

EUROFRED
being efficient

Horeca

Hostelería

Catálogo
2019



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

EUROFRED Group

being efficient

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

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

CHILE
Eurofred Chile, SA

UK
FG Eurofred Ltd

IRLANDA
FG Eurofred Ltd

ESPAÑA
Eurofred, SA

ITALIA
Eurofred Italy, SpA
Rolesco, Srl

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

PORTUGAL
Eurofred Portugal, SA

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

10 Empresas /
8 Países /
Más de 600 trabajadores /

Solución global

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

Being Efficient

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

Servicio preventa

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

Logística y stock

Más de 125.000m2 destinados a asegurar la disponibilidad de stock y la entrega inmediata de nuestros equipos en cualquier lugar. Así son nuestros centros logísticos.

Servicio técnico

Contar con la red de Servicios Técnicos más amplia del mercado nos permite garantizar un servicio altamente eficiente y de proximidad.

Calidad

La norma de Calidad ISO-9001* avala la garantía y fiabilidad de todos los productos que comercializamos. Además, tiene una repercusión directa en nuestros clientes a través de 3 áreas:

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 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!



EUROFRED Academy

Proporcionamos todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias que permitirán a los profesionales dominar técnicamente la gama de producto y así 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 de 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 equipamiento profesional de la división horeca.

Realizamos un programa de formaciones que impartimos a lo largo del año, si bien ofrecemos cursos según demanda o a medida de nuestros clientes.

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.



Inscríbete al curso y certíficte como instalador oficial de Eurofred

Consulta el calendario en www.eurofred.es/calendario

Eurofred Academy

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



La cocina de Martín Berasategui




**Entrevista exclusiva
a Martín Berasategui**



<https://youtu.be/lnyEAnvgOYk>

El chef **Martín Berasategui**, galardonado con 10 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



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 Y VITRINAS EXPOSICIÓN

Sobrevitrinas refrigeradas	14
Expositores sobremostradores	22
Sobremostrador	24
Armario puerta de cristal	28
Armario monotemperatura	50
Armario bitemperatura	62
Armario expositor pescado	68
Armario expositor carne	70
Armario maceración carne	72
Armario maduración carne	74

ARMARIOS DE SERVICIO

Minibares	78
Armarios profesionales pequeño volumen	80
Armarios profesionales 400 litros	84
Armarios profesionales 600 litros	90
Profesional Gastronorm	98
Profesional Pescado	104

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Armarios y cámaras	
Tecnología Cámaras modulares	108
Cámaras modulares	110
Accesorios	118
Tecnología de armarios desmontables	120
Armarios desmontables	122
Armarios self-service	124

Equipos frigoríficos	
Equipos monoblocs TN	128
Equipos monoblocs BT	142
Equipos split TN	156
Equipos split BT	170

COCINAS

Martín Berasategui	138
---------------------------	-----

Cocción horizontal	
Cocinas gas / eléctricas	182

Línea 600	
Tecnología Línea 600	186
Cocinas gas / eléctricas	188
Fry top lisa	190
Fry top rayada	192
Parrillas	194
Freidoras	196
Baño María	198
Calientapatatas / cuecepastas	200

Línea 700	
Tecnología Línea 700	202
Cocinas gas / eléctricas	204
Fry top lisa	206
Freidoras	208
Cuecepastas	210
Marmitas	212

Gama Unika 700	
Tecnología Gama Unika 700	214
Cocción horizontal con mueble	216

Gama Unika 700 TOP	
Cocción horizontal sobremesa	242
Gama Unika 900	
Tecnología Gama Unika 900	256
Cocción horizontal con mueble	258
Salamandras	
Tecnología Salamandras	282
Salamandras	284
Línea abatidores	286
Línea envasado	288
<hr/>	
HORNOS	
Horno microondas	294
Horno brasa	296
Hornos a convección	
Tecnología hornos a convección	298
Hornos a convección / Cámaras de fermentación	300
Easy Air	
Tecnología Easy Air	302
Hornos convección para gastronomía y pastelería	304
Hornos convección / Vapor directo	308
Hornos convección / Accesorios	312
Kompatto	
Tecnología Kompatto	318
Hornos mixtos a convección / Vapor	320
Accesorios	326
Steambox	
Tecnología Steambox	328
Hornos mixtos a convección / Vapor gastronomía	330
RIBOX	
Mantenedores / Regeneradores	342
Cocción a baja temperatura	342

CONGELADORES HORIZONTALES	
Congeladores frigoríficos	
Tecnología congeladores horizontales	350
Tapa abatible	352
<hr/>	
SISTEMAS DE LAVADO	
Tecnología de lavado	
Lavavasos	
FAST 30	378
FAST 40	380
FAST 50	382
OCEAN 41	384
Lavaplatos	
Lavaplatos bajo mostrador	388
Lavaplatos de capota	394
Lavaplatos de capota de alta capacidad	400
Mesas	402
Mesas especiales	404
Lavaobjetos	
MISTRAL 241	408
RIVER 295	410
RIVER 296	412
RIVER 297	414
RIVER 298	416
Accesorios	418
Túneles de arrastre	
Tecnologías y patentes	428
Lavavajillas de arrastre	438
Lavaplatos de arrastre	442
Accesorios	444

MÁQUINAS DE HIELO Y FUENTES DE AGUA	
Fabricadores hielo	
Fabricador cubitos	456
Fabricador triturado	460
Frío - Fuentes de agua	
Fuentes de agua	462
<hr/>	
MAQUINARIA PRODUCCIÓN - RESTAURACIÓN	
Montadoras de nata	
472	
Línea heladería / hostelería	
Dispensadores de bebida	474
Granizadoras	478
<hr/>	
MAQUINARIA HELADERÍA	
Maquinaria heladería - mantecadoras	482
<hr/>	
MESAS FRÍAS	
Botelleros	
BTL	486
Back bars	
QB	488
QBG	490
BBC	492
Gastronorm	
SR / SF	494
QR / QN	496
QRG	498
CT	500
SH	502

Ensaladas	
CRQ	504
Pizzeria	
QZ	506
Panadería	
PA	508
<hr/>	
PIZZERÍA	
Línea Pizzería	
Amasadora	514
Porcionadora - Boleadora	518
Formadoras bases	520
Horno pizzería compacto	524
Horno pizzería modular	530

CONDICIONES DE VENTA	5 38
<hr/>	
SERVICIOS	540

Consulte también nuestros catálogos de Heladería y de Refrigeración



Que tus productos no pasen desapercibidos

Destaca tus alimentos con la gama de gastrobuffets, sobrevitrinas y expositores de sobremostrador, conservando los productos en perfectas condiciones tanto en frío como en caliente.

EUROFRED

COOL HEAD®



Armarios y vitrinas exposición

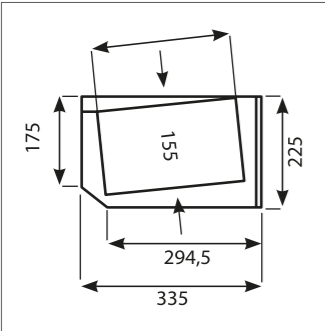
Sobrevitrinas refrigeradas	14
Expositores sobremostradores	22
Sobremostrador	24
Armario puerta de cristal	28
Armario monotemperatura	50
Armario bitemperatura	62
Armario expositor pescado	68
Armario expositor carne	70
Armario maceración carne	72
Armario maduración carne	74

VRX 33

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA CRISTAL				
		NUEVO				
		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33
Código		7VRW0000	7VRW0001	7VRW0002	7VRW0003	7VRW0004
Capacidad neta	L	35	47.5	60	74.5	80
Capacidad cubetas GN 1/4	nº	5	7	8	10	11
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 335 / 425	1500 / 335 / 425	1800 / 335 / 425	2000 / 335 / 425	2150 / 335 / 425
Peso neto	kg	39	45	50	58	63
PVP		735 €	833 €	931 €	1029 €	1078 €

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		711 €	809 €	907 €	975 €



VRX 12/33

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.



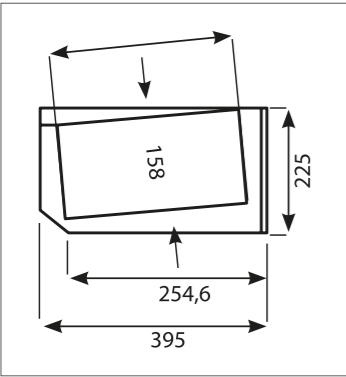
Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

VRX 38

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		764 €	867 €	965 €	1073 €	1122x €

		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		740 €	843 €	946 €	1029 €



VRX 20/38

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

BRAVA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Brava 4	Brava 6	Brava 8	Brava 6 Sushi	Brava 8 Sushi
Código		7VFT0007	7VFT0008	7VFT0009	7VFT0010	7VFT0011
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		1003 €	1132 €	1222 €	1313 €	1500 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



LUZ LED



Brava 4



Brava 6



Brava 6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado.
- 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 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.

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

TAPAS

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1446 €	1528 €	1637 €	1844 €

ACCESORIOS	Cubeta Inox GN 1/3 (alto de 40 mm.)
Código	7YMR0145
PVP	26 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

RC / RH

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código		01RW0088	01RW0094	01RW0090	01RW0091	01RW0092
Capacidad neta	L	100	120	160	120	160
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	+1 / +12	+30 / +90	+30 / +90
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	230	230	1100	1500
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	-	-
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	-	-
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		794 €	946 €	1078 €	748 €	833 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

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

BFS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BFS 9
Código		0ITC0036
Capacidad neta	L	105
Rango de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	165
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	503 / 567 / 850
Peso bruto / neto	kg	40 / 37
PVP		450 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

ACCESORIOS	Estante adicional (410x353 mm.)
Código	0ITC9006
PVP	33 €

🕒 Consultar stock disponible

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

RCG / RNG 200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RCG 200	RGXG 200	RNG 200	RNXG 200
Código	0IRW0015	0IRW0016	0CRW0102	0CRW0016
Capacidad	L 200	200	200	200
Rango de temperatura	°C +2 / +8	+2 / +8	-18 / -21	-18 / -21
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 130	130	200	200
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
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 598 / 670 / 838	598 / 670 / 838	598 / 670 / 838	593 / 620 / 832
Peso bruto / neto	kg 44	46	44	48
PVP	611 €	754 €	929 €	987 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



RCG 200



RCXG 200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajo mostradores de puerta de vidrio de 200 L para la conservación y congelación.
- Modelos en acero y blanco con patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Maneta de acero y marco de la puerta en aluminio.
- Los modelos de congelación llevan gas ecológico R-290.
- Todos los modelos disponen de estantes, cerradura y termostato digital Dixel Blue Line.
- 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

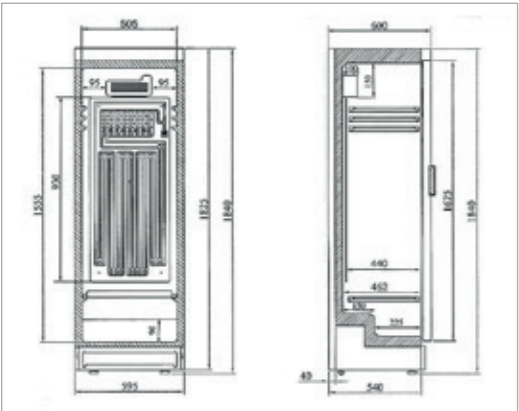
ACCESORIOS	Estante
Código	0IRW9101
PVP	52 €

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

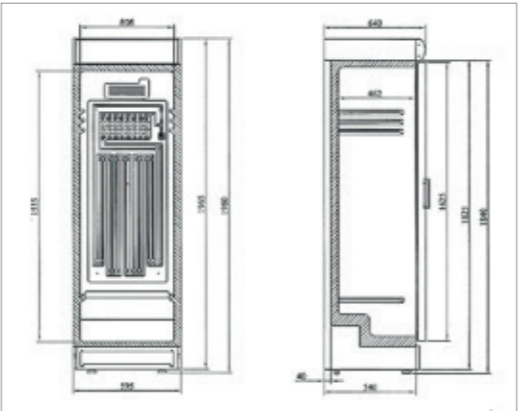
CEV / BFS / UFFS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

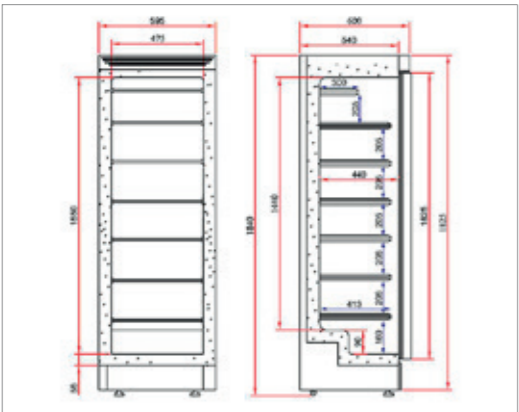
MODELO	CONSERVACIÓN					CONGELACIÓN	
	CEV 425	CEV 425 CP (con display iluminado)	BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP (con display iluminado)	UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (con display iluminado)
Código	0ITC0167	0ITC0168	0ITC0022	0ITC0170	0ITC0169	0ITC0147	0ITC0148
Capacidad neta	L 347	347	347	347	347	300	300
Capacidad latas 33 cl	nº 455	455	455	455	455	720	720
Rango de temperatura	°C +2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	-14 / -24	-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	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 295	295	295	295	295	570	570
Clase climática	Tipo N	N	N	N	N	N	N
Condensación	Tipo Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo R-600	R-600	R-600A	R-600A	R-600a	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1980	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1840	600 / 640 / 1980	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1980
Peso bruto / neto	kg 80 / 72	83 / 75	85 / 77	87 / 80	87 / 79	100 / 90	103 / 92
PVP	733 €	772 €	865 €	936 €	895 €	1518 €	1555 €



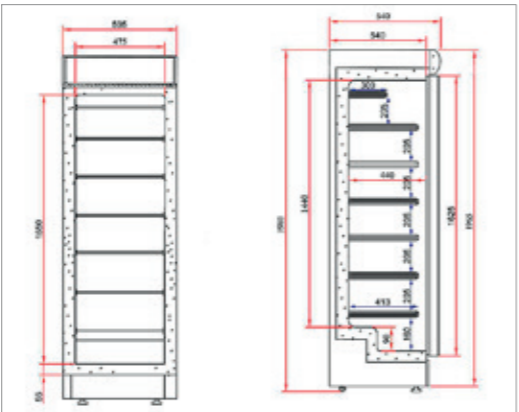
CEV 425



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 €

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CEV 425



CEV 425 CP
(con display iluminado)



BFS 38 / 1P



BFS 38 / 2P



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP
(con display iluminado)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 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 y 4 estantes en dotación.
- Con termómetro.



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



Iluminación interna para realizar la visibilidad de los productos expuestos.



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

RC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 60	RC145	RC 300
Código		0CRW0095	0CRW0077	0CRW0096
Capacidad neta	L	60	115	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	4
Condensación	Tipo	Roll bond	Roll bond	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Automático
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	37	78
PVP		500 €	397 €	931 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



RC 300



RC145



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.



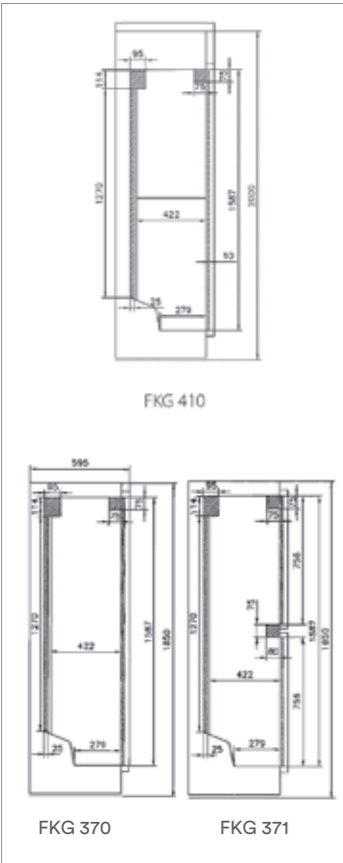
🕒 Consultar stock disponible

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

FKG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FKG 371	FKG 370 / 2P	FKG 410
Código		0IVF1110	0IVF0111	0IVF0118
Capacidad neta	L	351	347	351
Estantes	nº	5+1	5+1	5
Rango de temperatura	ºC	+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		1142 €	1197 €	1197 €



ACCESORIOS	Estante suelo FKG (505x250 mm.)	Estante inclinado FKG (510x395 mm.)	Estante FKG (510x395 mm.)
Código	0IVF9015	0IVF9000	0IVF9010
PVP	15 €	33 €	33 €

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

Servicios opcionales*

G+

Aplicación

Características



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.



RCG / RCGX 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCG 600	RCXG 600
Código		0IRW0045	0IRW0046
Capacidad	L	600	600
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	260	260
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 / 769 / 1900	775 / 769 / 1900
Peso neto	kg	114	116
PVP		1219 €	1351 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



RCGX 600



RCG 600

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Cerradura en dotación.



Termostato digital Dixel Blue Line de serie.



Estantes ajustables.



Doble cristal templado.

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

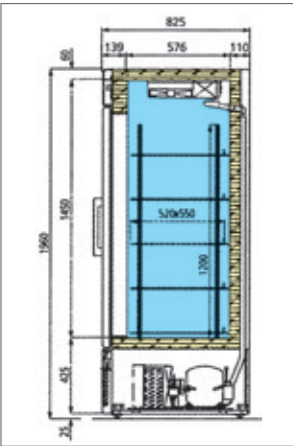
🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TORNADO

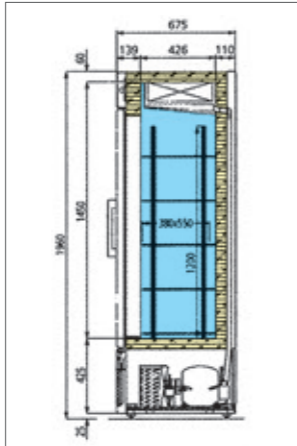
★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

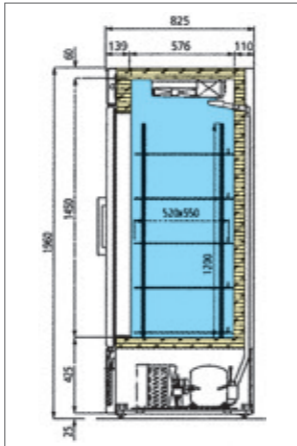
MODELO		CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN			MIXTOS
		S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT-BT	
Código		OIIS0450	OIIS0470	OIIS0404	OIIS0406	OIIS0350	OIIS0405	OIIS0408	OIIS0407
Capacidad neta	L	265	260	335	730	285	335	670	730
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-18 / -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		1789 €	1855 €	2232 €	4149 €	1850 €	3203 €	5788 €	5143 €



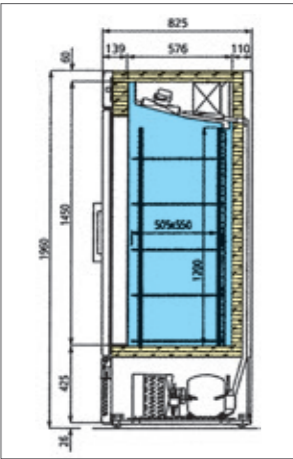
S 40 BT



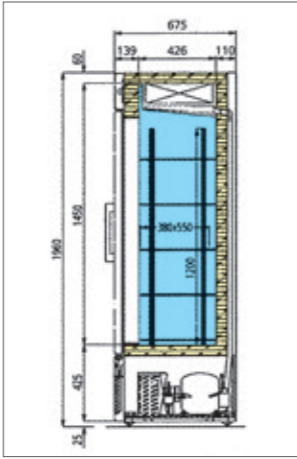
V 50 TN



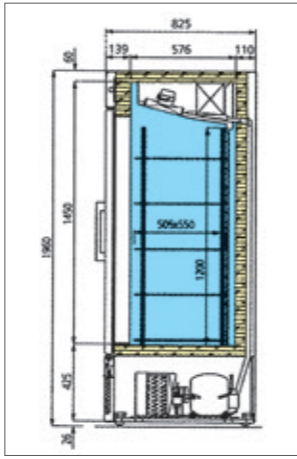
S 40 TN



V 100 BT-BT



V 100 TN-TN



V 100 TN-BT

ACCESORIOS	Estante adicional (modelos 40)	Estante adicional (modelos 50 Y 100)
Código	OIIS9180	OIIS9100
PVP	66 €	72 €

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*



Aplicación



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.

REALOOK

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Realook 42 TN	Realook 45 BT
Código		0IIIR0006	0IIIR0005
Capacidad neta	L	282	267
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Rango de temperatura	°C	0 / +10	-25 / -10
Clase climática	Tipo	7	7
Consumo eléctrico	kWh/24h	3.10	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 / 637 / 1957	670 / 666 / 1957
Peso bruto / neto	kg	125 / 117	153 / 145
PVP		10484 €	11152 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



Realook 42 TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

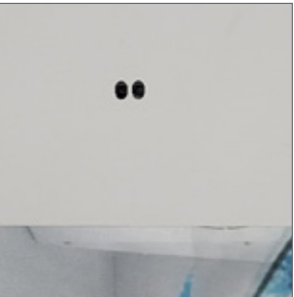
- Armario expositor con audio y vídeo integrados en la puerta. Proyecta películas, música o publicidad escogidas sobre el vidrio de la puerta.
- Audio y vídeo fácilmente insertables con un pen drive.
- Se activa mediante un sensor de proximidad (opcional).
- Monitor transparente 47' Full HD.
- Vidrio 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).

🕒 Consultar stock disponible

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

DC 800 / DC 1000

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800S	DC 800H	DC 1000S	DC 1000H
Código		0CRW0101	0CRW0103	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	480	480	650	650
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	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		1657 €	1689 €	1826 €	1857 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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 LED, pruebas de serie, termostato digital Dixel Blue Line y ocho estantes ajustables.
- Modelos H: 2 puertas pivotantes.
- Modelos S: 2 puertas correderas.
- Puertas con doble cristal temperado.



Cerradura y ruedas de serie.



Control digital de temperatura.

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

FSC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PUERTAS CORREDERAS		PUERTAS PIVOTANTES	
		FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Código		0ITC0160	0ITC0162	0ITC0161	0ITC0163
Capacidad neta	L	524	645	524	645
Capacidad botellas 33 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 50 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 75 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad latas 33 cl	nº	1287	1584	1144	1408
Capacidad latas 50 cl	nº	819	1008	728	896
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	880	450	880
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	5,96	6,8	5,96	6,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 740 / 2000	1200 / 740 / 2000	1000 / 790 / 2000	1200 / 790 / 2000
Peso bruto / neto	kg	164 / 159	183 / 178	175 / 162	189 / 174
PVP		1972 €	2171 €	2019 €	2220 €

Servicios opcionales*



Aplicación



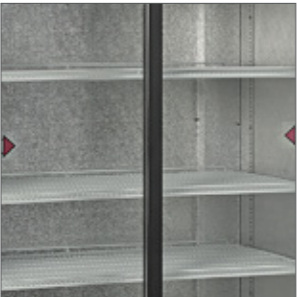
FSC 1000 S



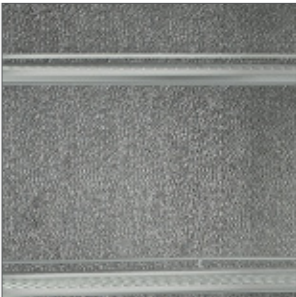
FSC 1000 H

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.

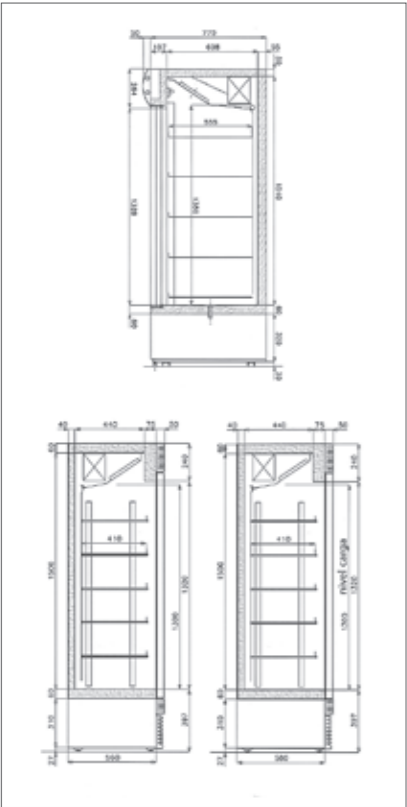
🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EIS

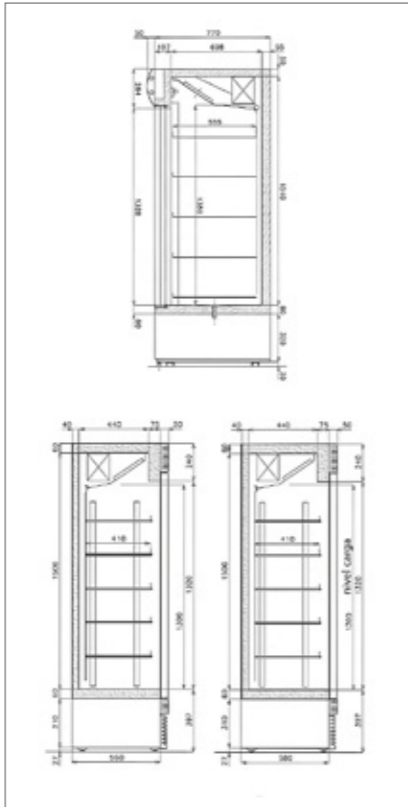
★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN
		EIS 42 TN	EIS 104 TN (puertas correderas)	EIS 214 TN (puertas correderas)	EIS 40,3 BT
Código		0IIR0167	0IIR0173	0IIR0172	0IIR0162
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	260	1180	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-290	R-134a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 637 / 1957	1110 / 770 / 2000	1970 / 820 / 2000	670 / 665 / 1957
Peso bruto / neto	kg	126 / 118	197 / 184	390 / 331	127 / 117
PVP		1789 €	3311 €	6239 €	2010 €



EIS 104 TN (puertas correderas)



EIS 40.3 BT

ACCESORIOS	Estante adicional para EIS 104/214	Estante adicional para EIS 42
Código	0IIR9203	0IIR9209
PVP	37 €	47 €

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

Servicios opcionales*



Características



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.

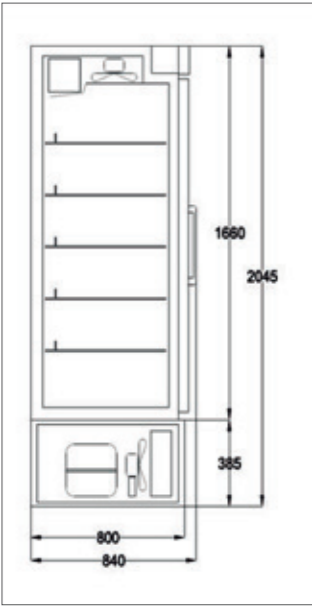
EV

★ PRODUCTO PREMIUM

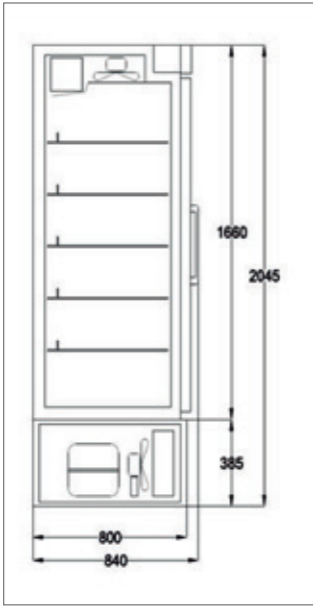
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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		4381 €	6321 €	8376 €	5016 €	7242 €

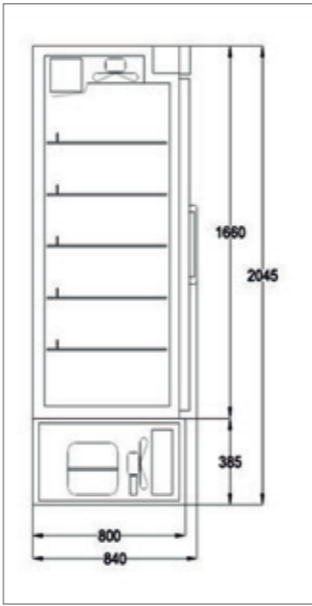
MODELO		CONGELACIÓN	VERSIÓN PASTELERÍA		
		EV 1600 BT	EV 600 MT	EV 1300 MT	EV 1600 MT
Código		⌚ 0IEF0530	⌚ 0IEF0535	⌚ 0IEF0540	⌚ 0IEF0545
Capacidad neta	L	1580	580	1280	1580
Rango de temperatura	°C	-18 / -24	+5 / -12	+5 / -12	+5 / -12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 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		10351 €	4875 €	6945 €	9387 €



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.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

RNG 640 / 1390

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CONGELACIÓN	
MODELO		RNG 640	RNG 1390
Código		0CRW0092	0CRW0093
Capacidad	L	640	1300
Rango de temperatura	°C	-15 / -18	-15 / -18
Potencia eléctrica	W	750	880
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 820 / 2050	1400 / 820 / 2050
Peso neto	kg	137	217
PVP		2182€	2433 €

Servicios opcionales*





Aplicación







Características



LUZ LED



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 640 y 1300.
- Capacidad de 20 estantes en total, luz LED de serie y termostato digital.
- Los modelos INOX 640 llevan 3 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.
- Modelos con triple cristal temperado y resistencia eléctrica par evitar la condensación.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

ACCESORIOS	Estantes adicionales (530 x 645 mm.)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9023	0IRW9032
PVP	67 €	168 €

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

BWFS 9V

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		435 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



BWFS 9V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

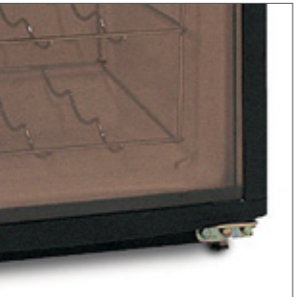
- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Sistema de refrigeración estática para la conservación de vinos a diferentes temperaturas.
- Panel de control analógico con termostato 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.

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

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

BWFS 38V

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 38V
Código		0ITC0175
Capacidad neta	L	345
Capacidad botellas 75 cl	nº	118
Rango de temperatura	°C	+8 / +20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1840
Peso bruto / neto	kg	94 / 86
PVP		965 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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.

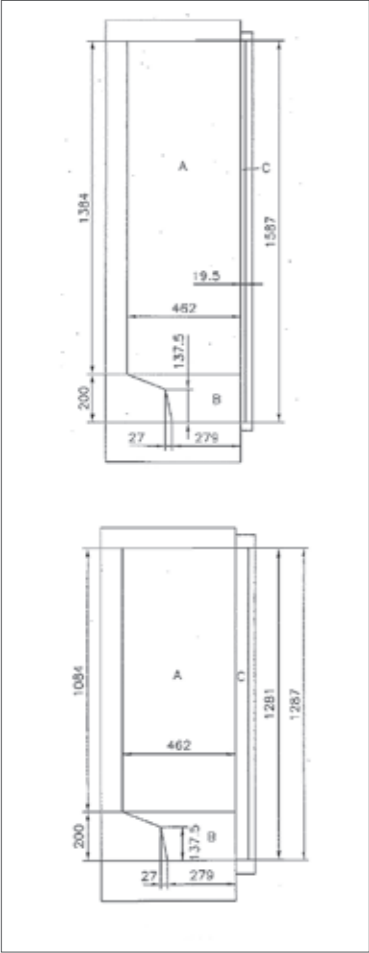
ACCESORIOS	Estante madera (498 x 380 mm.)
Código	0ITC9016
PVP	56 €

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

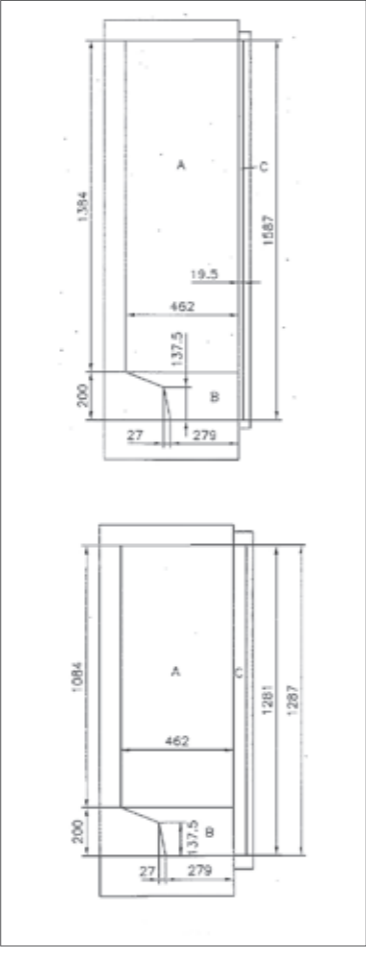
VKG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VKG 511	VKG 571
Código		OIVF0126	OIVF0121
Capacidad neta	L	288	355
Capacidad botellas 75 cl	nº	89	116
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-600a	R-600
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1550	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	68 / 66	78 / 75
PVP		941 €	1164 €



VKG 511



VKG 571

ACCESORIOS	Estante madera (514 x 395 mm.)
Código	OIVF9020
PVP	42 €

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



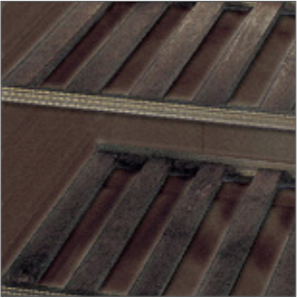
VKG 571



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.

