IRW0090	0IRW0091	0IRW0092
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	-	-
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
PVP		810 €	965 €	1100 €	763 €	850 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Organiza tu supermercado

Presenta tus productos al consumidor de una manera organizada y atractiva con una amplia gama de mobiliario de supermercado: vitrinas murales, semi-murales, refrigeradas, islas refrigeradas...

Equipos que ofrecen la última tecnología e incorporan la posibilidad de elegir gases ecológicos, respetando el medio ambiente.



EUROFRED

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

EUROFRED
by DE  RIGO

 **ISA**

 **Tasselli**

Vitrinas, murales e islas de supermercado

Mobiliario supermercado

Vitrinas de servicio	606
Semi-murales refrigeradas	636
Murales refrigeradas	642
Murales congelación	672
Islas refrigeradas	674

Tecnología e innovación para una mayor eficiencia energética

Mayores prestaciones en toda la gama: bajo consumo, gas ecológico, puertas cristal doble, bajo nivel sonoro, tecnología “In Touch”, EC Fan motor...

Proyectos a medida supermercado

- Eurofred presenta una amplia gama de vitrinas y murales canalizables bajo proyecto.
- Existe la posibilidad de escoger entre varios modelos, uniendo tanto vitrinas rectas como curvas con angulares abiertos y cerrados.
- Gran versatilidad de medidas y decoraciones, con grupo incorporado y grupo remoto mediante centrales frigoríficas.
- Infinidad de opciones que darán un toque de distinción a cualquier local independientemente de las necesidades o medidas.





VITRINAS MURALES

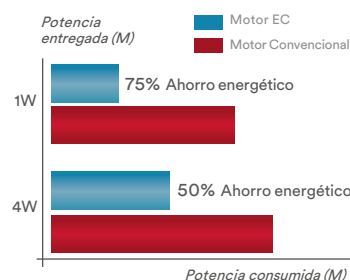
Puertas de cristal doble

Eurofred cuenta con varias gamas de vitrinas murales de supermercado, modernas y versátiles con puertas de doble vidrio y cierre automático para una mayor eficiencia energética.



EC Fan Motor

Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y una mayor eficiencia energética.



Sistema “Low Front”

Vitrinas murales con perfil bajo para aumentar la capacidad interna de exposición y aprovechar todo el espacio vertical.

Tecnología “In Touch”

- La tecnología “In Touch” exclusiva patentada por ISA mejora la visibilidad del producto de manera considerable a la vez que reduce notablemente el consumo energético.
- Ofrece un concepto novedoso dentro del mundo de la refrigeración profesional gracias a su revolucionario sistema de apertura por deflector “ON demand”.
- Con la tecnología “In Touch” se consigue una reducción de consumo energético de al menos hasta el 50% frente a las vitrinas tradicionales.

CONSUMO ENERGÉTICO - AHORRO CONSIDERABLE



Iluminación por luz LED

Iluminación por luz LED para resaltar aún más el producto para un nuevo consumo.

Eurofriendly Gas CO2

EURFRED presenta la gama ecológica de ISA con gas CO2 donde destacan sus murales INFINITY. Con este modelo se da un paso adelante y se apuesta por el medio ambiente.

EUROFriendly

R744 CO₂

HERA



HERA CON BASE



HERA SIN BASE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

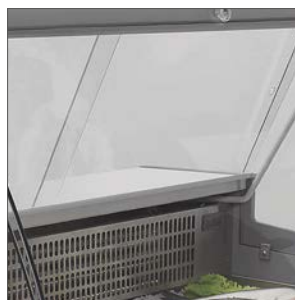
- Vitrina especial para pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición y mesa de trabajo de acero inoxidable especial pescado (AINSI 316).
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chasis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base).
- Cristales curvos abatibles.
- Frontal en cristal curvo y laterales panorámicos.



Cristales curvos abatibles.



Base de acero inoxidable con ruedas.



Puertas plexiglas traseras (opcional).

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN BASE			CON BASE		
	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Código	OLMF0165	OLMF0170	OLMF0175	OLMF0150	OLMF0155	OLMF0160
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	375	450	450	375	450	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	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
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
PVP	2328 €	2519 €	2657 €	2675 €	2895 €	3177 €

ACCESORIOS	Puertas plexiglass traseras HERA 1050	Puertas plexiglass traseras HERA 1300	Puertas plexiglass traseras HERA 1500
Código	OLMF9100	OLMF9101	OLMF9102
PVP	59 €	88 €	91 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

JINNY



CRISTAL CURVO



CRISTAL RECTO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina expositora con evaporador estático y amplia área de exposición gracias a su gran superficie acristalada.
- Amplia reserva refrigerada accesible mediante puertas pivotantes, que aumenta la capacidad de almacenamiento de productos refrigerados. Dotada de evaporador independiente de la exposición.
- Equipo frigorífico potenciado para garantizar el mantenimiento de las temperaturas óptimas de conservación, incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Desescarche automático.
- Estante intermedio bajo pedido (montado de fábrica).



Superficie de exposición en acero inoxidable (fondo 66,5 cm).



Iluminación interior mediante tubo fluorescente.



Laterales en ABS termoformado.

Servicios opcionales*



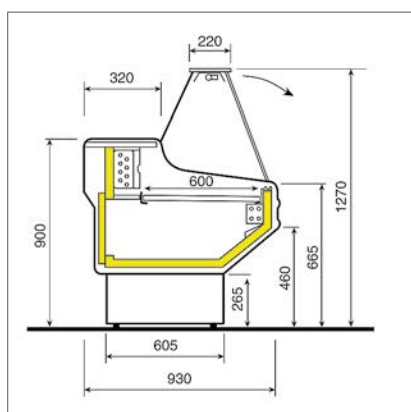
Aplicación



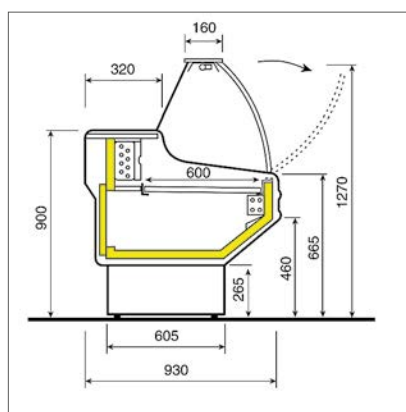
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CRISTAL RECTO				
	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	OLZN0000	OLZN0001	OLZN0002	OLZN0003	OLZN0004
Rango de temperatura °C	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	288	306	468	515	687
Potencia frigorífica kW	441	441	596	817	1054
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición m²	0,55	0,84	1,14	1,45	1,76
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 930 / 1270	1500 / 930 / 1270	2000 / 930 / 1270	2500 / 930 / 1270	3000 / 930 / 1270
Peso bruto / neto kg	145 / 115	206 / 164	224 / 181	279 / 233	335 / 280
PVP	2039 €	2420 €	2647 €	2987 €	3553 €

MODELO	CRISTAL CURVO				
	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	OLZN0007	OLZN0008	OLZN0009	OLZN0012	OLZN0013
Rango de temperatura °C	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	288	306	468	515	687
Potencia frigorífica kW	441	441	596	817	1054
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición m²	0,55	0,84	1,14	1,45	1,76
Ancho / fondo / alto mm	1000 / 930 / 1270	1500 / 930 / 1270	2000 / 930 / 1270	2500 / 930 / 1270	3000 / 930 / 1270
Peso bruto / neto kg	145 / 115	206 / 164	224 / 181	279 / 233	335 / 280
PVP	2147 €	2575 €	2904 €	3342 €	3975 €



CRISTAL RECTO



CRISTAL CURVO

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALINA 80 VC



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 de madera laminada.
- 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).



Paredes laterales de 40 mm. de grosor.



Vidrio curvo.



Reserva refrigerada de serie.



Color blanco de serie.

Servicios opcionales*

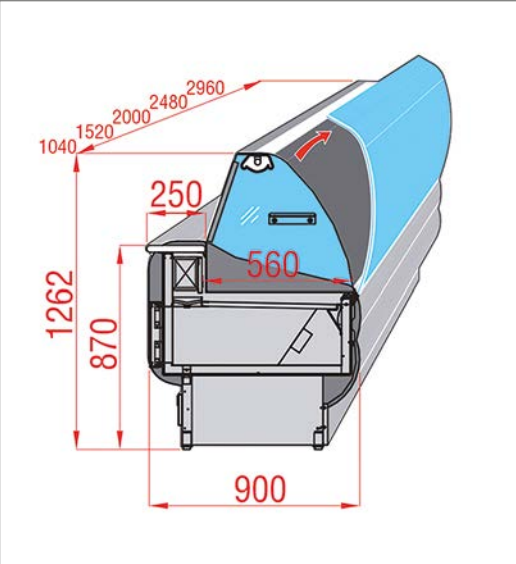


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA 80 VC 100	SALINA 80 VC 150	SALINA 80 VC 200	SALINA 80 VC 250	SALINA 80 VC 300
Código		0ITM0046	0ITM0047	0ITM0048	0ITM0049	0ITM0050
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
PVP		1715 €	1927 €	2135 €	2584 €	2955 €



SALINA 80 VC

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALINA 80 VD



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 de madera laminada.
- 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).



Paredes laterales de 40 mm. de grosor.



Vidrio recto.



Plano de exposición de chapa de acero atóxica.



Color blanco de serie.

Servicios opcionales*

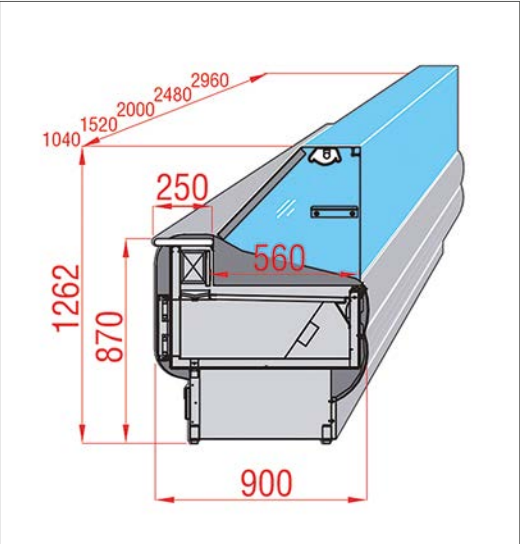


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA 80 VD 100	SALINA 80 VD 150	SALINA 80 VD 200	SALINA 80 VD 250	SALINA 80 VD 300
Código		0ITM0041	0ITM0042	0ITM0043	0ITM0044	0ITM0045
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
PVP		1715 €	1927 €	2135 €	2584 €	2955 €



SALINA 80 VD

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALINA PLUS



SALINA PLUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

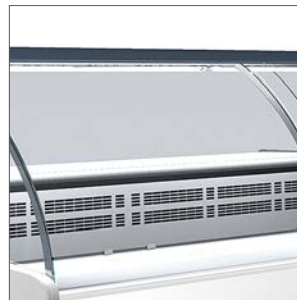
- Vitrina refrigerada semi-ventilada de vidrio curvo para la exposición y conservación de todo tipo de producto fresco.
- Gracias a su elegante diseño y acabado, la vitrina SALINA PLUS es perfecta para establecimientos que buscan una ambientación caracterizada por la simplicidad, practicidad y funcionalidad.
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Diseño compacto con 1140 mm. de Fondo.
- Bajo consumo energético.
- Plano de trabajo de madera laminada.
- 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).



Paredes laterales de 50 mm. de grosor.



Vidrio curvo.



Plano de exposición de chapa de acero atóxica.

Servicios opcionales*

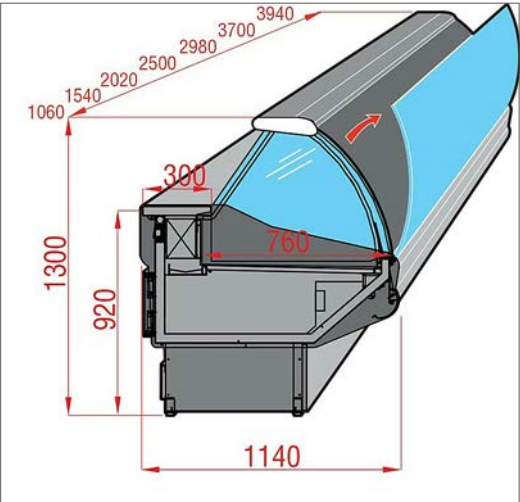


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SALINA PLUS 100	SALINA PLUS 150	SALINA PLUS 200	SALINA PLUS 250	SALINA PLUS 300
Código		0ITM0051	0ITM0052	0ITM0053	0ITM0054	0ITM0055
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	1	1	1	1
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
PVP		2495 €	3095 €	3416 €	3864 €	4785 €



SALINA PLUS

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KIBUK VC



KIBUK 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 KIBUK 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 y plano de exposición en acero inoxidable.
- 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).



Paredes laterales de 50 mm. de grosor.



Vidrio curvo.



Reserva refrigerada de serie.



Color blanco de serie.

Servicios opcionales*

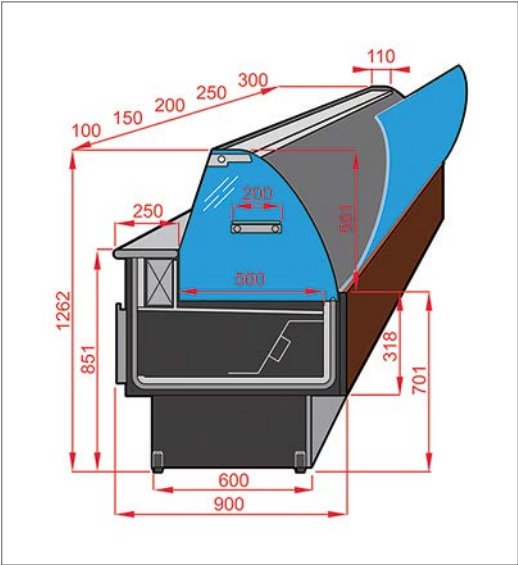


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KIBUK VC 100	KIBUK VC 150	KIBUK VC 200	KIBUK VC 250	KIBUK VC 300
Código		0ITM0089	0ITM0090	0ITM0091	0ITM0092	0ITM0093
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	712	663	831	913	1025
Potencia frigorífica	kW	3,2	4,8	6,4	8,0	9,6
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	1060 / 560 / 1245	1540 / 560 / 1245	2020 / 560 / 1245	2500 / 560 / 1245	2980 / 560 / 1245
Peso bruto / neto	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	L	120	249	332	415	498
PVP		2385 €	2720 €	3138 €	3825 €	4375 €



KIBUK VC

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

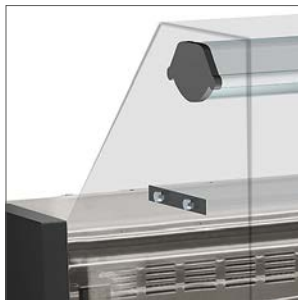
KIBUK VD



KIBUK 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 KIBUK 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 y plano de exposición en acero inoxidable.
- 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).



Paredes laterales de 50 mm. de grosor.



Vidrio recto.



Plano de exposición de acero inoxidable.



Color blanco de serie.