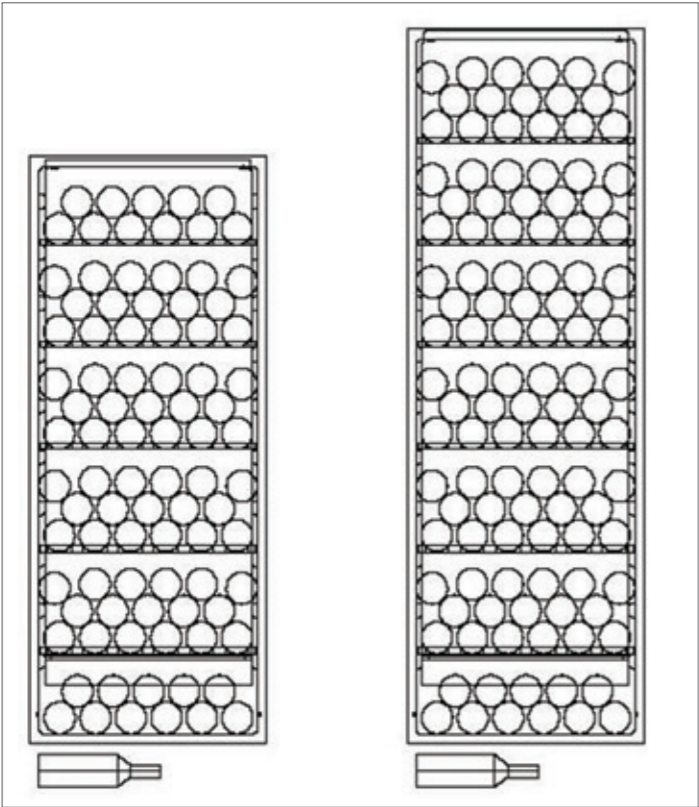


Filtro de carbono.

WC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WC 185
Código		OIVF0135
Capacidad neta	L	368
Capacidad botellas 75 cl	nº	197
Rango de temperatura	°C	+5 / +22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	170
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	90 / 87
PVP		1725 €



WC 185

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

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

CANTINETTA

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Cantinetta Glas Lux
Código		0ICL0033
Capacidad neta	L	355
Capacidad botellas 75 cl	nº	106
Rango de temperatura	ºC	+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		2639 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

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

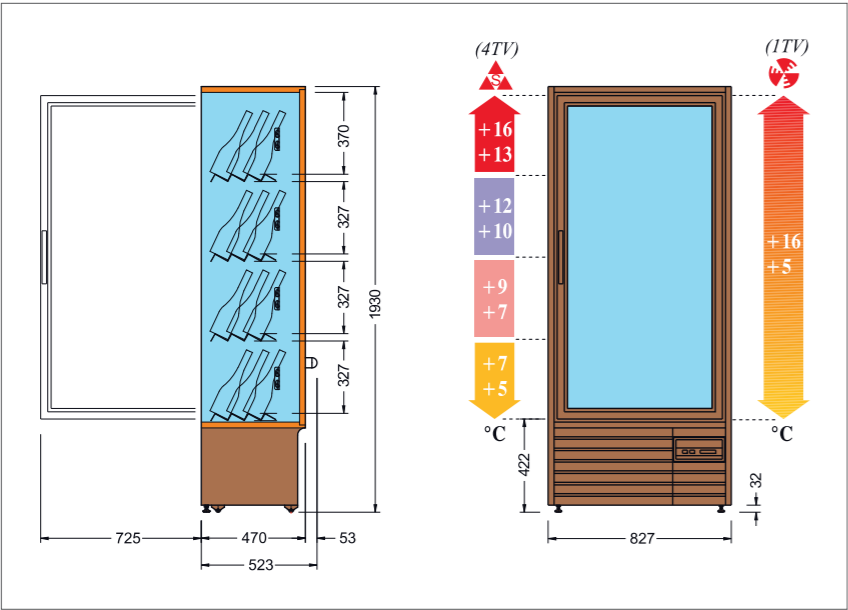
🕒 Consultar stock disponible

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

ENOPRESTIGE / GROTTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Enoprestige 400 (4 TV)	Grotta 600 5TV
Código		0ITF1552	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		4040 €	5513 €



Enoprestige 400 (4 TV)

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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

CW

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CW 36 DT	CW410DT
Código		0IRW0040	0CRW0079
Capacidad neta	L	130	457
Capacidad botellas 75 cl	nº	36	142
Rango de temperatura	°C	+5/+10 y / +10/+18	+5/+10 y / +10/+18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	87	165
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	493 / 587 / 840	595 / 720 / 1766
Peso neto	kg	41	108
PVP		832 €	1744 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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 contruïdos en ciclopentano: 30 mm de espesor por cada lado para el modelo CW36 y 40 mm para el CW410DT
- El modelo CW 36 con capacidad para 38 botellines y el modelo CW410 puede albergar 204 botellines de 0.37 ml. Puerta con marco de acero inoxidable con cristal temperado.
- Estantes de madera incluidos. Luz LED azul.
- Todos los modelos vienen de serie con filtro de carbono para evitar los olores internos.



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.

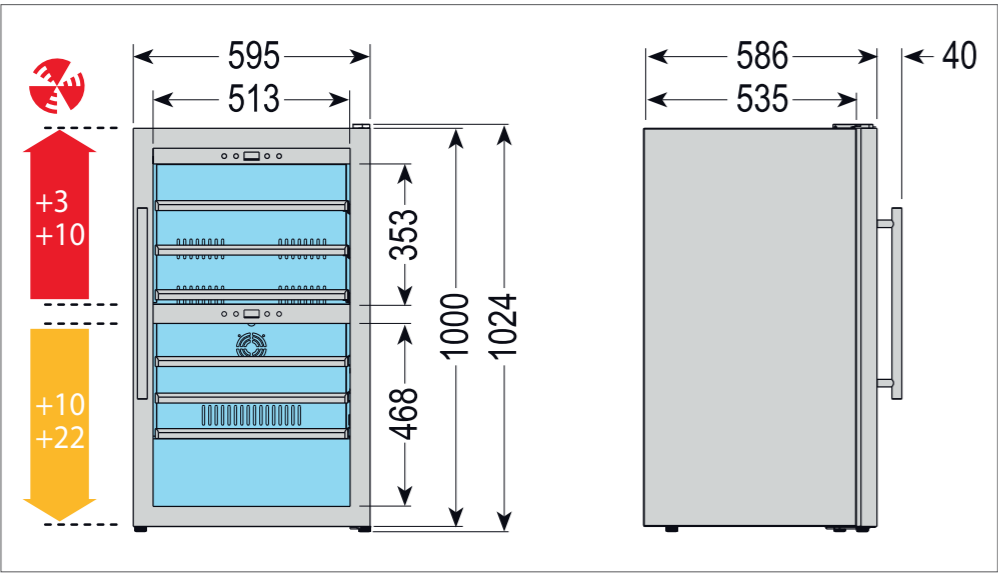
⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SOMMELIER

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Sommelier 63
Código		0ITF0334
Capacidad botellas 75 cl	nº	66
Rango de temperatura	°C	+5 / +12 // +12 / +22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	120
Clase climática	Tipo	N
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 580 / 1020
Peso neto	kg	53
PVP		1165 €



Sommelier 63

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.
- Puerta reversible.



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



Modelo Sommelier con botones en aluminio.

TFW

CARACTERÍSTICAS 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		1004 €	1019 €	1393 €	1530 €	1418 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

🕒 Consultar stock disponible
*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).

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Aplicación

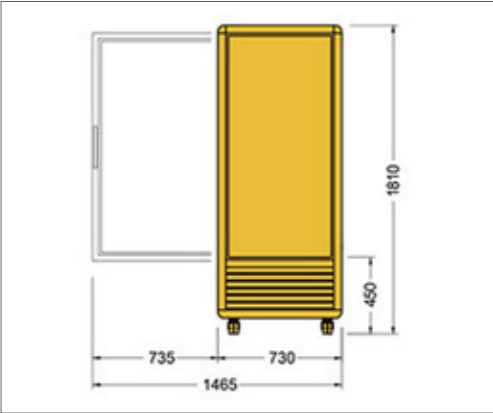
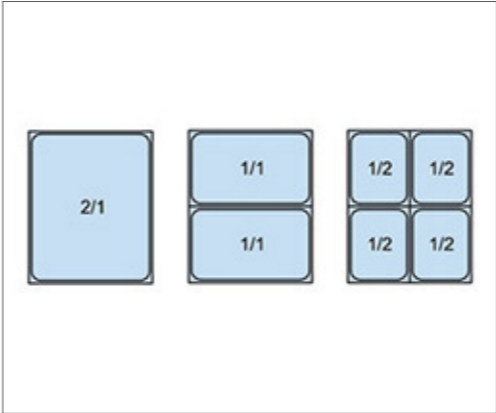


Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Exponorm 650 P
Código		0ITF0591
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		4226 €



Exponorm 650 P

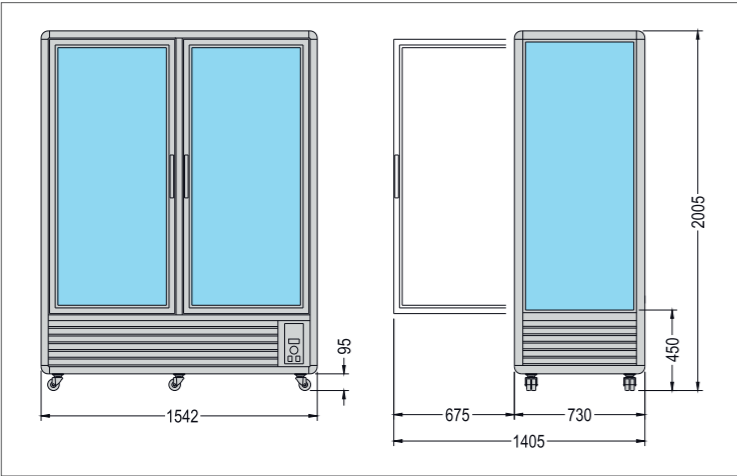
ACCESORIOS	Cubeta gastronorm 1/2 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 1/1 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 2/1 (Alto 65 mm.)
Código	0ITF9205	0ITF9200	0ITF9210
PVP	85 €	117 €	176 €

MEAT

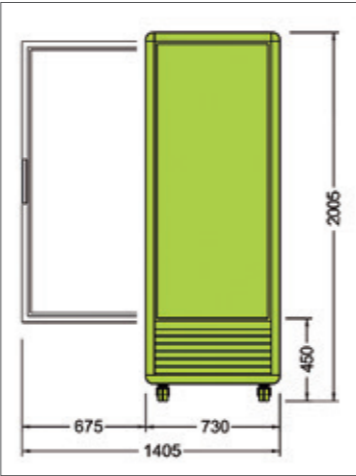
★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Meat 550 M	Meat 1150 M
Código		0ITF0013	0ITF0586
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		5442 €	8162 €



Meat 550 M



Meat 1150 M

ACCESORIOS	Estante adicional (550x650 mm.)
Código	0ITF9165K
PVP	80 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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.

QS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QS 700	QS 900	QS 1500
Código		01RW0138	01RW0139	01RW0140
Capacidad neta	L	700	800	1500
Rango de temperatura	°C	0 / +25	0 / +25	0 / +25
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	1050	1050	1800
Clase climática	Tipo	5	5	5
Clase energética	Tipo	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	710 x 850 x 2115	920 x 805 x 2115	1500 x 850 x 2115
Dimensiones interiores	mm	550 x 670 x 1540	770 x 620 x 1540	1350 x 705 x 1540
Peso neto	kg	178	191	295
Precio		10500 €	12100 €	15000 €

Servicios opcionales*

Aplicación

Características

R290

*Opcional



QS-700



QS-900



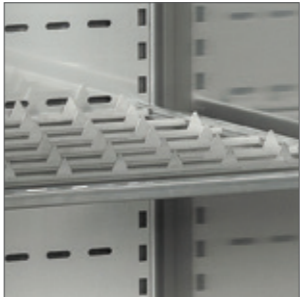
QS-1500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
 - Refrigeración ventilada y desescarche por gas caliente.
 - Cuenta con un generador automático de humedad (25% - 85%).
 - Humedad ajustable (configurable entre el 1 y el 99%)
 - Aislamiento de ciclopentano con un espesor de 75 mm por lado.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
 - 4 pies ajustables en altura, luz LED y cerradura de serie.
 - Puerta reversible dotada de autocierre.
 - Incluyen tubería para la conexión del agua y filtro de agua FDXL.
 - 5 recetas preestablecidas y personalizables, 7 pasos programables para cada receta.



Termostato digital



3 estantes en dotación



KIT de filtro de agua FDXL



Sensor de humedad

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

QM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QM 700	QM 900	QM 1500
Código		01RW0141	01RW0142	01RW0143
Capacidad neta	L	700	800	1500
Rango de temperatura	°C	-2 / +5	-2 / +5	-2 / +5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	1200	1200	1500
Clase climática	Tipo	5	5	5
Clase energética	Tipo	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	710 × 850 × 2115	920 × 805 × 2115	1500 × 850 × 2115
Dimensiones interiores	mm	550 × 670 × 1540	770 × 620 × 1540	1350 × 705 × 1540
Peso neto	kg	178	191	295
Precio		10800 €	12500 €	15500 €

Servicios opcionales*

Aplicación

Características

R290

EUROFriendly

*Opcional



QM-700



QM-900



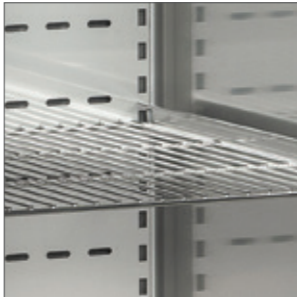
QM-1500

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
 - Refrigeración ventilada y desescarche por gas caliente.
 - Cuenta con un generador automático de humedad (25% - 85%).
 - Humedad ajustable (configurable entre el 1 y el 99%).
 - Aislamiento de ciclopentano con un espesor de 75 mm por lado.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
 - 4 pies ajustables en altura, luz LED y cerradura de serie.
 - Puerta reversible dotada de autocierre.
 - Incluyen tubería para la conexión del agua y filtro de agua FDXL
 - 5 recetas preestablecidas y personalizables, 7 pasos programables para cada receta.



Termostato digital



3 estantes en dotación



KIT de filtro de agua FDXL



Sensor de humedad

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

Conserva tus productos a la perfección

Una gama ideal para mantener el orden que necesitas en tu establecimiento y conservar intactas las cualidades de los alimentos.



Armarios de servicio

Minibares	78
Armarios profesionales pequeño volumen	80
Armarios profesionales 400 litros	84
Armarios profesionales 600 litros	90
Profesional Gastronorm	98
Profesional Pescado	104

TM

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		254 €	245 €	280 €

Servicios opcionales*

G+

Aplicación

Características



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.

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

RC / RN 200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 200 (Blanco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Blanco)	RNX 200 (Inox)
Código	0IRW0017	0IRW0018	0CRW0057	0CRW0018
Capacidad	L 200	200	200	200
Rango de temperatura	°C 0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 125	170	125	170
Clase climática	Tipo 4	4	4	4
Condensación	Tipo Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo B	B	-	-
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm 598 × 670 × 838	598 × 670 × 838	598 × 670 × 838	598 × 670 × 838
Peso bruto / neto	kg 58 / 38	58 / 40	59 / 37	59 / 38
PVP	507 €	610 €	526 €	636 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



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.

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

CR / CRX 2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR2	CRX2
Código		0CRW0058	0CRW0059
Capacidad	L	200	200
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	56	56
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Estantes	nº	2+1	2+1
Ancho / fondo / alto	mm	598 / 679 / 838	598 / 679 / 838
Peso neto	kg	41	43
PVP		573 €	662 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CR2



CRX2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Cerradura con llave

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

CR / CRX 4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR4	CRX4
Código		0CRW0060	0CRW0061
Capacidad	L	400	400
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	105	105
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Estantes	nº	4+1	4+1
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 648 / 1876	600 / 648 / 1876
Peso neto	kg	74	78
PVP		1029 €	1176

Servicios opcionales*



Aplicación



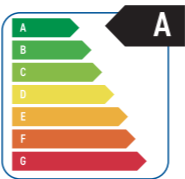
Características



CR4



CRX4



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Termostato digital Dixtel Blue Line

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

RC / RN 400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 400 (Blanco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Blanco)	RNX 400 (Inox)
Código	0IRW0019	0IRW0112	0CRW0097	0CRW0049
Capacidad	L 400	400	400	400
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 190	190	140	140
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-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 600 / 646 / 1875	600 / 646 / 1875	600 / 646 / 1875	600 / 646 / 1875
Peso neto	kg 76	78	77	79
PVP	964 €	1091 €	1068 €	1230 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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



Modelos RCX y RNX con acabados de acero.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



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

ACCESORIOS	Estante adicional RC / RCX
Código	0IRW9004
PVP	75 €

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

SNACK 400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN	CONGELACIÓN
		Snack 400 TN	Snack 400 BT
Código		0IRW0036	0CRW0030
Capacidad neta	L	312	312
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
Estantes	nº	3	3
Ancho / fondo / alto	mm	560 / 585 / 1390	560 / 582 / 1390
Peso neto	kg	94	101
PVP		1328 €	1532 €

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

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

Servicios opcionales*

G+🔧

Aplicación

🧊❄️

Características

R600a

*Opcional

LUZ LED



Snack 400 TN



Snack 400 BT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales contruídos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Ambos modelos disponen de una capacidad de 20 estantes en total, luz LED de serie, termostato digital y puerta 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.

CR / CRX 6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR6	CRX6
Código		0CRW0062	0CRW0063
Capacidad	L	600	600
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	128	128
Clase climática	Tipo	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond
Clasificación energética	Tipo	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Estantes	nº	4 + 1	4 + 1
Ancho / fondo / alto	mm	775 / 715 / 1900	775 / 715 / 1900
Peso neto	kg	93	98
PVP		1323 €	1568 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CRX6



CR6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Termómetro digital



Cerradura de serie

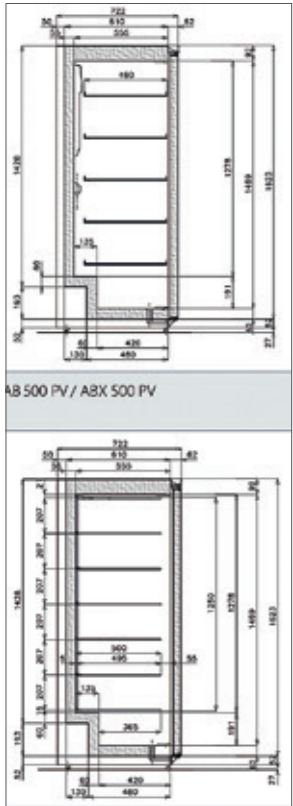


⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

AB / ABX 500

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	0IIR0186	0IIR0181	0CIR0303	0CIR0307
Capacidad neta	L	392	392	465
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180	250
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,1	2,1	2,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático
Clasificación energética	Tipo	F	F	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702
Peso bruto / neto	kg	98 / 92	98 / 92	108 / 100
PVP		1693 €	1882 €	1794 €



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	0CIR9602	0CIR9601	0IIR9256	0IIR9300	0IIR9305	0CIR9600
PVP	18 €	24 €	29 €	81 €	115 €	356 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)



ABX 500 PV (Inox) (ventilado)



AB 500 N con cestas (estático)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

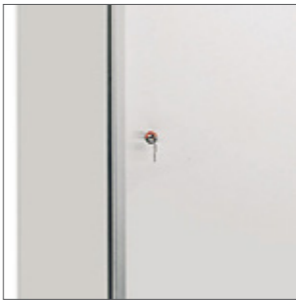
- Amplia gama de armarios en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución
- Regulación en altura de los estantes mediante cremallera.
- Los modelos en conservación llevan cinco estantes mientras que los modelos en congelación llevan 7 estantes y un set de cestas compuesto por 12 cestas de 51,5 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.

RC / RN 600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 600	RCX 600 (Inox)	RN 600 (Blanco)	RNX 600 (Inox)
Código	0IRW0021	0IRW0104	0CRW0098	0CRW0099
Capacidad neta	L 600	600	600	600
Rango de temperatura	°C 0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 250	250	280	280
Clase climática	Tipo 4	4	4	4
Condensación	Tipo Roll bond	Roll bond	Estática	Estática
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo E	E	-	-
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900	775 / 710 / 1900
Peso neto	kg 96	98	99	101
PVP	1356 €	1469 €	1562 €	1694 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Asa incorporada en la parte lateral de la puerta.



Exterior en blanco para los modelos RC y RN.



Armario en acero (RCX y RNX).



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

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

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

KITCF 350

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN / CONSERVACIÓN		CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		CONGELACIÓN / CONGELACIÓN	
		KITCF 350 PROW TN/TN (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/TN (Inox)	KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)	KITCF 350 PROW BT/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS BT/BT (Inox)
Código		0ITI0140	0ITI0155	0ITI0145	0ITI0160	0ITI0150	0ITI0165
Capacidad neta	L	666	666	-	-	510	510
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1/+12 /	+1/+12 // -14/-28	+1/+12 // -14/-28	-14 / -28	-14 / -28
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	420	420	421	421	422	422
Clase climática	Tipo	5	5	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	-	-	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Estantes	nº	7+7	7+7	7+6	7+6	6+6	6+6
Ancho / fondo / alto	mm	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815
Peso bruto / neto	kg	112 / 104	112 / 104	119 / 110	119 / 110	126 / 116	126 / 116
PVP		1813 €	2156 €	1921 €	2303 €	1955 €	2205 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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.

🕒 Consultar stock disponible

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

QR / QN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	QR7	QR14	QN7	QN14
Código	0YRW0036	0YRW0037	0YRW0038	0YRW0039
Capacidad neta	L 550	550	1105	1105
Rango de Temperatura	°C -2 / +8	-2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Clase Climática	Tipo B	C	C	D
Consumo Electrico	Kwh/24h 200	350	200	350
Desescarche	Tipo automatico	automatico	automatico	automatico
Evaporador	Tipo ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Refrigerante	Tipo R-600a	R-290	R-600a	R-290
Ancho / Fondo / Alto	mm 705 × 900 × 2085	1260 × 665 × 1390	705 × 900 × 2085	1260 × 665 × 1390
Peso neto	kg 146	234	151	242
PVP	kg 1585 €	1995 €	2325 €	2845 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



QR7



QN14

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales contruidos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Construidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución
- 4 pies ajustables en altura, luz LED y cerradura de serie.
- Termostato digital con detección de apertura de puerta y alarma de temperatura (“Hi/Low”)



Cerradura de serie.



4 pies regulables en altura en dotación.



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

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

CR7

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CR7
Código		0IRW0093
Capacidad neta	L	700
Rango de temperatura	°C	-2 / +8
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,78
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R-600a
Estantes	nº	3
Ancho / fondo / alto	mm	705 / 900 / 2085
PVP		2058 €

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

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



Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CR7

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta reversible de acero inoxidable sólido con cierre automático.
- Cerradura de serie Evaporador y condensador de cobre con tratamiento anti- corrosión especial.
- Patas regulables (ruedas opcionales).
- Aislamiento de espuma de 85 mm 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.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución



Evaporador cobre.



Termostato anti-condensación.



Guías embutidas.



Fácil limpieza.

M1 - M2 GASTRO

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código		OYMC0372	OYMC0373	OYMC0374	OYMC0375
Capacidad neta	L	475	1120	475	1120
Clasificación energética		C	D	D	D
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	300	434	563	760
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1440 / 850 / 2070
Peso bruto	kg	131	222	138	226
PVP		2372 €	3450 €	2568 €	3675 €

Servicios opcionales*



Aplicación



M1 720 GN TN



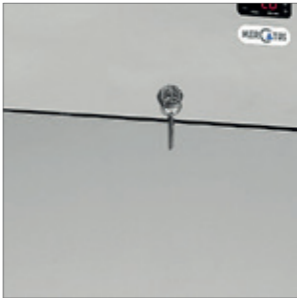
M1 1440 GN TN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Más eficiente y más fácil de mantener: grupo monoblock 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.

🕒 Consultar stock disponible

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

FISH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC 610 Fish
Código		0IRW1013
Capacidad neta	L	600
Rango de temperatura	°C	-7 / +2
Clase climática	Tipo	4
Potencia Electrica	W	294
Desescarche	Tipo	Automático
Clasificación energética	Tipo	F
Refrigerante	Tipo	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	700 / 820 / 2050
Peso neto	kg	138
PVP		1855 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



RC 610 Fish

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

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

⌚ Consultar stock disponible
*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 que se adaptan completamente a tus necesidades y a los espacios de tu establecimiento.



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

GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS MICHELIN

EUROFRED



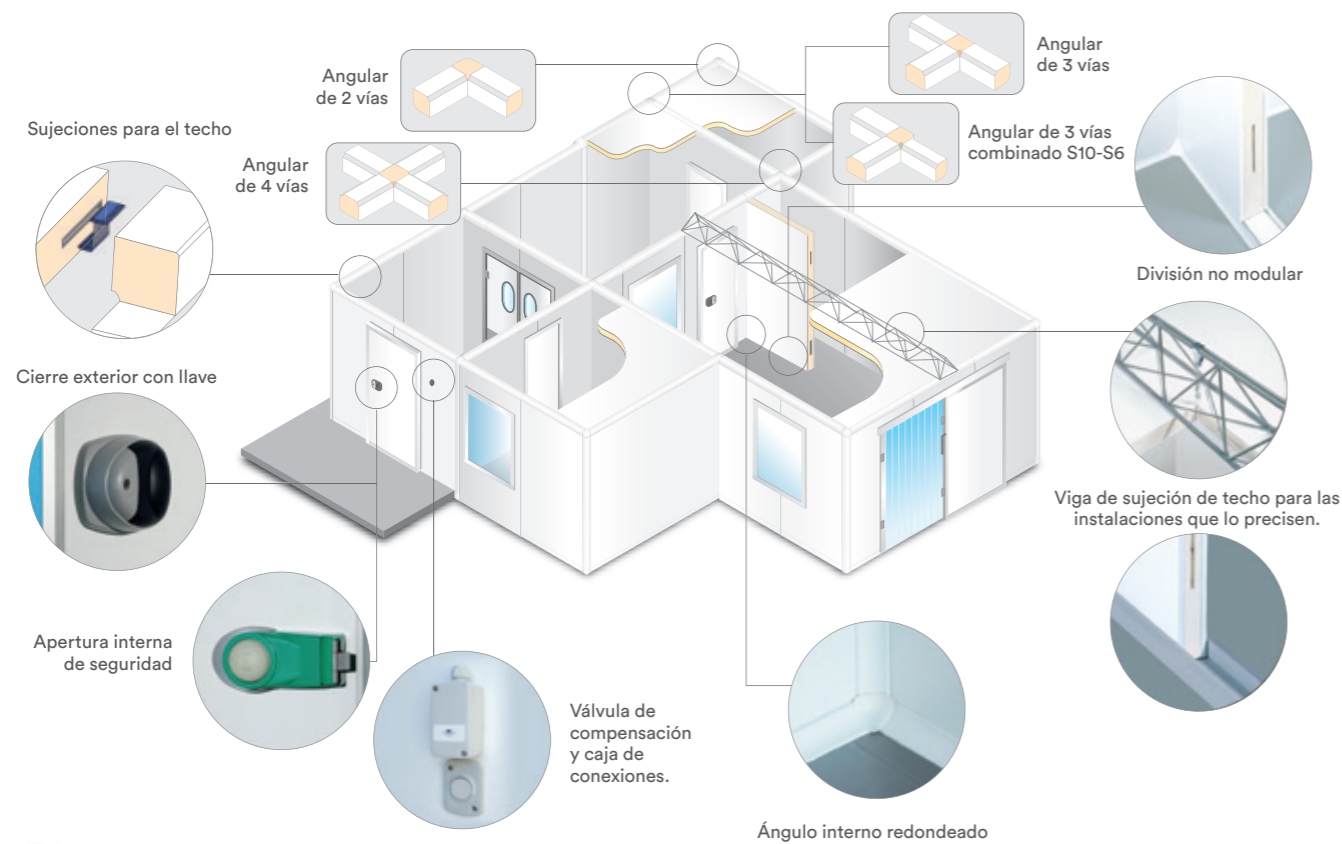
Cámaras y equipos frigoríficos

Armarios y cámaras

Tecnología Cámaras modulares	108
Cámaras modulares	110
Accesorios	118
Tecnología de armarios desmontables	120
Armarios desmontables	122
Armarios self-service	124

Equipos frigoríficos

Equipos monoblocks TN	128
Equipos monoblocks BT	142
Equipos split TN	156
Equipos split BT	170



Angular patentado

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



Muchos entornos, un solo espacio



CÁMARA CONSERVACIÓN S6

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	2375 €	2745 €	2295 €	3565 €	3785 €	2975 €	3830 €	4055 €	4510 €

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	3185 €	4350 €	4775 €	5545 €	2550 €	2955 €	3525 €	2815 €	4055 €

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	3205 €	4105 €	4365 €	4830 €	3445 €	4675 €	5125 €	5825 €

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

Servicios opcionales*



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.

CÁMARA CONSERVACIÓN S8

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		0NPS1000	0NPS1001	0NPS1002	0NPS1003	0NPS1004	0NPS1005	0NPS1006	0NPS1007
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		2255 €	2465 €	2670 €	2825 €	3755 €	2975 €	3330 €	3390 €

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		0NPS1008	0NPS1009	0NPS1010	0NPS1011	0NPS1012	0NPS1013	0NPS1014	0NPS1015
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		3905 €	3185 €	3805 €	4215 €	2465 €	2670 €	2875 €	2975 €

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		0NPS1016	0NPS1017	0NPS1018	0NPS1019	0NPS1020	0NPS1021	0NPS1022	0NPS1023
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		3875 €	3185 €	3495 €	3695 €	4215 €	3390 €	4215 €	4625 €

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

Servicios opcionales*



CÁMARA CONSERVACIÓN S8

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

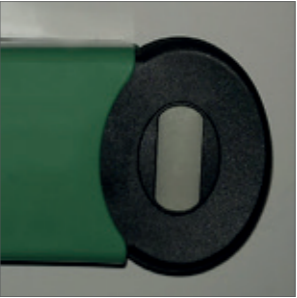
- Minicámaras hasta un máximo de 16 m2 de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 80 mm para la gama de conservación.
 - Paneles prepintados RAL 9010 apto para uso alimentario.
 - Ángulos: inyectados bajo 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.



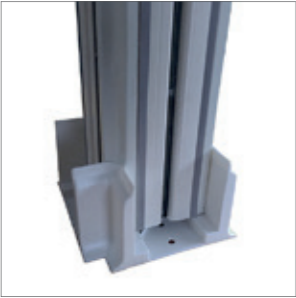
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

CÁMARA CONGELACIÓN S10E



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		2985 €	3235 €	3455€	3515 €	4615 €	3790 €	4085 €	4335 €

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		4765 €	4015 €	4615 €	5055 €	3195 €	3455 €	3695 €	3760 €

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		4940 €	4055 €	4365 €	4635 €	5095 €	4295 €	4940 €	5405 €



CÁMARA CONSERVACIÓN S10E

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

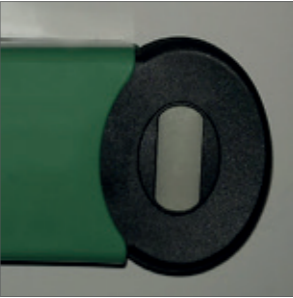
- Minicámaras hasta un máximo de 16 m2 de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 100 mm para la gama de congelación.
- Paneles prepintados RAL 9010 apto para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo 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.



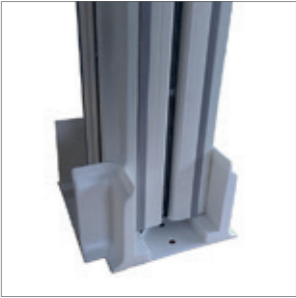
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

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

CÁMARA CONGELACIÓN S10M



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
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		2975 €	3395 €	4005 €	4315 €	4575 €	3685 €	4655 €	4925 €	5425 €

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
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		3935 €	5255 €	5755 €	6485 €	3175 €	3635 €	4275 €	4605 €	4895 €

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
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		3940 €	4955 €	5275 €	5785 €	4215 €	5635 €	6150 €	6910 €



CÁMARA CONGELACIÓN S10M



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

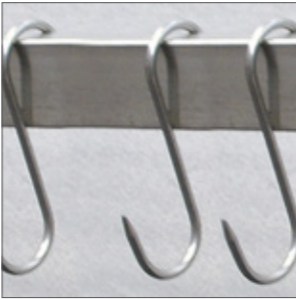
ACCESORIOS



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.



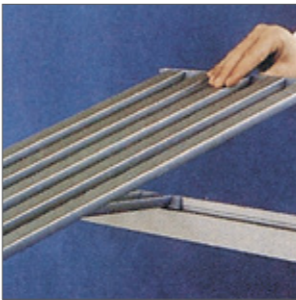
Kit iluminación con interruptor para el interior de la cámara frigorífica.



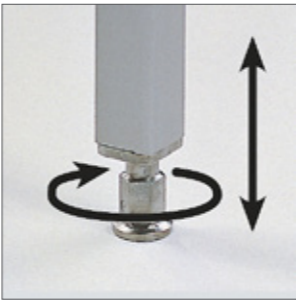
Cortina de lamas de plástico para preservar la temperatura interior de las cámaras durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.



-Balda de polietileno y montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/m2)
-Balda 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	☎ ONMI8425	☎ ONMI8430	☎ ONMI8435	☎ ONMI8440	☎ ONMI8450	☎ ONMI8455	☎ ONMI8460
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	ONMI7796	☎ ONMI7801	ONMI7806	☎ ONMI7811	ONMI7816
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	☎ ONMI7821	☎ ONMI7826	ONMI7831	☎ ONMI7836	ONMI5605
Ganchos en dotación	7	8	10	11	-
PVP	215 €	248 €	328 €	346 €	2 €

☎ Consultar stock disponible

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

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 €

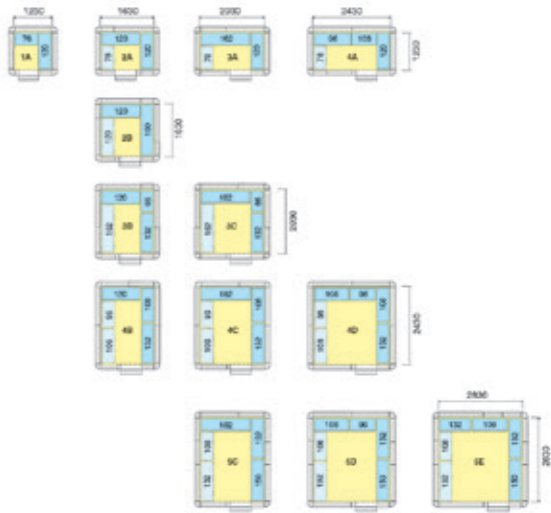
Cortina lamas

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 ESTANTERIA
(Las cotas de las cámaras son interiores)



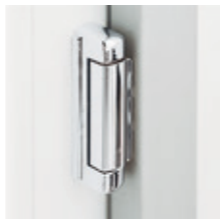
ESTANTERÍA EN “L”

ESTANTERÍA EN “U”

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



Válvula de compensación y caja de conexiones.



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.

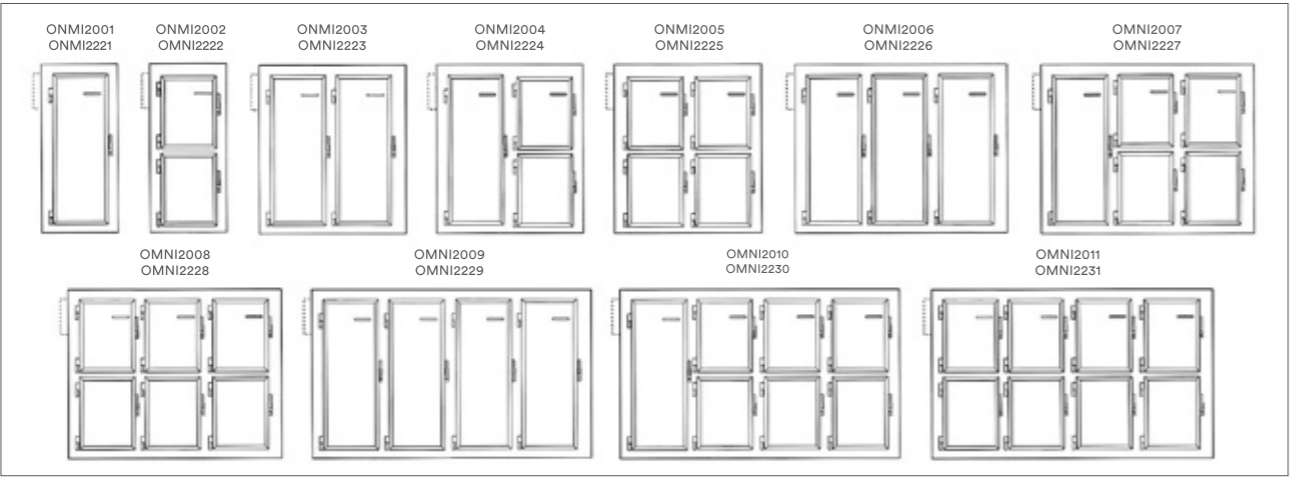
⌚ Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

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	m³1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior	mm800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm950 / 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	mm60	60	60	60	60	60
PVP	2065 €	2175 €	3235 €	3345 €	3445 €	4300 €

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	m³3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm2550 / 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	mm60	60	60	60	60
PVP	4515 €	4630 €	5445 €	5775 €	5875 €



	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

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

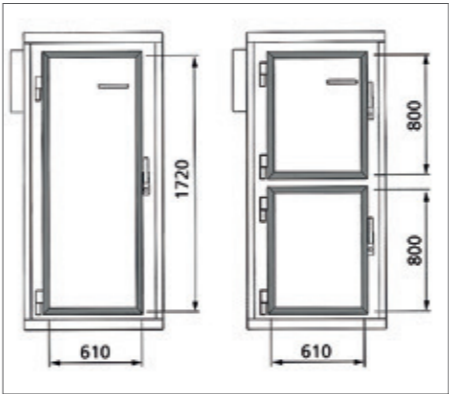
Servicios opcionales*



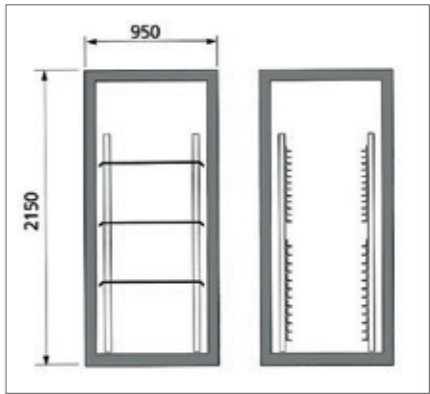
ARMARIOS DE CONGELACIÓN

MODELO	A13KL S10 1P	A13 KL S10 2 1/2P	A27 KL S10 2P	A27 KL S10 1P + 2 1/2P	A27 KL S10 4 1/2P	A40 KL S10 3P
Código	ONMI2221	ONMI2222	ONMI2223	ONMI2224	ONMI2225	ONMI2226
Volumen	m³1,28	1,28	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior	mm800 / 800 / 2000	800 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	1600 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm1030 / 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	mm100	100	100	100	100	100
PVP	2490 €	2550 €	3940 €	3995 €	4045 €	5285 €

MODELO	A40 KL S10 1P + 4 1/2P	A40 KL S10 6 1/2P	A52 KL S10 4P	A52 KL S10 1P + 6 1/2P	A52 KL S10 8 1/2P
Código	ONMI2227	ONMI2228	ONMI2229	ONMI2230	ONMI2231
Volumen	m³3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm2400 / 800 / 2000	2400 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000	3200 / 800 / 2000
Ancho / fondo / alto exterior	mm2630 / 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	mm100	100	100	100	100
PVP	5390 €	5445 €	6697 €	6855 €	6915 €



Dimensiones puertas

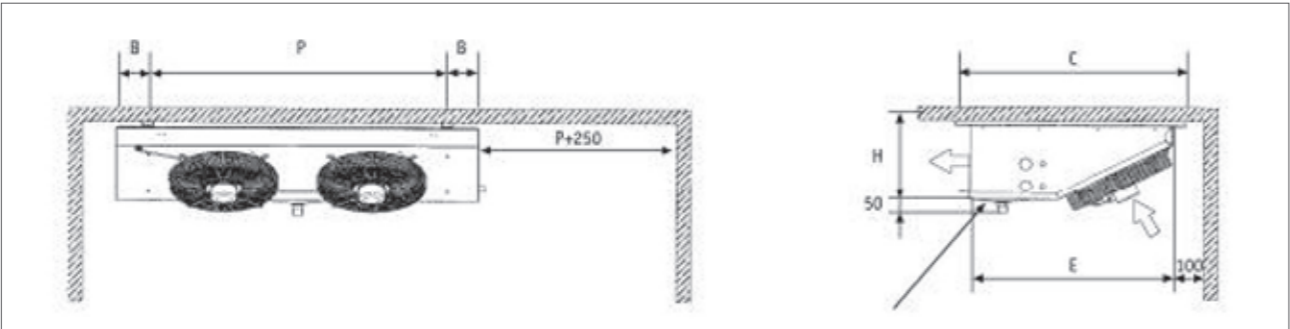
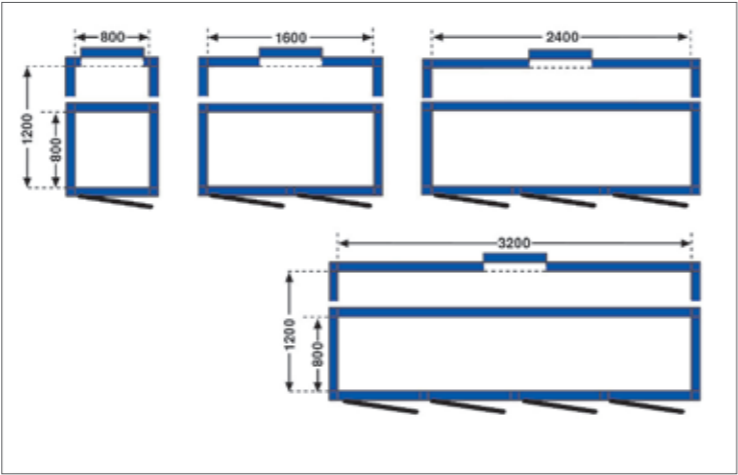
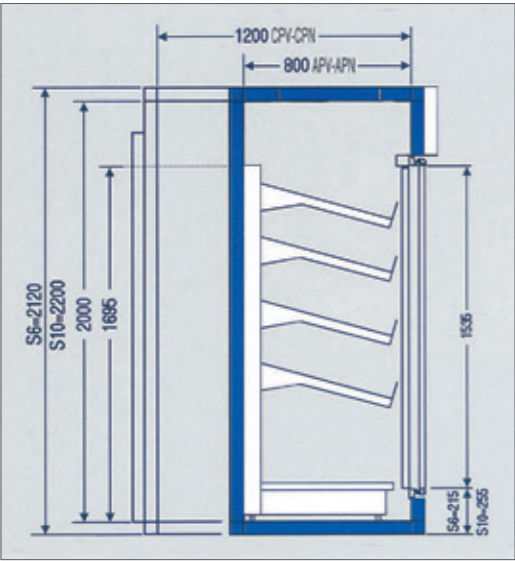


Kit cremallera 3 estantes Kit cremallera pastelería



ACCESORIOS	Rejilla 78,5 × 81,4 con soporte	Kit cremallera con 3 rejillas (78,5 × 81,4)	Kit cremallera pastelería cada 7 cm	Kit cremallera pastelería cada 3,5 cm	Set 4 cajones extraíbles
Código	ONMI9511K	ONMI9501K	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012
PVP	44 €	174 €	606 €	1095 €	1220 €

ARMARIOS SELF-SERVICE



Equipos frigoríficos

CONDICIONES DE CÁLCULO	SFM / SFL
Espesor panel (mm)	60/100
Rotación producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción género (°C)	+25/-7
Horas de funcionamiento diarias	18
Refrigerante	R404A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 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.



Equipos frigoríficos splits de techo de medidas compactas y gran capacidad frigorífica ideal para este tipo de aplicación.



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

🕒 Consultar stock disponible

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

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		2625 €	3850 €	5055 €	6940 €	3375 €

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		4670 €	6315 €	7505 €	3130 €	4605 €

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		6157 €	4115 €	5665 €	7315 €

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 €

Más frío que nunca

Ponemos a tu disposición una amplia gama de soluciones eficientes 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.

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.

Monoblocks 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.



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

AENN

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1655 €	1785 €	1825 €	1805 €	2305 €

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		2265 €	2245 €	2435 €	3075 €	3135 €

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

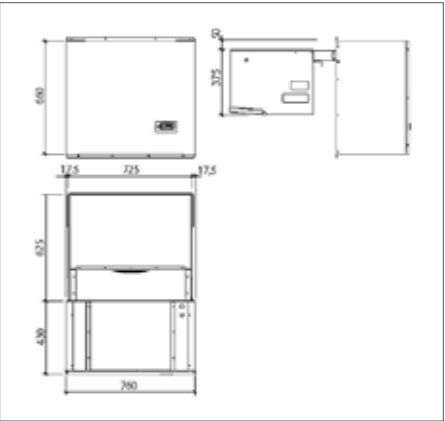
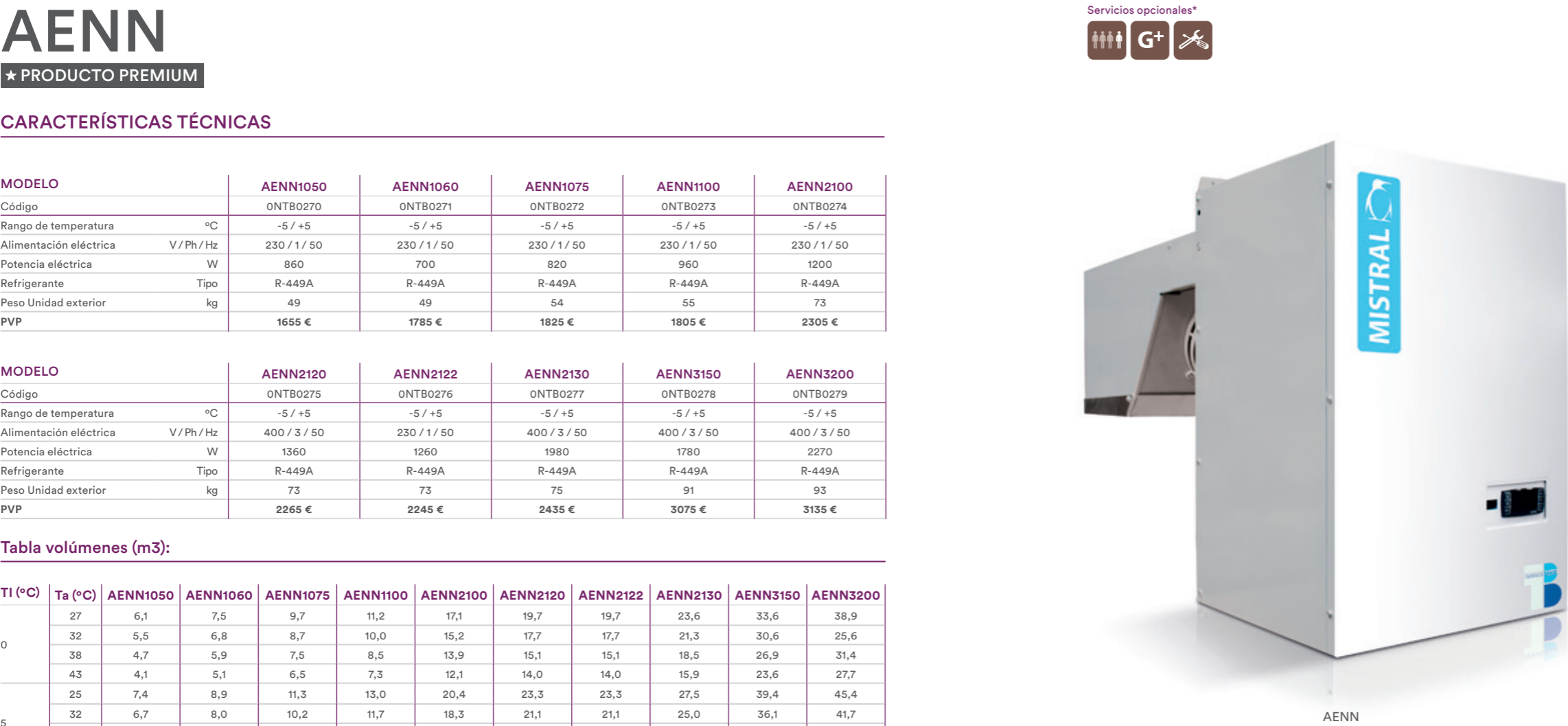
Condiciones de cálculo:

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m²)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

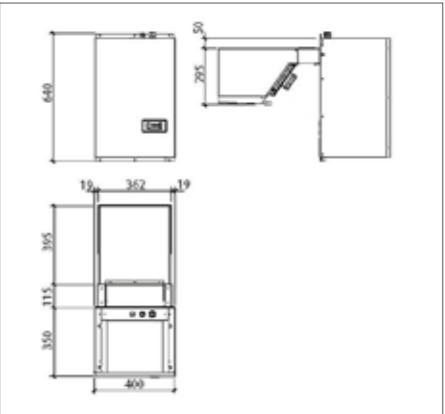
🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

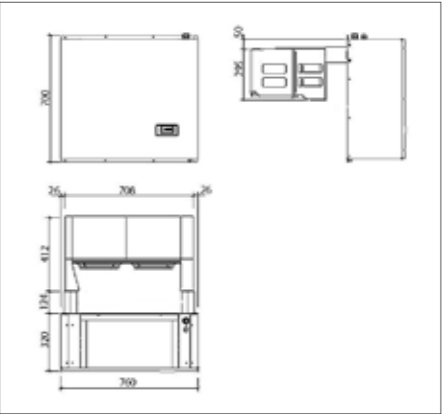
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



AENN3150 y AENN3200



AENN1050 a AENN1100



AENN2100 a AENN2130

Cámaras y equipos

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.

ATNN

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1705 €	1745 €	1815 €	1895 €	2015 €	2335 €

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		2685 €	2525 €	2695 €	3135 €	3360 €	4215 €

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):

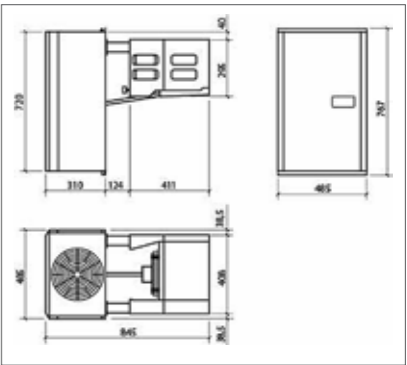
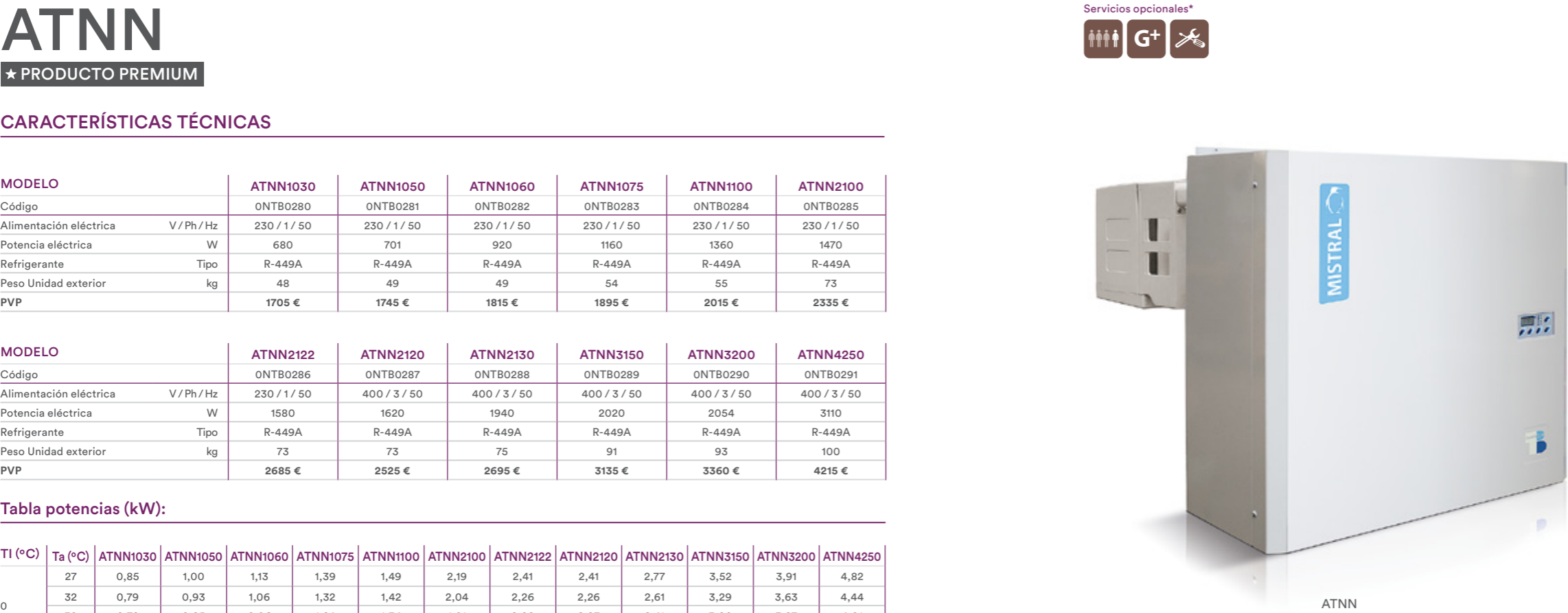
TI (°C)	Ta (°C)	ATNN1030	ATNN1050	ATNN1060	ATNN1075	ATNN1100	ATNN2100	ATNN2122	ATNN2120	ATNN2130	ATNN3150	ATNN3200	ATNN4250
0	27	4,8	6,1	7,3	9,8	10,9	17,7	20,5	20,5	25,0	34,7	39,7	51,6
	32	4,3	5,5	6,6	9,1	10,1	15,9	18,6	18,6	23,1	31,7	36,1	46,6
	38	3,8	4,8	5,8	8,3	9,3	14,3	16,4	16,3	20,5	28,0	31,4	41,0
	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

🕒 Consultar stock disponible

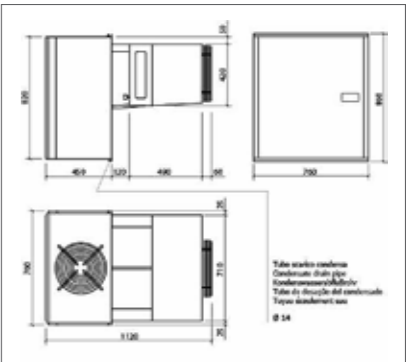
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



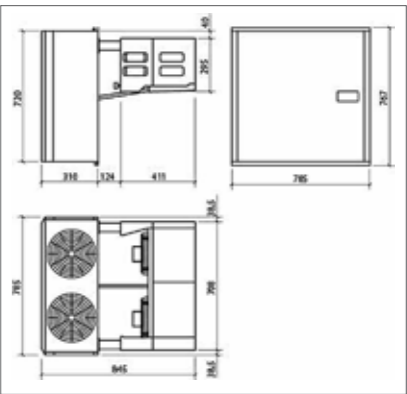
ATNN1030 a ATNN1100



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.

VTNN

★ PRODUCTO PREMIUM

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		6055 €	6515 €	8130 €	8185 €

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

🕒 Consultar stock disponible

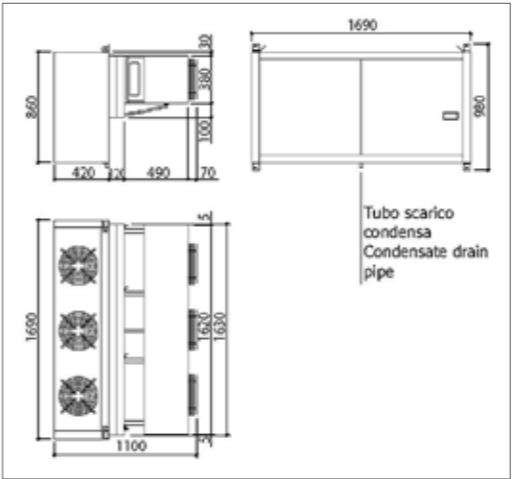
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

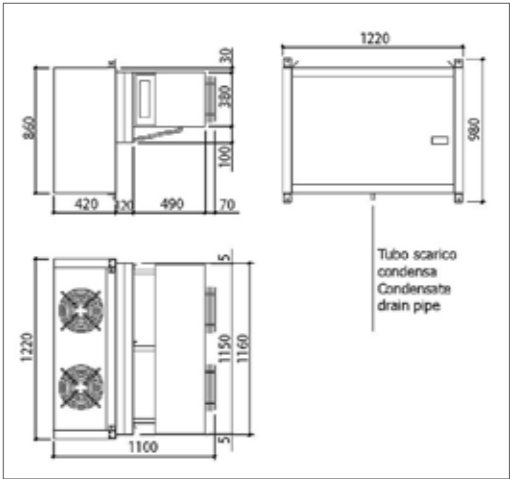
Servicios opcionales*



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.

SVNN

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1885 €	2205 €	2675 €	3155 €	3355 €

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		3475 €	4145€	4365 €	8715 €	8925 €

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

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

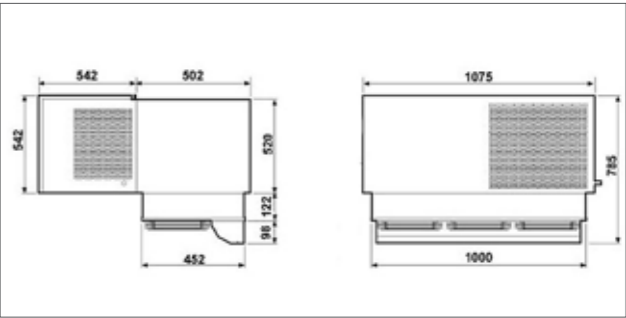
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*

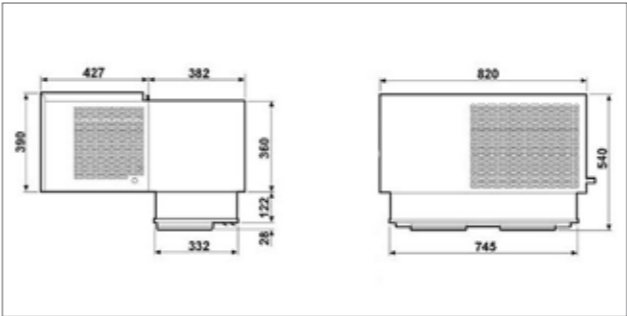
G+



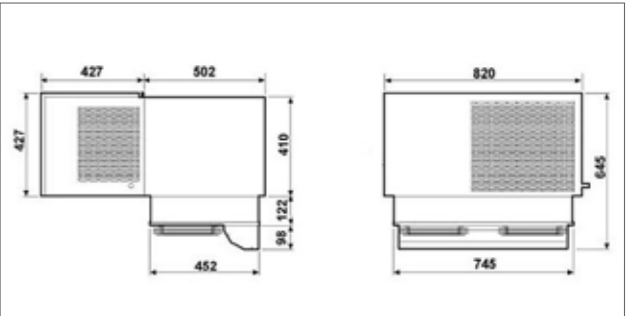
SVNN



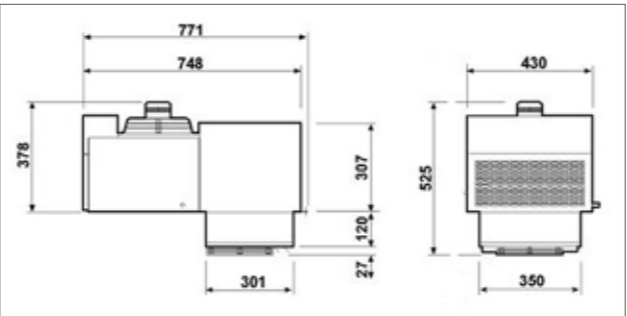
SVNN4250 y SVNN4300



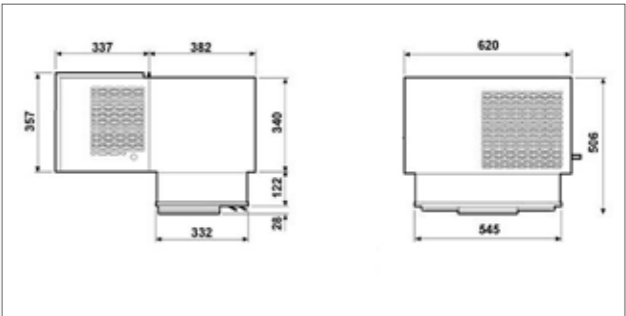
SVNN2100 a SVNN2120



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).

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		1760 €	1975 €	2055 €	2155 €	2645 €

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		2785 €	2835 €	3405 €	3755 €

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 €

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

Servicios opcionales*

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

- Monoblock 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.

SFM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

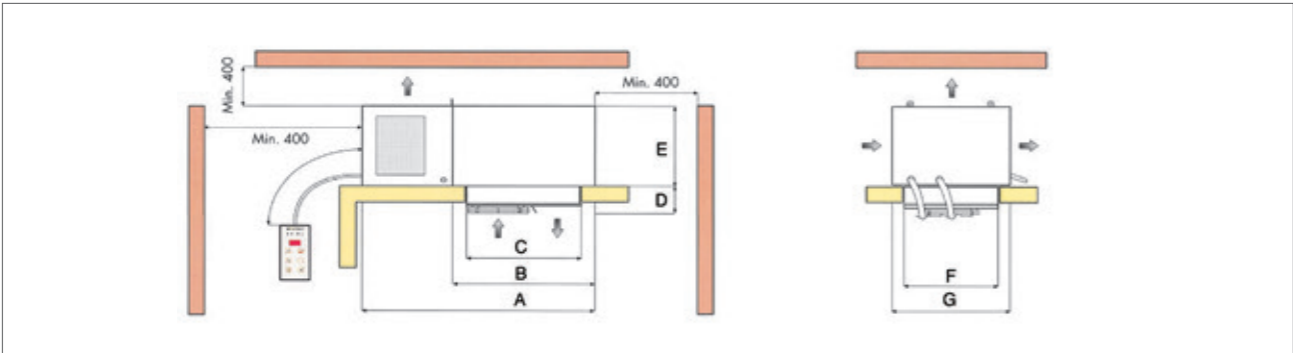
MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22
Código		ONRV0456	ONRV0457	ONRV0458	ONRV0459	ONRV0460
Rango de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	540	810	1100	1280	1430
Refrigerante	Tipo	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Peso Unidad exterior	kg	48,5	63	84	89	90
PVP		2245 €	2680 €	3165 €	3625 €	4115 €

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

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

Servicios opcionales*



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

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.
- 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.

PTM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

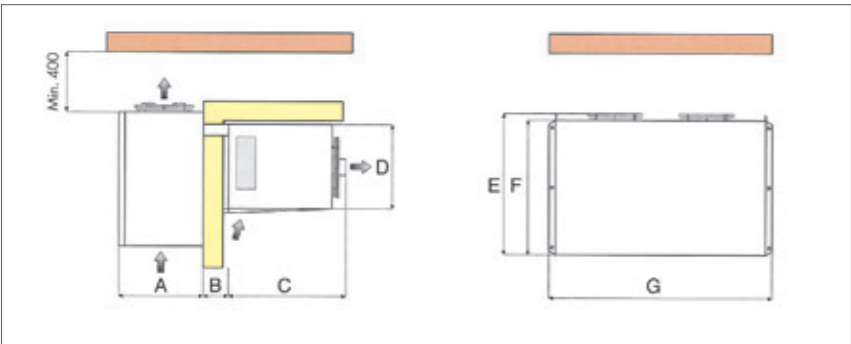
MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRV0467	ONRV0468	ONRV0469	ONRV0470	ONRV0471	ONRV0472
Rango de temperatura	°C	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5	-5 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2470	3390	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		5195 €	6980 €	7730 €	8625 €	10410 €	11895 €

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

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

Servicios opcionales*



PTM

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

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.
- Monoblock 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.