Servicios opcionales*

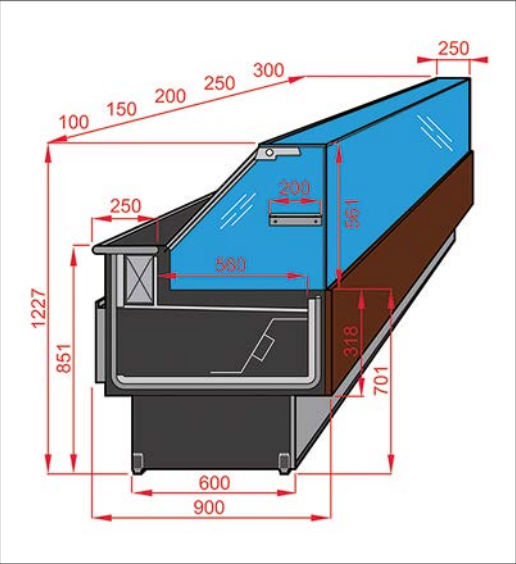


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KIBUK VD 100	KIBUK VD 150	KIBUK VD 200	KIBUK VD 250	KIBUK VD 300
Código		0ITM0094	0ITM0095	0ITM0096	0ITM0097	0ITM0098
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	712	663	831	913	1025
Potencia frigorífica	kW	3,2	4,8	6,4	8,0	9,6
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	1060 / 560 / 1245	1540 / 560 / 1245	2020 / 560 / 1245	2500 / 560 / 1245	2980 / 560 / 1245
Peso bruto / neto	kg	125 / 110	150 / 135	180 / 165	220 / 205	260 / 245
Reserva refrigerada	L	120	249	332	415	498
PVP		2385 €	2720 €	3138 €	3825 €	4375 €

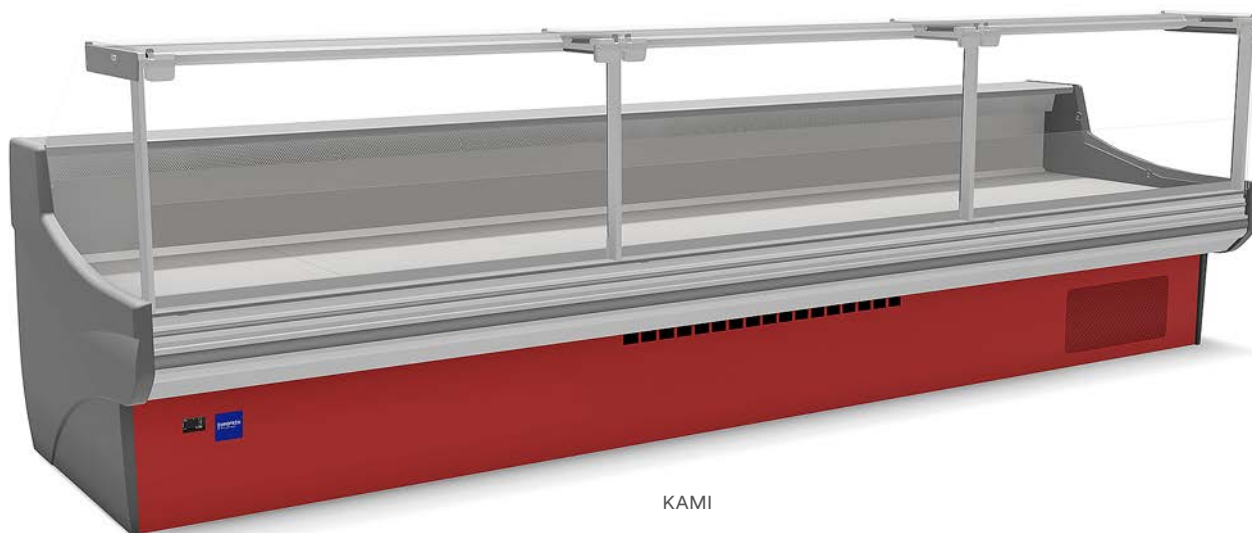


KIBUK VD

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KAMI

★ PRODUCTO PREMIUM



KAMI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina refrigerada de diseño moderno y actual.
- Cristales rectos con apertura superior y repisa superior de vidrio con iluminación LED de serie.
- Kami ofrece en su parte interior una reserva refrigerada con puertas de acceso herméticas para una perfecta conservación de los productos almacenados.
- Paragolpes en PVC de serie.
- Amplia gama de paneles decorativos de fácil instalación.
- Gris (RAL 9006) de serie.



Plano de exposición en acero inox.

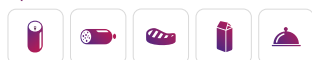


Lateral panorámico.

Servicios opcionales*



Aplicación

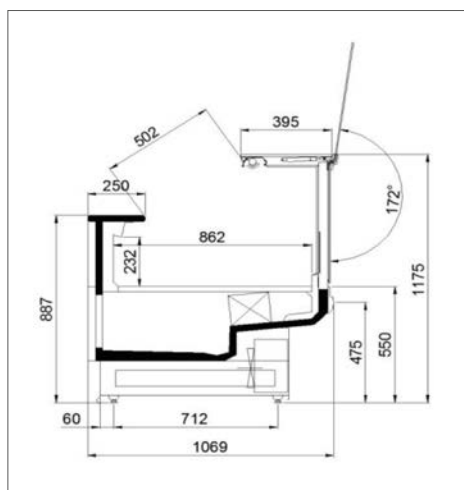


Características



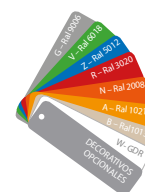
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KAMI 937	KAMI 1250	KAMI 1562	KAMI 1875	KAMI 2500	KAMI 3125	KAMI 3750
Código		0LDR0033	0LDR0034	0LDR0035	0LDR0036	0LDR0037	0LDR0038	0LDR0039
Rango de temperatura	°C	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +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
Potencia eléctrica	W	71	85	98	142	170	228	255
Potencia frigorífica	kW	2,40	3,40	3,90	4,60	6,30	8,10	9,70
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	0,68	0,91	1,14	1,37	1,83	2,29	2,75
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 1069 / 1175	1330 / 1069 / 1175	1642 / 1069 / 1175	1955 / 1069 / 1175	2580 / 1069 / 1175	3205 / 1069 / 1175	3830 / 1069 / 1175
Peso bruto / neto	kg	125 / 110	227 / 150	289 / 170	297 / 190	375 / 280	310 / 295	408 / 393
PVP		4671 €	5025 €	5502 €	5819 €	6581 €	7718 €	8447 €



KAMI

ACCESORIOS	Decorativo modelo 937	Decorativo modelo 1250	Decorativo modelo 1562	Decorativo modelo 1875	Decorativo modelo 2500	Decorativo modelo 3125	Decorativo modelo 3750
Código	0LDR9255	0LDR9237	0LDR9238	0LDR9239	0LDR9240	0LDR9241	0LDR9242
PVP	193 €	360 €	388 €	418 €	476 €	478 €	488 €



Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EXTRA

★ PRODUCTO PREMIUM



EXTRA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Reserva refrigerada.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Bandeja de exposición de 90 cm.
- Apertura de vidrio recto hacia abajo.
- Estante superior en vidrio.
- Descongelación con inversión de ciclo.



Reserva refrigerada y portapapeles.



Vidrio recto con apertura hacia abajo.

Servicios opcionales*



Aplicación

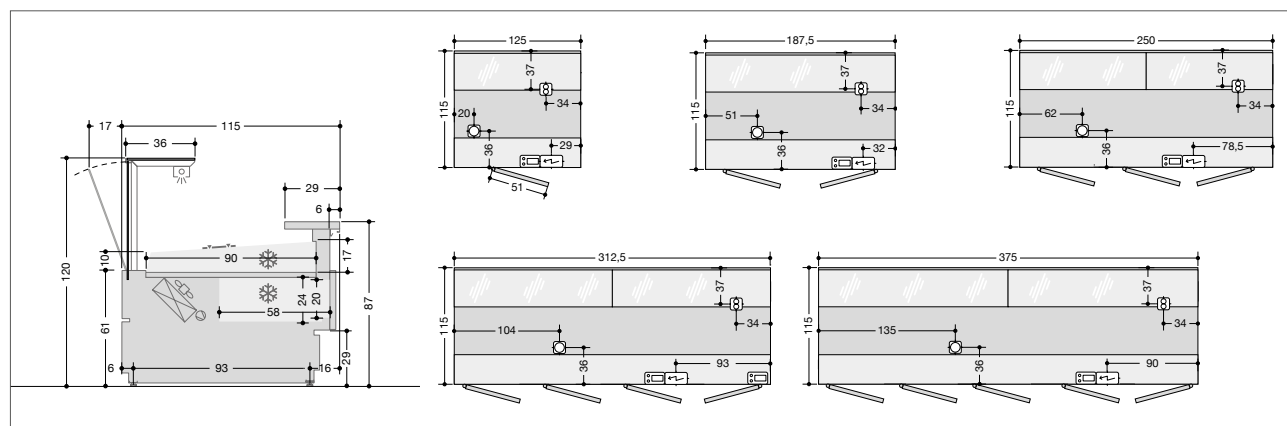


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		EXTRA 125	EXTRA 187	EXTRA 250	EXTRA 312	EXTRA 375
Código		0MCR0011	0MCR0012	0MCR0013	0MCR0014	0MCR0015
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	444	924	945	1226	1246
Potencia frigorífica	kW	0,425	0,615	0,815	1,01	1,2
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	1,13	1,70	2,25	2,81	3,38
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 1150 / 1200	1330 / 1150 / 1200	1955 / 1150 / 1200	3205 / 1150 / 1200	3830 / 1150 / 1200
Peso bruto / neto	kg	185 / 160	225 / 210	275 / 260	360 / 340	380 / 360
PVP		4419 €	5330 €	6439 €	7758 €	8859 €



EXTRA

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ERGO

★ PRODUCTO PREMIUM



ERGO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho.
- Reserva refrigerada.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Bandeja de exposición en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Apertura de vidrio con pistones.
- Estante superior en aluminio pintado.
- Zócalo parachoques y rodapiés.
- Descongelación por parada de compresor.
- Antivaho de serie.



Bandeja de exposición en acero inoxidable.



Apertura de vidrio con pistones elevado.

Servicios opcionales*



Aplicación

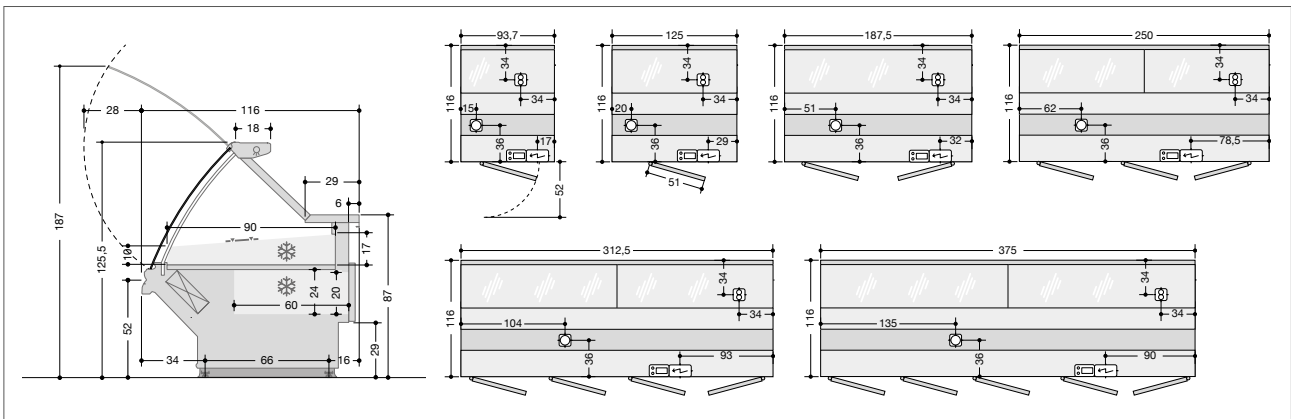


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ERGO 93	ERGO 125	ERGO 187	ERGO 250	ERGO 312	ERGO 375
Código		0MCR0005	0MCR0006	0MCR0007	0MCR0008	0MCR0009	0MCR0010
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	438	454	949	964	1224	1232
Potencia frigorífica	kW	0,315	0,425	0,615	0,815	1,01	1,20
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	0,84	1,13	1,70	2,25	2,81	3,38
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 1160 / 1255	1330 / 1160 / 1255	1955 / 1160 / 1255	2580 / 1160 / 1255	3205 / 1160 / 1255	3830 / 1160 / 1255
Peso bruto / neto	kg	160 / 135	185 / 160	245 / 210	300 / 260	368 / 320	415 / 360
PVP		5365 €	5684 €	6910 €	8233 €	9923 €	11315 €



ERGO

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ELECTA

★ PRODUCTO PREMIUM



ELECTA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Bandeja de exposición, rejilla de retorno y cuba interna en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Apertura de vidrio con pistones.
- Descongelación por parada de compresor.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Estante superior en vidrio.
- Iluminación LED interior en blanco 4000 °K.
- Reserva refrigerada.
- Antivaho de serie.



Superficie de exposición en acero inoxidable.



Apertura de vidrio con pistones.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ELECTA 93	ELECTA 125	ELECTA 187	ELECTA 250	ELECTA 312	ELECTA 375
Código		0MCR0018	0MCR0019	0MCR0020	0MCR0021	0MCR0022	0MCR0023
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	434	442	918	934	1210	1226
Potencia frigorífica	kW	0,315	0,425	0,615	0,815	1,01	1,2
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	0,84	1,13	1,70	2,25	2,81	3,38
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 1190 / 1250	1330 / 1190 / 1250	1955 / 1190 / 1250	2580 / 1190 / 1250	3205 / 1190 / 1250	3830 / 1190 / 1250
Peso bruto / neto	kg	160 / 135	185 / 160	245 / 210	300 / 260	368 / 320	415 / 360
PVP		6050 €	6512 €	8235 €	9640 €	11702 €	13106 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ESPRIT

★ PRODUCTO PREMIUM



ESPRIT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Bandeja de trabajo en acero inoxidable anti rayado. Plano de exposición y unidad interior en acero inoxidable AISI 304.
- Zócalo parachoques.
- Mueble caja opcional.
- Vidrio recto con apertura hacia abajo.
- Sujeta papeles en la zona de servicio.
- Antivaho de serie.



Plano de exposición en acero inoxidable.



Estante intermedio de cristal.

Servicios opcionales*



Aplicación

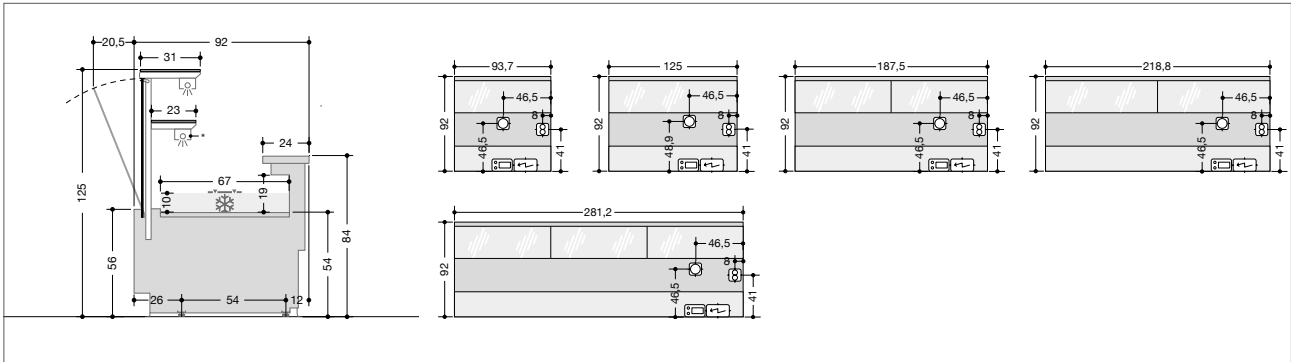


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ESPRIT 93	ESPRIT 125	ESPRIT 187	ESPRIT 218	ESPRIT 281
Código		0MCR0000	0MCR0001	0MCR0002	0MCR0003	0MCR0004
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	431	438	677	919	933
Potencia frigorífica	kW	0,320	0,430	0,620	0,730	0,930
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	0,62	0,83	1,25	1,46	1,88
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 920 / 1250	1330 / 920 / 1250	1955 / 920 / 1250	2268 / 920 / 1250	2892 / 920 / 1250
Peso bruto / neto	kg	195 / 170	215 / 190	255 / 220	275 / 240	300 / 260
PVP		5900 €	6140 €	8022 €	9395 €	10043 €



ESPRIT

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ENIXE

★ PRODUCTO PREMIUM



ENIXE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal y lateral anti vaho.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Plano de trabajo, bandeja de exposición, rejilla de retorno y cuba interna en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Mueble caja opcional.
- Apertura de vidrio recto con pistones.
- Descongelación por parada de compresor (Descongelación eléctrica opcional).
- Estante superior en vidrio.
- Iluminación LED interior en blanco 4000 °K.
- Reserva refrigerada.
- Antivaho de serie.



Plano de trabajo en acero inoxidable.



Luz LED interior opcional.

Servicios opcionales*



Aplicación

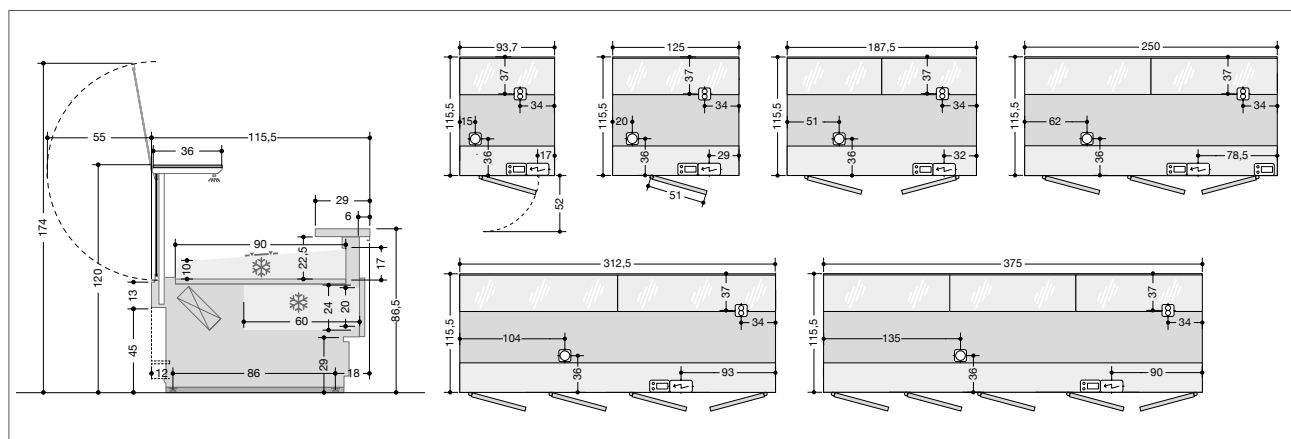


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ENIXE 93	ENIXE 125	ENIXE 187	ENIXE 250	ENIXE 312	ENIXE 375
Código		0MCR0024	0MCR0025	0MCR0026	0MCR0027	0MCR0028	0MCR0029
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	434	442	918	934	1210	1226
Potencia frigorífica	kW	0,315	0,425	0,615	0,815	1,01	1,2
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	0,84	1,13	1,70	2,25	2,81	3,38
Ancho / fondo / alto	mm	1017 / 1155 / 1200	1330 / 1155 / 1200	1955 / 1155 / 1200	2580 / 1155 / 1200	3205 / 1155 / 1200	3830 / 1155 / 1200
Peso bruto / neto	kg	160 / 135	185 / 160	245 / 210	300 / 260	368 / 320	415 / 360
PVP		6466 €	6956 €	8786 €	10160 €	12139 €	14111 €



ENIXE

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DREAM VC



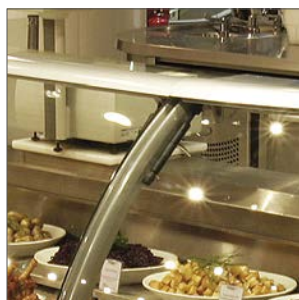
DREAM VC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Con cristal curvo.
- Permite una gran visibilidad del producto.
- Posibilidad de canalización.
- Modelos de 1200 mm hasta 3750 mm.
- Refrigeración ventilada.
- Apertura de cristal con pistones.
- Clase de temperatura M1 y M2.
- Iluminación LED.



Parachoques de serie.



Apertura de vidrio con pistones.



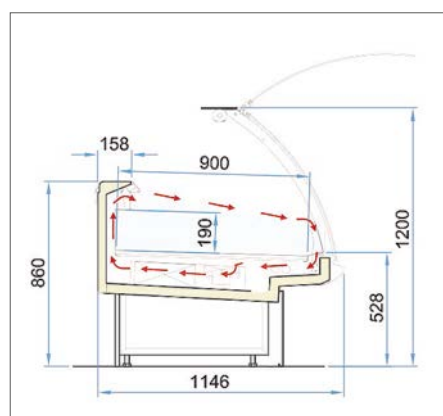
Vidrio curvo.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DREAM 93 VC	DREAM 125 VC	DREAM 187 VC	DREAM 250 VC	DREAM 312 VC	DREAM 375 VC	DREAM EA450 VC	DREAM EC450 VC
Código		OLIS1129	OLIS1130	OLIS1131	OLIS1132	OLIS1133	OLIS1134	OLIS1135	OLIS1136
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
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	90	118	179	231	288	350	79	152
Potencia eléctrica en desescarche	W	480	618	959	1311	1918	2070	469	602
Potencia frigorífica	kW	0,34	0,38	0,47	0,64	0,79	0,96	0,34	0,34
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A
Temperatura de evaporación	°C	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8
Superficie de exposición	m²	0,6	0,91	1,2	1,8	2,1	2,8	0,8	0,4
Ancho / fondo / alto	mm	930 / 1146 / 1200	1250 / 1146 / 1200	1870 / 1146 / 1200	2500 / 1146 / 1200	3120 / 1146 / 1200	3750 / 1146 / 1200	1226 / 1226 / 1200	1226 / 1226 / 1200
PVP		4733 €	5122 €	6402 €	7497 €	8749 €	9636 €	11679 €	12537 €



DREAM VC

ACCESORIOS	Kit canalización
Código	OLIS1137
PVP	318 €

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

DREAM VD



DREAM VD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Con cristal recto.
- Permite una gran visibilidad del producto.
- Posibilidad de canalización.
- Modelos de 1200 mm hasta 3750 mm.
- Refrigeración ventilada.
- Apertura de cristal con pistones.
- Clase de temperatura M1 y M2.
- Iluminación LED.



Parachoques de serie.



Gran visibilidad del producto expuesto.



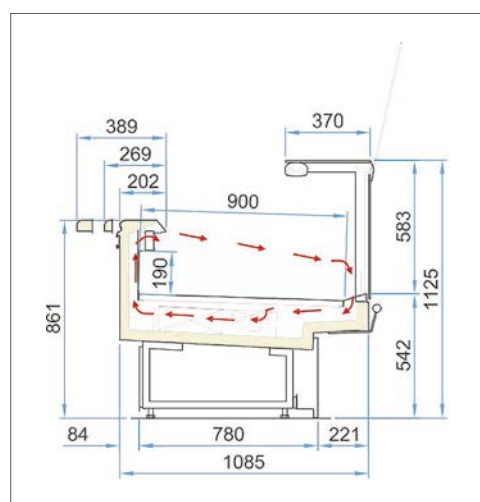
Vidrio recto.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DREAM 93 VD	DREAM 125 VD	DREAM 187 VD	DREAM 250 VD	DREAM 312 VD	DREAM 375 VD	DREAM EA450 VD	DREAM EC450 VD
Código		OLIS1121	OLIS1122	OLIS1123	OLIS1124	OLIS1125	OLIS1126	OLIS1127	OLIS1128
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
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	90	118	179	231	288	350	79	152
Potencia eléctrica en desescarche	W	480	618	959	1311	1918	2070	469	602
Potencia frigorífica	kW	0,34	0,38	0,47	0,64	0,79	0,96	0,34	0,34
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A	R-448A
Temperatura de evaporación	°C	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8	-8
Superficie de exposición	m²	0,6	0,9	1,2	1,8	2,1	2,8	0,8	0,4
Ancho / fondo / alto	mm	930 / 1085 / 1125	1250 / 1085 / 1125	1870 / 1085 / 1125	2500 / 1085 / 1125	3120 / 1085 / 1125	3750 / 1085 / 1125	1226 / 1226 / 1200	1226 / 1226 / 1200
PVP		4913 €	5279 €	6664 €	7762 €	9065 €	9951 €	11679 €	12537 €



DREAM VD

ACCESORIOS	Kit canalización
Código	OLIS1137
PVP	318 €

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GENIUS



GENIUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural expositor especialmente indicado 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.



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.

Servicios opcionales*



Aplicación

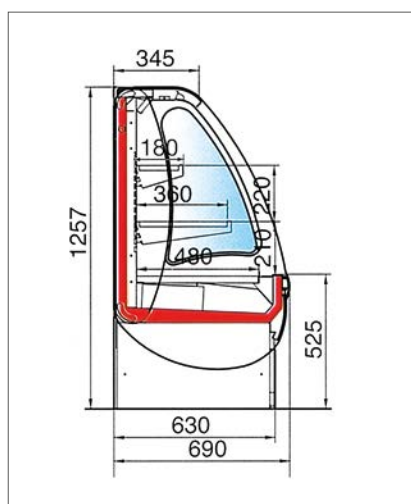


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GENIUS 70	GENIUS 100	GENIUS 135
Código		0LOT1000	0LOT1001	0LOT1002
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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	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
PVP		3023 €	3383 €	3456 €



GENIUS

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
Código	0LOT3001	0LOT3003	0LOT3005	0LOT3000	0LOT3002	0LOT3004
PVP	13 €	13 €	15 €	22 €	27 €	32 €



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FOS / FOS INOX

★ PRODUCTO PREMIUM



FOS INOX 100



FOS 100

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicarlo en lugares estratégicos para la venta.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color (opcional para los modelos FOS 100) o su acabado inox (para los modelos FOS 100 INOX) facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.
- Incluyen sistema de iluminación Led.



Rejilla frontal extraíble para un fácil acceso en caso de reparación.



Estantes regulables en altura.



Laterales totalmente panorámicos.



Sistema de rodillos para movilizar la mural fácilmente.

Servicios opcionales*



Aplicación

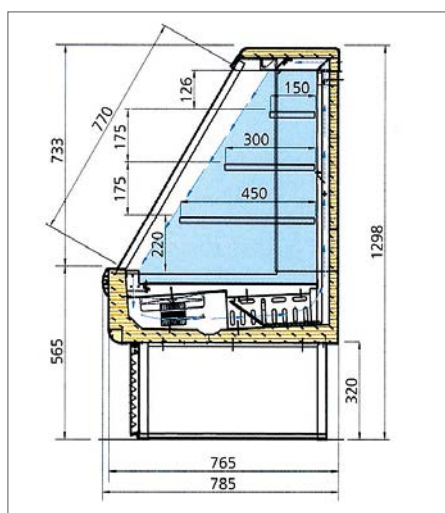


Características

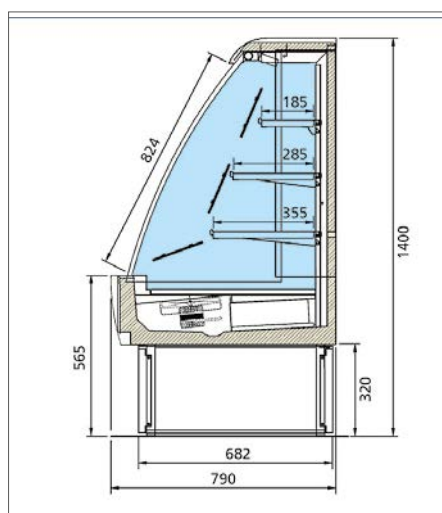


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FOS 100	FOS INOX 100
Código		OLIS0970	OLIS0990
Capacidad neta	L	180	180
Rango de temperatura	°C	-1 / +7	-1 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1150	1200
Clase climática	Tipo	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	1030 / 787 / 1298	1000 / 815 / 1400
Peso bruto / neto	kg	198 / 140	140 / 130
PVP		2995 €	3790 €



FOS 100



FOS INOX 100

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECO MADEIRA

★ PRODUCTO PREMIUM



ECO MADEIRA 1250

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Semi-mural vertical con grupo incorporado y temperatura positiva para productos envasados como lácteos, embutidos, carnes y bebidas.
- Por las reducidas dimensiones y versatilidad de utilización se integra perfectamente en cualquier espacio, desde el pequeño negocio hasta las superficies medianas y grandes.
- Iluminación LED en la cornisa, garantizando un importante ahorro energético.
- Permite una mayor capacidad de carga gracias al estante inferior de 500mm de profundidad.
- Disponible en diferentes colores.
- En la versión Eco Madeira, el mueble trae puertas correderas (full vision) sin marco, logrando un perfecto equilibrio entre visibilidad del producto y ahorro energético.
- Panel de mandos electrónico de serie.
- Gris (Ral 9006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Termostato digital.



Parachoques de serie.



Laterales panorámicos.



Luz LED de serie.

Servicios opcionales*



Aplicación



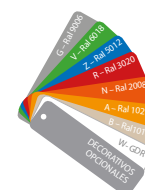
Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CARNE			LÁCTEOS		
		ECO MADEIRA 1250	ECO MADEIRA 1875	ECO MADEIRA 2500	ECO MADEIRA 1250	ECO MADEIRA 1875	ECO MADEIRA 2500
Código		0LDR1000	0LDR1001	0LDR1002	⌚ 0LDR1003	0LDR1004	0LDR1005
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+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	708	1100	1259	708	1100	1259
Potencia eléctrica en desescarche	W	165	211	257	165	211	257
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Estantes	nº	3	3	3	3	3	3
Superficie de exposición	m²	123	185	246	123	185	246
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	1330 / 840 / 1652	1955 / 840 / 1652	2580 / 840 / 1652	1330 / 840 / 1652	1955 / 840 / 1652	2580 / 840 / 1652
Peso bruto / neto	kg	215 / 200	320 / 305	430 / 415	215 / 200	320 / 305	430 / 415
PVP		5421 €	6463 €	8144 €	5337 €	6356 €	8009 €

ACCESORIOS	Decorativo ECO MADEIRA 1250	Decorativo ECO MADEIRA 1875	Decorativo ECO MADEIRA 2500
Código	0LDR9265	0LDR9273	0LDR9281
PVP	211 €	299 €	374 €



⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARTIC



ARTIC

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.



Estantes regulables en altura.



Cuadro de control con termostato.



Laterales con parte de cristal para una mejor visión.

Servicios opcionales*

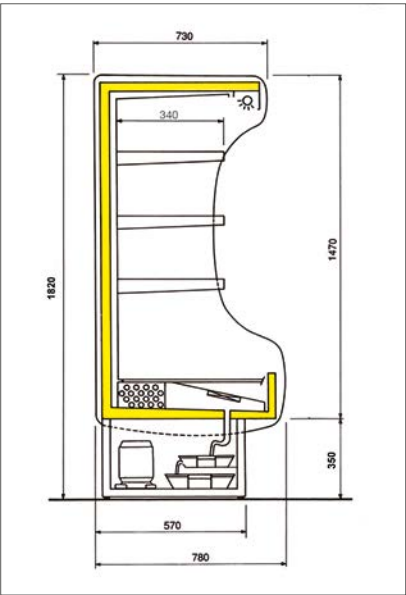


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ARTIC 70	ARTIC 100	ARTIC 120	ARTIC 150	ARTIC 180
Código		0LZN0021	0LZN0022	0LZN0023	0LZN0024	0LZN0026
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
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Estantes	nº	3	3	3	3	3
Superficie de exposición	m²	96	141	172	218	267
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
PVP		2353 €	2657 €	2739 €	3110 €	3625 €



ARTIC

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VULCANO 60



VULCANO 60 (blanco de serie)

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.
- Color blanco de serie (RAL 9010).



Color blanco de serie.



Profundidad 600 mm.



Botón de encendido y apagado.

Servicios opcionales*

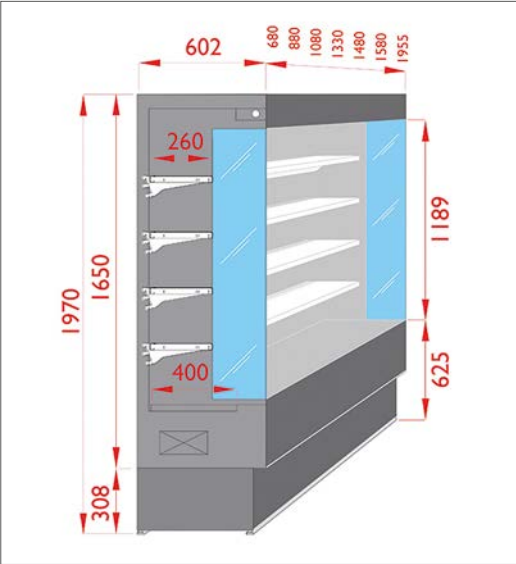


Aplicación



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	0ITM0056	0ITM0057	0ITM0058	0ITM0059	0ITM0060	0ITM0061	0ITM0062	0ITM0063
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	1595	1595	1595	2660	1595	1595	1595	2660
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
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Superficie de exposición m²	1,57	1,95	1,65	1,98	1,57	1,95	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
PVP	2795 €	2995 €	3250 €	3695 €	2850 €	3350 €	3700 €	4100 €



VULCANO 60

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VULCANO VB 60



VULCANO VB 60 (blanco de serie)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

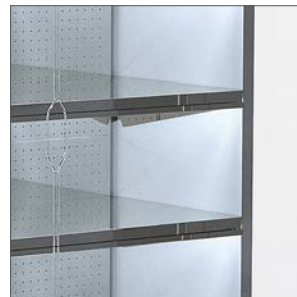
- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositora que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 600 mm.
- Puertas batientes y laterales con cristal templado.
- Cortina de noche de serie.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Color blanco de serie (RAL 9010).



Puertas batientes y laterales con cristal templado.



Amplia superficie de exposición de productos.



Profundidad de 600 mm.



Botón de encendido y apagado.