AEV

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1975 €	2145 €	2060 €	2345 €	2635 €	3295 €	3385 €

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	1,56	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:

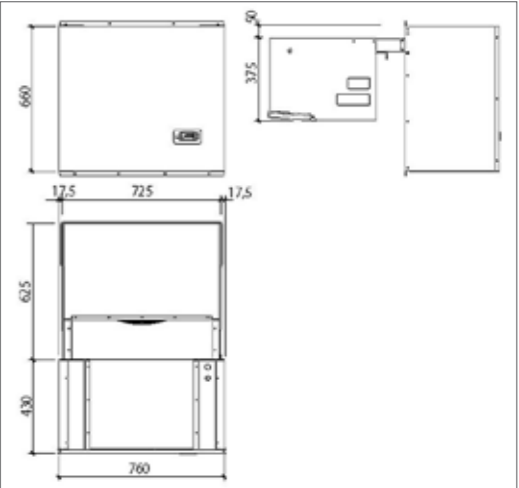
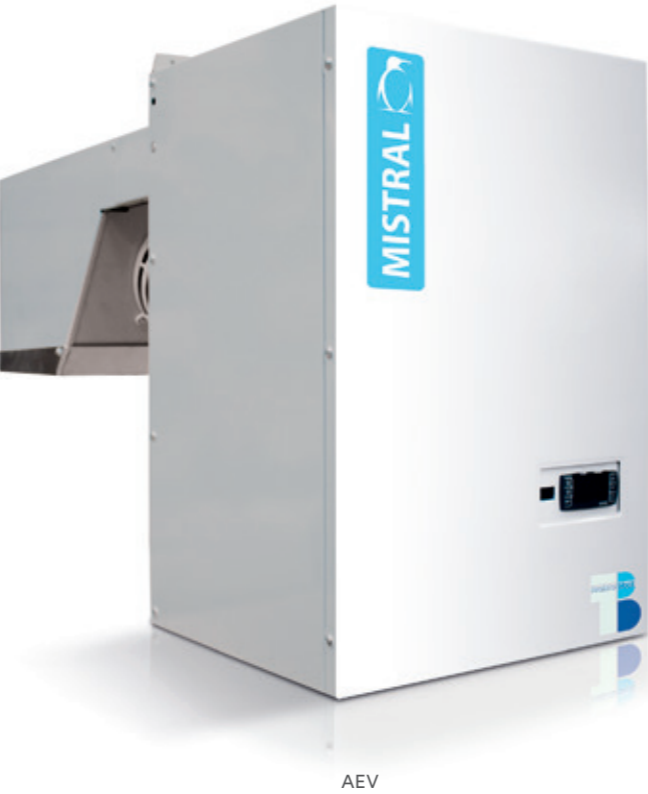
ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

🕒 Consultar stock disponible

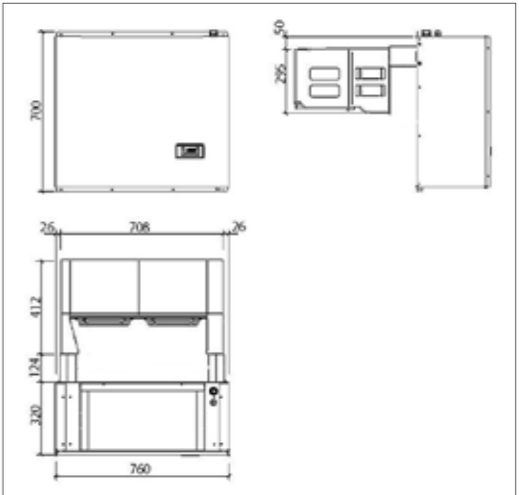
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

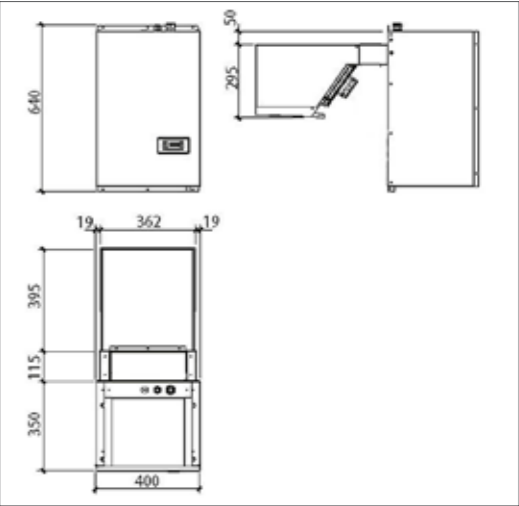
Servicios opcionales*



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.

ATV

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	ATV1100	ATV1120	ATV1170	ATV2170	ATV2200	ATV3250	ATV3300	ATV3400
Código	ONTB0247	ONTB0248	ONTB0249	ONTB0250	ONTB0251	ONTB0253	ONTB0254	ONTB0255
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	3050
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	115
PVP		1930 €	2075 €	2105 €	2305 €	2785 €	3255 €	3995 €

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:

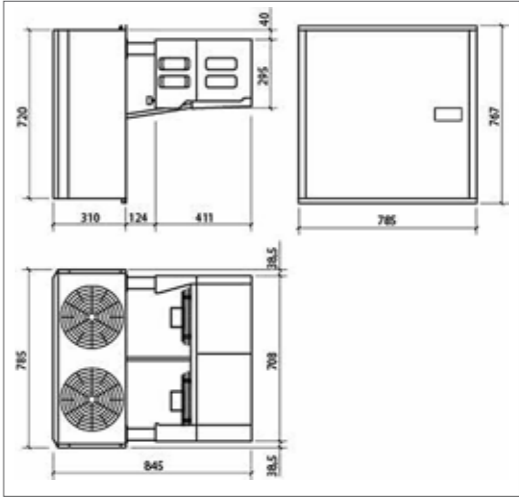
ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

🕒 Consultar stock disponible

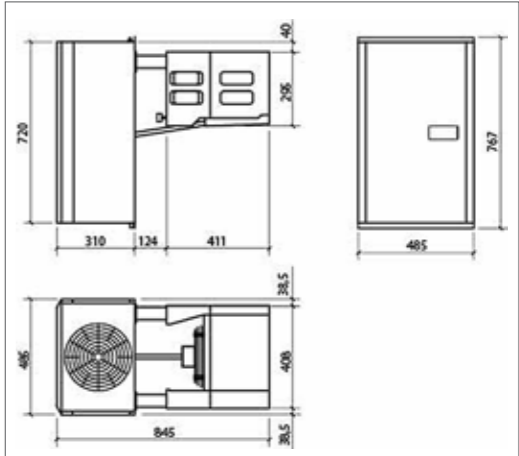
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

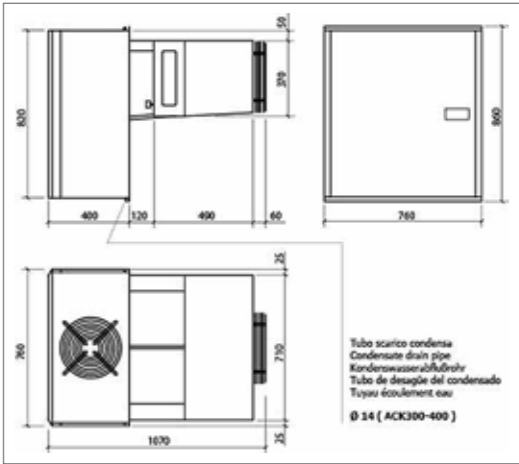
Servicios opcionales*



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.

VTV

★ PRODUCTO PREMIUM

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		7295 €	7485 €

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

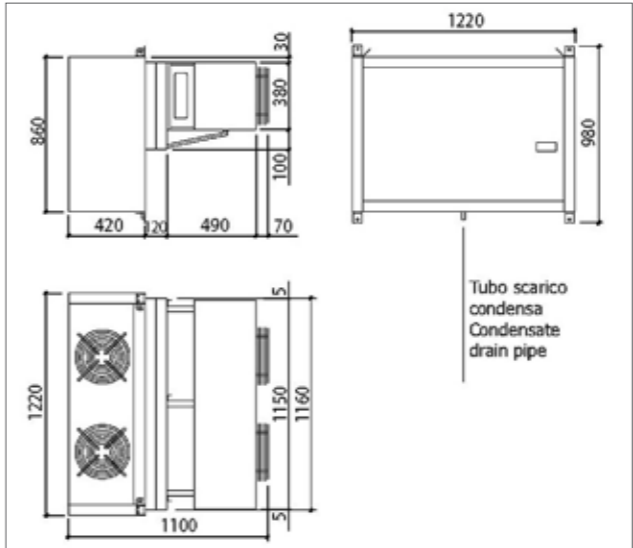
🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



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.

SVV

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SVV0100	SVV1170	SVV2200	SVV3250	SVV3300	SVV4450	SVV4500
Código		ONTB0257	ONTB0259	ONTB0261	ONTB0262	ONTB0263	ONTB0264	ONTB0265
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		2275 €	2645 €	3435 €	3775 €	3765 €	9755 €	9865 €

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


🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

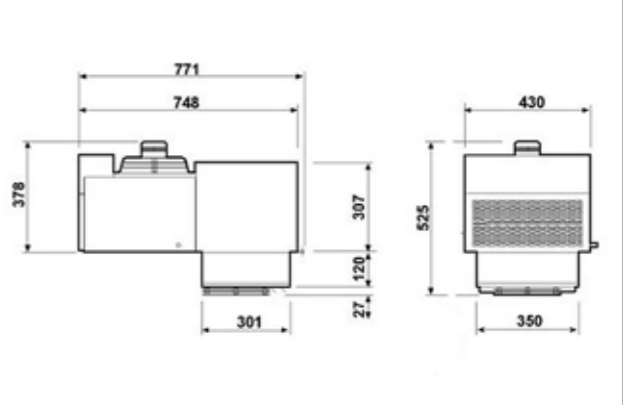
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*

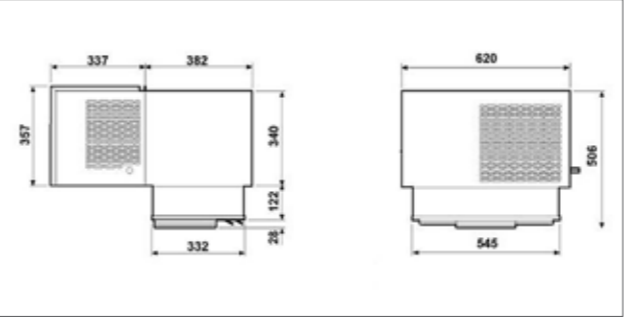
G+



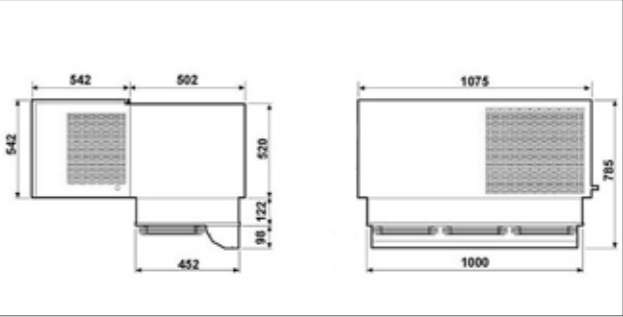
SVV



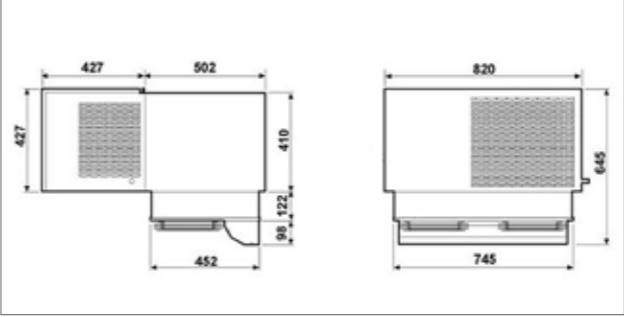
SVV0100



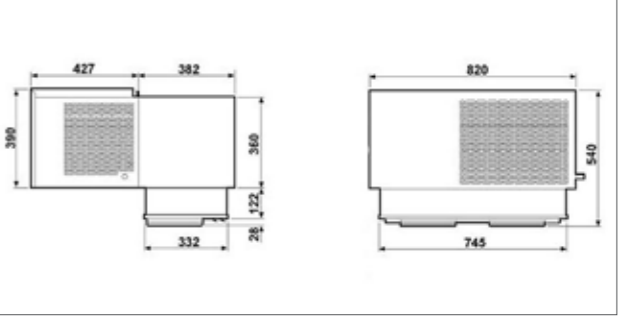
SVV1170



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.

FAL

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		2170 €	2340 €	2575 €	2835 €	3515 €	3685 €

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 €

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

Servicios opcionales*



FAL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock 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.

SFL

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		2825 €	2965 €	3370 €	3735 €	4085 €	4775 €

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

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

Servicios opcionales*









CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		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		5655 €	8038 €	8325 €	10545 €	12635 €	15305 €

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

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

Servicios opcionales*



PTL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monoblock 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.

LBNNH

★ PRODUCTO PREMIUM

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		2745 €	2865 €	2910 €	3425 €	3305 €

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		3355 €	3540 €	4295 €	3735 €	4740 €

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		4945 €	5900 €	6460 €	9585 €	11455 €

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

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*



Cámaras y equipos

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

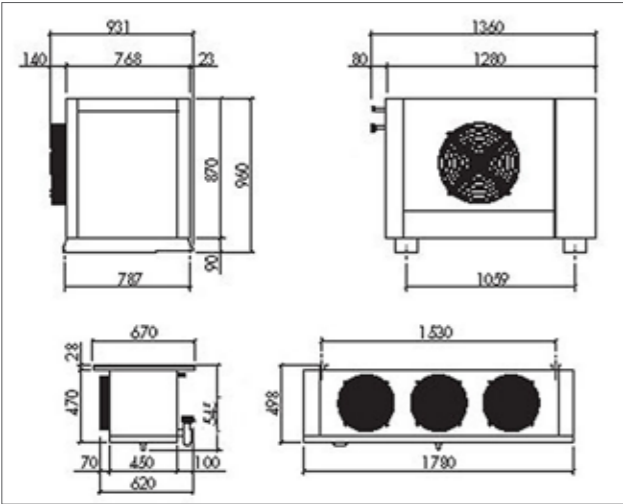
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 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 linea de líquido.

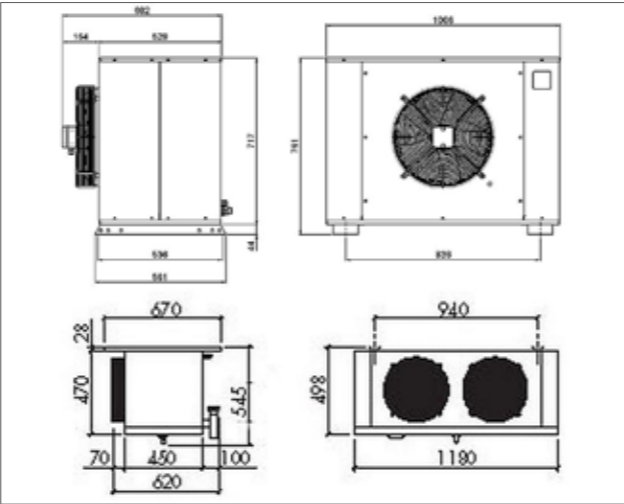
LBNNH

★ PRODUCTO PREMIUM

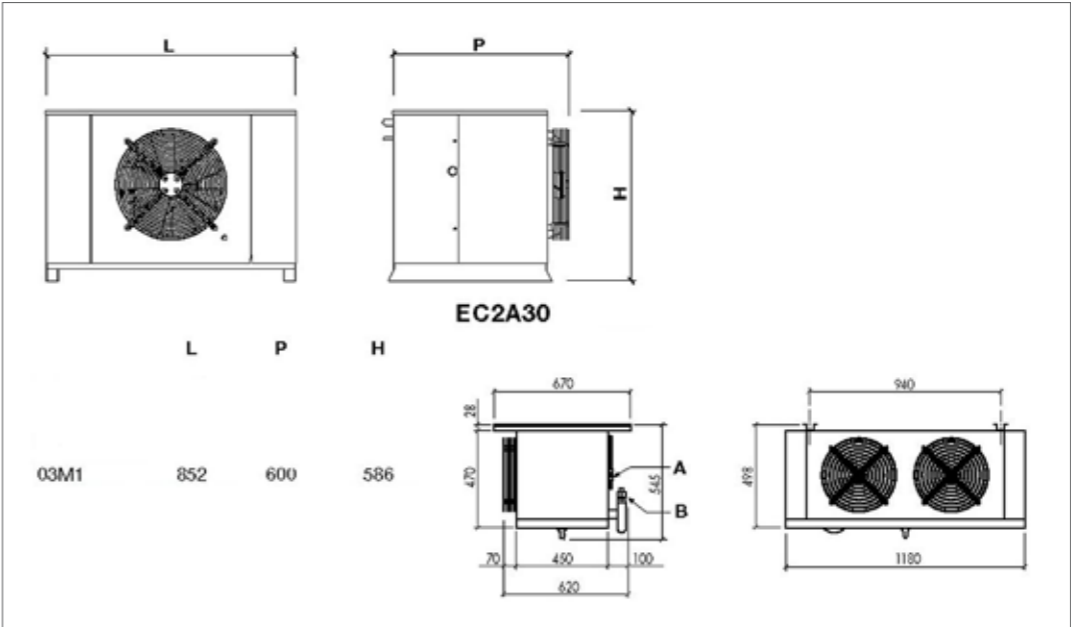
Servicios opcionales*



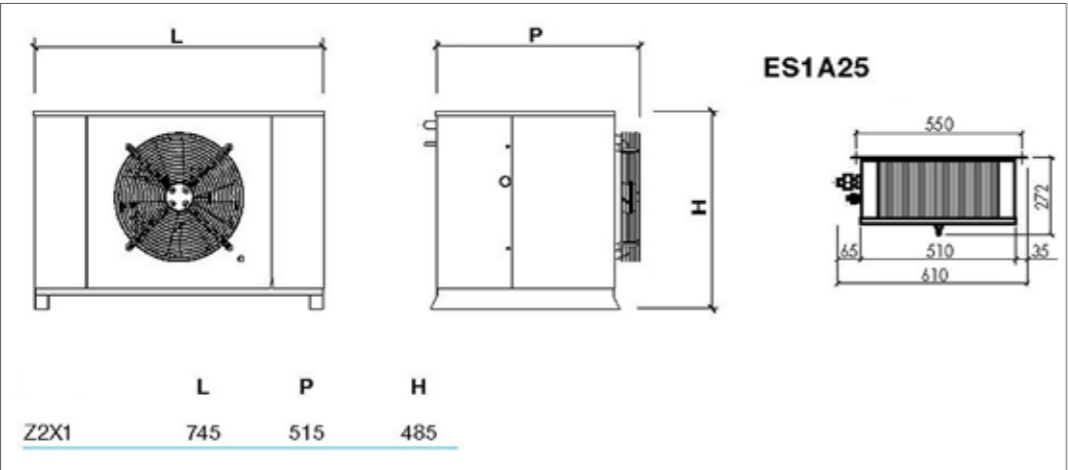
LBNNH6350 y LBNNH6450



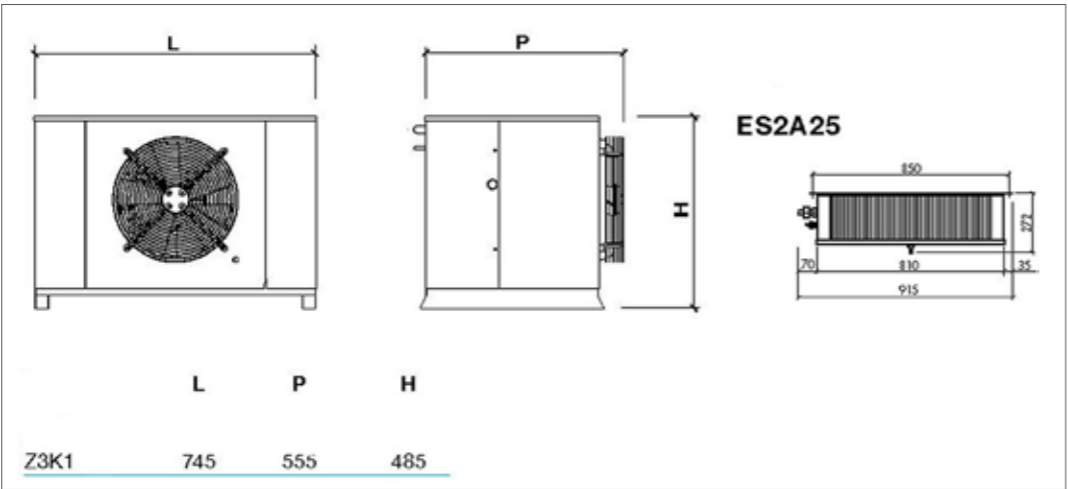
LBNNH5250 y LBNNH5300



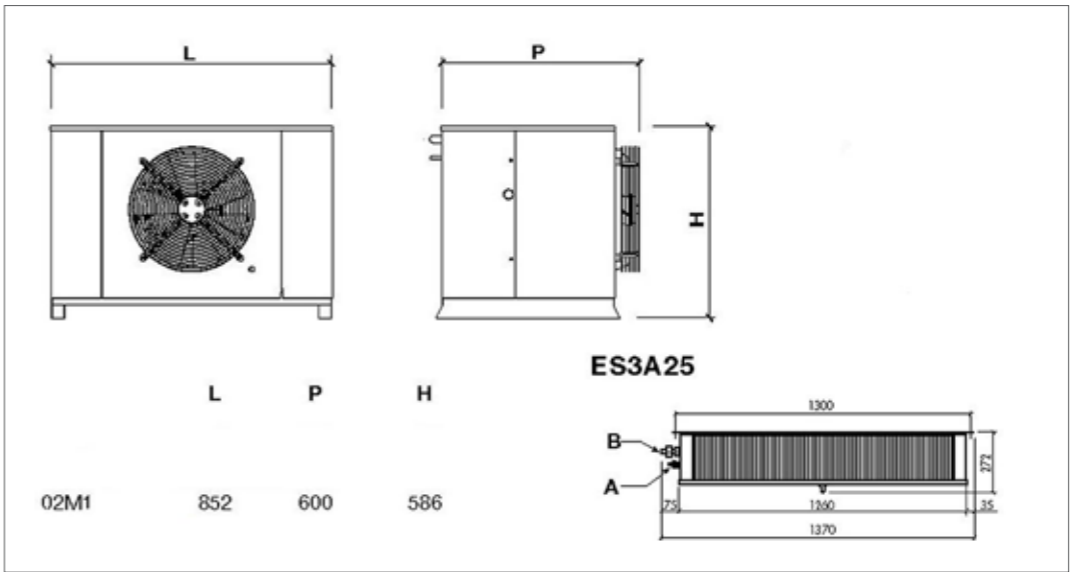
LBNNH4250



LBNNH1050 a LBNNH1075



LBNNH2100 a LBNNH2120



LBNNH3150 a LBNNH3201

Consultar stock disponible

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

LSNN

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		LSNN1050	LSNN1060	LSNN1075	LSNN2100	LSNN2120	LSNN2122	LSNN3150	LSNN2400
Código		0NTB0346	0NTB0347	0NTB0348	0NTB0349	0NTB0350	0NTB0351	0NTB0352	0NTB0353
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		2315 €	2415 €	2705 €	2730 €	3435 €	3275 €	3695 €	4595 €

Tabla potencias (kW):

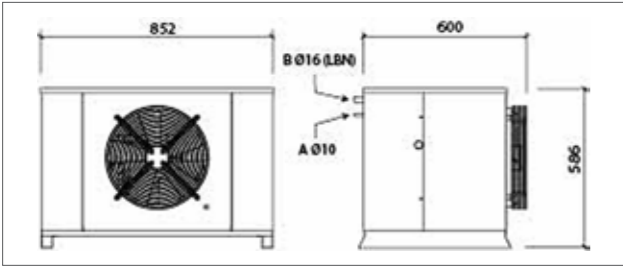
TI (°C)	Ta (°C)	LSNN1050	LSNN1060	LSNN1075	LSNN2100	LSNN2120	LSNN2122	LSNN3150	LSNN3200
0	27	1,11	1,26	1,54	2,28	2,54	2,54	3,57	3,98
	32	1,04	1,17	1,46	2,10	2,35	2,36	3,32	3,69
	38	0,94	1,08	1,39	1,95	2,14	2,15	3,03	3,32
	43	0,86	0,98	1,33	1,81	1,94	1,95	2,75	2,95
5	27	1,30	1,47	1,80	2,70	2,98	3,02	4,17	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

🕒 Consultar stock disponible

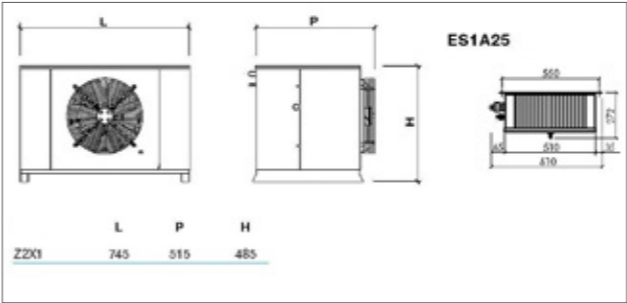
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

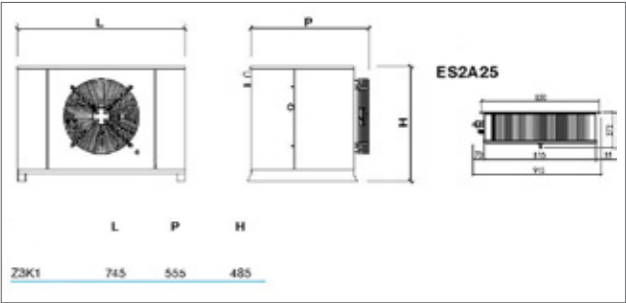
Servicios opcionales*



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.

STH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0504	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		2635 €	2915 €	3355 €	4750 €	5703 €	6185 €

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

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

Servicios opcionales*



STH 22



STH 16

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

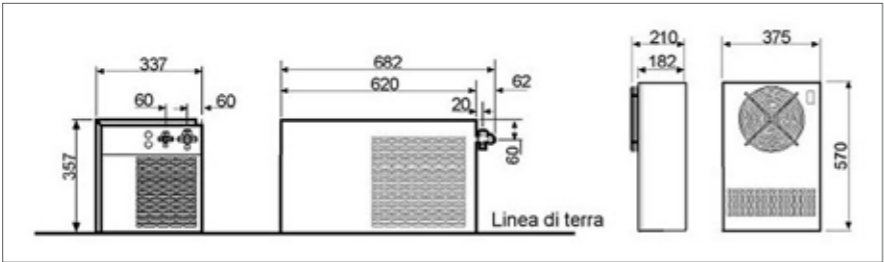
- Equipo biblock de techo.
 - Panel de control remoto concable de 10 m.
 - Rango de temperatura: +8 / +15.
 - Compresor hermético.
 - Desescarche por aire.
 - Refrigerante R-452A .
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
 - Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
 - Incluye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

WPYG

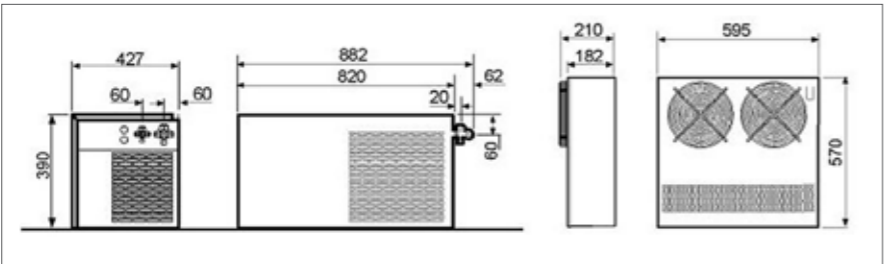
★ PRODUCTO PREMIUM

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		5775 €	5905 €	6745 €	7065 €



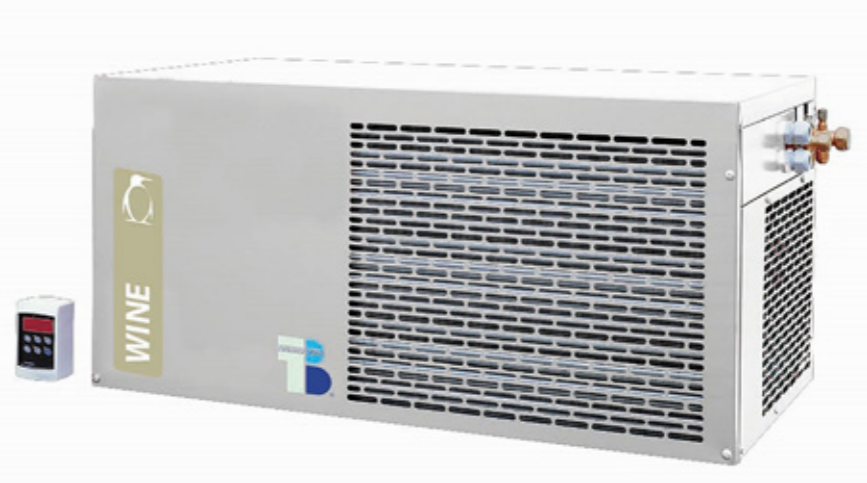
WPYG030 y WPYG050



WPYG060 y WPYG075

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

Servicios opcionales*



WPYG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

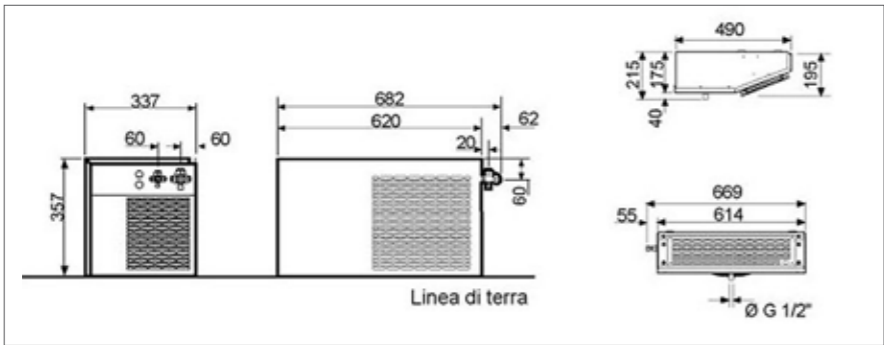
- Equipo partido de pared para conservación de vino embotellado.
 - Control de temperatura y humedad.
 - Rango de temperatura: +10°C / +20 °C.
 - Panel de control remoto con cable de 5 m.
 - Panel portasondas.
 - Compresor hermético.
- Aislamiento acústico.
 - Expansión por válvula termostática.
 - Refrigerante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

WSYG

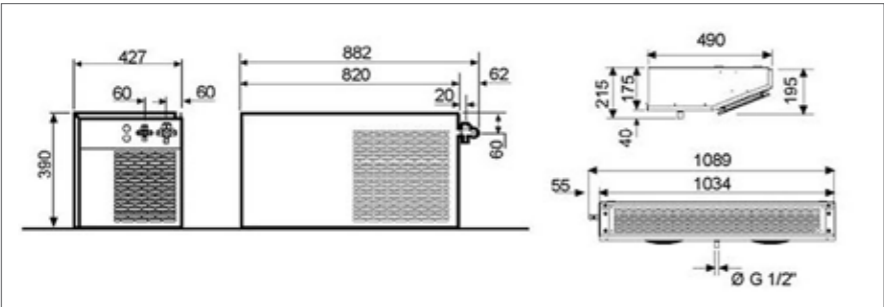
★ PRODUCTO PREMIUM

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		5815 €	5950 €	6875 €	8345 €



WSYG030 y WSYG050



WSYG060 y WSYG075

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

Servicios opcionales*



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).

STM

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 €	2475 €	2875 €	2905 €	3210 €	3665 €

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		4785 €	5275 €	5855 €	7325 €	7775 €

Tabla potencias (kW):

TI (°C)	Ta (°C)	STM 3	STM6	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	STM6	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

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

Servicios opcionales*

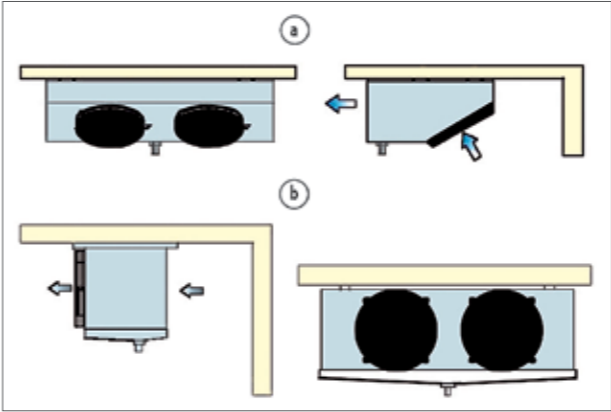
G+



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).

LBVH

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		3005 €	3075 €	3150 €	3520 €	3955 €

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		4015 €	4105 €	4845 €	4595 €	5295 €

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):

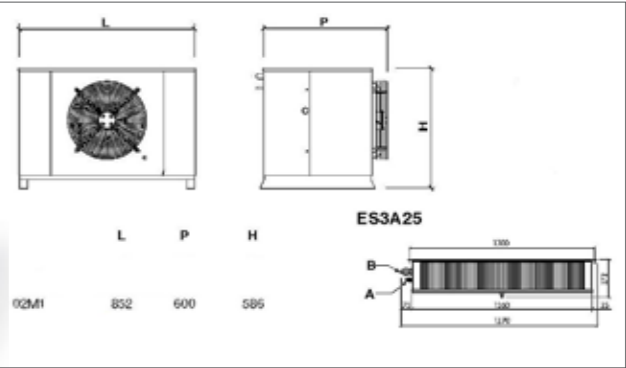
TI (°C)	Ta (°C)	LBVH1100	LBVH1120	LBVH1170	LBVH2170	LBVH2200	LBVH3250	LBVH3300	LBVH3301	LBVH3400	LBVH3401
-25	27	2,0	3,7	5,0	6,9	10,5	15,7	17,0	17,0	23,8	23,8
	32	1,7	3,1	4,3	5,8	9,1	13,1	15,3	15,3	20,3	20,3
	38	1,4	2,4	3,6	4,6	7,4	10,6	12,6	12,6	16,1	16,1
	43	1,1	2,0	2,9	4,0	5,8	8,9	10,4	10,4	13,7	13,7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

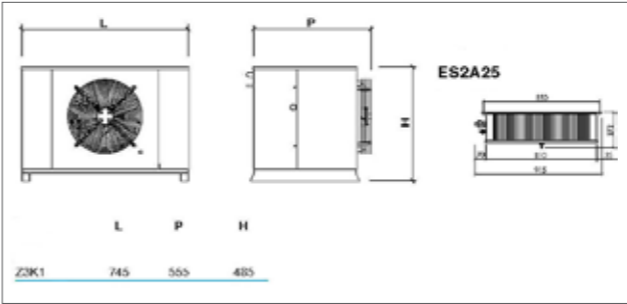
ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m3)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-5
Suelo aislado	Si

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

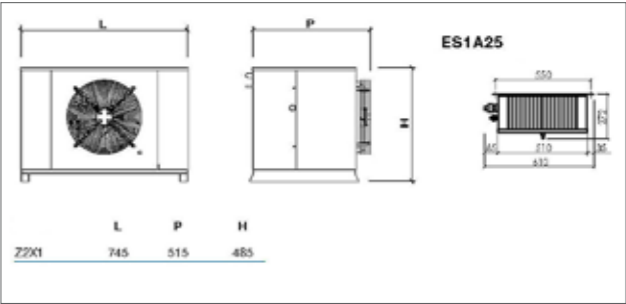
Servicios opcionales*



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.

LSV

★ PRODUCTO PREMIUM

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		2365 €	2415 €	2745 €	3205 €	3725 €	3765 €	4015 €	4545 €

Tabla potencias (kW):

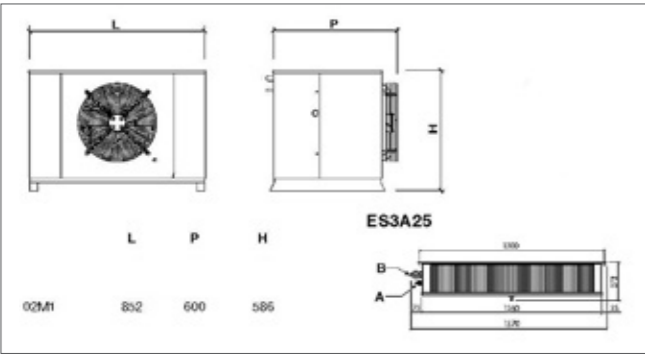
TI (°C)	Ta (°C)	LSV1100	LSV1120	LSV1170	LSV2170	LSV2200	LSV3250	LSV3300	LSV3400
0	27	0,55	0,79	0,93	1,13	1,45	1,86	2,02	2,43
	32	0,50	0,71	0,86	1,02	1,33	1,67	1,84	2,22
	38	0,44	0,62	0,77	0,89	1,18	1,46	1,63	1,71
	43	0,39	0,56	0,68	0,82	1,02	1,32	1,44	3,21
5	27	0,76	1,03	1,23	1,51	1,94	2,49	2,76	3,21
	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

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

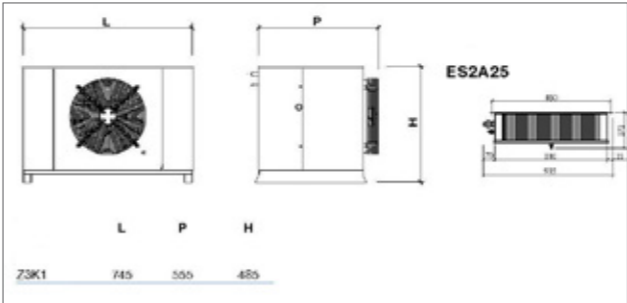
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*

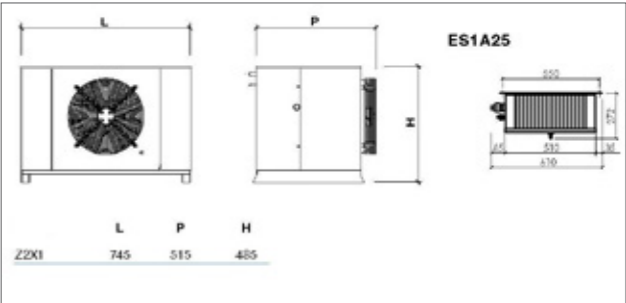
G+



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.

STL

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		2815 €	3105 €	3110 €	3855 €	4255 €	4595 €	4945 €	5925 €

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

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

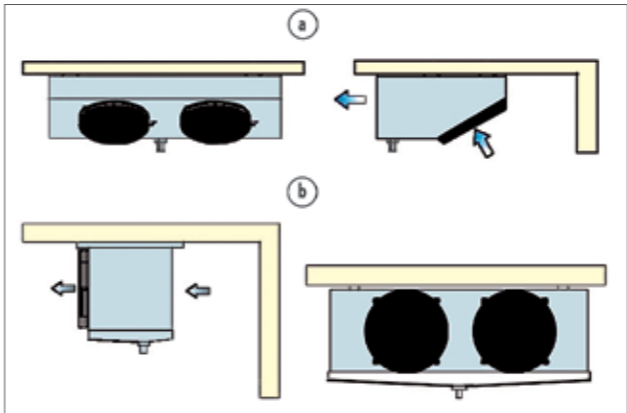
Servicios opcionales*



STL 16



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).

Tus mejores platos con el mejor equipamiento

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

Cocinas

Martín Berasategui	178
Cocción horizontal	
Cocinas gas / eléctricas	182
Línea 600	
Tecnología Línea 600	186
Cocinas gas / eléctricas	188
Fry top lisa	190
Fry top rayada	192
Parrillas	194
Freidoras	196
Baño María	198
Calientapatatas / cuecepastas	200
Línea 700	
Tecnología Línea 700	202
Cocinas gas / eléctricas	204
Fry top lisa	206
Freidoras	208
Cuecepastas	210
Marmitas	212
Gama Unika 700	
Tecnología Gama Unika 700	214
Cocción horizontal con mueble	216
Gama Unika 700 TOP	
Cocción horizontal sobremesa	242
Gama Unika 900	
Tecnología Gama Unika 900	256
Cocción horizontal con mueble	258
Salamandras	
Tecnología Salamandras	282
Salamandras	284
Línea abatidores	286
Línea envasado	288



Martín Berasategui.

El chef **Martín Berasategui**, galardonado con 10 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.



Entrevistamos a Martín Berasategui

Entra en el canal de Youtube de Eurofred y descubre la entrevista que le realizamos en su restaurante de Lasarte.



<https://youtu.be/lnyEAnvgOYk>



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 y mejor 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.



Bajomostadores 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.



LÍNEA MINI

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	1PL006	2PL006	3PL006
Código	7MOF0000	7MOF0001	7MOF0002
Ancho / fondo / alto	mm	425 / 480 / 260	625 / 480 / 260
Peso bruto / neto	kg	14 / 13	19,5 / 18
PVP	333 €	426 €	539 €



3PL006

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura construída en acero inoxidable, con cajón recogegrasas.
- 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.

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

LÍNEA MINI

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		171 €	337 €	222 €	409 €

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		278 €	523 €	449 €	861 €



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.

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

LÍNEA 600

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

Las prestaciones

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

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

La gama

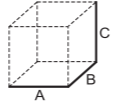











Cocinas, fry-tops lisas o rayadas, parrillas, freidoras de 1 o 2 cubas, baño maria, calentapatatas y cuecepastas. Todo ello en versión eléctrica o a gas. Grandes combinaciones incluso en pequeños espacios.



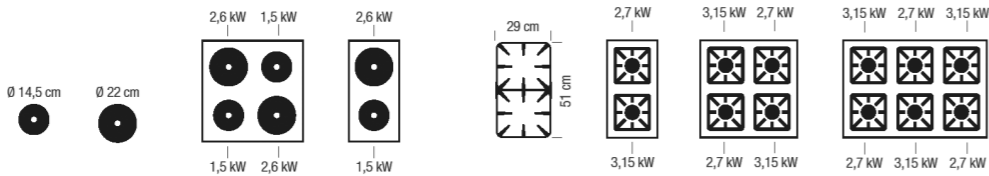
LÍNEA 600

Servicios opcionales*



Cocina / Horno	Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m³/kg
 / --	7MBM0001	MG40	40×60×46	0,11/22
 / --	7MBM0002	MG60	60×60×46	0,16/28
 / --	7MBM0003	MG100	100×60×46	0,27/35
 / --	7MBM0004	ME40	40×60×46	0,11/22
 / --	7MBM0005	ME60	60×60×46	0,16/28
 / 	7MBM0006	MG60 + HORNO	60×60×85	0,3/60
 / 	7MBM0007	MG100 + HORNO + NEUTRO	100×60×85	0,51/85
 / 	7MBM0008	ME60 + HORNO	60×60×85	0,3/60

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,8	-	-	862
-	11,6	-	-	1.312
-	17,4	-	-	1.829
-	-	-	4.1	754
-	-	-	8.2	1.228
-	11.6 + horno 2.2	-	-	2.275
-	17.4 + horno 2.2	-	-	2.832
-	-	-	11.6 + Horno 2.2	2.744



Características principales:

- Novedosas cocinas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte o posicionadas sobre horno.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.

- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maría, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

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

LÍNEA 600

		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg
				(AxBxC) cm	
           		7MBM0011	MG40 LISA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0012	MG60 LISA	60×60×27	0,09/56
		7MBM0013	MG100 LISA	100×60×27	0,16/74
		7MBM0014	ME40 LISA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0015	ME60 LISA	60×60×27	0,09/56
		7MBM0016	ME100 LISA	100×60×27	0,16/74
		7MBM0017	MG40 LISA CROMADA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0018	MG60 LISA CROMADA	60×60×27	0,09/56
		7MBM0019	MG100 LISA CROMADA	100×60×27	0,16/74
		7MBM0020	ME40 LISA CROMADA	40×60×27	0,06/38
		7MBM0021	ME60 LISA CROMADA	60×60×27	0,09/56
		7MBM0022	ME100 LISA CROMADA	100×60×27	0,16/74

Características principales:

- Gama completa de fry-tops lisos y lisos con acabados cromados de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte. Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.

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

Servicios opcionales*



Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,1	-	-	1.578
-	10,2	-	-	2.062
-	15,3	-	-	2.965
-	-	-	5	1.328
-	-	-	7,5	1.661
-	-	-	12,5	2.407
-	5,1	-	-	1.947
-	10,2	-	-	2.661
-	15,3	-	-	3.804
-	-	-	5	1.726
-	-	-	7,5	2.257
-	-	-	12,5	3.365

ACCESORIOS

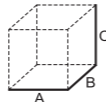




Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0041	Soporte neutro 60	403
7MBM0043	Soporte neutro 100	533

- Forman parte de una línea 600 mm de fondo que permiten hace cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

LÍNEA 600

Servicios opcionales*



	Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg
	7MBM0023	MG40 RAYADA	40×60×27	0,06/38
	7MBM0024	MG60 RAYADA	60×60×27	0,09/56
	7MBM0025	ME40 RAYADA	40×60×27	0,06/38
	7MBM0026	ME60 RAYADA	60×60×27	0,09/56

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	5,1	-	-	1.504
-	7,2	-	-	2.167
-	-	-	5	1.417
-	-	-	7,5	1.906

Características principales:

- Gama completa de fry-tops lisos y lisos con acabados cromados de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte. Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.

ACCESORIOS

Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0041	Soporte neutro 60	403

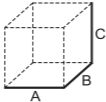


- Forman parte de una línea 600 mm de fondo que permiten hace cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

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

LÍNEA 600

Servicios opcionales*



Código	Modelo	<div></div> <div>(AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg
 7MBM0027	MPG40	40×60×27	0,06/36
 7MBM0028	MPG80	80×60×27	0,09/46

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
7	-	-	-	1.813
14	-	-	-	2.654

ACCESORIOS

Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0042	Soporte neutro 80	466

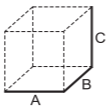




Características principales:

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

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

LÍNEA 600



Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg
 7MBM0029	MFG40	40×60×27	0,06/23
 7MBM0030	MFG60	60×60×27	0,09/40
 7MBM0031	MFE40	40×60×27	0,06/23
 7MBM0032	MFE60	60×60×27	0,09/40

Servicios opcionales*



Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	7,4	-	-	1.691
-	14,8	-	-	2.911
-	-	-	9	1.559
-	-	-	18	2.567

ACCESORIOS

Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0041	Soporte neutro 60	403

Características principales:





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

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

LÍNEA 600

Servicios opcionales*



Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg
 7MBM0033	MBG40	40×60×27	0,06/22
 7MBM0034	MBG60	60×60×27	0,09/30
 7MBM0035	MBE40	40×60×27	0,06/22
 7MBM0036	MBE60	60×60×27	0,09/30

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
2,1	-	-	-	1.227
5	-	-	-	1.593
-	-	1,5	-	1.113
-	-	3	-	1.252

ACCESORIOS

Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0041	Soporte neutro 60	403

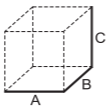



Características principales:

- 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.

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

LÍNEA 600



Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol. m³
 7MBM0037	CALIENTAPATATAS MPTE40	40×60×27	0,06
 7MBM0038	CUECEPASTAS MCPG60	60×60×27	0,09
 7MBM0039	CUECEPASTAS MCPE60	60×60×27	0,09

Características principales:

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

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	-	1	-	1.220
-	11	-	-	2.359
-	-	-	9	2.094

ACCESORIOS

Soportes		
7MBM0040	Soporte neutro 40	365
7MBM0041	Soporte neutro 60	403
Cesta cuecepastas		
7MBM9015	(115 × 150 × 125 mm.)	74
7MBM9016	(115 × 300 × 125 mm.)	113

LÍNEA 700



Ofrece una gama de productos completa que permite personalizar la cocina según las necesidades de cada negocio. Puedes combinar modelos con horno o de armario abierto y elegir la instalación con pies ajustables, con base o con ruedas, etc.

Las prestaciones

- Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de espesor 18/10 que le confiere una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.
- Consumo reducido.

La gama

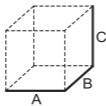










- Cocinas de 2 a 6 quemadores, fry-tops lisas, freidoras de 1 y 2 cubas, cuecepastas y marmitas. Todo ello en versión a gas o eléctrica.
- Múltiples combinaciones para optimizar tu cocina.



LÍNEA 700

Servicios opcionales*

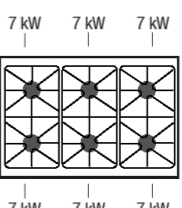
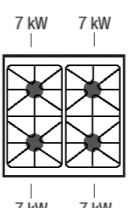
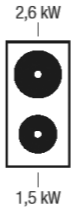


Cocina / Horno	Código	Modelo	 (AxBxC) cm	Vol./Peso m³/kg
	7MBM0096	MG7-40	40x70x25	0,07/30
	7MBM0097	MG7-70	70x70x25	0,12/50
	7MBM0046	ME7-40	40x70x25	0,07/30
	7MBM0047	ME7-70	70x70x25	0,12/50
 	7MBM0098	MG 7-70 CON HORNO	70x70x85	0,41/102
 	7MBM0099	MG7-110 CON HORNO	110 x70x85	0,65/140
 	7MBM0050	ME7-70 CON HORNO	70 x70x85	0,41/102

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	14	-	-	944
-	28	-	-	1.550
-	-	-	4,1	967
-	-	-	8,2	1.338
-	28 + HORNO 6	-	-	2.950
-	42 + HORNO 8	-	-	4.209
-	13,5	-	6	3.277

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.



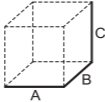
















🕒 Consultar stock disponible

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

LÍNEA 700

Servicios opcionales*



		Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
		7MBM0051	MG7-40 LISA	40x73x25	0,07/36	-	5,5	-	-	1.403
		7MBM0052	MG 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70	-	11	-	-	2.208
		7MBM0053	ME 7-40 LISA	40x73x25	0,07/36	-	-	-	4	1.383
		7MBM0054	ME 7-70 LISA	70x73x25	0,12/70	-	-	-	8	2.132
		7MBM0055	MG 7-40 LISA CON MUEBLE	40x70x85	0,32/60	-	5,5	-	-	2.132
		7MBM0056	MG 7-70 LISA CON MUEBLE	70x70x85	0,41/92	-	11	-	-	2.748
		7MBM0057	ME 7-40 LISA CON MUEBLE	40x70x85	0,23/60	-	-	-	4	1.911
		7MBM0058	ME 7-70 LISA CON MUEBLE	70x70x85	0,41/92	-	-	-	8	2.688

Características principales:

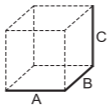
















- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que les confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Doble protección en puerta para evitar el recalentamiento de la misma evitando así posibles accidentes laborales.

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

LÍNEA 700

Servicios opcionales*



		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg
				(AxBxC) cm	
		7MBM0067	MFG 7-40	40x73x25	0,07/ 35
		7MBM0068	MFG 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0069	MGE 7-40	40x73x25	0,07/35
		7MBM0070	MFE 7-70	70x73x25	0,12/55
		7MBM0071	MFG 7-40 CON MUEBLE	40x70x85	0,23/93
		7MBM0072	MFG 7-70 CON MUEBLE	70x70x85	0,41/135
		7MBM0073	MFE 7-40 CON MUEBLE	40x70x85	0,23/93
		7MBM0074	MFE 7-70 CON MUEBLE	70x70x85	0,41/135

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	7,4	-	-	1.849
-	14,8	-	-	3.061
-	-	-	9	1.814
-	-	-	18	2.949
-	12,5	-	-	2.295
-	25	-	-	3.993
-	-	-	9	2.218
-	-	-	18	3.703

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.

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

ACCESORIOS

Cestas		
7MBM9019	Cesta 260 × 295 × 120	84
7MBM9020	Mediacesta 120 × 295 x120	76

LÍNEA 700

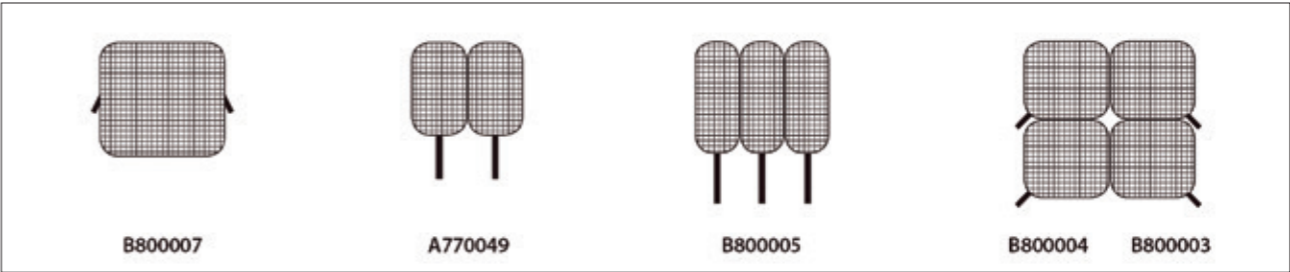


	Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol. m³
	7MBM0075	MCPG 7-40	40x70x85	0,23
	7MBM0076	MCPE 7-40	40x70x85	0,23
	7MBM0077	MCPG 7-70	70x70x85	0,41
	7MBM0078	MCPE 7-70	70x70x85	0,41

Servicios opcionales*



Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	8,5	-	-	2.588
-	-	-	5,5	2.692
	13,6	-	-	3.107
	-	-	9	3.210



Distribución de las cestas cuecepastas por cuba

ACCESORIOS

Cestas				
7MBM9021	Cesta B800007	300 × 325 × 230 mm		155
7MBM9022	Cesta A770049	145 × 295 × 230 mm		93
7MBM9023	Cesta B800005	95 × 295 × 215 mm		103
7MBM9024	Cesta B800004	165 × 145 × 230 mm		77
7MBM9025	Cesta B800003	165 × 145 × 230 mm		77

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.

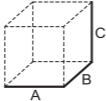


🕒 Consultar stock disponible

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

LÍNEA 700

Servicios opcionales*



Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol. m³
 7MBM0079	MGMR 7-70	70x70x85	0,41
 7MBM0080	MEMR 7-70	70x70x85	0,41

Gas kW	Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	12,5	-	-	6.109
-	-	-	9	6.420

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.

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

Gama Unika 700

Todas las combinaciones posibles en una línea de acabados de calidad, gran diseño y gran modularidad. La línea 700 es sin duda la gama ideal para equipar las cocinas más exigentes y ofrecer grandes resultados.



La gama

Gama completa de cocinas, freidoras, fry-top, sarténes, calentapatatas, barbacoas, baño maría y cuecepastas disponibles en versión a gas y eléctrica, sobre mueble neutro, sobre horno o incluso modelos de sobremesa. Diseño, estética, robustez y versatilidad en una gama profesional que no puede faltar en tu cocina.

Cocinas



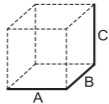
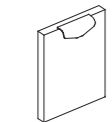
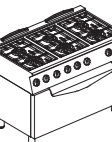
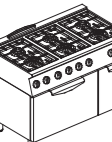
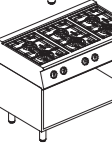
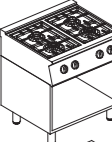
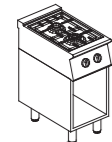
Sistema Compound

El Sistema Compound es un tratamiento que se realiza sobre el hierro de la plancha, el cual la hace más resistente a la oxidación. Gracias a este sistema la plancha es mucho más higiénica ya que no hay riesgo de que el deterioro del material, que está en contacto con el producto cocinado, se trasfiera al alimento.












GAMA UNIKA 700

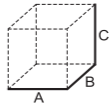
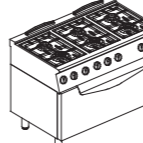
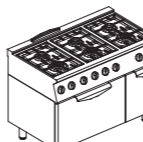
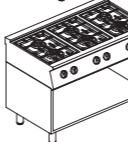
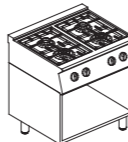
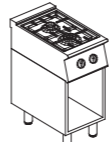
★ PRODUCTO PREMIUM












(A x B x C) cm

										LineaBase 700	
Código	Modelo			Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP			
				m³/kg	kW	kW	kW	€			
	7LGK1300	ECG720G	400×700×900	0,5/50	9,5			1.232			
	7LGK1301	ECG740G	800×700×900	0,9/80	19			1.927			
	7LGK1302	ECG760G	1200×700×900	1,3/110	28,5			2.759			
Cocinas sobre horno											
	7LGK1303	ECG740F	800×700×900	0,9/140	27			2.947			
	7LGK1304	ECG740E	800×700×900	0,9/140	19		6	3.345			
	7LGK1305	ECG760F	1200×700×900	1,3/210	36,5			3.932			
	7LGK1306	ECG760E	1200×700×900	1,3/210	28,5		6	4.225			
Cocinas sobre maxi horno											
	7LGK1307	ECG760H	1200×700×900	1,3/210	38,5			4.155			
	7LGK1308	ECG76EH	1200×700×900	1,3/210	28,5		9	4.501			
Puertas											
7LGK9061	2016437							139			

Servicios opcionales*



(A x B x C) cm

										unika700	
Código	Modelo			Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP			
				m³/kg	kW	kW	kW	€			
	7LGK1309	CG720G	400×700×900	0,5/50	12			1.553			
	7LGK1310	CG740G	800×700×900	0,9/80	24			2.462			
	7LGK1311	CG760G	1200×700×900	1,3/110	36			3.432			
Cocinas sobre horno											
	7LGK0063	CG740F	800×700×900	0,9/140	32			3.557			
	7LGK0064	CG740E	800×700×900	0,9/140	24		6	3.822			
	7LGK1313	CG760F	1200×700×900	1,3/210	44			4.871			
	7LGK1314	CG760E	1200×700×900	1,3/210	36		6	5.112			
Cocinas sobre maxi horno											
	7LGK0076	CG760H	1200×700×900	1,3/210	46			4.923			
	7LGK1315	CG76EH	1200×700×900	1,3/210	36		9	5.270			

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

★ PRODUCTO PREMIUM

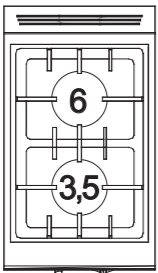
Servicios opcionales*



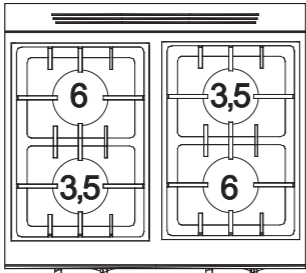
CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

LineaBase
700

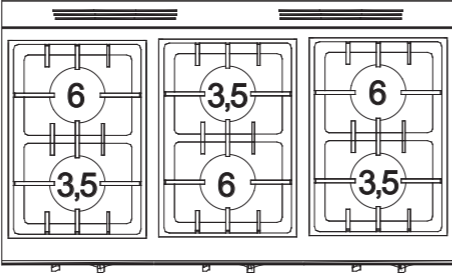
Estándar



9,5 kW



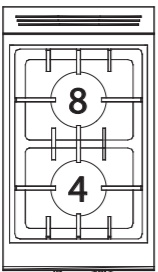
19 kW



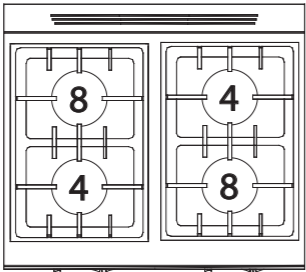
28,5 kW

unika700

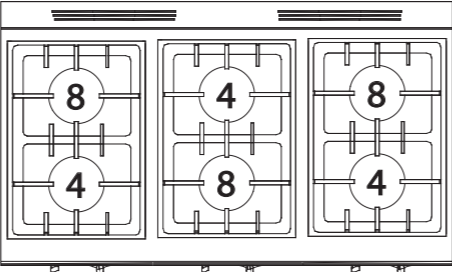
Estándar



12 kW

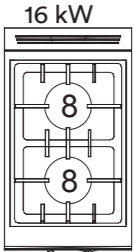


24 kW

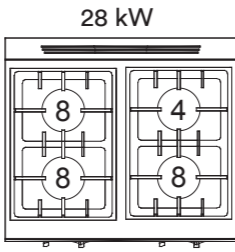


36 kW

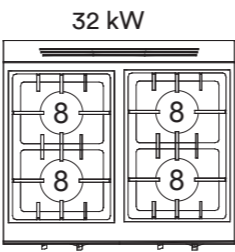
Extra precio para cocina con quemadores de 8 KW: 85 € (bajo petición)



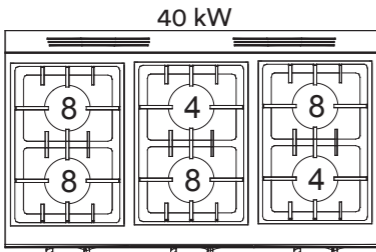
+73 €



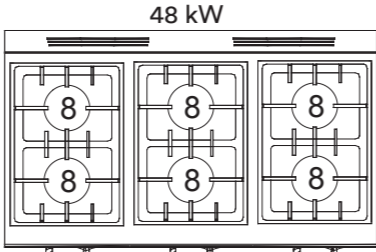
+73 €



+146 €



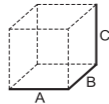
+73 €



+217 €

PLACAS RADIANTES

unika700



(A x B x C) cm

Código	Modelo	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
2 fuegos izq con placa sobre horno de gas						
7LGK1316	TG74FTL	0,9/100	26			4.492
2 fuegos dcha con placa sobre horno de gas						
7LGK1317	TG74FTR	0,9/100	26			4.492
4 fuegos izq/dcha con placa central sobre horno						
7LGK0065	TG76FTC	1,3/210	38			5.561
2 fuegos izq con placa sobre horno de gas						
7LGK1319	TG76FTL	2,3/170	32			5.619
2 fuegos dcha con placa sobre horno de gas						
7LGK1320	TG76FTR	2,3/170	32			5.619

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



PLACAS RADIANTES

unika700

	Código	Modelo	<div><div><div>A</div><div>B</div><div>C</div></div><div>(A x B x C) cm</div></div>	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia		PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
		7LGK1321	TG720G	400×700×900	0,5/85	6		2.411
		7LGK1322	TG740G	800×700×900	0,9/11	12		2.689
		7LGK1323	TE720G	400×700×900	0,5/85		4	3.021
		7LGK1324	TE740G	800×700×900	0,9/110		10	4.371
Horno de gas								
		7LGK1325	TF740F	800×700×900	0,9/130	20		4.065
Horno eléctrico								
		7LGK1326	TG740E	800×700×900	0,9/130	12	6	4.313
		7LGK1327	TE740E	800×700×900	0,9/150		16	5.949

ACCESORIOS

	Palanca			
	7LGK9077	2019661		58
	Bandeja			
	7LGK9806	2022220	650×530×40	56

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS CUADRADAS

unika700

	Código	Modelo	<div><div><div>A</div><div>B</div><div>C</div></div><div>(A x B x C) cm</div></div>	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia		PVP €
						230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
		7LGK1328	CE72QG	400×700×900	0,6/60		5,2	1.910
		7LGK1329	CE74QG	800×700×900	0,9/90		10,4	3.058
		7LGK1330	CE76QG	1200×700×900	1,3/100		15,6	4.226
Mantenedores								
		7LGK1331	CE74QG-MC	800×700×900	0,9/100	0,9 *	10,4 **	5.644
Horno eléctrico								
		7LGK1332	CE74QE	800×700×900	0,9/130		16,4	4.569
		7LGK1333	CE76QE	1200×700×900	1,3/160		21,6	5.945
		7LGK1334	CE76QH	1200×700×900	1,3/160		24,6	6.067

* Potencia mantenedor
** Potencia placas

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

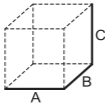
★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



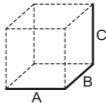
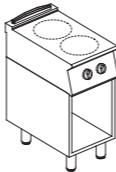


COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS REDONDAS

unika700

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) cm			60 Hz opcional kW	kW	
	⚡ 7LGK1335	CE72TG	400×700×900	0,5/60			5,2	1.385
	⚡ 7LGK1336	CE74TG	800×700×900	0,9/90			10,4	1.900
	⚡ 7LGK1337	CE76TG	1200×700×900	1,3/100			15,6	2.236
Horno eléctrico								
	⚡ 7LGK1338	CE74TE	800×700×900	0,9/130			16,4	3.319
	⚡ 7LGK1339	CE76TE	1200×700×900	1,3/160			21,6	4.533
	⚡ 7LGK1340	CE76TH	1200×700×900	1,3/160			24,6	4.660

COCINAS VITROCERÁMICA

unika700

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) cm			kW	kW	
	⚡ 7LGK1341	CV720G	400×700×900	0,5/60			4,2	1.877
	⚡ 7LGK1342	CV740G	800×700×900	0,9/90			8,4	3.046
Horno eléctrico								
	⚡ 7LGK1343	CV740E	800×700×900	0,9/130			14,4	4.593

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

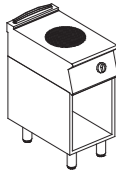
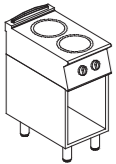
★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



COCINAS ELECTRICAS A INDUCCIÓN

unika700



Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Placas de induccion							
7LGK1344	CI720G	400×700×900	0,5/70			7	7.980
7LGK1345	CI740G	800×700×900	0,9/100			14	12.886
Wok							
7LGK1346	CW720G	400×700×900	0,5/85			6	7.189

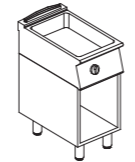
ACCESORIOS



Olla para wok							
7LGK9807	5920010	Dim. ø360×102H mm					359

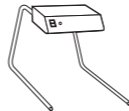
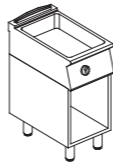
SARTEN MULTIPLO

unika700



Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	Capaci- dad L	PVP €
7LGK1347	CM720G	400×700×900	0,5/90		5,1	12	3.202
7LGK1348	CM740G	800×700×900	0,9/130		10,2	24	4.541

CALIENTAPATATAS



Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
7LGK1349	SP720G	400×700×900	0,5/55		1,38		1.679
7LGK1113	LSR4611	400×390×410	0,12/13		0,4		388

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

GAMA UNIKA 700

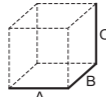
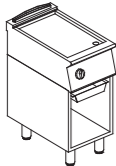



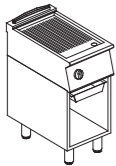



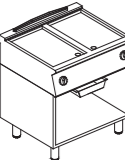



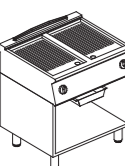



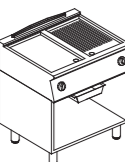



★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



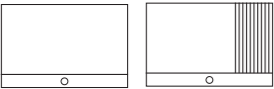
FRY-TOP A GAS

unika700

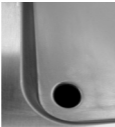
								
	Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	Liso							
		7LGK1351	FLG72GF	400×700×900	0,5/75	7		1.768
		7LGK0069	FLG72GCR	400×700×900	0,5/75	7		2.965
		7LGK1352	FLG72GC	400×700×900	0,5/75	7		2.497
	Acanalado							
		7LGK1353	FRG72GF	400×700×900	0,5/75	7		2.119
		7LGK0086	FRG72GCR	400×700×900	0,5/75	7		2.458
		7LGK1354	FRG72GC	400×700×900	0,5/75	7		2.766
	Liso							
		7LGK1355	FLG74GF	800×700×900	0,9/120	14		2.706
		7LGK0517	FLG74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120	14		3.680
		7LGK1356	FLG74GC	800×700×900	0,9/120	14		4.036
	Acanalado							
		7LGK1357	FRG74GF	800×700×900	0,9/120	14		2.938
		7LGK0518	FRG74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120	14		4.330
		7LGK1358	FRG74GC	800×700×900	0,9/120	14		4.331
	Liso-Acanalado							
		7LGK1359	FMG74GF	800×700×900	0,9/120	14		2.889
		7LGK0519	FMG74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120	14		4.256
		7LGK1360	FMG74GC	800×700×900	0,9/120	14		4.257