Servicios opcionales*

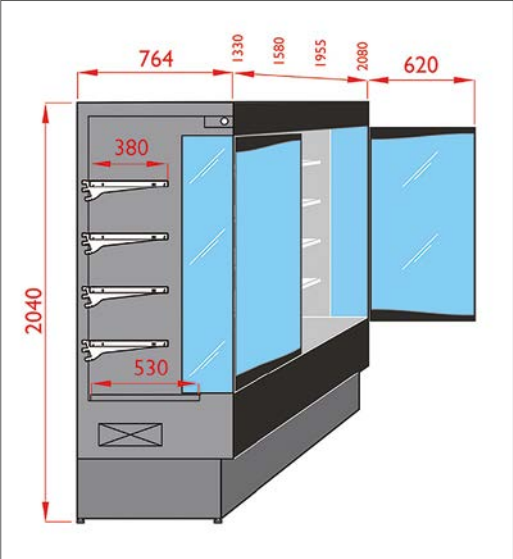


Aplicación



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PINTADOS		INOX	
	VULCANO VB 60 125	VULCANO VB 60 187	VULCANO VB 60 INOX 125	VULCANO VB 60 INOX 187
Código	0ITM0079	0ITM0080	0ITM0081	0ITM0082
Rango de temperatura °C	+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
Potencia eléctrica W	1595	2660	1595	2660
Potencia frigorífica kW	1,05	1,485	1,05	1,485
Clase climática Tipo	3	3	3	3
Refrigerante Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Puertas nº	2	3	2	3
Superficie de exposición m²	1,95	2,94	1,95	2,94
Ancho / fondo / alto mm	1330 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970	1330 / 602 / 1970	1955 / 602 / 1970
Peso bruto / neto kg	170 / 155	255 / 240	170 / 155	255 / 240
PVP	3715 €	5035 €	3915 €	5325 €



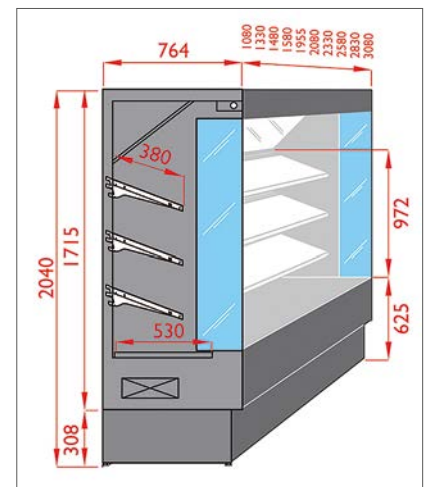
VULCANO VB 60

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VULCANO 80



VULCANO 80 (blanco de serie)



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.
- Color blanco de serie (RAL 9010).



Color blanco de serie.



Profundidad 800 mm.



Botón de encendido y apagado.

Servicios opcionales*



Aplicación



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	1595	1595	1595	2660	2684
Potencia frigorífica kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3
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
PVP	2925 €	3325 €	3750 €	3995 €	4850 €

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	1595	1595	1595	2660	2684
Potencia frigorífica kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3
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
PVP	3250 €	3600 €	4050 €	4489 €	5550 €

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	+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	1595	1595	1595	2660	2684
Potencia frigorífica kW	1,1	1,375	1,650	1,98	2,75
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3
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
PVP	2995 €	3350 €	3820 €	4265 €	4995 €

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VULCANO VB 80



VULCANO VB 80 (blanco de serie)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

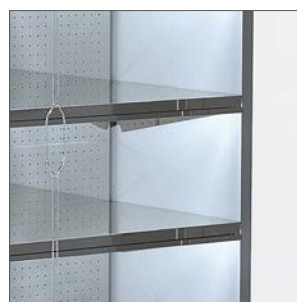
- Vulcano es un mural compacto con una amplia superficie expositiva que es fácilmente adaptable a todo tipo de establecimientos (pequeños, medianos y grandes).
- Tecnología, diseño y producción italiana.
- Profundidad 800 mm.
- Puertas batientes y laterales con cristal templado.
- Cortina de noche de serie.
- Refrigeración ventilada.
- Bajo consumo energético.
- Bajo impacto medioambiental.
- Color blanco de serie (RAL 9010).



Puertas batientes y laterales con cristal templado.



Amplia superficie de exposición de productos.



Profundidad de 800 mm.



Botón de encendido y apagado.

Servicios opcionales*

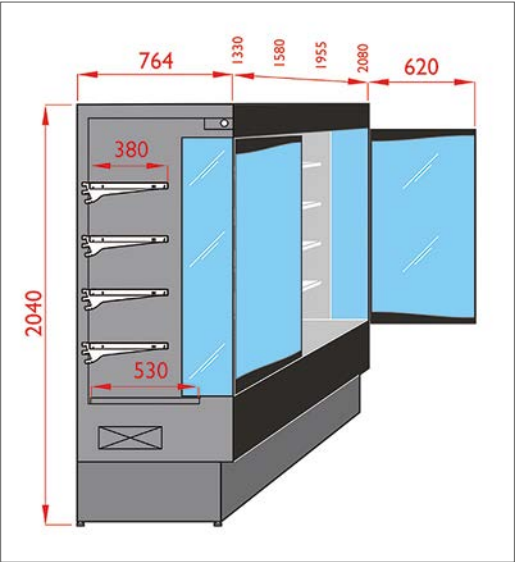


Aplicación



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		0ITM0083	0ITM0084	0ITM0085	0ITM0086	0ITM0087	0ITM0088
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
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 / 1970	1955 / 764 / 1970	2580 / 764 / 1970	1330 / 764 / 1970	1955 / 764 / 1970	2580 / 764 / 1970
Peso bruto / neto	kg	210 / 195	280 / 265	400 / 385	210 / 195	280 / 265	400 / 385
PVP		3905 €	5185 €	6650 €	4065 €	5405 €	6850 €



VULCANO VB 80

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SLIM

★ PRODUCTO PREMIUM



SLIM GD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural de dimensiones externas reducidas y con una gran capacidad interna para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos prefabricados.
- 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.
- Modelos GD con R744 opcional.
- Cortina de noche e iluminación para estantes bajo pedido (a montar en fábrica).



Modelos GD con puerta de doble cristal.

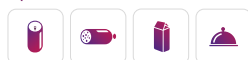


5 estantes de serie de 30 cm de profundidad.



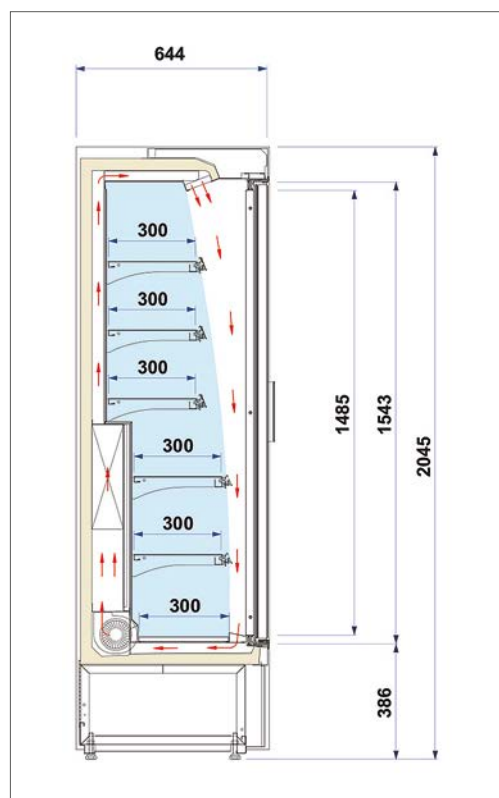
Laterales panorámicos para una mejor exposición del producto.

Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PUERTAS				CON PUERTAS		
		SLIM 70	SLIM 100	SLIM 130	SLIM 190	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 190
Código		0LIS1069	0LIS1070	0LIS1071	0LIS1072	0LIS1032	0LIS1033	0LIS1034
Capacidad neta	L	243	362	458	720	345	435	685
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	2000	2100	2200	3500	930	1180	1750
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	680 / 625 / 2055	980 / 625 / 2055	1220 / 625 / 2055	1880 / 625 / 2055	1040 / 644 / 2045	1280 / 644 / 2045	1950 / 644 / 2045
Peso bruto / neto	kg	170 / 155	225 / 210	271 / 256	377 / 362	255 / 240	295 / 280	355 / 340
PVP		3517 €	3916 €	4071 €	5624 €	5288 €	5482 €	8618 €



SLIM GD

ACCESORIOS	Estante divisorio	Frontal estante 70	Frontal estante 100	Frontal estante 130	Frontal estante 190	Iluminación panel 70	Iluminación panel 100	Iluminación panel 130	Iluminación panel 190
Código	0LIS9004	0LIS9006	0LIS9007	0LIS9008	0LIS9009	0LIS9011	0LIS9012	0LIS9013	0LIS9016
PVP	22 €	30 €	30 €	30 €	36 €	123 €	134 €	144 €	169 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

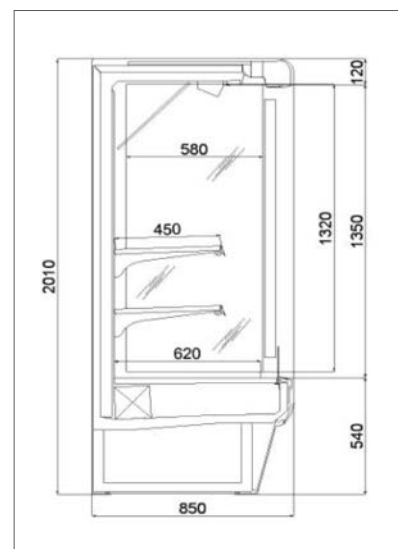
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LG TWIST

★ PRODUCTO PREMIUM



LG TWIST



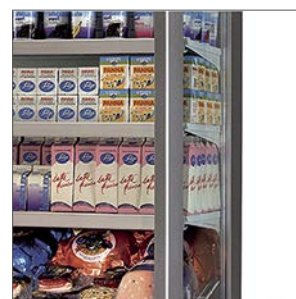
LG TWIST

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural vertical enchufable con temperatura positiva para exposición y venta de Lácteos, Embutidos, Carnes, Fruta y Verdura- clase temperatura M1/M2/H.
- Laterales panorámicos.
- 4 estantes.
- Iluminación superior y lateral LED de alta eficiencia.
- Ventiladores de alta eficiencia de serie (evaporador/condensador).
- Disponible en diferentes colores bajo petición.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.
- Cortina de noche manual de serie.
- Incluye cortina manual de serie.
- Modelos canalizables.



Iluminación LED.



Laterales panorámicos.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características

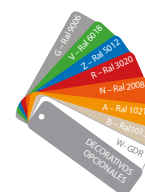


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CARNE				LÁCTEOS	
		LG TWIST 937	LG TWIST 1250	LG TWIST 1875	LG TWIST 2500	LG TWIST 937	LG TWIST 1250
Código		⌚ 0LDR0040	⌚ 0LDR0041	0LDR0042	0LDR0043	⌚ 0LDR0044	⌚ 0LDR0045
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+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	1652	1913	2304	3310	1539	1687
Potencia eléctrica en desescarche	W	825	895	1209	1424	650	685
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-449A	R-404A	R-404A	R-404A
Estantes	nº	4	4	4	4	4	4
Superficie de exposición	m²	141	188	282	376	141	188
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto	mm	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010
Peso bruto / neto	kg	256 / 250	297 / 275	392 / 355	508 / 465	256 / 250	297 / 275
PVP		4446 €	4730 €	5369 €	6750 €	4175 €	4444 €

MODELO		LÁCTEOS		FRUTA Y VERDURA			
		LG TWIST 1875	LG TWIST 2500	LG TWIST 937	LG TWIST 1250	LG TWIST 1875	LG TWIST 2500
Código		0LDR0046	0LDR0047	⌚ 0LDR1038	⌚ 0LDR1039	0LDR1040	0LDR1041
Rango de temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+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	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1955	2858	1539	1687	1955	2858
Potencia eléctrica en desescarche	W	727	854	650	685	727	854
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	H	H	H	H
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Estantes	nº	4	4	2	2	2	2
Superficie de exposición	m²	282	376	141	188	282	376
Niveles de exposición	nº	5	5	3	3	3	3
Ancho / fondo / alto	mm	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	937 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / neto	kg	392 / 355	508 / 465	256 / 250	297 / 275	392 / 355	508 / 465
PVP		5011 €	6414 €	4143 €	4351 €	4939 €	6379 €

ACCESORIOS	Decorativo modelo 937	Decorativo modelo 1250	Decorativo modelo 1875	Decorativo modelo 2500
Código	0LDR9215	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	264 €	282 €	347 €



⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECO TWIST

★ PRODUCTO PREMIUM



ECO TWIST

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Expositores verticales plug-in de temperatura positiva para la exposición y la venta de lácteos, embutidos, hortalizas y frutas, carnes y pollos. La respuesta ideal de una práctica personalización de los espacios expositivos, con la garantía de un considerable ahorro energético.
- ECO TWIST también está equipada con doble acristalamiento Low-E puertas con bisagras que son capaces de garantizar un importante ahorro energético.
- Iluminación LED T5 de alta eficiencia en cornisa y laterales.
- Estos expositores se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios.
- Disponible en diferentes colores.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Laterales panorámicos.



Parachoques de serie.



Doble acristalado Low-E.

Servicios opcionales*



Aplicación

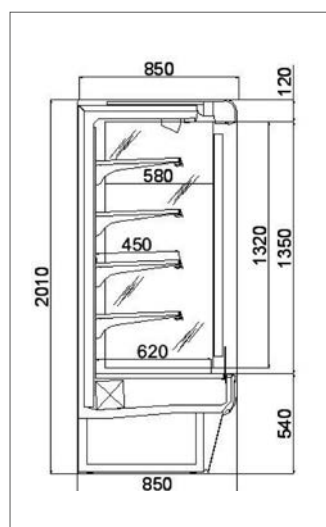


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CARNE			LÁCTEOS		
		ECO TWIST 1250	ECO TWIST 1875	ECO TWIST 2500	ECO TWIST 1250	ECO TWIST 1875	ECO TWIST 2500
Código		⌚ 0LDR0090	0LDR0091	0LDR0092	⌚ 0LDR0048	0LDR0049	0LDR0050
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+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	660	1030	1163	660	1030	1163
Potencia eléctrica en desescarche	W	44	141	161	44	141	161
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Estantes	nº	4	4	4	4	4	4
Superficie de exposición	m²	159	238	318	159	238	318
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto	mm	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / neto	kg	320 / 305	415 / 400	540 / 525	320 / 305	415 / 400	540 / 525
PVP		5475 €	6490 €	8381 €	5329 €	6316 €	8184 €



ECO TWIST

ACCESORIOS	Decorativo modelo 1250	Decorativo modelo 1875	Decorativo modelo 2500
Código	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	282 €	347 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SAPPHIRE

★ PRODUCTO PREMIUM



SAPPHIRE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural vertical enchufable con temperatura positiva para exposición y venta de Lácteos, Embutidos, Carnes, Fruta y Verdura – clase temperatura M1/M2/H.
- Refrigerante R-290: natural, eficiente y con cero impacto ambiental, además de tener un alto rendimiento energético, reduce el consumo de electricidad y las emisiones de CO2 en el medio ambiente.
- Puertas abatibles de doble vidrio de baja emisión.
- 4 estantes inclinables (2 posiciones).
- Nuevo sistema de iluminación LED T5 de alta eficiencia para cornisa y laterales.
- Ventiladores de alta eficiencia de serie.
- Disponible en diferentes colores.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Puertas en vidrio de baja emisión.



Luz LED T5 de serie.

Servicios opcionales*



Aplicación

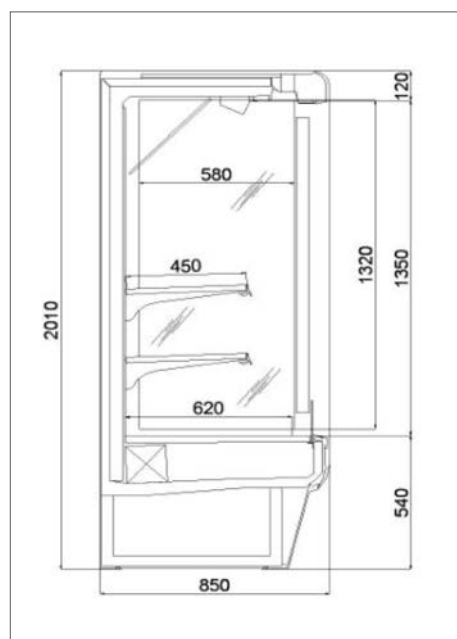


Características



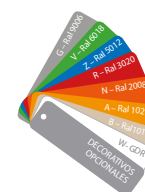
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CARNE			LÁCTEOS		
		SAPPHIRE M1 1250	SAPPHIRE M1 1875	SAPPHIRE M1 2500	SAPPHIRE M2 1250	SAPPHIRE M2 1875	SAPPHIRE M2 2500
Código		⌚ 0LDR0074	0LDR0075	0LDR0076	⌚ 0LDR0051	0LDR0052	0LDR0053
Rango de temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+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	483	681	966	483	681	966
Potencia eléctrica en desescarche	W	20	53	60	20	53	60
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Estantes	nº	4	4	4	4	4	4
Superficie de exposición	m²	159	238	318	159	238	318
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto	mm	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010
Peso bruto / neto	kg	320 / 305	415 / 400	540 / 525	320 / 305	415 / 400	540 / 525
PVP		5897 €	7012 €	9088 €	5751 €	6839 €	8891 €



SAPPHIRE

ACCESORIOS	Decorativo modelo 1250	Decorativo modelo 1875	Decorativo modelo 2500
Código	0LDR9015	0LDR9217	0LDR9226
PVP	264 €	282 €	347 €



⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MULTIVIEW

★ PRODUCTO PREMIUM



MULTIVIEW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural de refrigeración ventilada con líneas elegantes de color negro e iluminación frontal superior de luz LED.
- Posibilidad de canalizar varios módulos para aumentar la superficie de exposición.
- Gran superficie de exposición con 4 estantes de 45 cm de fondo.
- Los modelos SGD llevan puertas pivotantes de cristal con cierre automático que permiten una mejor conservación del producto.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación y paneles panorámicos a la vista.
- EC Fan motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Full vision: máxima visibilidad gracias a su diseño acristalado y mínima estructura.
- Cortina de noche e iluminación para estantes bajo pedido (a montar en fábrica).



Laterales totalmente panorámicos con una gran superficie de acristalada.



Estantes regulables de 45 cm para una gran superficie de exposición.



Sistema automático de evaporación del agua condensada.



Modelos SGD con puerta de cristal.

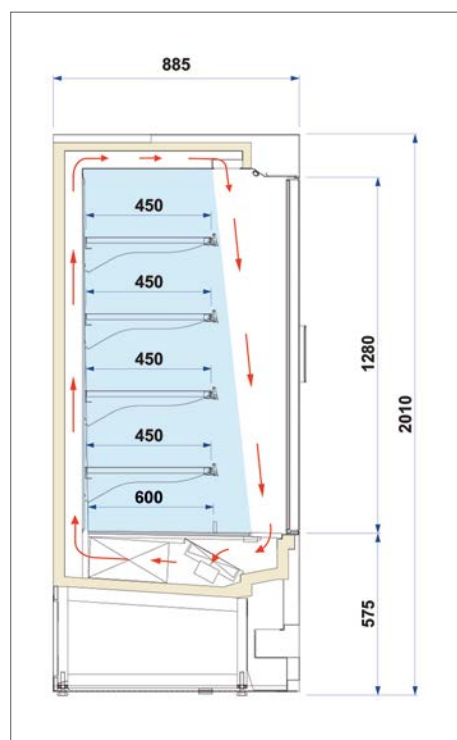
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN PUERTAS				CON PUERTAS			
	MULTIVIEW 100	MULTIVIEW 130	MULTIVIEW 190	MULTIVIEW 250	MULTIVIEW SGD 100	MULTIVIEW SGD 130	MULTIVIEW SGD 190	MULTIVIEW SGD 250
Código	0LIS1010	0LIS1011	0LIS1012	0LIS1013	0LIS1045	0LIS1046	0LIS1047	0LIS1048
Capacidad neta L	336	422	698	845	336	422	698	845
Rango de temperatura °C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia frigorífica kW	2000	2200	2600	4100	2000	2200	2600	4100
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto mm	995 / 890 / 2010	1300 / 890 / 2010	1935 / 890 / 2010	2550 / 890 / 2010	995 / 890 / 2010	1300 / 890 / 2010	1935 / 890 / 2010	2550 / 890 / 2010
Peso bruto / neto kg	230 / 215	276 / 261	362 / 347	427 / 412	250 / 235	296 / 281	382 / 367	447 / 432
PVP	4167 €	4489 €	5628 €	7169 €	6211 €	6436 €	9246 €	10423 €



MULTIVIEW SGD 130

ACCESORIOS	Kit portaprecios Multiview 100	Kit portaprecios Multiview 190	Kit portaprecios Multiview 130	Kit portaprecios Multiview 250
Código	0LIS9836	0LIS9838	0LIS9837	0LIS9839
PVP	36 €	36 €	46 €	46 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

INFINITY GD

★ PRODUCTO PREMIUM



INFINITY GD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Expositor mural especialmente indicado para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos.
- Modelo totalmente concebido de manera ecosostenible con gas R744 (CO₂).
- Iluminación LED vertical situada en la parte frontal de la vitrina.
- Puertas de doble cristal dotadas de cierre automático.
- Base con ruedas.
- Cinco estantes en dotación de 40 cm de fondo, sistema automático de evaporación del agua de condensación, portaprecios, panel frontal superior personalizable y cuadro de mandos electrónico.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Compresor hermético.



Puertas de doble cristal.



5 estantes en dotación de 40 cm de fondo.



Base con ruedas opcionales.

Servicios opcionales*



Aplicación

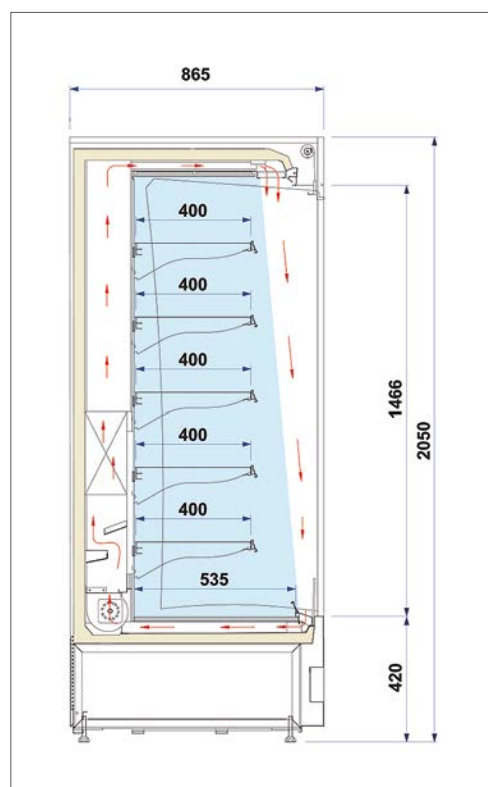


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		INFINITY GD 100	INFINITY GD 130	INFINITY GD 190
Código		OLIS1038	OLIS1039	OLIS1040
Capacidad neta	L	456	582	986
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	800	850	1600
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	R-744	R-744	R-744
Ancho / fondo / alto	mm	990 / 865 / 2075	1230 / 865 / 2075	1890 / 865 / 2075
Peso bruto / neto	kg	300 / 285	360 / 345	500 / 485
PVP		7081 €	7240 €	11210 €



INFINITY GD

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

INFINITY SMARTFLEX

★ PRODUCTO PREMIUM



INFINITY SMARTFLEX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Al acercarse sus puertas se abren automáticamente, dando acceso al producto expuesto, y se cierran rápidamente cuando la persona se aleja.
- Distancia y tiempo de apertura personalizables.
- El diseño de las puertas permite el acceso a todo el producto expuesto sin generar colas y sin invadir el espacio de paso.
- Minimiza el consumo energético pudiendo llegar al 40% de ahorro.
- Optimiza la conservación del producto ya que sólo se abre cuando es necesario.
- Favorece el impulso al vencer la barrera de abrir la puerta y permitiendo la compra con una sola mano si la otra está ocupada.
- Capta la atención con el movimiento al pasar.
- Apertura programable para que se abra pulsando un botón o dejar abierto en momentos de máximo tráfico.
- Tecnología patentada totalmente innovadora.
- Máxima visibilidad gracias a sus paneles laterales de vidrio y la ausencia de marcos en las puertas frontales.



Puertas de apertura automática.



Paneles laterales de vidrio.



Sensor programable.



Iluminación LED.

Servicios opcionales*



Aplicación

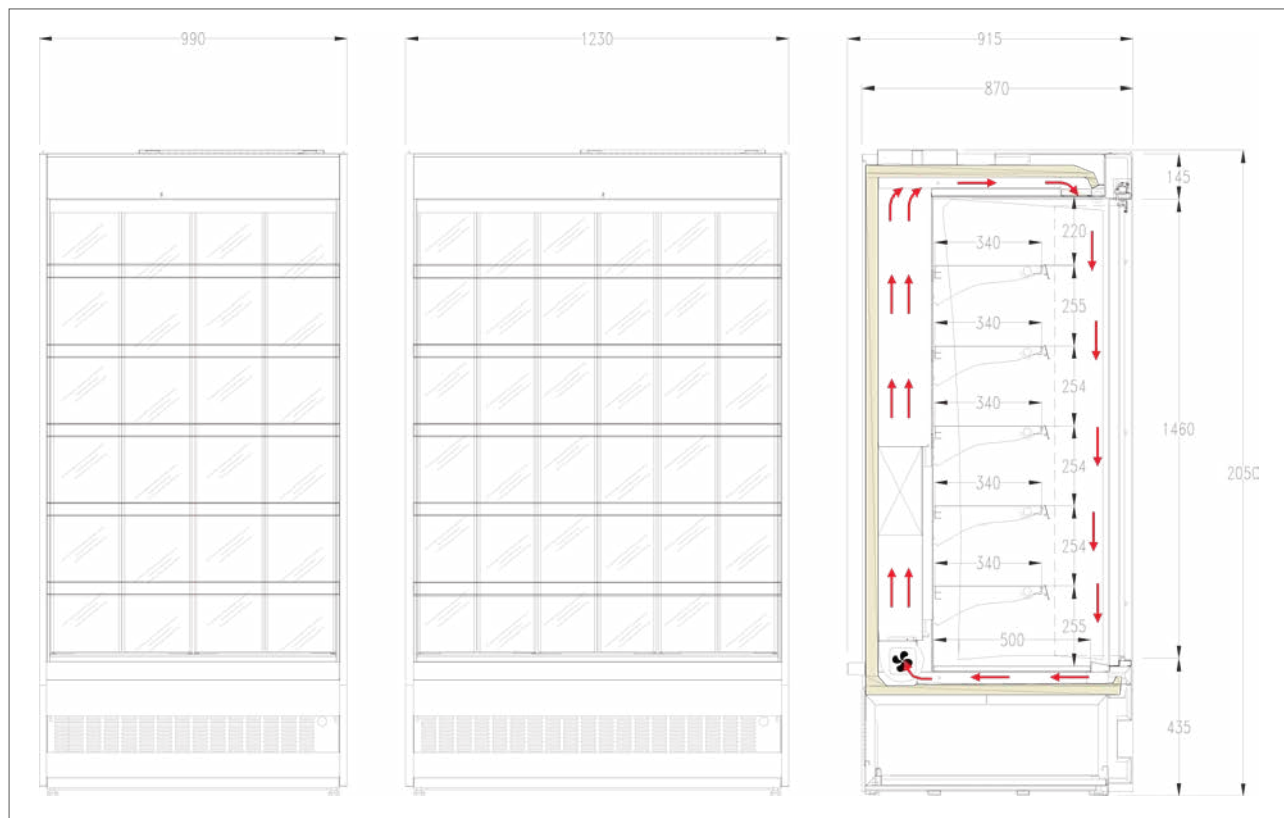


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		INFINITY SMX 100	INFINITY SMX 130
Código		0LIS1066	0LIS1068
Capacidad neta	L	456	582
Rango de temperatura	°C	-1 / +4	-1 / +4
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	810	1200
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Estantes	nº	5	5
Niveles de exposición	nº	6	6
Ancho / fondo / alto	mm	980 / 865 / 2050	1220 / 865 / 2050
Peso bruto / neto	kg	300 / 285	360 / 345
PVP		6471 €	6789 €



INFINITY SMARTFLEX

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

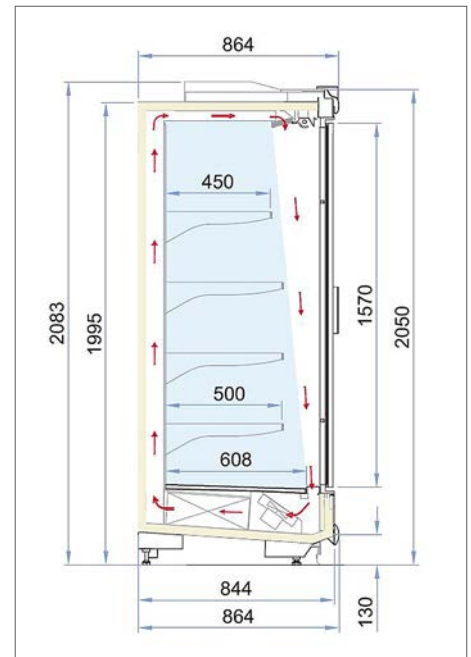
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PALCO 2 H205

★ PRODUCTO PREMIUM



PALCO 2



PALCO 2 H205

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Máxima visibilidad del producto con un facing de hasta 1600 mm debido a una altura frontal muy reducida (327 mm).
- Modelos dotados con puertas.
- Refrigeración por aire con ventiladores electrónicos.
- Puertas de doble cristal.
- Iluminación LED.
- Disponibilidad de modelos desde 1250 mm hasta 3750 mm.
- Altura de 2050 mm.
- Cristales laterales panorámicos.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FONDO 950 MM							
	CARNE				LÁCTEOS			
	PALCO 2 M1 1250 P95 H205	PALCO 2 M1 1880 P95 H205	PALCO 2 M1 2500 P95 H205	PALCO 2 M1 3750 P95 H205	PALCO 2 M2 1250 P95 H205	PALCO 2 M2 1880 P95 H205	PALCO 2 M2 2500 P95 H205	PALCO 2 M2 3750 P95 H205
Código	OLIS1073	OLIS1074	OLIS1075	OLIS1076	OLIS1077	OLIS1078	OLIS1079	OLIS1080
Rango de temperatura °C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
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	92	138	184	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1850	-	3700	5550	1363	-	2725	4088
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M1	M1	M1	M1	M2	M2	M2	M2
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Puertas nº	2	3	4	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	1,84	-	3,69	5,53	2,97	-	5,94	8,91
Niveles de exposición nº	5	5	5	5	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050	1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050
PVP	6723 €	9340 €	10438 €	14144 €	6633 €	9228 €	10309 €	13973 €

MODELO	FONDO 950 MM FRUTAS Y VERDURAS				FONDO 1050 MM CARNE			
	PALCO 2 H 1250 P95 H205	PALCO 2 H 1880 P95 H205	PALCO 2 H 2500 P95 H205	PALCO 2 H 3750 P95 H205	PALCO 2 M1 1250 P105 H205	PALCO 2 M1 1880 P105 H205	PALCO 2 M1 2500 P105 H205	PALCO 2 M1 3750 P105 H205
Código	OLIS1081	OLIS1082	OLIS1083	OLIS1084	OLIS1085	OLIS1086	OLIS1087	OLIS1088
Rango de temperatura °C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
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	92	138	184	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1275	-	2550	3825	1931	-	3863	5794
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	H	H	H	H	M1	M1	M1	M1
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	3	3	3	3	4	4	4	4
Puertas nº	2	3	4	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	1,84	-	3,69	5,53	2,28	-	4,56	6,84
Niveles de exposición nº	4	4	4	4	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 950 / 2050	1880 / 950 / 2050	2500 / 950 / 2050	3750 / 950 / 2050	1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050
PVP	6537 €	9045 €	10097 €	13660 €	6788 €	9428 €	10534 €	14274 €

MODELO	FONDO 1050 MM							
	LÁCTEOS				FRUTAS Y VERDURAS			
	PALCO 2 M2 1250 P105 H205	PALCO 2 M2 1880 P105 H205	PALCO 2 M2 2500 P105 H205	PALCO 2 M2 3750 P105 H205	PALCO 2 H 1250 P105 H205	PALCO 2 H 1880 P105 H205	PALCO 2 H 2500 P105 H205	PALCO 2 H 3750 P105 H205
Código	OLIS1089	OLIS1090	OLIS1091	OLIS1092	OLIS1093	OLIS1094	OLIS1095	OLIS1096
Rango de temperatura °C	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	92	138	184	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1563	-	3125	4688	1394	-	2788	4181
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M2	M2	M2	M2	H	H	H	H
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	4	4	4	4	3	3	3	3
Puertas nº	2	3	4	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	3,53	-	7,06	10,59	2,28	-	4,56	6,84
Niveles de exposición nº	5	5	5	5	4	4	4	4
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050	1250 / 1050 / 2050	1880 / 1050 / 2050	2500 / 1050 / 2050	3750 / 1050 / 2050
PVP	6701 €	9312 €	10404 €	14102 €	6602 €	9132 €	10193 €	13790 €

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

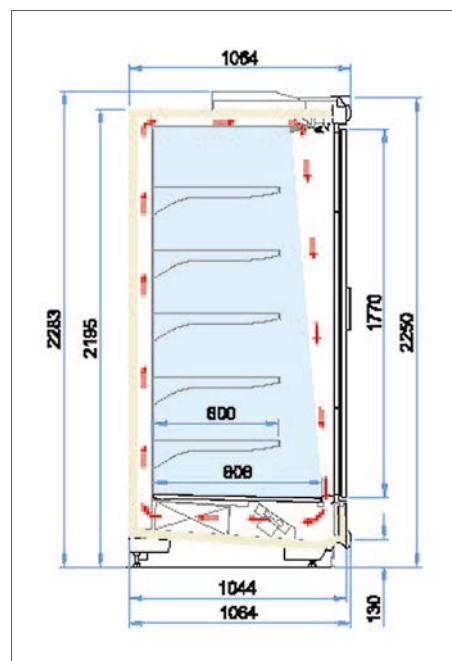
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PALCO 2 H225

★ PRODUCTO PREMIUM



PALCO 2



PALCO 2 H225

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Máxima visibilidad del producto con un facing de hasta 1600 mm debido a una altura frontal muy reducida (327 mm).
- Modelos dotados con puertas.
- Refrigeración por aire con ventiladores electrónicos.
- Puertas de doble cristal.
- Iluminación LED.
- Disponibilidad de modelos desde 1250 mm hasta 3750 mm.
- Altura de 2250 mm.
- Cristales laterales panorámicos.