(1) Cromo duro disponible solo en plancha única

* Disponibles con placa única bajo pedido



F: Placa Fe510
CR: Placa Cromo Duro
C: Placa Compound

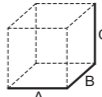
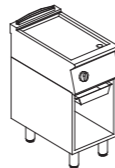



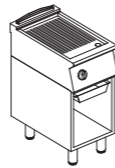



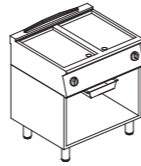



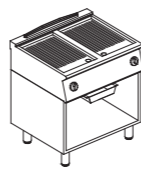



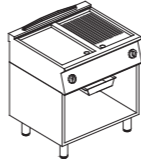





🕒 Consultar stock disponible

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

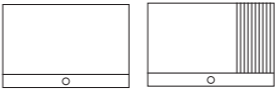
FRY-TOP ELÉCTRICOS

unika700

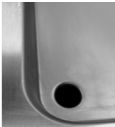
							Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	unika700
	Código	Modelo		(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	kW	kW	PVP €
	Liso								
		7LGK1361	FLE72GF	400×700×900	0,5/75			6	1.908
		7LGK0522	FLE72GCR	400×700×900	0,5/75			6	2.495
		7LGK1362	FLE72GC	400×700×900	0,5/75			6	2.496
	Acanalado								
		7LGK1363	FRE72GF	400×700×900	0,5/75			6	2.004
		7LGK0523	FRE72GCR	400×700×900	0,5/75			6	2.716
		7LGK1364	FRE72GC	400×700×900	0,5/75			6	2.716
	Liso								
		7LGK1365	FLE74GF	800×700×900	0,9/120			12	2.890
		7LGK0524	FLE74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120			12	4.908
		7LGK1366	FLE74GC	800×700×900	0,9/120			12	4.217
	Acanalado								
		7LGK1367	FRE74GF	800×700×900	0,9/120			12	3.111
		7LGK0527	FRE74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120			12	3.105
		7LGK1368	FRE74GC	800×700×900	0,9/120			12	4.337
	Liso-Acanalado								
		7LGK1369	FME74GF	800×700×900	0,9/120			12	2.965
		7LGK0528	FME74GCR ⁽¹⁾	800×700×900	0,9/120			12	4.193
		7LGK1370	FME74GC	800×700×900	0,9/120			12	4.194

(1) Cromo duro disponible solo en plancha única

* Disponibles con placa única bajo pedido



F: Placa Fe510
CR: Placa Cromo Duro
C: Placa Compound



GAMA UNIKA 700

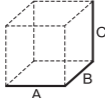
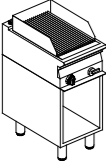
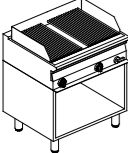
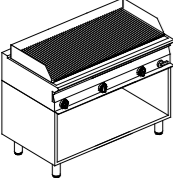
★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*

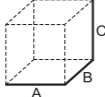




AQUA GRILL A GAS

unika700

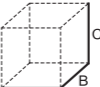

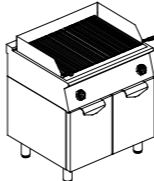
	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	7LGK1371	GL72GV	400×700×900	0,5/75	8,5			2.437
	7LGK1372	GL74GV	800×700×900	0,9/100	17			3.320
	7LGK1373	GL76GV	1200×700×900	1,3/110	25,5			4.600

AQUA GRILL ELÉCTRICO

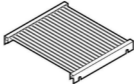

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			60 Hz optional kW	kW	
	7LGK1374	GL72GE	400×700×900	0,5/75			4	3.171
	7LGK1375	GL74GE	800×700×900	0,9/80			8	4.119

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

unika700

	Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia	Potencia	PVP
			(A x B x C) mm			230-1N	400-3N	
				m³/kg	kW	50/60 Hz	50/60 Hz	
Rejilla para carne								
	7LGK1376	GL72GC	400×700×900	0,5/75	8			2.287
	7LGK1377	GL74GC	800×700×900	0,9/100	16			3.380

ACCESORIOS

Rejilla para pescado			
	7LGK9808	2009337	Para: GL72GC 216
	7LGK9809	2009356	Para: GL74GC 226
Rejilla para carne			
	9HGK0228	2011036	Para: GL74GC 231
	9HGK0234	2011037	Para: GL74GC 244
Rejilla ½ carne ½ pescado			
	7LGK9812	2012437	Para: GL74GC 323
Lava volcánica			
	7LGK9813	7090123	Envase: 7 kg 36

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

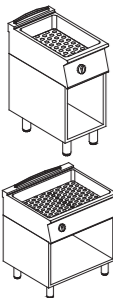
★ PRODUCTO PREMIUM

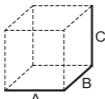


Servicios opcionales*



BAÑO MARIA

unika700



Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
		(A x B x C) mm			kW	kW	
 7LGK1378	BM720E GN 1/1	400×700×900	0,5/45		1,1		1.507
 7LGK1379	BM740E GN 2/1	800×700×900	0,9/70		2,2		2.221

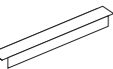
ACCESORIOS



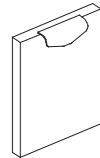
Recipientes			
7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
7LGK9815	2103142	GN 1/3 H150	45
7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	65
7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	163



Tapas			
7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
7LGK9821	2103203	Para: GN 1/3	19
7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	54
7LGK9825	2103145	Para: GN 2/1*	49



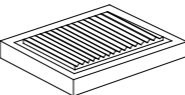
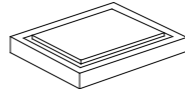
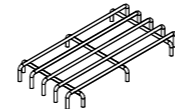
Larguero para baño maría			
7LGK9826	2014924	327×25	9
7LGK9828	2014925	532×25	10

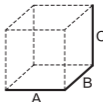


Puertas			
7LGK9061	2016437		139

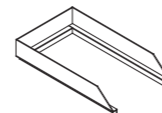
ACCESORIOS PARA COCINA

unika700



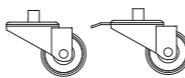
Código	Modelo		PVP
		(A x B x C) mm	
Rejilla de hierro fundido vitrificada para quemador único			
7LGK9062	2016213	395×285	112
Parrilla de varillas			
7LGK9063	2020589		226
Plancha de Fe510			
7LGK1170	2016443	395×285	151
Planchas panuradas de Fe510			
7LGK1171	2016444	395×285	163
Revillas cromada			
7LGK9833	2016438	GN 2/1	75
7LGK9834	2016442	930×560	82

ACCESORIOS PARA FRY-TOP A GAS



Antisalpicaduras			
7LGK9064	2015934		105
7LGK9836	2024234	Para placa única	169
Raspador para fry top			
7LGK9065	7080100	Para plancha lisa	51
7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada	69

ACCESORIOS



Kit ruedas			
7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)	174
Grifo de agua			
7LGK9213	7060077		290

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 700

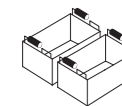
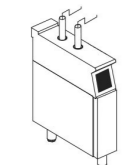
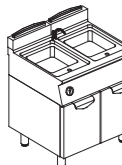
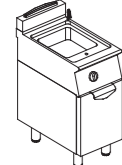
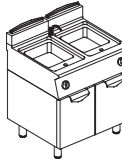
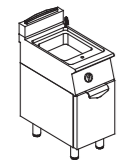
★ PRODUCTO PREMIUM

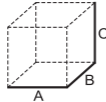




Servicios opcionales*



CUECEPASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

unika700



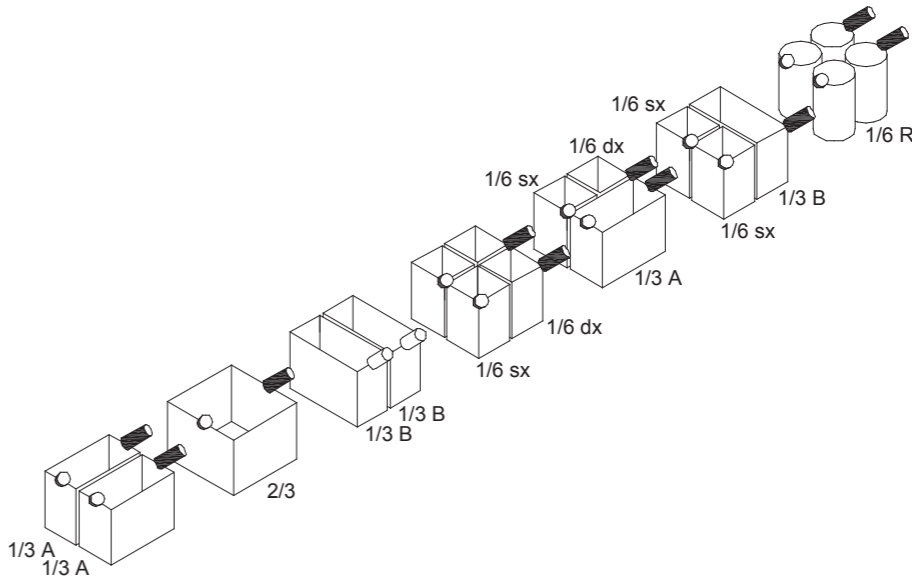
Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt.	PVP €
		(A x B x C) mm					
 7LGK1114	CPG726	400×700×900	0,5/52	10		26	2.690
 7LGK1172	CPG746	800×700×900	0,9/80	20		26 + 26	4.429
 7LGK1115	CPE726	400×700×900	0,5/50		6	26	2.720
 7LGK1173	CPE746	800×700×900	0,9/70		12	26 + 26	4.348
Modulo levanta cestos automático							
7LGK9069	MAC70	150×700×900					3.820
Kit 2 Cestelli GNI/3 para MAC70							
7LGK9842	2024513K	290×160×170					364

Los precios de los cuece-pastas **NO INCLUYEN LOS CESTOS.**

ACCESORIOS PARA CUECEPASTAS

unika700

Código	Modelo	PVP €
--------	--------	----------



Cestos				
7LGK9071	2003075	2/3 GN	mm 298×334×215H	151
7LGK9072	2003046	1/3 GN (A)	mm 290×160×215H	116
7LGK9073	2003077	1/3 GN (B)	mm 296×143×215H	122
7LGK9074	2003045	1/6 GN (dx)	mm 163×143×215H	95
7LGK9075	2003047	1/6 GN (sx)	mm 163×143×215H	95
7LGK9241	2003080	1/6 GN (R)	Ø mm 152×215H	89
Tapa para cuecepasta				
7LGK9076	2004151	1 x GN 2/3		36

🕒 Consultar stock disponible

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

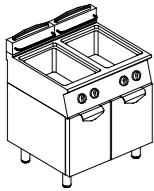
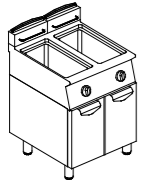
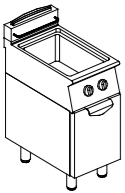
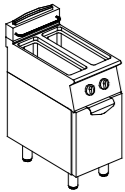
GAMA UNIKA 700

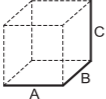
★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



unika700



	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Capacidad Lt.	PVP €
			(A x B x C) mm			kW		
	7LGK1382	FG7207T	400×700×900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	3.800
	7LGK1383	FG7207MT	400×700×900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	4.611
	7LGK1384	FG7113T	400×700×900	0,5/58	11,5	0,1	13	2.616
	7LGK1108	FG7117T	400×700×900	0,5/68	16,5	0,1	17	2.816
	7LGK1385	FG7113MT	400×700×900	0,5/68	11,5	0,1	13	3.215
	7LGK1386	FG7117MT	400×700×900	0,5/68	16,5	0,1	17	3.458
	7LGK1387	FG7215T	600×700×900	0,6/100	18,8		13 + 13	3.976
	7LGK1388	FG7215MT	600×700×900	0,6/100	18,8	0,2	13 + 13	4.736
	7LGK1389	FG7213T	800×700×900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	4.575
	7LGK1109	FG7217T	800×700×900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	5.053
	7LGK1390	FG7213MT	800×700×900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	5.415
	7LGK1391	FG7217MT	800×700×900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	5.853

M: Electronic Melting Control



Intercambiadores de calor en el interior de la cuba



Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.

🕒 Consultar stock disponible

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

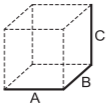
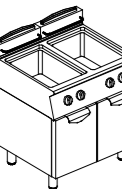
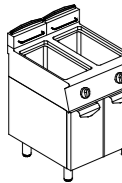
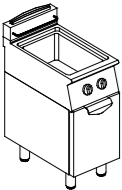
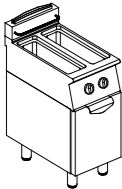
GAMA UNIKA 700

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



unika700



Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt.	PVP €
⚡ 7LGK0073	FE7207	400×700×900	0,5/62	14	8 + 8	3.285
⚡ 7LGK1401	FE7207M	400×700×900	0,5/62	14	8 + 8	3.931
⚡ 7LGK1402	FE7113	400×700×900	0,5/60	12	13	2.258
⚡ 7LGK1110	FE7117	400×700×900	0,5/70	16,5	17	2.549
⚡ 7LGK1404	FE7113M	400×700×900	0,5/48	12	13	2.760
⚡ 7LGK1405	FE7117M	400×700×900	0,5/55	16,5	17	2.945
⚡ 7LGK0077	FE7215	600×700×900	0,6/76	20,4	15 + 15	3.561
⚡ 7LGK1407	FE7215M	600×700×900	0,6/76	20,4	15 + 15	3.879
⚡ 7LGK1408	FE7213	800×700×900	0,9/76	24	13 + 13	3.847
⚡ 7LGK1111	FE7217	800×700×900	0,9/90	33	17 + 17	4.359
⚡ 7LGK1410	FE7213M	800×700×900	0,9/76	24	13 + 13	4.647
⚡ 7LGK1411	FE7217M	800×700×900	0,9/90	33	17 + 17	4.934

M: Electronic Melting Control

Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.

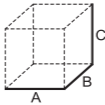


🕒 Consultar stock disponible

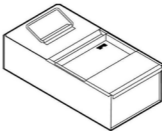
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ACCESORIOS

unika700



Código	Modelo	(A x B x C) mm	PVP €
Cestos para freidoras con quemador exterior			
7LGK0051	2015154	100×300×120	13 51
7LGK9850	2015150	210×300×120	13 63
7LGK9067	2012895	145×300×120	17 58
7LGK9068	2012896	300×300×120	17 67
Cestos para freidoras con quemador interior			
7LGK9853	2003002	120×285×120	15 47
7LGK9854	2003003	240×285×120	15 63
7LGK9855	2012892	113×315×120	13 51
7LGK9856	2012893	230×315×120	13 63
7LGK9067	2012895	146×315×120	17 58
7LGK9068	2012896	300×315×120	17 67
7LGK9859	2012898	130×315×120	7 51
Cubas recoge aceite con filtro			
7LGK9860	2015470		134
7LGK9861	2013248		134
7LGK9862	2010905		134



GAMA UNIKA 700

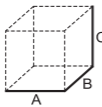
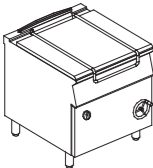


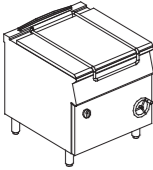


★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



SARTENES BASCULANTES

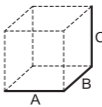
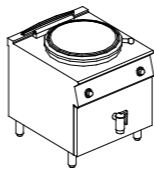

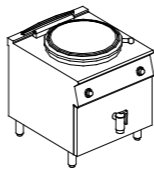

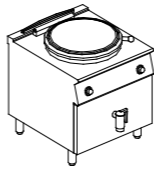

unika700

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	Levantamiento manual							
		7LGK1157	BG74FM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160	12	0,3	4.871
		7LGK1158	BG74CM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160	12	0,3	5.691
	Levantamiento manual							
		7LGK1159	BE74FM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160		10	5.035
		7LGK1160	BE74CM	800×700×900 50 Lt.	0,9/160		10	5.750

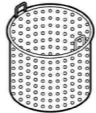

F: Cuba Fe510
C: Cuba Compound

MARMITAS

unika700

	Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia	Potencia	PVP
			(A x B x C) mm			m³/kg	kW	
Marmitas a gas con calentamiento directo								
		7LGK1161	PGD705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120	12		4.625
Marmitas a gas con calentamiento indirecto								
		7LGK1162	PGI705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120	12		6.531
Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto								
		7LGK1163	PEI705	800×700×900 50 Lt.	1,1/120		10	5.868

ACCESORIOS PARA MARMITAS

Cestos								
	7LGK9211	5920160	50 Lt.	Ø mm 360×404H				764
Rejilla de desagüe								
	7LGK9212	2019860						36

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

GAMA UNIKA 700

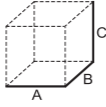
★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*

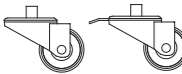


MUEBLES NEUTROS

unika700


Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	PVP €
		(A x B x C) cm		
7LGK1419	EN710G	200x700x900	0,3/40	601
7LGK1198	EN720G	400x700x900	0,5/50	813
7LGK1420	EN730G	600x700x900	0,7/60	890
7LGK1199	EN740G	800x700x900	0,9/75	1.070
Con cajón				
7LGK1200	EN72CG	400x700x900	0,5/55	1.111
7LGK1201	EN74CG	800x700x900	0,9/80	1.362

ACCESORIOS

				
Kit ruedas				
7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)		174
Elemento calentador ventilado para armarios				
7LGK9058	6000020	310x250x90	2	463
Puertas				
7LGK9061	2016437			139

ACCESORIOS

unika700

Modelo		PVP
Zócalo		
		115 € X ml
Kit soporte tipo puente		
2020469	L = 400 mm	116
2020470	L = 600 mm	122
2020471	L = 800 mm	127
2020472	L = 1000 mm	133
2020473	L = 1200 mm	139
2020474	L = 1400 mm	151
2020475	L = 1600 mm	177
2020476	L = 1800 mm	216
Barra		
2020477	L = 400 mm	151 x ml
2020478	L = 800 mm	
2020479	L = 1200 mm	
2020480	L = 1600 mm	
Barra para platos		
2020481	L = 400 mm	173 x ml
2020482	L = 800 mm	
2020483	L = 1200 mm	
2020484	L = 1600 mm	
Estructura para bandejas		
2022727	L = 800 mm	Solicitar presupuesto
2022728	L = 1200 mm	
2022729	L = 1600 mm	
2022730	L = 2000 mm	
2022731	L = 2400 mm	
2022732	L = 2800 mm	

NOTA: accesorio bajo pedido a montar en fábrica.

🕒 Consultar stock disponible

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

Cocinas a gas - Configuración de quemadores

GAMA UNIKA 700 TOP

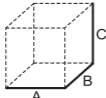
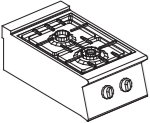

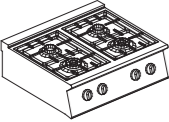

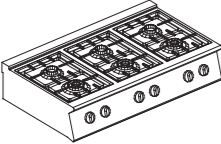

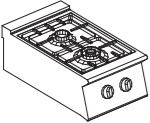

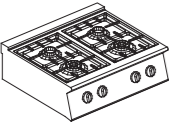

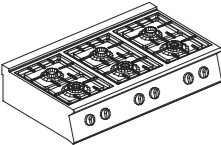

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



COCINAS A GAS

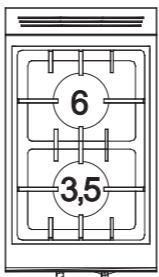
LineaBase
TOP 700

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	 7LGK1424	ECG720T	400×700×250	0,2/30	9,5			1.088
	 7LGK1077	ECG740T	800×700×250	0,35/60	19			1.738
	 7LGK1078	ECG760T	86×79,5×83,5	0,7/90	28,5			2.460
unika700 TOP								
	 7LGK1079	CG720T	400×700×250	0,2/30	12			1.374
	 7LGK1080	CG740T	800×700×250	0,35/60	24			2.222
	 7LGK1081	CG760T	1200×700×250	0,7/90	36			3.134

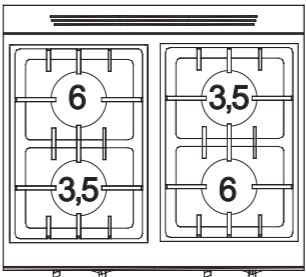
CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

LineaBase
TOP 700

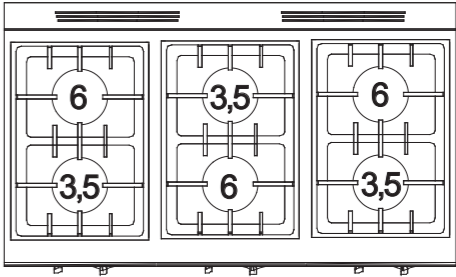
Estándar



9,5 kW



19 kW

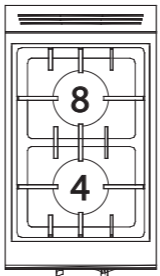


28,5 kW

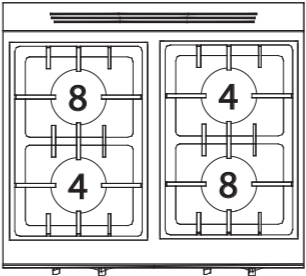
CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

unika700
TOP

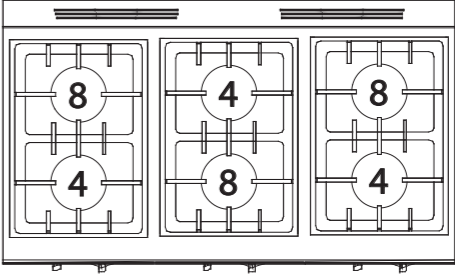
Estándar



12 kW



24 kW



36 kW

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

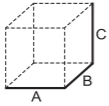
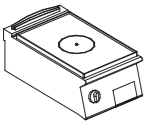

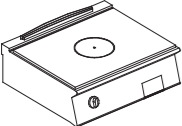

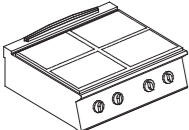

GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

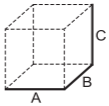

Servicios opcionales*



PLACAS RADIANTES

		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
				(A x B x C) mm			kW	kW	
		7LGK1082	TG720T	400×700×250	0,2/50	6			2.137
		7LGK1083	TG740T	800×700×250	0,35/90	12			2.404
		7LGK1084	TE740T	800×700×250	0,35/90			10	3.581

ACCESORIOS

		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
				(A x B x C) mm			kW	kW	
		7LGK9077	2019661						58

🕒 Consultar stock disponible

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

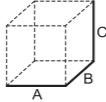
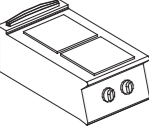
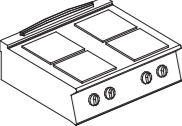
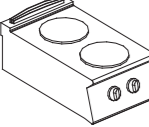
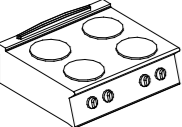
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

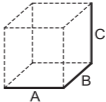
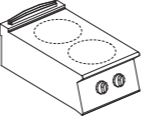
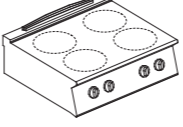
Servicios opcionales*



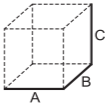
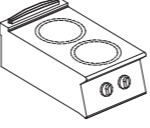
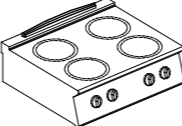
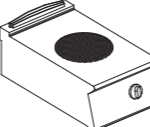
COCINAS ELÉCTRICAS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
						kW	kW	
	⚡ 7LGK1168	CE72QT	400×700×250	0,2/40			5,2	1.700
	⚡ 7LGK1169	CE74QT	800×700×250	0,35/60			10,4	2.769
	⚡ 7LGK1434	CE72TT	400×700×250	0,2/35			5,2	1.187
	⚡ 7LGK1435	CE74TT	800×700×250	0,35/55			10,4	1.631

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
						kW	kW	
	⚡ 7LGK1436	CV720T	400×700×250	0,2/35			4,2	1.911
	⚡ 7LGK1437	CV740T	800×700×250	0,35/55			8,4	2.808

COCINAS ELECTRICAS A INDUCCIÓN

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
						kW	kW	
	7LGK1438	⚡ CI720T	400×700×250	0,2/45			7	7.804
	7LGK1439	⚡ CI740T	800×700×250	0,35/65			14	12.616
Wok								
	7LGK1440	⚡ CW720T	400×700×250	0.2/45			6	6.403

🕒 Consultar stock disponible

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

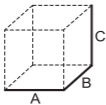
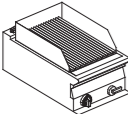

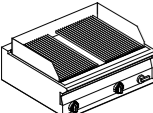

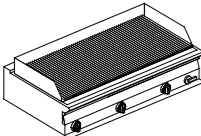

GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

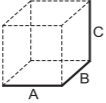

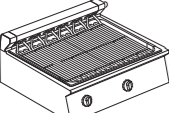

Servicios opcionales*



VAPOR BARBACOA DE GAS

		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
				(A x B x C) mm			kW	kW	
		7LGK1441	GL72TV	400×700×250	0,2/45	8,5			2.258
		7LGK1442	GL74TV	800×700×250	0,35/75	17			3.321
		7LGK1443	GL76TV	1200×700×250	0,7/90	25,5			4.240

VAPOR BARBACOA ELÉCTRICO

		Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
				(A x B x C) mm			60 Hz optional kW	kW	
		7LGK1444	GL72TE	400×700×250	0,2/45			4	2.782
		7LGK1445	GL74TE	800×700×250	0,35/75			8	3.814

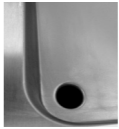
FRY-TOP A GAS

	Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia	Potencia	PVP
			(A x B x C) mm			230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz	
	Liso							
	7LGK1086	 FLG72TF	400×700×250	0,5/50	7			1.588
	7LGK1087	 FLG72TC	400×700×250	0,5/50	7			2.245
	Acanalado							
	7LGK1088	 FRG72TF	400×700×250	0,5/50	7			1.931
	7LGK1089	 FRG72TC	400×700×250	0,5/50	7			2.533
	Liso							
	7LGK1090	 FLG74TF	800×700×250	0,9/80	14			2.459
	7LGK1091	 FLG74TC	800×700×250	0,9/80	14			3.680
	Acanalado							
	7LGK1092	 FRG74TF	800×700×250	0,9/80	14			2.760
	7LGK1093	 FRG74TC	800×700×250	0,9/80	14			3.860
	Liso-Acanalado							
	7LGK1094	 FMG74TF	800×700×250	0,9/80	14			2.643
	7LGK1095	 FMG74TC	800×700×250	0,9/80	14			3.894

*: Disponibles con placa única



Disponibles previa solicitud
placas en cromo duro:



F: Placa Fe510

C: Placa Compound

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

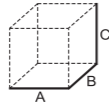
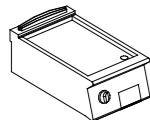


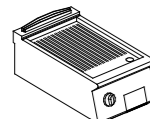


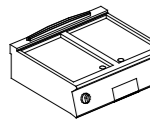


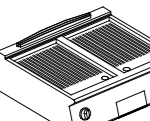


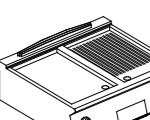


GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

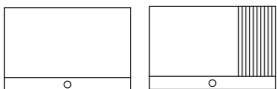
Servicios opcionales*



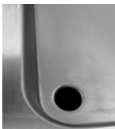
FRY-TOP ELÉCTRICOS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	Liso							
	7LGK1096	 FLE72TF	400×700×250	0,5/50			6	1.724
	7LGK1097	 FLE72TC	400×700×250	0,5/50			6	2.317
	Acanalado							
	7LGK1098	 FRE72TF	400×700×250	0,5/50			6	1.865
	7LGK1099	 FRE72TC	400×700×250	0,5/50			6	2.532
	Liso							
	7LGK1100	 FLE74TF	800×700×250	0,9/80			12	2.627
	7LGK1101	 FLE74TC	800×700×250	0,9/80			12	3.977
	Acanalado							
	7LGK1102	 FRE74TF	800×700×250	0,9/80			12	2.864
	7LGK1103	 FRE74TC	800×700×250	0,9/80			12	4.098
	Liso-Acanalado							
	7LGK1104	 FME74TF	800×700×250	0,9/80			12	2.717
	7LGK1105	 FME74TC	800×700×250	0,9/80			12	3.954

*: Disponibles con placa única



Disponibles previa solicitud
placas en cromo duro:



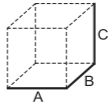
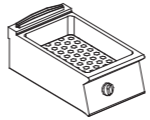

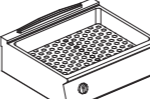

F: Placa Fe510

C: Placa Compound



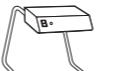

🕒 Consultar stock disponible

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



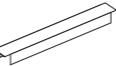
BAÑO MARÍA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
					kW	kW	
	7LGK1106	 BM720T GN 1/1	400×700×250		1,1		1.362
	7LGK1107	 BM740T GN 2/1	800×700×250		2,2		1.982

CALIENTAPATATAS

	7LGK1112	 SP720T	400×700×250		1,38		1.467
	7LGK1113	 LSR4611	400×390×410	0,12/13	0,4		388

ACCESORIOS

	Recipientes			
	7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
	7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	65
	7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
	7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
	7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	163
	Tapas			
	7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
	7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
	7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
	7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	54
	7LGK9825	2103145	Para: GN 2/1*	49
	Larguero para baño maría			
	7LGK9826	2014924	327×25	9
	7LGK9828	2014925	532×25	10

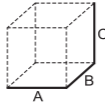
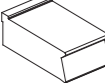
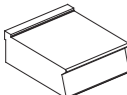
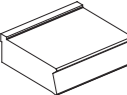
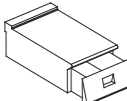
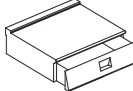
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

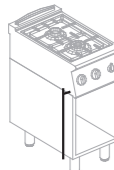
Servicios opcionales*



MUEBLES NEUTROS

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	PVP €
	7LGK1470	EN710T	200×700×250	0,15/30	442
	7LGK1164	EN720T	400×700×250	0,2/35	621
	7LGK1472	EN730T	600×700×250	0,3/38	773
	7LGK1165	EN740T	800×700×250	0,35/45	830
Con cajón					
	7LGK1166	EN72CT	400×700×250	0,5/50	932
	7LGK1167	EN74CT	800×700×250		1.121
	7LGK1202	BV720G	400×700×650		434
	7LGK1203	BV740G	800×700×650	0,5/50	520

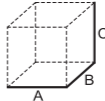

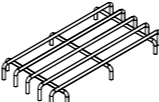
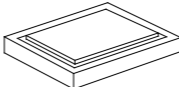
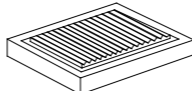

ACCESORIOS

				
Rampa gas				
7LGK9868	2026093			69
Puertas				
7LGK9061	2016437			139

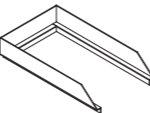

🕒 Consultar stock disponible

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

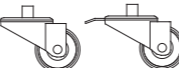
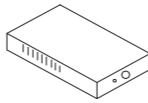

ACCESORIOS PARA COCINA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	PVP €
	Rejilla de hierro fundido vitrificada para quemador único			
	7LGK9062	2016213	395×285	112
	Parrilla de varillas			
	7LGK9063	2020589		226
	Plancha de Fe510			
	7LGK9831	2016443	395×285	151
	Planchas panuradas de Fe510			
	7LGK9832	2016444	395×285	163
	Revillas cromada			
	7LGK9833	2016438	GN 2/1	75
	7LGK9834	2016442	930×560	82

ACCESORIOS PARA FRY-TOP A GAS

				
Antisalpicaduras				
	7LGK9064	2015934		94
				
Raspador para fry top				
	7LGK9065	7080100	Para plancha lisa	46
	7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada	62

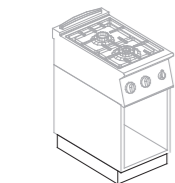
ACCESORIOS

				
Kit ruedas				
	7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)	174
				
Elemento calentador ventilado para armarios				
	7LGK9058	6000020	310×250×90	463
				
Grifo de agua				
	7LGK9213	7060077		290

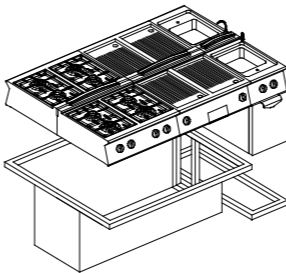
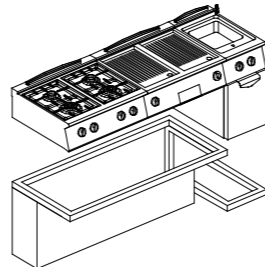
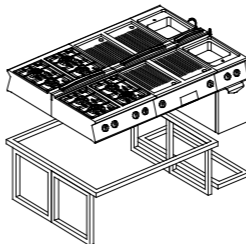
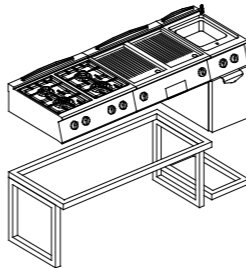
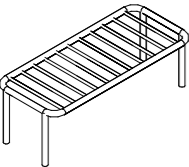
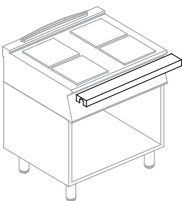
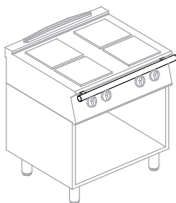
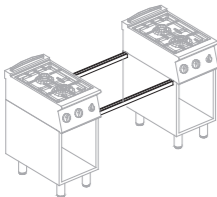
GAMA UNIKA 700 TOP

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



Código	PVP
	€
Zócalo	
	102 x ml
Kit soporte tipo puente	
2020469 L = 400 mm	116
2020470 L = 600 mm	122
2020471 L = 800 mm	127
2020472 L = 1000 mm	133
2020473 L = 1200 mm	139
2020474 L = 1400 mm	151
2020475 L = 1600 mm	177
2020476 L = 1800 mm	216
Barra	
2020477 L = 400 mm	135 x ml
2020478 L = 800 mm	
2020479 L = 1200 mm	
2020480 L = 1600 mm	
Barra para platos	
2020477 L = 400 mm	135 x ml
2020478 L = 800 mm	
2020479 L = 1200 mm	
2020480 L = 1600 mm	
Estructura para bandejas	
2022727 L = 800 mm	Solicitar presupuesto
2022728 L = 1200 mm	
2022729 L = 1600 mm	
2022730 L = 2000 mm	
2022731 L = 2400 mm	
2022732 L = 2800 mm	



Código		PVP
		€
STL7	Estructura portante tipo bastidor - 1 lado	1.294 x ml
STLD7	Estructura portante tipo bastidor - 2 lados	1.813 x ml
STL7P	Estructura portante tipo bastidor con paneles de cierre - 1 lado	1.709 x ml
STLD7P	Estructura portante tipo bastidor con paneles de cierre - 2 lados	2.434 x ml

NOTA: accesorios bajo pedido a montar en fábrica.