Servicios opcionales*

Aplicación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FONDO 950 MM							
	CARNE				LÁCTEOS			
	PALCO 2 M1 1250 P95 H225	PALCO 2 M1 1880 P95 H225	PALCO 2 M1 2500 P95 H225	PALCO 2 M1 3750 P95 H225	PALCO 2 M2 1250 P95 H225	PALCO 2 M2 1880 P95 H225	PALCO 2 M2 2500 P95 H225	PALCO 2 M2 3750 P95 H225
Código	OLIS1097	OLIS1098	OLIS1099	OLIS1100	OLIS1101	OLIS1102	OLIS1103	OLIS1104
Rango de temperatura °C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
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	92	138	184	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1963	-	3925	5888	1456	-	2913	4369
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M1	M1	M1	M1	M2	M2	M2	M2
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Puertas nº	2	3	4	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	2,41	-	4,81	7,22	3,53	-	7,06	10,59
Niveles de exposición nº	5	5	5	5	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250
PVP	6844 €	9554 €	10663 €	14479 €	6757 €	9439 €	10534 €	14305 €

MODELO	FONDO 950 MM FRUTAS Y VERDURAS				FONDO 1050 MM CARNE			
	PALCO 2 H 1250 P95 H225	PALCO 2 H 1880 P95 H225	PALCO 2 H 2500 P95 H225	PALCO 2 H 3750 P95 H225	PALCO 2 M1 1250 P105 H225	PALCO 2 M1 1880 P105 H225	PALCO 2 M1 2500 P105 H225	PALCO 2 M1 3750 P105 H225
	OLIS1105	OLIS1106	OLIS1107	OLIS1108	OLIS1109	OLIS1110	OLIS1111	OLIS1112
Rango de temperatura °C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
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	92	138	92	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1350	-	2700	4050	2050	-	4100	5150
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	H	H	H	H	M1	M1	M1	M1
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	3	3	3	3	4	4	4	4
Puertas nº	2	3	2	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	2,41	-	4,81	7,22	2,91	-	5,81	8,72
Niveles de exposición nº	4	4	4	4	5	5	5	5
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 950 / 2250	1880 / 950 / 2250	2500 / 950 / 2250	3750 / 950 / 2250	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250
PVP	6658 €	9259 €	10325 €	13993 €	6909 €	9639 €	10762 €	14609 €

MODELO	FONDO 1050 MM LÁCTEOS				FONDO 1050 MM FRUTAS Y VERDURAS			
	PALCO 2 M2 1250 P105 H225	PALCO 2 M2 1880 P105 H225	PALCO 2 M2 2500 P105 H225	PALCO 2 M2 3750 P105 H225	PALCO 2 H 1250 P105 H225	PALCO 2 H 1880 P105 H225	PALCO 2 H 2500 P105 H225	PALCO 2 H 3750 P105 H225
	OLIS1113	OLIS1114	OLIS1115	OLIS1116	OLIS1117	OLIS1118	OLIS1119	OLIS1120
Rango de temperatura °C	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	92	138	184	276	92	138	184	276
Potencia frigorífica kW	1613	-	3225	4838	1481	-	2963	4444
Clase climática Tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M2	M2	M2	M2	H	H	H	H
Refrigerante Tipo	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A	R-449A
Estantes nº	4	4	4	4	3	3	3	3
Puertas nº	2	3	4	5	2	3	4	5
Superficie de exposición m²	4,16	-	8,31	12,47	2,91	-	5,81	8,72
Niveles de exposición nº	5	5	5	5	4	4	4	4
Ancho / fondo / alto mm	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250	1250 / 1050 / 2250	1880 / 1050 / 2250	2500 / 1050 / 2250	3750 / 1050 / 2250
PVP	6822 €	9523 €	10632 €	14434 €	6723 €	9343 €	10421 €	14122 €

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PANDA

★ PRODUCTO PREMIUM



PANDA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural de refrigeración plug in modular. Con las dimensiones de un mural remoto y las ventajas de un plug in.
- De fácil ensamble: "Plug and chill". Máxima flexibilidad de instalación (back to back, con o sin cabecera) y rediseño.
- Doble vidrio de serie y sistema que repele el calor opcional (Vidrios High Performance con gas argón entre los vidrios).
- Iluminación con barras verticales de LED de alta eficiencia.
- Con sistema de refrigeración con gas ecológico CO2 en cada módulo
- Desescarche automático.
- Refrigeración por aire: muy poco calor expulsado por el gas refrigerante y, al estar en la parte superior, no afecta a las temperaturas ambientales a nivel de suelo.
- Ventilador electrónico de alta eficiencia.
- Compresor oculto integrado en la parte trasera posterior y evaporador de una pieza en el canal de aire posterior consigue:
 - » Maximizar la visibilidad frontal gracias a una altura de marco superior minimizada y altura frontal altamente reducida.
 - » Maximizar la capacidad interior.



Compresor integrado.

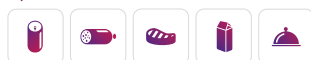


Refrigeración por aire.

Servicios opcionales*



Aplicación

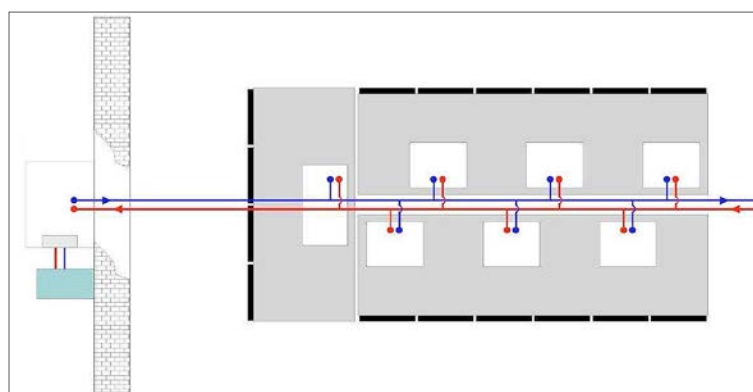
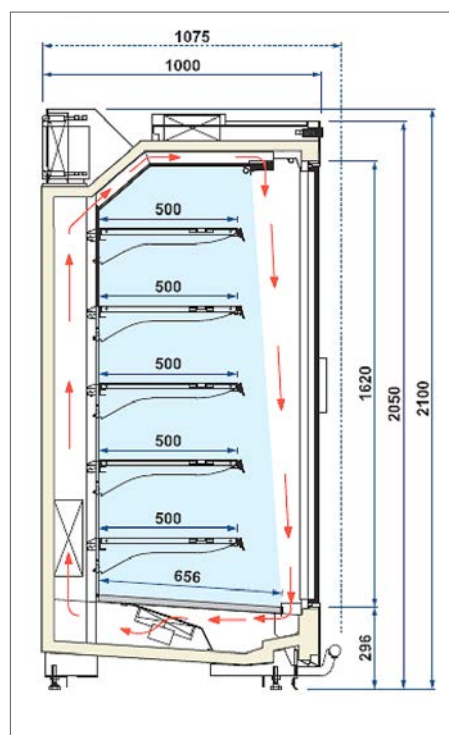


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ALTURA 2100 MM.			ALTURA 2300 MM.		
		PANDA 125	PANDA 250	PANDA 375	PANDA 125	PANDA 250	PANDA 375
Código		0LIS1059	0LIS1060	0LIS1061	0LIS1062	0LIS1063	0LIS1064
Capacidad neta	L	1067	2174	3261	1224	2448	3671
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-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	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	500	980	1470	500	980	1470
Potencia frigorífica	kW	1300	2600	3900	1300	2600	3900
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante	Tipo	R-744	R-744	R-744	R-744	R-744	R-744
Estantes	nº	5	5	5	5	5	5
Puertas	nº	2	4	6	2	4	6
Niveles de exposición	nº	6	6	6	6	6	6
Ancho / fondo / alto	mm	1075 / 1000 / 2100	2500 / 1000 / 2100	3750 / 1000 / 2100	1075 / 1000 / 2300	2500 / 1000 / 2300	3750 / 1000 / 2300
Peso bruto / neto	kg	381 / 361	620 / 597	883 / 861	402 / 384	665 / 640	945 / 919
PVP		7978 €	13176 €	17828 €	8147 €	13526 €	18301 €



PANDA

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BLIZZARD

★ PRODUCTO PREMIUM



BLIZZARD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La ecología se une con el ahorro energético para crear el mural de congelación en 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.



Puertas de doble cristal.



5 estantes de 48 cm de fondo.



Mural de congelación ideal para la conservación en baja temperatura.

Servicios opcionales*



Aplicación

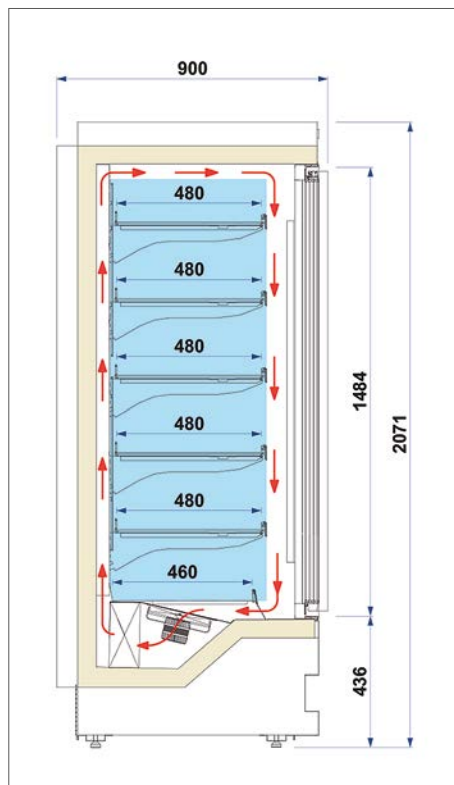


Características



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 / 885 / 2071	1340 / 885 / 2071	2010 / 885 / 2071
Peso bruto / neto	kg	190 / 170	330 / 310	510 / 490
PVP		3555 €	5950 €	9264 €



BLIZZARD

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

OLA

★ PRODUCTO PREMIUM



OLA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Islas con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Perfecta distribución del frío mediante un sistema de evaporación por aire forzado.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Cristal térmico panorámico.
- Desescarche automático.
- Refrigeración ventilada.



Perfiles parachoques de protección en color gris.



Tapas de noche opcionales.

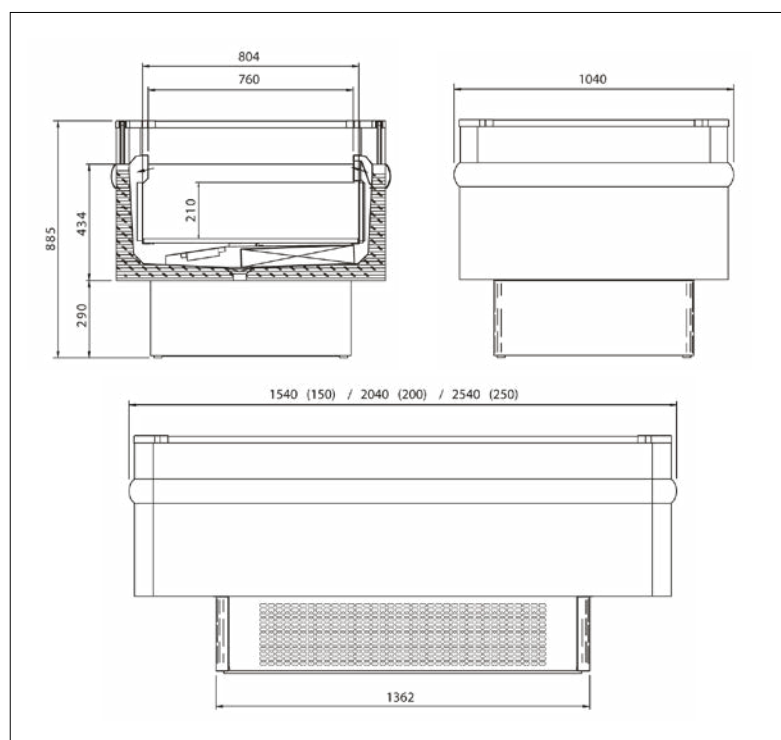
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		OLA 150	OLA 200	OLA 250
Código		⌚ 0LIS1027	⌚ 0LIS1023	⌚ 0LIS1025
Capacidad neta	L	277	375	474
Rango de temperatura	°C	-18;-1 / -15;+5	-18;-1 / -15;+5	-18;-1 / -15;+5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1600	2450	3000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	113	153	194
Ancho / fondo / alto	mm	1540 / 1040 / 885	2040 / 1040 / 885	2540 / 1040 / 885
Peso bruto / neto	kg	200 / 183	240 / 214	256 / 241
PVP		3829 €	4375 €	4921 €



OLA

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ECOPLINTOS

★ PRODUCTO PREMIUM



ECOPLINTOS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Con evaporador de aletas reforzado mediante evaporador de tubo en las paredes y fondo del mueble.
- Sistema de evaporación automática del agua de condensación.



Los modelos Ecoplintos disponen de tapas de noche en ABS (opcionales).



Perfiles parachoques de protección en color gris.



Sistema de evaporación automática del agua de condensación.

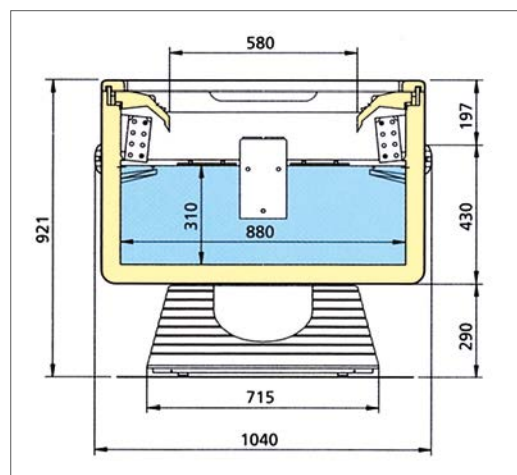
Servicios opcionales*

Aplicación

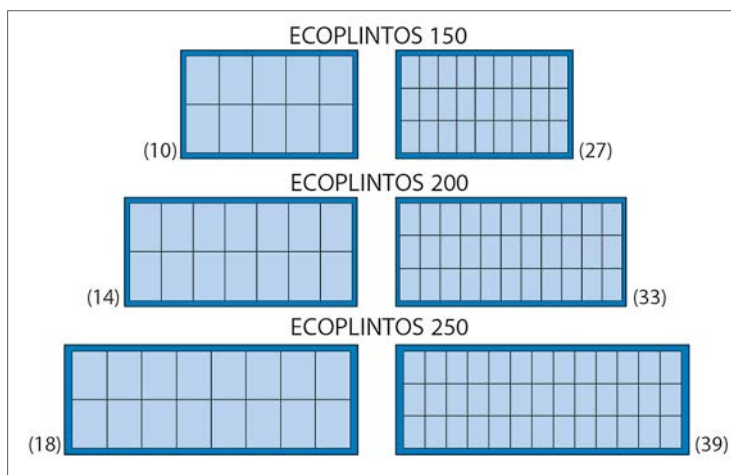
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ECOPLINTOS 150	ECOPLINTOS 200	ECOPLINTOS 250
Código		⌚ 0LIS0103	⌚ 0LIS0106	⌚ 0LIS0111
Capacidad neta	L	360	508	631
Rango de temperatura	°C	-18 / -15	-18 / -15	-18 / -15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	1100	1400
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	120	164	208
Ancho / fondo / alto	mm	1540 / 1040 / 921	2040 / 1040 / 921	2540 / 1040 / 921
Peso bruto / neto	kg	187 / 160	210 / 174	242 / 197
PVP		3073 €	3611 €	3990 €



ECOPLINTOS



ACCESORIOS	Divisor	Kit tapas noche 150	Kit 10 divisores 150	Kit 27 divisores 150	Kit tapas noche 200	Kit 14 divisores 200	Kit 33 divisores 200	Kit tapas noche 250	Kit 18 divisores 250	Kit 39 divisores 250
Código	0LIS9100	0LIS9105	0LIS9315	0LIS9320	0LIS9110	0LIS9325	0LIS9330	0LIS9115	0LIS9335	0LIS9340
PVP	23 €	71 €	89 €	216 €	89 €	127 €	353 €	216 €	214 €	300 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KORONE

★ PRODUCTO PREMIUM



KORONE 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

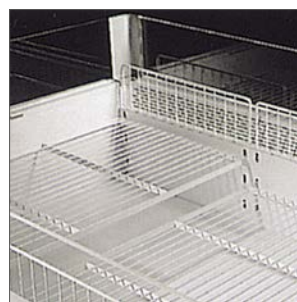
- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color gris de PVC y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Perfecta distribución del frío mediante su sistema de evaporación del agua condensada.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Rejillas internas incluidas en la cuba.



Display superior de metacrilato para maximizar la visibilidad.



Perfi les parachoques de protección en todo el perímetro.



Rejillas regulables en altura en dotación.