🕒 Consultar stock disponible

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

NOTA: accesorios bajo pedido a montar en fábrica.

Cocinas sobre proyecto Unika 900

PROYECTOS
A MEDIDA

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, presentamos la gama “sobre proyecto”. Crea tu cocina sobre proyecto con la gama

que se adapta a tus necesidades y a tu espacio. Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para tu negocio.

Nueve razones para ser Unika:

- 1.** Plano de cocción con agua: Unika 900 dispone de una versión con plano de cocción con rejillas de hierro fundido o acero inoxidable. Como extra opcional, se puede solicitar la versión donde la cuba de cocción puede ser llenada de agua para evitar la incrustación de residuos y facilitar así la limpieza de la misma a través de una toma de entrada y salida de agua.
- 2.** Dependiendo del tipo de uso y gracias a la flexibilidad de las tuberías de acero inoxidable, la posición de los quemadores se puede cambiar después de la instalación. Quemadores de latón con potencias entre los 6 y los 10 kw y plano de cocción que evita la transferencia de cualquier líquido a los mismos, facilitando la limpieza.
- 3.** Aquagrill de Giorik: con llenado de agua gracias a un grifo de alimentación y drenaje integrado en la máquina. El agua, al evaporarse, asegura la cocción con un grado de humedad adecuado para la comida. La presencia de agua reduce considerablemente la presencia de humo durante la cocción, así como llamas causadas por la fusión de grasa y facilita la limpieza de la máquina una vez finalizada la jornada

- 4.** Fry-top con área de cocción doble o única: las versiones de doble módulo se construyen con dos áreas distintas que proporciona varias ventajas:
 - Puedes asar a la parrilla diferentes tipos de comida como carnes, pescados, huevos o quesos, etc. evitando la mezcla de sabores.
 - En comparación con la placa única, las zonas separadas proporcionan mayor uniformidad de temperatura.
 - Cuando solo se enciende la mitad de un módulo, el calor no emigra a la otra parte de placas no calentadas, evitando así un gasto considerable de energía.



Composición UNIKA 900

- 5.** Temperatura máxima 350° C: los modelos de gas se calientan a través de quemadores de llama estabilizados controlado por grifos con termostato de seguridad. Versión eléctrica calentada por elementos Incoloy en contacto directo con la placa de cocción.

- 6.** Amplia gama de freidoras: Unika 900 ofrece una amplia gama de freidoras de gas y eléctricas. Los tanques de la freidora de gas están disponibles en dos versiones: con intercambiador de calor fuera o dentro de los tanques. Todos los modelos también están disponibles en versión de “fusión” con control electrónico de temperatura.

- 7.** Calentamiento directo o indirecto: las marmitas de la gama Unika están disponibles en versión calentamiento directo o indirecta. En las versiones de control indirecto la presión se libera a través de una válvula de seguridad y manómetro anológico.

- 8.** Alta productividad: las sartenes basculantes de la serie Unika 900 de Giorik, están disponibles tanto en versión de levantamiento manual como motorizado. Con tanques en acero inoxidable AISI 304 y bordes redondeados para facilitar las operaciones de limpieza.

Quemadores de alto rendimiento térmico y resistencias blindadas de gran potencia para reducir la caída de temperatura y acelerar los tiempos de cocción.

- 9.** Amplia cuba estampada: los cuecepastas de la gama Unika están disponibles en versión de una o de dos cubas pudiendo albergar cestas hasta 1/1GN. Contruídas en acero inoxidable AISI 316L con un tratamiento específico para el uso de sal. Esquinas redondeadas para máxima limpieza. La carga de agua se hace mediante grifo fijo y la descarga se hace a través de tapón integrado en la máquina.



Cocinas con rejilla plana



Cuecepastas con combinación de cestas



Aqua-grill a gas

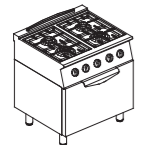
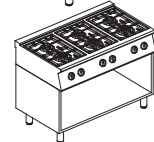
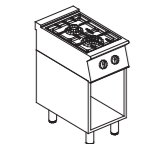
GAMA UNIKA 900

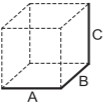









★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*

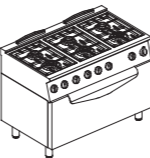
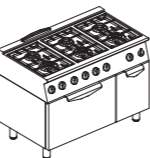
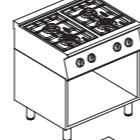
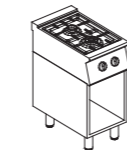


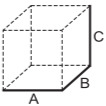








PARRILLAS ESTÁNDAR



								
	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1479	CG920G	400x900x900	0,6/70	16			1.868
	7LGK1480	CG940G	800x900x900	1,1/115	32			2.884
	7LGK1481	CG960G	1200x900x900	1,4/175	48			3.923
Cocinas sobre horno								
	7LGK1482	CG940F	800x900x900	1,1/170	40			4.096
	7LGK1478	CG940E	800x900x900	1,1/170	32		6	4.570
	7LGK1484	CG960F	1200x900x900	1,4/250	56			5.361
	7LGK1483	CG960E	1200x900x900	1,4/250	48		6	5.959
Cocinas sobre maxi horno								
	7LGK1485	CG960H	1200x900x900	1,4/250	58			5.717
	7LGK1486	CG96EH	1200x900x900	1,4/250	48		9	6.238

PARRILLAS A RAS DE COCINA



								
	Código	Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1487	CG92FG	400x900x900	0,6/70	16			2.164
	7LGK1488	CG94FG	800x900x900	1,1/115	32			3.470
	7LGK1489	CG96FG	1200x900x900	1,4/175	48			4.745
Cocinas sobre horno								
	7LGK0066	CG94FF	800x900x900	1,1/170	40			4.730
	7LGK0067	CG94FE	800x900x900	1,1/170	32		6	5.211
	7LGK1492	CG96FF	1200x900x900	1,4/250	56			6.218
	7LGK1493	CG96FE	1200x900x900	1,4/250	48		6	6.905
Cocinas sobre maxi horno								
	7LGK0068	CG96FH	1200x900x900	1,4/250	58			6.431

🕒 Consultar stock disponible

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

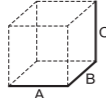
GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

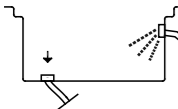
Servicios opcionales*



ACCESORIOS COCINAS A GAS

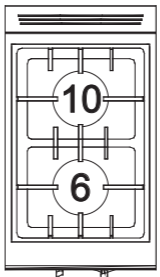


Modelo	(A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz kW	Potencia 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
Reductor fogones para wok						
2021656						278
Sistema de entrada de agua con desagüe de desbordamiento. Solicitar modificación al efectuar el pedido						
2020048		Para 2 quemadores				302
2020049		Para 4 quemadores				302
2020050		Para 6 quemadores				603
Extra Grill para horno GN2/1 (horno gas+grill eléctrico)						
...						362
Extra Grill para horno MAXI (horno gas+grill eléctrico)						
...						388

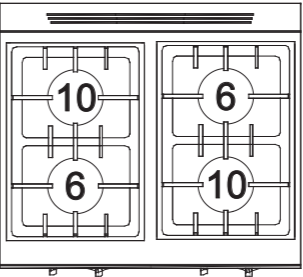


CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

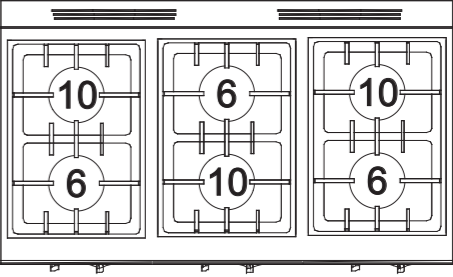
Estandar



16 kW

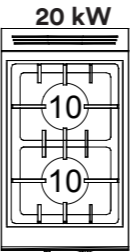


32 kW

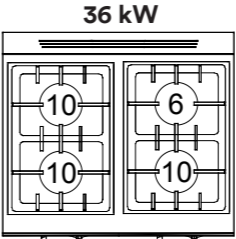


48 kW

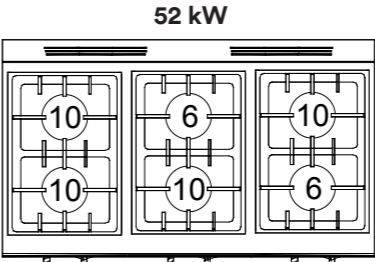
Extra precio para cocina con quemadores de 8 KW: 85€



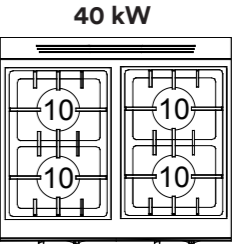
+94 €



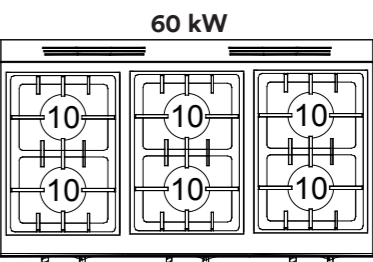
+94 €



+94 €



+187 €



+281 €

NOTA: accesorios bajo pedido a montar en fábrica.

🕒 Consultar stock disponible

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

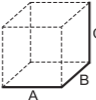
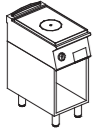













GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM


Servicios opcionales*






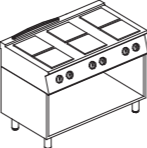

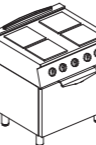





PLACAS RADIANTES

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	 7LGK1495	TG920G	400×900×900	0,6/90	7,5			2.452
	 7LGK1496	TG940G	800×900×900	1,1/105	15			2.836
Horno de gas								
	 7LGK1497	TG940F	800×900×900	1,1/190	23			4.541
Horno eléctrico								
	 7LGK1498	TG940E	800×900×900	1,1/190	15		6	4.584
	 7LGK1499	TE920G	400×900×900	0,6/90			6	4.492
	 7LGK1500	TE940G	800×900×900	1,1/140			12	5.140
	 7LGK1501	TE940E	800×900×900	1,1/190			18	6.455

ACCESORIOS

Palanca								
	2019661	7LGK9077						58

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS CUADRADAS

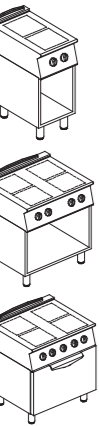
	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	 7LGK1502	CE92QG	400×900×900	0,6/75			8	2.383
	 7LGK1503	CE94QG	800×900×900	1,1/115			16	3.955
	 7LGK1504	CE96QG	1200×900×900	1,3/160			24	5.315
Mantenedores								
	 7LGK1505	CE94QGMC	800×900×900	1,1/115		0,9 *	16 **	6.535
Horno eléctrico								
	 7LGK1506	CE94QE	800×900×900	1,1/155		22	4.752	5.386
	 7LGK1507	CE96QE	1200×900×900	1,3/160		30	5.995	6.795
	 7LGK1508	CE96QH	1200×900×900	1,3/160		33	6.233	7.065

* Potencia mantenedor
** Potencia placas

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

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM



COCINAS VITROCERÁMICA

	Código	Modelo	<div><div><div></div><div>A</div><div>B</div><div>C</div></div><div>(A x B x C) mm</div></div>	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia	Potencia	PVP €
						230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
		7LGK1509	CV920G	400×900×900	0,6/75		6	2.808
		7LGK1510	CV940G	800×900×900	1,1/115		12	4.420
Horno eléctrico								
		7LGK1511	CV940E	800×900×900	1,1/155		18	5.961

COCINAS A INDUCCIÓN

Placas de induccion								
		7LGK1512	CI920G	400×900×900	0,6/75		12	9.271
		7LGK1513	CI940G	800×900×900	1,1/115		24	16.429
Placas de induccion wok								
		7LGK1514	CW920G	400×900×900	0,6/75		6	7.463
Cocinas de inducción previa solicitud								



🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

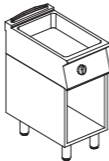

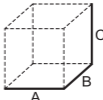


Servicios opcionales*



ACCESORIOS

Olla para wok				
	7LGK9807	5920010	Dim. ø360×102H mm	359

SARTEN MULTIPLO

		Código	Modelo		Vol./Peso	Potencia	Potencia	PVP
				(A x B x C) mm		230-1N 50/60 HZ	400-3N 50/60 Hz	
		7LGK1515	CM920G	400×900×900	0,6/75	5,1	12	3.464
		7LGK1516	CM940G	800×900×900	1,1/115	10,2	24	5.077

CALIENTAPATATAS

	Código	Modelo	<div><div><div></div><div>A</div><div>B</div><div>C</div></div><div>(A x B x C) mm</div></div>	Vol./Peso m³/kg	Gas	Potencia	Potencia	PVP €
					kW	230-1N 50/60 Hz kW	400-3N 50/60 Hz kW	
		7LGK1153	SP920G	400×900×900	0,6/55		1,38	2.448
		7LGK1113	LSR4611	400×390×410	0,12/13		0,4	388

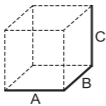
GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



FRY-TOP A GAS



(A x B x C) mm

Vol./Peso
m³/kg

Gas
kW

Potencia
230-1N
50/60 Hz
kW

Potencia
400-3N
50/60 Hz
kW

PVP
€

Liso

		7LGK1518	FLG92GF	400x900x900	0,6/95	9	2.128
		7LGK1211	FLG92GCR	400x900x900	0,6/95	9	2.847
		7LGK1520	FLG92GC	400x900x900	0,6/95	9	2.847

Acanalado

		7LGK1521	FRG92GF	400x900x900	0,6/95	9	2.270
		7LGK0529	FRG92GCR	400x900x900	0,6/95	9	2.992
		7LGK1519	FRG92GC	400x900x900	0,6/95	9	2.992

Liso

		7LGK1522	FLG94GF	800x900x900	0,9/175	18	3.166
		7LGK0532	FLG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18	4.641
		7LGK1524	FLG94GC	800x900x900	0,9/175	18	4.642

Acanalado

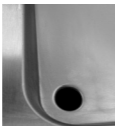
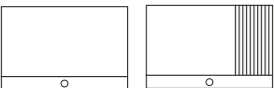
		7LGK1523	FRG94GF	800x900x900	0,9/175	18	3.567
		7LGK0533	FRG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18	4.947
		7LGK1525	FRG94GC	800x900x900	0,9/175	18	4.948

Liso-Acanalado

		7LGK1526	FMG94GF	800x900x900	0,9/175	18	3.420
		7LGK0534	FMG94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175	18	4.799
		7LGK1527	FMG94GC	800x900x900	0,9/175	18	4.800

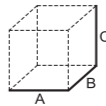
(1) Cromo duro disponible solo en plancha única

★ Disponibles con placa única



F: Placa Fe510
CR: Placa Cromo Duro
C: Placa Compound

FRY-TOP ELÉCTRICOS



(A x B x C) mm

Vol./Peso
m³/kg

Gas
kW

Potencia
230-1N
50/60 Hz
kW

Potencia
400-3N
50/60 Hz
kW

PVP
€

Liso

		7LGK1528	FLE92GF	400x900x900	0,6/95		8	2.317
		7LGK0537	FLE92GCR	400x900x900	0,6/95		8	2.999
		7LGK1529	FLE92GC	400x900x900	0,6/95		8	2.317

Acanalado

		7LGK1530	FRE92GF	400x900x900	0,6/95		8	2.437
		7LGK0538	FRE92GCR	400x900x900	0,6/95		8	3.097
		7LGK1531	FRE92GC	400x900x900	0,6/95		8	3.098

Liso

		7LGK1532	FLE94GF	800x900x900	0,9/175		16	3.465
		7LGK0539	FLE94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175		16	4.908
		7LGK1533	FLE94GC	800x900x900	0,9/175		16	4.909

Acanalado

		7LGK1534	FRE94GF	800x900x900	0,9/175		16	3.811
		7LGK0543	FRE94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175		16	4.908
		7LGK1535	FRE94GC	800x900x900	0,9/175		16	5.208

Liso-Acanalado

		7LGK1536	FME94GF	800x900x900	0,9/175		16	3.667
		7LGK0544	FME94GCR ⁽¹⁾	800x900x900	0,9/175		16	5.064
		7LGK1537	FME94GC	800x900x900	0,9/175		16	5.066

(1) Cromo duro disponible solo en plancha única

★ Disponibles con placa única



F: Placa Fe510
CR: Placa Cromo Duro
C: Placa Compound

🕒 Consultar stock disponible

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

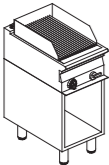

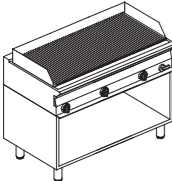

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

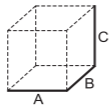
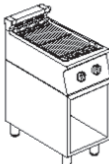



Servicios opcionales*



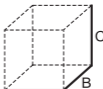


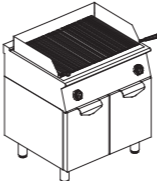

AGUA-GRILL A GAS

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	 7LGK1538	GL92GV	400×900×900	0,6/90	11			2.868
	 7LGK1539	GL94GV	800×900×900	1,1/140	22			4.240
	 7LGK1540	GL96GV	1200×900×900	1,4/170	33			5.614

AQUA-GRILL ELÉCTRICO

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
	 7LGK1541	GL92GE	400×900×900	0,6/70			5,4	3.189
	 7LGK1542	GL94GE	800×900×900	1,1/90			10,8	4.617

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			kW	kW	
Rejilla para carne								
	 7LGK1544	GL92GC	400×900×900	0,6/70	11			2.593
	 7LGK1543	GL94GC	800×900×900	1,1/130	22			3.811

ACCESORIOS

Rejilla para pescado			
	7LGK9870	2009849	Para: GL92GC 238
	7LGK9865	2009861	Para: GL94GC (2 und.) 227
Rejilla para carne			
	7LGK9867	2011346	Para: GL92GC 255
	7LGK9869	2011372	Para: GL94GC (2 und) 244
Lava volcánica			
	7LGK9813	7090123	Envase: 7 kg 36

🕒 Consultar stock disponible

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

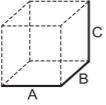

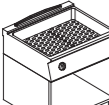
GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM



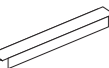
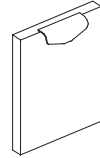
Servicios opcionales*



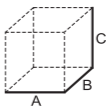

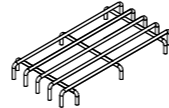
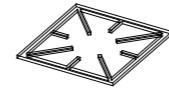
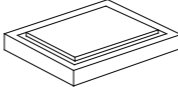
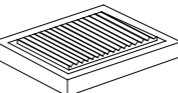

BAÑO MARIA

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
			(A x B x C) mm			60 Hz optional kW	kW	
	7LGK1546	BM920E GN 1/1+1/3	400x900x900	0,6/50		1,65		1.971
	7LGK1545	BM940E GN 2/1+1/3	800x900x900	1,1/75		3,3		2.749

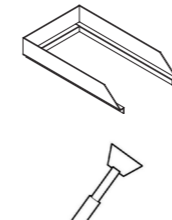
ACCESORIOS

	Recipientes			
	7LGK9814	2103135	GN 1/4 H150	49
	7LGK9815	2103142	GN 1/3 H150	45
	7LGK9816	2103080	GN 1/2 H150	65
	7LGK9817	2103107	GN 2/3 H150	79
	7LGK9818	2103134	GN 1/1 H150	96
	7LGK9819	2103144	GN 2/1 H150	163
	Tapas			
	7LGK9820	2103202	Para: GN 1/4	21
	7LGK9822	2103077	Para: GN 1/2	19
	7LGK9823	2103201	Para: GN 2/3	36
	7LGK9821	2103203	Para: GN 1/3	19
	7LGK9824	2103106	Para: GN 1/1	54
	Larguero para baño maría			
	7LGK9826	2014924	327x25	9
	7LGK9828	2014925	532x25	10
	Puertas			
	7LGK9061	2016437		139

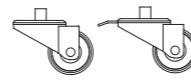

ACCESORIOS PARA COCINA

	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	PVP €
	Rejilla de hierro fundido vitrificada para quemador único			
	7LGK9081	2016194	395×285	127
	Parrilla de varillas			
	7LGK9082	2019841		244
	Parrillas a ras de cocina			
	7LGK9873	2020491	INOX	371
	7LGK9083	2019054	Hierro fundido	60
	Plancha de Fe510			
	7LGK9875	2020748	390×360	169
	Planchas panuradas de Fe510			
	7LGK9876	2020749	390×360	180
	Revillas cromada			
	7LGK9833	2016438	GN 2/1	75
	7LGK9877	2016439	930×560	75

ACCESORIOS PARA FRY-TOP

	Antisalpicaduras			
	7LGK9084	2016457		127
	Raspador para fry top			
	7LGK9065	7080100	Para plancha lisa	51
	7LGK9066	7080101	Para plancha acanalada	69

ACCESORIOS

	Kit ruedas			
	7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)	174
	Grifo de agua			
	7LGK9213	7060077		259

🕒 Consultar stock disponible

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

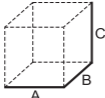
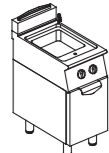
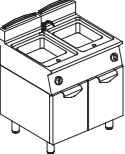
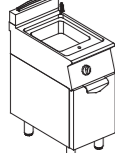
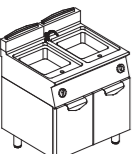
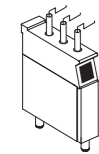
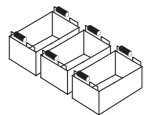
GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



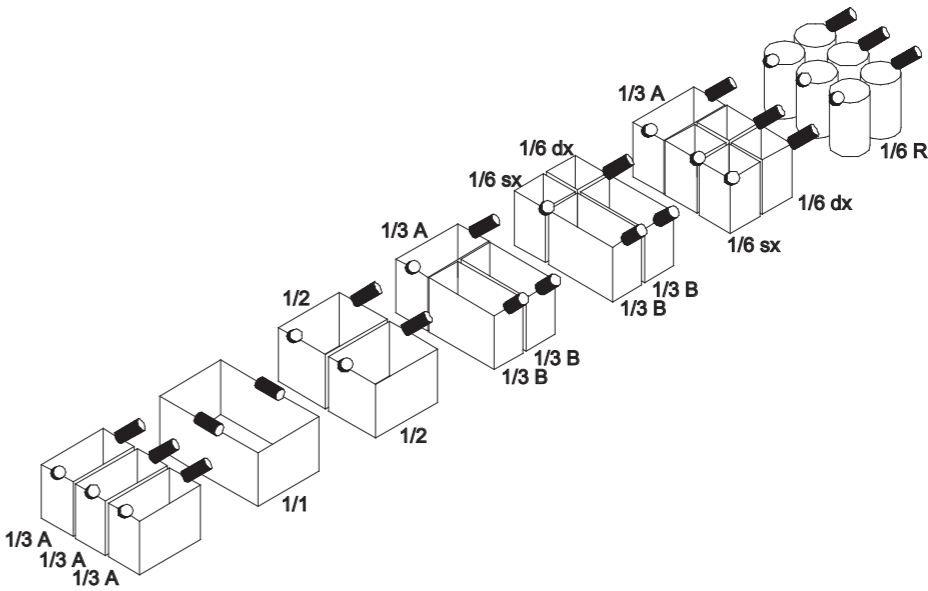
CUECEPASTAS GAS Y ELÉCTRICOS

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Capacidad L.	PVP €
			(A x B x C) mm			kW		
	7LGK1155	CPG926	400×900×900	0,8/75	15		40	2.994
	7LGK1196	CPG946	800×900×900	1,6/115	30		40 + 40	4.941
	7LGK1156	CPE926	400×900×900	0,8/65		9	40	2.870
	7LGK1197	CPE946	800×900×900	1,6/100		18	40 + 40	4.642
Modulo levanta cestos automático								
	7LGK1551	MAC90	150×900×900					6.011
Kit 3 Cestelli GNI/3 per MAC90								
	7LGK9879	2024551K	290×160×170					456

Los precios de los cuecepastas **NO INCLUYEN LOS CESTOS.**

ACCESORIOS PARA CUECEPASTAS

Modelo	PVP
--------	-----



Códigos	Cestos			
7LGK9240	2101603	1/1 GN	mm 300×486×230H	231
7LGK9881	2003074	1/2 GN	mm 295×242×230H	151
7LGK9882	2003075	2/3 GN	mm 298×334×230H	151
7LGK9072	2003046	1/3 GN (A)	mm 290×160×215H	116
7LGK9073	2003077	1/3 GN (B)	mm 296×143×230H	122
7LGK9074	2003045	1/6 GN (dx)	mm 163×143×230H	95
7LGK9075	2003047	1/6 GN (sx)	mm 163×143×230H	95
7LGK9241	2003080	1/6 GN (R)	Ø mm 152×230H	89
7LGK9242	2003050	1/3 GN (C)	mm 165×295×230H	135
Tapa para cuecepastas				
7LGK9888	2004152	1 x GN 1/1		58

🕒 Consultar stock disponible

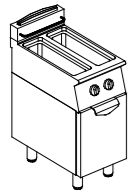
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Capacidad L.	PVP €
			(A x B x C) mm			kW		
	7LGK1553	FG9207T	400×900×900	0,8/88	12	0,2	8 + 8	3.960
	7LGK1552	FG9207MT	400×900×900	0,8/88	12	0,2	8 + 8	4.780
	7LGK1554	FG9113T	400×900×900	0,8/70	11,5	0,1	13	2.923
	7LGK1149	FG9117T	400×900×900	0,8/70	16,5	0,1	17	2.931
	7LGK1555	FG9113MT	400×900×900	0,8/70	11,5	0,1	13	3.339
	7LGK1556	FG9117MT	400×900×900	0,8/70	16,5	0,1	17	3.572
	7LGK1557	FG9213T	800×900×900	1,6/140	23	0,2	13 + 13	4.812
	7LGK1150	FG9217T	800×900×900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	5.281
	7LGK1558	FG9213MT	800×900×900	1,6/140	23	0,2	13 + 13	5.621
	7LGK1559	FG9217MT	800×900×900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	6.289

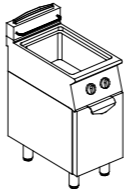
M: Electronic MeLing Control

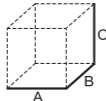






Intercambiadores de calor
ENTRE de a la cuba



Los precios incluyen los cestos
y una cuba recoge aceite con
fiLro.

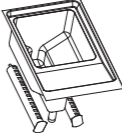


	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Capacidad L.	PVP €
			(A x B x C) mm			kW		
	7LGK1560	FG9413P	400×900×900	0,8/70	12	0,1	13	3.041
	7LGK1561	FG9417P	400×900×900	0,8/78	16	0,1	17	3.237
	7LGK1562	FG9421P	400×900×900	0,8/78	20	0,1	21	3.331
	7LGK1563	FG9413MP	400×900×900	0,8/70	12	0,2	13	3.597
	7LGK1564	FG9417MP	400×900×900	0,8/78	16	0,2	17	3.777
	7LGK1565	FG9421MP	400×900×900	0,8/78	20	0,2	21	3.838
	7LGK1566	FG9817P	800×900×900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	5.716
	7LGK1567	FG9821P	800×900×900	1,6/145	38	0,2	21 + 21	7.093
	7LGK1568	FG9817MP	800×900×900	1,6/145	33	0,2	17 + 17	6.612
	7LGK1569	FG9821MP	800×900×900	1,6/145	38	0,2	21 + 21	7.093

M: Electronic MeLing Control



Intercambiadores de calor
EXTERIORES a la cuba



Los precios incluyen los cestos
y una cuba recoge aceite con
fiLro.

🕒 Consultar stock disponible

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

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Potencia		Capacidad L	PVP €
					230-1N 50/60 Hz	400-3N 50/60 Hz		
	 7LGK1570	FE9207	400×900×900	0,8/88		14	8 + 8	3.428
	 7LGK1571	FE9207M	400×900×900	0,8/88		14	8 + 8	4.026
	 7LGK1572	FE9113	400×900×900	0,8/78		12	13	2.376
	 7LGK1151	FE9117	400×900×900	0,8/78		16,5	17	2.616
	 7LGK1574	FE9121	400×900×900	0,8/78		20	21	2.795
	 7LGK1575	FE9113M	400×900×900	0,8/78		12	13	3.166
	 7LGK1576	FE9117M	400×900×900	0,8/78		16,5	17	3.446
	 7LGK1577	FE9121M	400×900×900	0,8/78		20	21	3.751
	 7LGK1152	FE9217	800×900×900	1,6/140		33	17 + 17	4.541
	 7LGK1579	FE9221	800×900×900	1,6/150		40	21 + 21	5.105
	 7LGK1580	FE9217M	800×900×900	1,6/140		33	17 + 17	5.077
	 7LGK1581	FE9221M	800×900×900	1,6/150		40	21 + 21	5.789

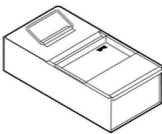
M: Electronic MeLing Control

Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con fiLro.