Kit divisores opcionales para una mejor distribución del producto expuesto.

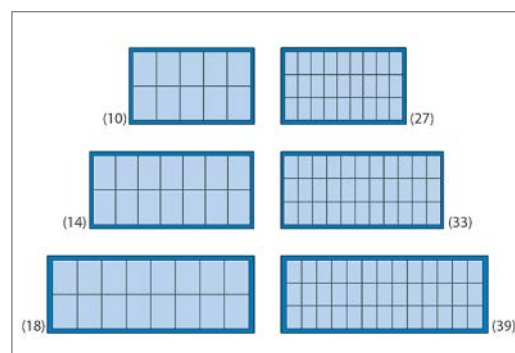
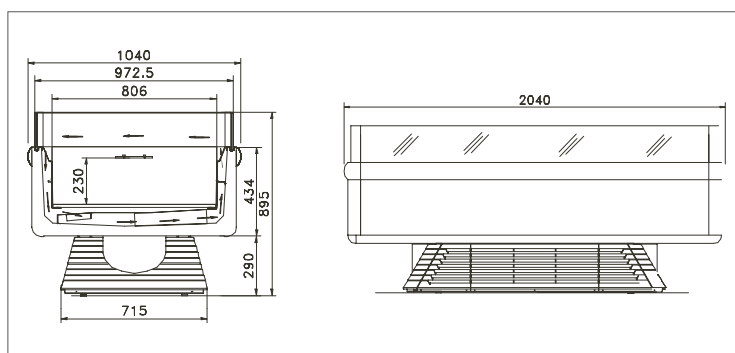
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KORONE 150	KORONE 200	KORONE 250
Código		OLIS0670	OLIS0675	⌚OLIS0680
Capacidad neta	L	319	432	546
Rango de temperatura	°C	-1 / +7	-1 / +7	-1 / +7
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1100	1400	1700
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m²	113	153	194
Ancho / fondo / alto	mm	1540 / 1040 / 895	2040 / 1040 / 895	2540 / 1040 / 895
Peso bruto / neto	kg	142 / 115	199 / 163	323 / 188
PVP		3293 €	3587 €	4053 €



KORONE 200

ACCESORIOS	Divisor (740 X 195 mm.)	Kit 10 divisores 150	Kit 27 divisores 150	Kit 14 divisores 200	Kit 33 divisores 200	Kit 18 divisores 250	Kit 39 divisores 250
Código	OLIS9140	OLIS9345	OLIS9350	OLIS9355	OLIS9360	OLIS9365	OLIS9370
PVP	23 €	68 €	171 €	99 €	204 €	127 €	244 €

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CEP



CEP 1,5 VCI



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VLC



CEP TOPO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

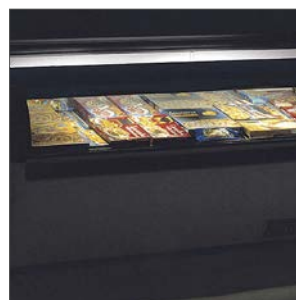
- Congelador con diseño muy atractivo y modulable.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo energético.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.



Grupo frigorífico.



Divisor alto / Divisor bajo.



Iluminación interna para aumentar la visibilidad.



Tapa de cristal.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA ABATIBLE		TAPA CORREDERA		CEP TOPO
		CEP 1,5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1,5 VCI	CEP 2 VCI	
Código		0CAC0010	0CAC0011	0CAC0012	0CAC0013	0CAC0030
Capacidad neta	L	350	518	350	518	370
Rango de temperatura	°C	-28 / -18	-28 / -18	-28 / -18	-28 / -18	-28 / -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	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
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
PVP		2274 €	2680 €	2151 €	2551 €	3214 €

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
PVP	23 €	38 €	49 €	66 €	66 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GAIA



GAIA 220

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Isla con tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantiza una óptima visibilidad de los productos expuestos y reducen las dispersiones térmicas.
- Acceso por los dos lados de la isla.
- Novedoso sistema de refrigeración con evaporador tubular incorporado en la cuba que garantiza el pleno rendimiento, la ausencia de manutención, ruidos y gastos generales.
- Dispone de desescarche automático, rejilla interna y parachoques perimetrales de serie.
- Incluye luz LED de serie.



Tapas correderas de cristal con asas.



Parachoques de protección.



Rejillas perimetrales incluidas.

Servicios opcionales*



Aplicación

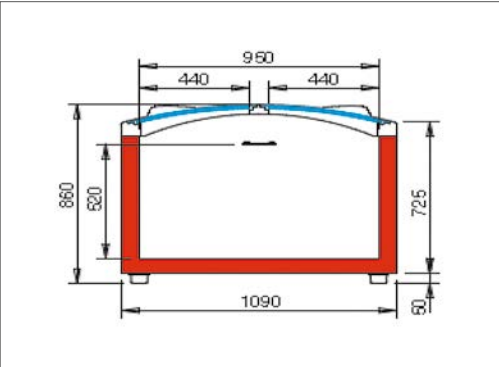


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		GAIA 220
Código		OLOT0012
Capacidad neta	L	943
Rango de temperatura	°C	-23 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	632
Clase climática	Tipo	3
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A
Superficie de exposición	m²	203
Ancho / fondo / alto	mm	2280 / 1090 / 860
Peso bruto / neto	kg	160 / 135
PVP		6437 €



GAIA 220

ACCESORIOS	Divisor cesta	Porta-precios H 39 mm. 1185	Base interna elevada H 16 cm.	Base interna elevada H 27 cm.	Cubeta en fila 40 mm.	Cesta (máx. 6) 30 X 35 X 90 mm.	Parachoque superior 7004
Código	OLOT9607	OLOT9611	OLOT9608	OLOT9609	OLOT9606	OLOT9224	OLOT9612
PVP	5 €	10 €	35 €	39 €	54 €	54 €	68 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PEGASO

★ PRODUCTO PREMIUM



PEGASO



PEGASO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Pegaso es una isla de congelación especialmente adaptada a la conservación de todo tipo de producto congelado.
- La mayor ventaja es la gran visibilidad del producto expuesto gracias a la gran superficie de vidrio que permite un mayor protagonismo a los productos que se exponen.
- Tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantizan una óptima visibilidad de los productos y reducen las dispersiones térmicas.
- Utilización del gas R290 con un compresor de alta eficiencia energética con tecnología Inverter.
- Bajo impacto medioambiental.

Servicios opcionales*

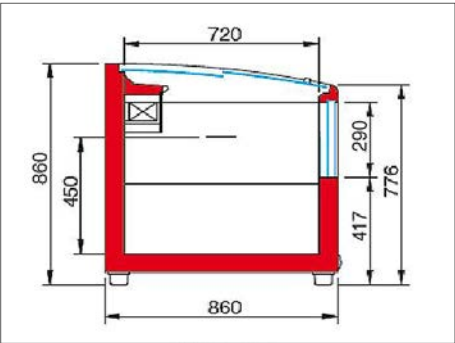


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PEGASO 165	PEGASO 210	PEGASO 250	PEGASO CABECERA
Código		0LOT2037	0LOT2038	0LOT2039	0LOT2040
Rango de temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia frigorífica	kW	565	565	698	565
Consumo eléctrico	kWh/24h	9,44	11,66	11,94	12,61
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1650 / 860 / 860	2100 / 860 / 860	2500 / 860 / 860	1820 / 860 / 860
PVP		4935 €	5155 €	5755 €	6235 €



PEGASO

Consulta disponibilidad con tu agente comercial.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAHITI

★ PRODUCTO PREMIUM



TAHITI



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 para los modelos R-290.



Rejilla interior y parachoques.



Tapas correderas de cristal curvado.



Panel digital.

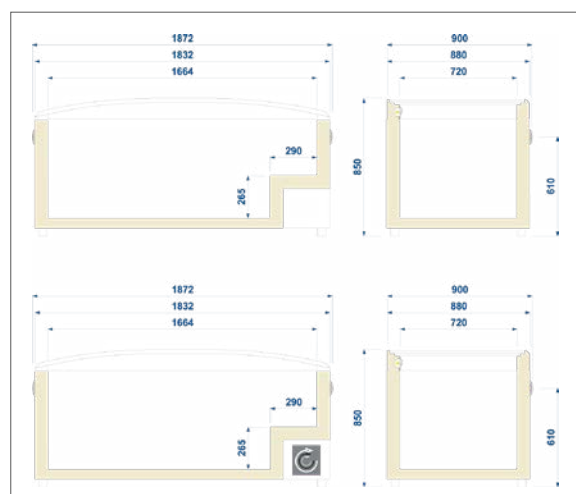
Servicios opcionales*

Aplicación

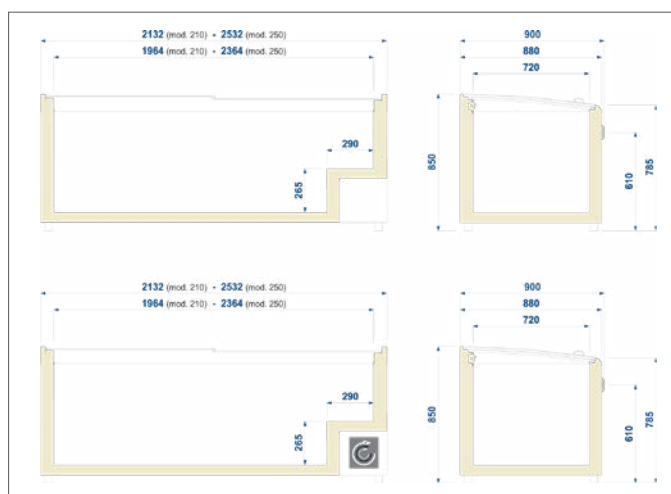
Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		R-404A			R-290		
		TAHITI 210	TAHITI 250	TAHITI CABECERA	TAHITI 210	TAHITI 250	TAHITI CABECERA
Código		OLIS0121	OLIS0122	OLIS0123	OLIS0032	OLIS0033	OLIS0034
Capacidad neta	L	664	791	578	664	791	578
Rango de temperatura	°C	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18
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	495	545	495	495	545	495
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850	2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850
Peso bruto / neto	kg	142 / 125	166 / 149	125 / 109	136 / 125	165 / 149	125 / 109
PVP		2630 €	2897 €	2601 €	2894 €	3186 €	2861 €



TAHITI CABECERA



TAHITI

ACCESORIOS	Divisor cuba	Zócalo modelo 183	Zócalo modelo 210	Kit unión espalda modelo 210	Kit unión espalda modelo 250	Zócalo modelo 250
Código	OLIS9436	9FIS1339	9FIS1427	OLIS9431	OLIS9432	9FIS1355
PVP	32 €	32 €	65 €	149 €	149 €	149 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

YALOS

★ PRODUCTO PREMIUM



YALOS (Color gris de serie)

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.



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.

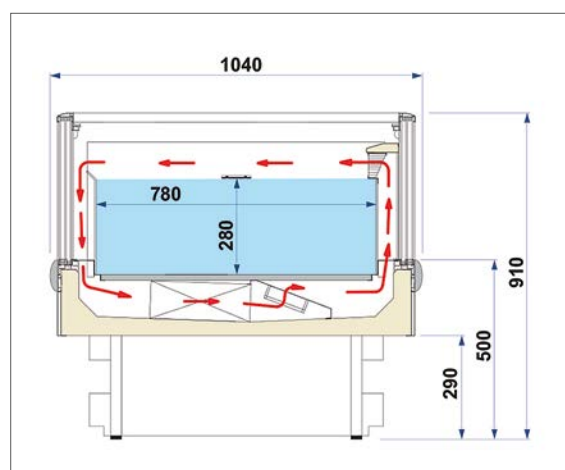
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


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
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
PVP		4565 €	5309 €	5928 €



YALOS

⌚ Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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 razonadamente 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 circunstancias 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 autoricemos. 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).

CLASES CLIMÁTICAS		
Clases climáticas en la sala de ensayo	Temperatura en termómetro de bulbo seco °C	Humedad relativa %
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70
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).

CLASES DE TEMPERATURA		
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

Índice por modelos

A

AB Congeladores horizontales	456
AB / ABX 500 Armarios de servicio y bajo mostradores	32
ABX 700 Armarios de servicio y bajo mostradores	44
AENN Cámaras y equipos frigoríficos	174
AEV Cámaras y equipos frigoríficos	192
Age Twin Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	544
Armarios congelación Cámaras y equipos frigoríficos	169
Armarios conservación Cámaras y equipos frigoríficos	168
Armarios self-service Cámaras y equipos frigoríficos	170
Artic Vitrinas, murales e islas de supermercado	642
ATNN Cámaras y equipos frigoríficos	176
ATV Cámaras y equipos frigoríficos	194

B

BBC Armarios expositores	82
Berry Vitrinas heladería y pastelería	582
BFS Armarios expositores	80
Blizzard Vitrinas, murales e islas de supermercado	672
BTL Armarios de servicio y bajo mostradores	58
BWFS 38V Armarios expositores	136
BWFS 9V Armarios expositores	134
BY / BYX Armarios de servicio y bajo mostradores	48
BYG / BYGX Armarios expositores	112

C

Cantinetta Armarios expositores	142
Carretino Vitrinas heladería y pastelería	572
CB 370 A+ Armarios de servicio y bajo mostradores	16
Cep Vitrinas, murales e islas de supermercado	680
CEV / BFS / UFFS Armarios expositores	88
CEV / F / MC Armarios de servicio y bajo mostradores	18
CF Congeladores horizontales	458
CH / HC / SIF Congeladores horizontales	454
Chocolady Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	524

CHV / V Congeladores horizontales	476
City Sobrevitrinas y sobre mostradores	596
CP / CM / CG Fabricadores de hielo y fuentes de agua	484
CR / CRX 2 Armarios de servicio y bajo mostradores	22
CR / CRX 4 Armarios de servicio y bajo mostradores	24
CR / CRX 6 Armarios de servicio y bajo mostradores	30
CR7 Armarios de servicio y bajo mostradores	40
Cristal Tower Armarios expositores	124
CRQ Armarios de servicio y bajo mostradores	70
CT Armarios de servicio y bajo mostradores	66
CW Armarios expositores	146
Cámara congelación S10E Cámaras y equipos frigoríficos	160
Cámara congelación S10M Cámaras y equipos frigoríficos	162
Cámara conservación S6 Cámaras y equipos frigoríficos	156
Cámara conservación S8 Cámaras y equipos frigoríficos	158

D

DC 800 / DC 1000 Armarios expositores	100
Diva Armarios expositores	122
Domitor Pizzería	440
Dream VC Vitrinas, murales e islas de supermercado	632
Dream VD Vitrinas, murales e islas de supermercado	634
Drink Magic Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	526

E

Easy Air Digital Programable Eléctrico Cocción	246
Easy Air Electromecánico Eléctrico Cocción	242
Easy Air Electromecánico Gas Cocción	244
Easy Air Touch - Screen Gas/ Eléctrico Cocción	248
Eco Cocción	270
Eco digit Cocción	272
Eco Madeira Vitrinas, murales e islas de supermercado	640
Eco Twist Vitrinas, murales e islas de supermercado	656
Ecoplintos Vitrinas, murales e islas de supermercado	676
Ecowip / Miniwip / Jetwip Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	538

Índice por modelos

EIS Armarios expositores	104	Granicream Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	532
EKF / EKL Cocción	240	Granismart Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	530
Electa Vitrinas, murales e islas de supermercado	626		
Enixe Vitrinas, murales e islas de supermercado	630		
Enoprestige / Grotta Armarios expositores	144		
Ergo Vitrinas, murales e islas de supermercado	624		
Esprit Vitrinas, murales e islas de supermercado	628		
Euro / Black magic Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	554		
Eurolabo Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	546		
EV Armarios expositores	106		
Evoluzione Pizzería	432		
Exponorm Armarios expositores	132		
Extra Vitrinas, murales e islas de supermercado	622		
F			
FAL Cámaras y equipos frigoríficos	200		
FAM Cámaras y equipos frigoríficos	186		
Fast Lavado	500		
Fast / Ocean Lavado	502		
Fast / Ocean Campana Lavado	504		
Fiji Vitrinas heladería y pastelería	566		
Fish Armarios de servicio y bajomostadores	54		
FKG Armarios expositores	92		
Fos / Fos Inox Vitrinas, murales e islas de supermercado	638		
FSC Armarios expositores	102		
Futura Fabricadores de hielo y fuentes de agua	492		
G			
Gaia Vitrinas, murales e islas de supermercado	682		
Gamma “O” / “N” / “S” Congeladores horizontales	478		
Gelato Armarios de servicio y bajomostadores	50		
Gemini Fabricadores de hielo y fuentes de agua	494		
Genius Vitrinas, murales e islas de supermercado	636		
Giardino / Club / Consul Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	536		
Glee / Joy Armarios expositores	108		
		H	
		Hera Vitrinas, murales e islas de supermercado	606
		HG Fabricadores de hielo y fuentes de agua	488
		I	
		IC SC Congeladores horizontales	466
		IC SCE Congeladores horizontales	470
		IC SCEB Congeladores horizontales	472
		Ice NTOS Congeladores horizontales	462
		ICM Fabricadores de hielo y fuentes de agua	486
		Infinity GD Vitrinas, murales e islas de supermercado	662
		Infinity Smartflex Vitrinas, murales e islas de supermercado	664
		Inox 640 / 1390 Armarios de servicio y bajomostadores	38
		Isabella LX NEW Vitrinas heladería y pastelería	568
		Isetta TP Vitrinas heladería y pastelería	564
		J	
		Jinny Vitrinas, murales e islas de supermercado	608
		K	
		Kaleido Vitrinas heladería y pastelería	578
		Kami Vitrinas, murales e islas de supermercado	620
		Kibuk VC Vitrinas, murales e islas de supermercado	616
		Kibuk VD Vitrinas, murales e islas de supermercado	618
		KITCF 350 Armarios de servicio y bajomostadores	36
		Kompatto Digital Eléctrico Cocción	250
		Kompatto Touch Screen Gas/ Eléctrico Cocción	252
		Korone Vitrinas, murales e islas de supermercado	678

L

Labor Armarios de servicio y bajomostradores	52	Línea 700 Unika Cuecepastas Eléctrico Cocción	386
LBNNH Cámaras y equipos frigoríficos	206	Línea 700 Unika Cuecepastas Gas Cocción	378
LBVH Cámaras y equipos frigoríficos	216	Línea 700 Unika Freidoras Eléctricas Cocción	362
LG Twist Vitrinas, murales e islas de supermercado	654	Línea 700 Unika Freidoras Gas Cocción	352
LSNN Cámaras y equipos frigoríficos	210	Línea 700 Unika Fry-top Eléctricas Cocción	330
LSV Cámaras y equipos frigoríficos	218	Línea 700 Unika Fry-top Gas Cocción	322
Línea 600 Baño maría Eléctricas Cocción	368	Línea 700 Unika Línea cocinas y placa radiante Gas Cocción	314
Línea 600 Baño maría Gas Cocción	366	Línea 700 Unika Marmitas Eléctricas Cocción	402
Línea 600 Calientapatatas Eléctricas Cocción	390	Línea 700 Unika Marmitas Gas Cocción	396
Línea 600 Cocinas Eléctricas Cocción	290	Línea 700 Unika Neutro Cocción	418
Línea 600 Cocinas gas Cocción	282	Línea 700 Unika Placas radiantes Eléctricas Cocción	306
Línea 600 Cuecepastas Eléctrico Cocción	382	Línea 700 Unika Placas radiantes Gas Cocción	310
Línea 600 Cuecepastas Gas Cocción	374	Línea 700 Unika Sartén basculante a gas Cocción	410
Línea 600 Freidoras Eléctricas Cocción	358	Línea 700 Unika Sartén basculante eléctrica Cocción	406
Línea 600 Freidoras Gas Cocción	348	Línea 700 Unika Sartén multiplo Eléctrica Cocción	414
Línea 600 Fry-top Eléctricas Cocción	326	Línea 900 Aqua Grill Eléctrico Cocción	342
Línea 600 Fry-top Gas Cocción	318	Línea 900 Aqua Grill gas Cocción	338
Línea 600 Parrillas Gas Cocción	334	Línea 900 Barbacoa piedra Lavica gas Cocción	346
Línea 700 Cocinas Eléctricas Cocción	292	Línea 900 Baño maría Eléctricas Cocción	372
Línea 700 Cocinas gas Cocción	284	Línea 900 Cocinas Eléctricas Cocción	296
Línea 700 Cuecepastas Eléctrico Cocción	384	Línea 900 Cocinas gas Cocción	288
Línea 700 Cuecepastas Gas Cocción	376	Línea 900 Cocinas inducción Eléctricas Cocción	304
Línea 700 Freidoras Eléctricas Cocción	360	Línea 900 Cocinas vitrocerámicas Eléctricas Cocción	300
Línea 700 Freidoras Gas Cocción	350	Línea 900 Cuecepastas Eléctrico Cocción	388
Línea 700 Fry-top Eléctricas Cocción	328	Línea 900 Cuecepastas Gas Cocción	380
Línea 700 Fry-top Gas Cocción	320	Línea 900 Freidoras Eléctricas Cocción	364
Línea 700 Marmitas Eléctricas Cocción	400	Línea 900 Freidoras Gas Cocción	354
Línea 700 Marmitas Gas Cocción	394	Línea 900 Fry-top Eléctricas Cocción	332
Línea 700 Unika Aqua Grill Eléctrico Cocción	340	Línea 900 Fry-top Gas Cocción	324
Línea 700 Unika Aqua Grill gas Cocción	336	Línea 900 Marmitas Eléctricas Cocción	404
Línea 700 Unika Barbacoa piedra Lavica gas Cocción	344	Línea 900 Marmitas Gas Cocción	398
Línea 700 Unika Baño maría Eléctricas Cocción	370	Línea 900 Neutro Cocción	420
Línea 700 Unika Calientapatatas Eléctricas Cocción	392	Línea 900 Placas radiantes Eléctricas Cocción	308
Línea 700 Unika Cocinas Eléctricas Cocción	294	Línea 900 Placas radiantes Gas Cocción	312
Línea 700 Unika Cocinas gas Cocción	286	Línea 900 Sartén basculante a gas Cocción	412
Línea 700 Unika Cocinas inducción Eléctricas Cocción	302	Línea 900 Sartén basculante eléctrica Cocción	408
Línea 700 Unika Cocinas vitrocerámicas Eléctricas Cocción	298	Línea 900 Sartén multiplo Eléctrica Cocción	416
		Línea mini Freidoras Eléctricas Cocción	356
		Línea mini Fry-top Gas Cocción	316

Índice por modelos

M

M1 - M2 Gastro Armarios de servicio y bajo mostradores	42
M2 - M3 Pastelería Armarios de servicio y bajo mostradores	46
Mante Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	548
Mantenedores Cocción	264
Mantenedores - Regeneradores Cocción	268
Meat Armarios expositores	130
Metro Vitrinas heladería y pastelería	586
Mixcrema Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	556
Mixgel Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	550
Mixpasta Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	542
MSU Armarios expositores	114
Multiview Vitrinas, murales e islas de supermercado	660

N

Napoli Pizzería	436
New Bermuda Vitrinas heladería y pastelería	570
New Millennium Vitrinas heladería y pastelería	574
Niágara Lavado	508

O

Ola Vitrinas, murales e islas de supermercado	674
OneShow Vitrinas heladería y pastelería	580
Othello Vitrinas heladería y pastelería	584

P

P180 M Cocción	238
PA Armarios de servicio y bajo mostradores	74
Palco 2 H205 Vitrinas, murales e islas de supermercado	666
Palco 2 H225 Vitrinas, murales e islas de supermercado	668
Panda Vitrinas, murales e islas de supermercado	670
Pegaso Vitrinas, murales e islas de supermercado	684
Pizzaform Pizzería	434
Porcionadora pizza - OEM Pizzería	430

Pratico Pizzería	442
Prisma Armarios expositores	116
Professional Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	552
PT Armarios de servicio y bajo mostradores	72
PTL Cámaras y equipos frigoríficos	204
PTM Cámaras y equipos frigoríficos	190
Pulsar Pizzería	446

Q

QB Armarios de servicio y bajo mostradores	56
QBG Armarios expositores	84

R

RC Armarios expositores	90
RC / RH Sobrevitrinas y sobre mostradores	600
RC / RN Armarios de servicio y bajo mostradores	62
RC / RN 200 Armarios de servicio y bajo mostradores	20
RC / RN 400 Armarios de servicio y bajo mostradores	26
RC / RN 600 Armarios de servicio y bajo mostradores	34
RCG Armarios de servicio y bajo mostradores	64
RCG / RCGX 600 Armarios expositores	94
RCG / RNG 200 Armarios expositores	86
Realook Armarios expositores	98
Refrizer Fabricadores de hielo y fuentes de agua	490
Regeneradores Cocción	266
RF Cocción	262
River Lavado	506
River multi Lavado	510
RNG 640 / 1390 Armarios expositores	110
Rustic / Gran Rustic Cocción	258

S

Salina 80 VC Vitrinas, murales e islas de supermercado	610
Salina 80 VD Vitrinas, murales e islas de supermercado	612

Salina Plus Vitrinas, murales e islas de supermercado	614
Sapphire Vitrinas, murales e islas de supermercado	658
SC / SN Armarios de servicio y bajo mostradores	60
SE Congeladores horizontales	460
Serie E Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	540
Serie RVE Pizzería	428
Series FA Pizzería	426
SFL Cámaras y equipos frigoríficos	202
SFM Cámaras y equipos frigoríficos	188
SG Modulares Pizzería	448
SH Armarios de servicio y bajo mostradores	68
SHP Cocción	276
Slim Vitrinas, murales e islas de supermercado	652
Snack 400 Armarios de servicio y bajo mostradores	28
Snelle 350 Armarios expositores	118
Snelle 350 chocolate Armarios expositores	128
Snelle 400 / 505 Armarios expositores	120
Snelle 750 / 1010 Armarios expositores	126
Sommelier Armarios expositores	148
Spin Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	534
Spin-Evo Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	528
SRE Cocción	280
ST Cocción	278
Start Pizzería	438
Steambox Programable Gas/ Eléctrico Cocción	254
Steambox Touch Screen Gas/ Eléctrico Cocción	256
STH Cámaras y equipos frigoríficos	212
STL Cámaras y equipos frigoríficos	220
STM Cámaras y equipos frigoríficos	214
SVNN Cámaras y equipos frigoríficos	180
SVV Cámaras y equipos frigoríficos	198

T

Tahiti Vitrinas, murales e islas de supermercado	686
Tapas Sobrevitrinas y sobre mostradores	598
TFW Armarios expositores	150
TM Armarios de servicio y bajo mostradores	14
Tornado Armarios expositores	96

U

UTKNB Cámaras y equipos frigoríficos	228
UTKNU Cámaras y equipos frigoríficos	224
UTNNB Cámaras y equipos frigoríficos	226
UTNNU Cámaras y equipos frigoríficos	222

V

Valido Pizzería	444
VIC - AT Congeladores horizontales	474
VIC CCS Congeladores horizontales	464
VIC CSV Congeladores horizontales	468
VKG Armarios expositores	138
VRX 33 Sobrevitrinas y sobre mostradores	592
VRX 38 Sobrevitrinas y sobre mostradores	594
VTNN Cámaras y equipos frigoríficos	178
VTV Cámaras y equipos frigoríficos	196
Vulcano 60 Vitrinas, murales e islas de supermercado	644
Vulcano 80 Vitrinas, murales e islas de supermercado	648
Vulcano VB 60 Vitrinas, murales e islas de supermercado	646
Vulcano VB 80 Vitrinas, murales e islas de supermercado	650

W

WC Armarios expositores	140
WPYG Cámaras y equipos frigoríficos	182
WSYG Cámaras y equipos frigoríficos	184

Y

Yalos Vitrinas, murales e islas de supermercado	688
--	-----

Z

Zero - T SP Maquinaria heladería, pastelería y bebidas	558
---	-----

El mejor servicio, nuestro compromiso

El compromiso de Eurofred es ofrecer una solución integral a nuestros clientes, con la propuesta de productos más competitiva y un nivel de servicio excelente, adaptado a las necesidades de nuestros clientes, en cada momento y para todo tipo de negocio o establecimiento: instaladores, franquicias, pequeños comercios, industria alimentaria y heladerías.

Atención al cliente



 **932 998 331**

Atención Online desde
www.recambios.eurofred.es

Máquinas siempre a punto con Eurofred

Tenemos el servicio perfecto según tus necesidades

Puesta en marcha



Puesta en marcha de producto.

¿Qué incluye?

- Recepción del equipo el día de la entrega.
- Colocación dentro del establecimiento.
- Puesta en marcha del equipo.

Consulta con tu agente comercial

Formación



Formación en instalación, montaje y reparación de producto.

¿Qué incluye?

- Formación específica de instalación y mantenimiento de producto.
- Documentación.
- Posibilidad de impartir la formación en las instalaciones de Eurofred o en las instalaciones del cliente.

Consulta con tu agente comercial

Garantía total



Ampliación de la garantía, mano de obra y recambios de producto.

¿Qué incluye?

- Ampliación anual de piezas de recambio.
- Utilización de recambios originales.
- Ampliación anual mano de obra.
- Desplazamiento incluido.
- Hasta un máx. de 5 años.

Consulta con tu agente comercial



Para resolver tus dudas o contratar servicios consulta a tu agente comercial.

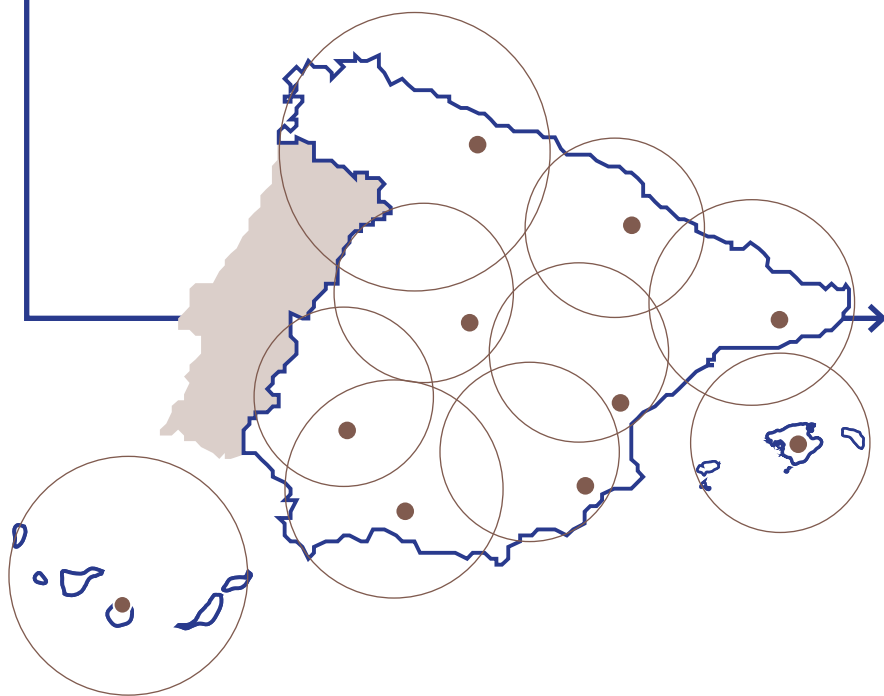
Con la garantía de Eurofred y sus 50 años de experiencia.



¡Escanea este código
con tu móvil!

Apoyo técnico profesional y experimentado

Nuestro estándar de servicio
asegura una asistencia en 24
horas, disponibilidad de piezas
de recambio en 24/48 horas así
como un trato personalizado
durante todo el proceso.



Nuestro valor añadido

- Servicio local de proximidad
- Stock disponible para entregas inmediatas
- Servicio eficiente

• Servicio recogida de recambios

La solicitud de recogida de piezas de recambio en periodo de garantía puede realizarse a través de las siguientes vías:



932 998 331



www.recambios.eurofred.es

Los pedidos de piezas de recambios en garantía se entregarán a portes pagados, para ello es imprescindible indicar en la solicitud del pedido el n° de factura y n° de serie de la máquina.

La recogida de la pieza de recambio a devolver de forma gratuita deberá gestionarse en un periodo no superior a 15 días, una vez pasado este plazo se procederá a la facturación de la misma.

Asistencia Técnica

Contamos con una red de servicio técnico de climatización y horeca que cubre todo el territorio nacional con más de **100 Servicios Técnicos Oficiales y 20 técnicos propios** a su disposición, capaz de garantizar una atención próxima a los instaladores en cualquier área geográfica realizando incluso, si es preciso, desplazamientos a la instalación.

Atención postventa

932 998 331

Tienda Online de recambios



www.recambios.eurofred.es

La nueva metrópolis del recambio que cabe en la palma de la mano

EUROFRED | CARPIGIANI | CARPIGIANI HORECA | COOL HEAD | CRIOCABIN
EUROFRED BY DERIGO | ELETTOBAR | GIORIK | IARP | ISA | MISA | OEM | TASSELLI
TECFRIGO | TECHNOBLOCK | ZERICA

Más de 450 marcas



**todas las
marcas
y sectores**

hostelería, cocción, hornos,
fuentes de agua, frío comercial,
máquinas de hielo, lavado,
climatización, aire industrial...



frío comercial



hostelería

www.recambios.eurofred.es

Iconografía

	Vino		Lácteos
	Refrescos		Aptos para medicamentos
	Charcutería		Chocolate
	Congelado		Comida preparada
	Carnicería		Comida preparada caliente
	Heladería		Pescado
	Pastelería		Frutas y verduras
	Panadería		

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

EUROFRED

being efficient

Eurofred S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.es

 [Facebook.es/EurofredES](https://www.facebook.com/EurofredES)

 [@EurofredES](https://twitter.com/EurofredES)

Tel. 93 224 40 03
Fax 902 55 72 63
canalprofesional@eurofred.com