ACCESORIOS

Código	Modelo	Capacidad	Capacidad L	PVP
Cestos para freidoras con quemador exterior				
7LGK9849	2015154	mm 100×300×120	13	52
7LGK9850	2015150	mm 210×300×120	13	63
7LGK9851	2012895	mm 145×300×120	17	58
7LGK9852	2012896	mm 300×310×120	17	67
7LGK9889	2017298	mm 300×410×120	21	89
7LGK9890	2017307	mm 146×410×120	21	65
Cestos para freidoras con quemador interior				
7LGK9855	2012892	113×315×120	13	51
7LGK9856	2012893	230×315×120	13	63
7LGK9857	2012895	146×315×120	17	58
7LGK9858	2012896	300×315×120	17	67
7LGK9859	2012898	130×315×120	7	51
Cubas recoge aceite con fiLro				
7LGK9860	2015470	Para freidoras a gas		134
7LGK9861	2013248	Para freidoras eléctricas		134

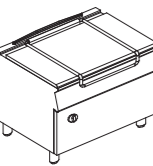
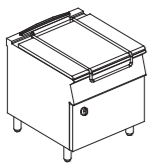
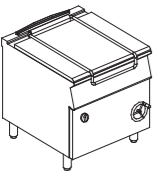


🕒 Consultar stock disponible

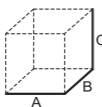












*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM



SARTENES BASCULANTES

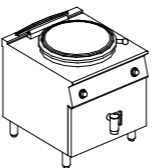
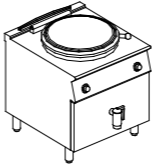
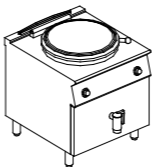
				Potencia 230-1N 50/60 Hz		Potencia 400-3N 50/60 Hz	
Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	60 Hz optional		PVP €
		(A x B x C) mm			kW	kW	
Levantamiento manual							
	7LGK1174	BG94FM	800×900×900 80 L.	1,2/170	20		5.434
	7LGK1175	BG94CM	800×900×900 80 L.	1,2/170	20		6.655
	7LGK1176	BE94FM	800×900×900 80 L.	1,2/170		15	5.632
	7LGK1177	BE94CM	800×900×900 80 L.	1,2/170		15	6.866
Levantamiento automático							
	7LGK1178	BG94FA	800×900×900 80 L.	1,2/170	20		6.514
	7LGK1179	BG94CA	800×900×900 80 L.	1,2/170	20		7.570
	7LGK1180	BE94FA	800×900×900 80 L.	1,2/170		15,3	6.631
	7LGK1181	BE94CA	800×900×900 80 L.	1,2/170		15,3	7.945
Levantamiento automático							
	7LGK1182	BG96FA	1200×900×900 120 L.	2,1/200	24	0,3	7.804
	7LGK1183	BG96CA	1200×900×900 120 L.	2,1/200	24	0,3	9.741
	7LGK1184	BE96FA	1200×900×900 120 L.	2,1/200		19	8.039
	7LGK1185	BE96CA	1200×900×900 120 L.	2,1/200		19	9.976

F: Cuba Fe510
C: Cuba Compound

Servicios opcionales*

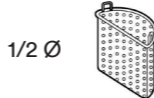
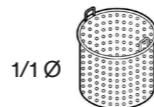


MARMITAS



Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
		(A x B x C) mm			kW	kW	
Marmitas a gas con calentamiento directo							
	7LGK1186	PGD910	800×900×900 100 L.	1,1/120	21		5.315
	7LGK1187	PGD915	800×900×900 H150 L.	1,1/120	24		5.674
Marmitas a gas con calentamiento indirecto							
	7LGK1188	PGI910	800×900×900 100 L.	1,1/180	21		7.372
	7LGK1189	PGI915	800×900×900 H150 L.	1,1/200	24		7.526
Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto							
	7LGK1190	PEI910	800×900×900 100 L.	1,1/180		21	7.251
	7LGK1191	PEI915	800×900×900 H150 L.	1,1/200		21	7.682

ACCESORIOS PARA MARMITAS



Tapa autoclave			
7LGK9223	2022498		1.377
Cestos			
7LGK9224	5920101	100 L.	1/1 Ø mm 520×325H 626
7LGK9225	5920151	150 L.	1/1 Ø mm 520×405H 654
7LGK9226	5920102	100 L.	1/1 Ø mm 520×325H 452
7LGK9227	5920152	150 L.	1/1 Ø mm 520×405H 475
7LGK9228	5920103	100 L.	1/1 Ø mm 520×325H 331
7LGK9229	5920153	150 L.	1/1 Ø mm 520×405H 359
Rejilla de desagüe			
7LGK9864	2019860		36

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

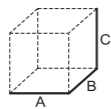
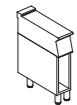

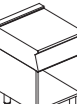

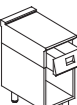

GAMA UNIKA 900

★ PRODUCTO PREMIUM

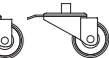
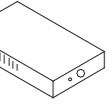
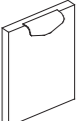
Servicios opcionales*




MUEBLES NEUTROS

	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	PVP €
			(A x B x C) mm		
	7LGK1600	EN910G	200×900×900	0,5/50	651
	7LGK1601	EN920G	400×900×900	0,6/60	884
	7LGK1602	EN930G	600×900×900	0,9/65	973
	7LGK1603	EN940G	800×900×900	1,1/80	1.154
Con cajón					
	7LGK1604	EN92CG	400×900×900	0,6/70	1.120
	7LGK1605	EN94CG	800×900×900	1,1/90	1.414

ACCESORIOS

Kit ruedas					
	7LGK9057	KITT348	4 ruedas (2 autobloqueantes)		174
Elemento calentador ventilado para armarios					
	7LGK9058	6000020	310×250×90	2	463
Puertas					
	7LGK9061	2016437			139

ACCESORIOS

Modelo		PVP
Zócalo		
		102 x ml
Kit soporte tipo puente		
2020469	L = 400 mm	116
2020470	L = 600 mm	122
2020471	L = 800 mm	127
2020472	L = 1000 mm	133
2020473	L = 1200 mm	139
2020474	L = 1400 mm	151
2020475	L = 1600 mm	177
2020476	L = 1800 mm	216
Barra		
2020477	L = 400 mm	140 x ml
2020478	L = 800 mm	
2020479	L = 1200 mm	
2020480	L = 1600 mm	
Barra para platos		
2020481	L = 400 mm	181 x ml
2020482	L = 800 mm	
2020483	L = 1200 mm	
2020484	L = 1600 mm	
Estructura para bandejas		
2022727	L = 800 mm	Solicitar presupuesto
2022728	L = 1200 mm	
2022729	L = 1600 mm	
2022730	L = 2000 mm	
2022731	L = 2400 mm	
2022732	L = 2800 mm	

NOTA: accesorios bajo pedido a montar en fábrica.

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

Salamandras

No más pérdida de tiempo en la cocina, hasta un 79% de ahorro de energía y muy fácil de limpiar. Fabricación y características de funcionamiento:

- Exclusivo sistema de calefacción con los elementos alojados en un plato de cerámica reflectante especial y protegidos por un difusor de vidrio que aumenta la transmisión de calor permitiendo alcanzar la temperatura de cocción en tan sólo 8 segundos.
- Superficie de cocción con parrilla de acero inoxidable en tamaños Gastro Norm 2/3, 1/1 o 4/3.
- Panel de control con pantalla digital para establecer los tiempos de cocción desde 5 segundos a 15 minutos, en pasos de 5 segundos. Al final del ciclo de cocción programado, se puede almacenar en la memoria para la repetición instantánea, el modelo Hi-Lite tiene función de parada automática con zumbador de advertencia.
- Montaje en pared de acero inoxidable suministrado como estándar.



Hi-Lite

DOS MODELOS DE EVOLUCIÓN TODAVÍA MÁS AVANZADA. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS Y FUNCIONALIDAD.

Dotadas de las mismas resistencias especiales los modelos “Plus” se diferencian por otras sorprendentes funciones:

Detector de plato

El panel de control detecta la presencia del plato simplemente con tocar la barra situada en la parte superior de la salamandra. Una vez retirado el plato la salamandra vuelve a la posición STOP. El operario puede, sin embargo, encender o detener la máquina también de manera manual.

Función mantenimiento

Gracias al funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, un plato ya finalizado mantiene la temperatura alcanzada en el anterior ciclo de cocción con la posibilidad de escoger entre 8 ajustes de temperatura, entre los 40 y 70 °C. Este ajuste se mantiene indefinidamente hasta que se detenga manualmente.

Hi-Lite PLUS



🕒 Consultar stock disponible

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

- Salamandra Giorik
- Salamandra tradicional
- 🕒 Tiempo de calentamiento
- ⚡ Consumo energético
- 🔧 Tiempo de limpieza y mantenimiento
- 🍽️ Tiempo de amortización



HI-TOUCH

La versión Hi-touch tiene aún más características de alta tecnología que la versión Hi-Lite Plus.

- Panel de pantalla táctil que responde al toque de un dedo.
- Una selección de 3 modos de funcionamiento diferentes:

1. Cocinar

Para la cocción de los alimentos de acuerdo a la configuración del temporizador.

2. Mantenimiento

Para mantener el plato a una temperatura estable. De 1 a 8 ajustes para temperaturas entre 40 y 70°C.3.PROGRAMA (P1, P2 y P3): cocina y luego mantiene los alimentos a la temperatura establecida. Los ajustes pueden almacenarse en la memoria.



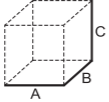
SALAMANDRAS

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



SALAMANDRAS RÁPIDAS

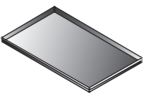
	Código	Modelo	 (A x B x C) mm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50/60 Hz	Potencia 400-3N 50/60 Hz	PVP €
						kW	kW	
	7LGK1658	SH20	400×545×515 390×300	0,19 / 43		3		1.793
	7MGK0000	SH30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5	3.041
	7LGK1659	SH40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			5,3	3.650
	7LGK1660	SHP30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5	3.419
	7LGK1661	SHP40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			6	4.048
	7LGK1662	ST30	570×580×520 540×365	0,27 / 65			4,5	3.625
	7LGK1663	ST40	735×580×520 700×365	0,38 / 80,5			6	4.279
En dotación estante para fijación a pared								

SALAMANDRAS

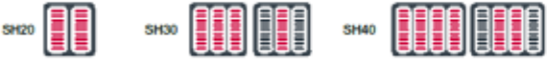

	7MGK0005	SRE1410	450×450×470	0,18 / 38		2,2		1.376
	7LGK1664	SRE1210	650×480×570	0,33 / 64		3,9		1.665
	7MGK0010	SRE1231	650×480×570	0,33 / 64			3,9	1.665
	7LGK1665	SFG0800	755×425×500	0,37 / 48	6			1.631
	7LGK1666	SRG2000	630×380×580	0,25/40	5			2.058

ACCESORIOS PARA SALAMANDRAS

</



RESISTENCIAS INDEPENDIENTES SEGÚN MODELOS:

Modelos HI-LITE	
Modelos HI-LITE PLUS	
Modelos HI-TOUCH	

🕒 Consultar stock disponible

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

RF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF 2/3	RF 50A	RF 10 FASTER	RF 15 FASTER
Código		0CRW0094	0CRW0107	0CRW0090	0CRW0091
Capacidad neta	L		5 GN 1/1 o 5 EN 60x40		
Rango de temperatura	°C	+45/+3 / +45/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18	+90/+3 / +90/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230/1/50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	218	1200	900	2264
Clase climática	Tipo		5		
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado		Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R452	R-404A	R-404A
Bandejas GN 1/1	nº	-	5	10	15
Bandejas GN 2/3	nº	3	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	5	10	15
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 609 / 370	850 x 730 x 830	790 / 799 / 1630	790 / 799 / 1970
Peso neto	kg	47	76	129	183
PVP		2842 €	3332 €	5658 €	8330 €

Servicios opcionales*



Aplicación





RF 10 FASTER

RF 15 FASTER



RF 2/3

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.

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

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

ECO

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		622 €



Eco elix

ACCESORIOS	100 bolsas gofradas (170x 250 mm)	100 bolsas gofradas (200x 300 mm)	100 bolsas gofradas (250x 350 mm)	100 bolsas gofradas (300x 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.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie y están contruidos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Autolimpieza de la bomba de vacío, 9 programas de serie, cuentaciclos de trabajo y ciclo de desescarche.



Panel de mandos digital.



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



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

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

ECO DIGIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Eco 25 digit	Eco 30 digit	Eco 35 digit	Eco 40 digit	Eco 45 digit	Eco 50 digit
Código		7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	7ELV0001
Capacidad neta	L	6	10	10	25	25	25
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Barra soldante	mm	250	300	350	400	450	500
Ancho / fondo / alto	mm	360 / 400 / 400	410 / 460 / 450	460 / 500 / 450	510 / 560 / 450	560 / 610 / 450	600 / 560 / 450
Peso neto	kg	38	45	50	60	68	68
PVP		2210 €	2511 €	3014 €	3515 €	4068 €	4219 €

Servicios opcionales*



Eco 25 digit

ACCESORIOS	100 bolsas gofradas (170x 250 mm)	100 bolsas gofradas (200x 300 mm)	100 bolsas gofradas (250x 350 mm)	100 bolsas gofradas (300x 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.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Envasadora al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie y están contruidos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Autolimpieza de la bomba de vacío, 9 programas de serie, cuentaciclos de trabajo y ciclo de desescarche.



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.

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

Las mejores prestaciones para tu día a día

Hornos eficientes para todo tipo de establecimientos que ofrecen una elevada eficiencia energética y un rendimiento óptimo.



Hornos

Horno microondas	294
Horno brasa	296

Hornos a convección

Tecnología hornos a convección	298
Hornos a convección / Cámaras de fermentación	300

Easy Air

Tecnología Easy Air	302
Hornos convección para gastronomía y pastelería	304
Hornos convección / Vapor directo	308
Hornos convección / Accesorios	312

Kompatto

Tecnología Kompatto	318
Hornos mixtos a convección / Vapor	320
Accesorios	326

Steambox

Tecnología Steambox	328
Hornos mixtos a convección / Vapor gastronomía	330

RIBOX

Mantenedores / Regeneradores	342
Cocción a baja temperatura	342

P180 M

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		745 €



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

🕒 Consultar stock disponible

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

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

RUSTIC / GRAN RUSTIC

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		5685 €	6774 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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.



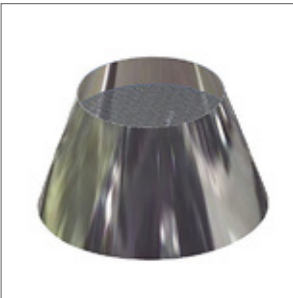
Regulador externo.



Mesa pintada.



Cortafuegos.



Sombrero.

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 €

🕒 Consultar stock disponible

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

Hornos a convección

Hornos eficientes y versátiles creados para optimizar las tareas diarias y la preparación de las recetas más complejas y delicadas.



La gama

Diversas capacidades para varias medidas de bandejas: desde el modelo Snack, capaz de albergar 4 niveles de 42.9 cm x 34.5 cm, sin olvidar los modelos pensados para bandejas GN 1/1 y la pastelería 60x40.

Además, y para completar tu negocio, escoge la fermentadora que mejor encaje con tu actividad.

Las prestaciones

EKF423P

Cocción rápida con excelentes resultados. Diseñado para pequeños bares y pastelerías que no quieren comprometer la calidad de producción, utilizando un aparato compacto.

EKF411

Diseñado para satisfacer las demandas de los pequeños restaurantes y delicatessen, que le permitirá calentar sus platos más delicados, con un mínimo consumo de energía. El sistema de ventilador bidireccional favorece una cocción perfectamente uniforme.

EKF411UD

Uso práctico y calidad. Calienta los alimentos y además también se puede utilizar para preparar recetas rápidas y simples: es el aliado perfecto para pequeñas cocinas. Resultados profesionales y optimización del tiempo: compacto y fácil de usar, te permite personalizar cada receta en función de los requisitos de cocción individual, aprovechando la opción de vapor directo.

EKF711UD

Diseñado y fabricado para delicatessens de tamaño mediano y restaurantes que requieren un horno que ofrezca un rendimiento profesional con dimensiones reducidas. Pasta al horno, asados de carne, pescado o pollo, así como platos particularmente delicados, como postres de restaurante y carnes que necesitan cocción lenta. Con la opción de vapor directo, puede personalizar la forma de cocinar en cada plato.

EKF464

Adecuado para cualquier espacio, grande o pequeño. Diseñado para satisfacer las demandas de los pequeños negocios de pastelería y panaderías, demostrará su valía cuando se trata de preparar sándwiches y pasteles, incluso de la variedad congelada.


EFK464UD

Consigue croissants perfectos pero también es el aliado perfecto para calentar y revivir la fragancia del pan congelado: su habitat natural es la pequeña panadería o pastelería donde el espacio es inevitablemente lo que prima. A pesar de su diseño compacto y uso infalible, con su opción de vapor directo que le permite personalizar cada receta basada en los requisitos de horneado individual, le recompensará con resultados profesionales, manteniendo el tiempo de cocción y ahorrando energía.

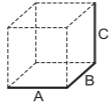
EKF664UD

Diseñado y fabricado para panaderías de tamaño mediano y negocios de pastelería que requieren un horno que ofrezca un rendimiento profesional en poco espacio. Pizzas, pan, hojaldres, galletas, bocados de crema y levaduras ... y hasta pasteles finos. Con la opción de vapor directo, puede personalizar la forma de cocinar cada plato.

EKF/EKL



Versión snack

Código	Modelo	<div> (AxBxC) cm</div>	Vol./Peso m³/kg
7LGI0001	EKF423P	59×69,5×59 4x(42,9×34,5)	0,24/33




Versión gastronomía

7LGI0047	EKF411	78,4×75,2×63,4 4x(GN 1/1)	0,37/50,4
7LGI0048	EKF411UD con inversor de giro	78,4×75,2×63,4 4x(GN 1/1)	0,37/58
7LGI0049	EKF711UD con inversor de giro	93,2×92,6×82,4 7x(GN 1/1)	0,71/96,4




Versión pastelería

7LGI0044	EKF464	78,4×75,2×63,4 4x(60X40)	0,37/50,4
7LGI0045	EKF464UD con inversor de giro	78,4×75,2×63,4 4x(60X40)	0,37/58
7LGI0046	EKF664UD con inversor de giro	93,2×92,6×82,4 6x(60X40)	0,71/96,4



Fermentadoras

7LGI0110	EKL864 para EKF 937 / 464 / 646 UD	79,5×79,5×83,5	0,43/43,6
7LGI0116	EKL1264 para EKF664UD	93,5×91×80	0,68/57,7

Características principales:

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
 - Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- El modelo EFK423P 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.

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

Servicios opcionales*



Gas kW	Electrico 230-1N 50 Hz kW	Electrico 400-3N 50 Hz kW	PVP €
-	2,8		718
-	3,4	-	1456
-	-	6,4	1925
-	-	8,4	3469
-	3,4	-	1458
-	-	6,4	1925
-	-	8,4	3469
-	2,4	-	1206
-	2,4	-	1599

Easy Air

Cocinar no ha sido nunca tan fácil. Cocinar con convección, con vapor, mixto convección-vapor, convección con humidificación y con deshumidificación, con sonda, mantener a temperatura. Estas son las funciones de Easy Air, disponible en la versión de gas o eléctrica, que, con los separadores bivalentes, permite utilizar tanto bandejas Gastronorm como bandejas para pastelería de 60 x 40 cm.



La gama

EasyAir Touch Screen

Pantalla de 5" con diseño innovador con programas de cocción precargados y posibilidad de cargar mediante USB. Programas con 9 fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, 3 velocidades de ventilación, cocción con sonda corazón y cocción a baja temperatura con deLa T.



EasyAir electromecánicos

En tres versiones distintas: convección sin humidificador, convección con humidificador y dos velocidades, mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.

Easy Air para la pastelería

EasyAir monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con interje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con interje de 80 mm, ideales para la pastelería. LA uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión touch screen integra, asimismo, los principales programas de cocción de pan y pastelería.



Easy Air para gastronomía

EasyAir es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además de ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.



Las prestaciones

Easy Service Rack Control EasyService level control cooking

Permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con Easy Service, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos al mismo tiempo.

OneTouch. Tecnología intuitiva OneTouch

Permite minimizar los tiempos poniendo en marcha con un único gesto sus recetas preferidas. El horno ofrece la posibilidad de memorizar 9 programas de cocción entre las recetas precargadas por Giorik o personalizadas por el usuario, y activarlas desde la pantalla OneTouch con un simple toque.

Regulación de humedad

Sistema único de control de la humedad que permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámaras de cocción e intervenir rápidamente para mantener cada vez el nivel de hidratación correcta.

Evacuación de la humedad

A través de una válvula de mariposa que permite extraer, gracias a un sistema de aspiración del aire, la excedencia de la cámara de forma rápida y completa. Esta válvula se abre sólo cuando es necesario, eliminando de esta forma pérdidas de calor inútiles.

Sistema de lavado

Disponible para los modelos TouchScreen (W). Este sistema prevé tres programas de lavado automático en función de las necesidades específicas: soft, normal y hard. El lavado automático garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.








EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



	Código	Modelo		Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	Precio €
			(A x B x C) cm			60 Hz opcional kW	kW	
	⚡ 7LGK1223	EME523	60×70×66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		2509
	⚡ 7LGK1224	EME5	87×75×66 5x(GN 1/1-60×40)	0,60 / 75			6,3	2777
	🔥 7LGK1225	EMG5	87×79×72 5x(GN 1/1-60×40)	0,76 / 120	9,5	0,3		4589
	⚡ 7LGK1226	EME7	87×75×82 7x(GN 1/1-60×40)	0,74 / 105			9,6	3717
	🔥 7LGK1227	EMG7	87×79×88 7x(GN 1/1-60×40)	0,82 / 130	16	0,6		4881
	⚡ 7LGK1228	EME10	87×75×102 10x(GN 1/1-60×40)	0,91 / 110			12,6	4213
	🔥 7LGK1229	EMG10	87×79×108 10x(GN 1/1-60×40)	1,2 / 160	19	0,6		5530

				
Soporte	Guías	Fermentadoras	Campana	Campana de condensación
----	----	7LGK1230 / CL600 60×60×89 h 1.174 €	----	----
7LGK9620 TSP0500 83×57×85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----

🕒 Consultar stock disponible

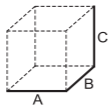












*Para contratar Servicios Accesorios ver el catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*

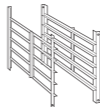


Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	60 Hz opcional kW	Precio €
 7LGK1233	EME5232	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3			2.652
 7LGK1234	EME5232X						4,8	2.936
 7LGK1235	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3		2.999
 7LGK1236	EME52X						7,7	3.095
 7LGK1237	EMG52	87x79x72 5x(GN W1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3			4.635
 7LGK1238	EME72	87x75x66 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6		3.968
 7LGK1239	EME72X						12,6	4.048
 7LGK1240	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6			5.120
 7LGK1241	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110			12,6		4.447
 7LGK1242	EME102X 						17,3	4.789
 7LGK1243	EMG102	87x79x108 10x (GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19	0,6			5.883

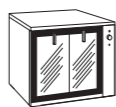
X: Versión potenciada
 : Versión potenciada con 3 ventiladores



Soporte



Guías



Cámara de reposo



Campana



Campana de condensación

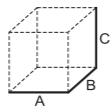
----	----	7LGK1230 / CL600 60x60x89 h 1.174 €	----	----
7LGK9620 TSP0500 83x57x85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----
7LGK9625 TSP1000 83x57x70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80x68x80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92x83x95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €
		7LGK1232 / CL912 92x94x62,5 h 1.800 €	----	----

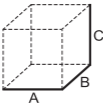

























🕒 Consultar stock disponible
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Control electromecánico - Dos velocidades con humidificador.

EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM



						Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	
Código	Modelo		(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	60 Hz opcional kW kW		Precio €
 7LGK1244	ECE5232	 7LGK1245	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		3.432
 7LGK1246	ECE5232X							3.711
 7LGK1247	ECE5232XS							4.136
 7LGK1244	ECE52							3.638
 7LGK1249	ECE52S	 7LGK1250	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	4.062
 7LGK1251	ECE52XS							3.735
 7LGK1252	ECG52							4.160
 7LGK1253	ECG52S	 7LGK1254	87x79x72 5x(GN 1/1-60x40)	0,76 / 120	9,5	0,3		5.256
 7LGK1255	ECE72							5.681
 7LGK1256	ECE72S							9,6
 7LGK1257	ECE72X							5.100
 7LGK1258	ECG72	 7LGK1259	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			12,6	4.754
 7LGK1260	ECE72XS							5.179
 7LGK1261	ECG72S							6.043
 7LGK1262	ECG72S	 7LGK1263	87x79x88 7x(GN 1/1-60x40)	0,82 / 130	16	0,6		6.468
 7LGK1264	ECE102							5.324
 7LGK1265	ECE102S							5.749
 7LGK1266	ECE102X							5.667
 7LGK1267	ECE102XS	 7LGK1268	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 112			17,3	6.091
7LGK1269	ECG102							6.739
7LGK1270	ECG102S							7.163

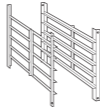
X: Versión potenciada
S: Versión con sonda de aguja
✿✿✿: Versión potenciada con 3 ventiladores
Accesorios pág. 142

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

Servicios opcionales*



Soporte



Guías



Cámara de reposo



Campana



Campana de condensación

7LGK1230 / CL600
60x60x89 h
1.174 €

7LGK9620
TSP0500
83x57x85 h
582 €

7LGK9640
2017691
391 €

7LGK9600 / CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231 / CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK9154
7080516
1.341 €

7LGK9155
7080516
2.611 €

7LGK1232 / CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

7LGK9625
TSP1000
83x57x70 h
582 €

7LGK9645
2017692
391 €

7LGK9600 / CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231 / CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK9154
7080516
1.341 €

7LGK9155
7080522
2.611 €

7LGK1232 / CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

7LGK9625
TSP1000
83x57x70 h
582 €

7LGK9645
2017692
391 €

7LGK9600 / CLP0810
80x68x80 h
1.610 €

7LGK1231 / CL900
92x83x95 h
1.800 €

7LGK9154
7080516
1.341 €

7LGK9155
7080522
2.611 €

7LGK1232 / CL912
92x94x62,5 h
1.800 €

Control Touch-Screen

EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM



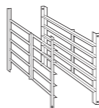
Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia		Precio €
					230-1N 50Hz	400-3N 50Hz	
⚡	7LGK1266	ETE523	60×70×66 5x(GN 2/3)		3,3		3.767
⚡	7LGK1267	ETE523S					4.389
⚡	7LGK1268	ETE523X				4,8	4.039
⚡	7LGK1269	ETE523XS					4.660
⚡	7LGK1270	ETE5	87×75×66 5x(GN 1/1-60×40)			6,3	3.573
⚡	7LGK1271	ETE5W					4.616
⚡	7LGK1272	ETE5X				7,7	4.085
⚡	7LGK1273	ETE5XW					4.706
🔥	7LGK1274	ETG5	87×79×72 5x(GN 1/1-60×40)	9,5	0,3		5.867
🔥	7LGK1275	ETG5W					6.488
⚡	7LGK1276	ETE7	87×75×82 7x(GN 1/1-60×40)			9,6	5.356
⚡	7LGK1277	ETE7W					5.977
⚡	7LGK1278	ETE7X				12,6	5.412
⚡	7LGK1279	ETE7XW					6.033
🔥	7LGK1280	ETG7	87×79×88 7x(GN 1/1-60×40)	16	0,6		6.354
🔥	7LGK1281	ETG7W					6.976
⚡	7LGK1282	ETE10	87×75×102 10x(GN 1/1-60×40)			12,6	5.762
⚡	7LGK1283	ETE10W					6.383
⚡	7LGK1284	ETE10X				17,3	6.127
⚡	7LGK1285	ETE10XW					6.749
🔥	7LGK1286	ETG10	87×79×108 10x(GN 1/1-60×40)	19	0,6		7.579
🔥	7LGK1287	ETG10W					8.201

X: Versión potenciada
W: Versión con sistema de lavado automático
🌀🌀🌀 : Versión potenciada con 3 ventiladores
Accesorios pág. 142

Servicios opcionales*



Soporte



Guías



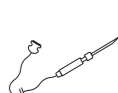
Cámara de reposo



Campana



Campana de condensación



Sonda corazón

-----	-----	7LGK1230 / CL600 60×60×89 h 1.174 €	----	----	7LKG9008 6000116 203 €
7LGK9620 TSP0500 83×57×85 h 582 €	7LGK9640 2017691 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080516 2.611 €	7LKG9008 6000116 203 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----	
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €	7LKG9008 6000116 203 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----	
7LGK9625 TSP1000 83×57×70 h 582 €	7LGK9645 2017692 391 €	7LGK9600 / CLP0810 80×68×80 h 1.610 € 7LGK1231 / CL900 92×83×95 h 1.800€	7LGK9154 7080516 1.341 €	7LGK9155 7080522 2.611 €	7LKG9008 6000116 203 €
		7LGK1232 / CL912 92×94×62,5 h 1.800 €	----	----	

🕒 Consultar stock disponible

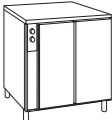





*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM


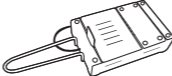



Servicios opcionales*



	Código	Modelo	Descripción	Potencia 230-1N 50Hz kW	PVP €												
	7LGK9600	CLP0810	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)800x680 - h800 mm	1,2	1.610												
	7LGK1230	CL600	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)600x600 - h890 mm	2	1.174												
	7LGK1231	CL900	Armario cámara de reposo, 8 bandejas 8x(600x400)920x830 - h950 mm	2	1.800												
	7LGK1232	CL912	Armario cámara de reposo, 12 bandejas 12x(600x400)920x940 - h625 mm	2	1.800												
	7LGK9156	2021390	Kit de apilado Para hornos eléctricos: EME5, EME52, EME52X, ECE52 ECE52X, ETE5, ETE5X EME7, EME72, EME72X, ECE72 ECE72X, ETE7, ETE7X EME10, EME72, EME72X, ECE102 ECE102X, ETE10, ETE102X	<table><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table> <table><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table> <table><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	5	7	7	7	5	10	531
5	5	5															
5	7	10															
5	7																
7	7																
5																	
10																	
	7LGK9157	2021518	Kit de apilado con rueda Para hornos eléctricos: EME5, EME52, EME52X, ECE52 ECE52X, ETE5, ETE5X EME7, EME72, EME72X, ECE72 ECE72X, ETE7, ETE7X EME10, EME72, EME72X, ECE102 ECE102X, ETE10, ETE102X	<table><tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>5</td><td>7</td><td>10</td></tr></table> <table><tr><td>5</td><td>7</td></tr><tr><td>7</td><td>7</td></tr></table> <table><tr><td>5</td></tr><tr><td>10</td></tr></table>	5	5	5	5	7	10	5	7	7	7	5	10	813
5	5	5															
5	7	10															
5	7																
7	7																
5																	
10																	

🕒 Consultar stock disponible

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

	Código	Modelo	Descripción		PVP €
	7LGK9008	6000116	Sonda al corazón		203
	7LGK9158	6000117	Sonda para el vacío		168
	7LGK9028	SMK01	Horno para ahumar	Ahumador para hornos.	559
	7LGK9205	7080003	Ducha	Disponible para todos los modelos.	167
	7LGK9019	7080531	Detergentes	Detergente desengrasante superconcentrado para hornos pirolíticos. 5 L	28
	7LGK9043	7080537		Detergente desengrasante para una limpieza manual de los hornos. 5 L	34
		7LGK9100	2103094	Bandeja de acero inoxidable para la cocina tradicional al horno	GN 1/1 - h20 mm
7YMR0230		2103095	GN 1/1 - h40 mm		38
7LGK9126		2103096	GN 1/1 - h65 mm		45
7YMR0030		2103149	GN 1/1 - h100 mm		75
7LGK9122		2103136	GN 2/3 - h20 mm		25
7LGK9124		2103156	GN 2/3 - h40 mm		28
	7LGK9125	2103097	Bandeja en acero inoxidable perforada para cocción al vapor	GN 1/1 - h20 mm	39
	7LGK9130	2103098		GN 1/1 - h40 mm	45
	7LGK9135	2103099		GN 1/1 - h65 mm	54
	7LGK9123	2103148		GN 2/3 - h20 mm	34

EASYAIR

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



	Código	Modelo	Descripción	PVP €
	7LGK9026	2103320	Para cocinar pollo en un asador. GN 1/1 - h150 mm	83
	7LGK9046	2103321	Rejillas Para cocinar gallo en un asador. GN 1/1 - h150 mm	94
	7LGK9047	2103322	Para asar patos. GN 1/1 - h260 mm	92
	7LGK9128	2013226	Rejillas inoxidables para asar, cocinar al vacío o como apoyo para otras bandejas o recipientes. 600x400	36
	7LGK9044	2015684	GN 2/3	25
	7LGK9050	2103131	GN 1/1	36
	7LGK9761	2103277	Parrillas en aluminio antiadherente para hacer a la parrilla carne, pescado y verduras. GN 1/1	179
	7LGK9159	2103278	GN 2/3	218
	7LGK9162	2103294	Molde de aluminio perforado para pizzas y tartas. ø30 cm	27
	7LGK9765	2103295	Moldes de aluminio Molde suave de aluminio antiadherente para tortillas y tartas. ø30 cm	27
	7LGK9163	2103296	Molde de aluminio perforado para pizzas y tartas. ø36 cm	27
	7LGK9164	2103326	Bandeja para huevos de aluminio antiadherente Para huevos fritos, tortillas, quiche y tortitas. GN 1/1	112

	Código	Modelo	Descripción	PVP €
  	7LGK9129	2103125	Bandeja para pastelería en general y pan. 600x400	38
	7LGK9133	2103132	Bandeja en aluminio microperforado para baguette. 600x400	73
	7LGK9132	2103138	Bandeja en aluminio microperforado para pastelería en general y pan. 600x400	63
  	7LGK9680	2103286	Bandeja en aluminio antiadherente para efecto piedra. GN 1/1	208
	7LGK9685	2103287	Bandejas de aluminio Bandeja de aluminio ideal para pizzas y pan fresco. 600x400	248
	7LGK9764	2103289	Bandeja de aluminio antiadherente microperforado, para cocinar pan congelado y fresco, croissants y pastelería en general. GN 1/1	89
 	7LGK9165	2103299	Bandeja de aluminio antiadherente y resistente. Para saLeados, empanadas, fritos y cocción al horno en general. GN 1/1	50
	7LGK9166	2103325	Bandeja en aluminio antiadherente para pan. 600x400	67
	7LGK9167	2023826	Para hornos: 5(GN 1/1) —> 4 (60x40) - Passo 80 / Size 80	85
	7LGK9168	2024356	Para hornos: 5(GN 1/1) —> 4 (60x40) - Passo 90 / Size 90	85
	7LGK9169	2023824	Para hornos:: 7(GN 1/1) —> 6 (60x40) - Passo 80 / Size 80	80
	7LGK9171	2021519	Para hornos: 7(GN 1/1) —> 5 (60x40) - Passo 100 / Size 100	100
	7LGK9172	2023818	Para hornos: 10(GN 1/1) —> 10 (60x40) - Passo 74 / Size 74	160
	7LGK9173	2020080	Para hornos: 10(GN 1/1) —> 8 (60x40) - Passo 96 / Size 96	160

🕒 Consultar stock disponible

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

EASYAIR


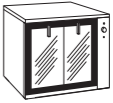
★ PRODUCTO PREMIUM

	Código	Modelo	<div> (A x B x C) cm</div>	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50Hz kW	Potencia 400-3N 50Hz kW	PVP €
	<div></div> Versiones sin humidificador							
	7LGK1288	MR31	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53		3,3		1.654
	7LGK1289	MR3		0,54 / 53		4,8	1.766	
	7LGK1290	MR4	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63		6,3	1.856	
	7LGK1291	MR4X 				6,3	2.079	
	<div></div> Versiones con humidificador y doble velocidad							
	7LGK1292	MR321	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53		3,3		1.845
	7LGK1293	MR32		0,54 / 53		4,8	1.856	
	7LGK1294	MR42	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63		6,3	1.945	
	7LGK1295	MR42X 				6,3	2.169	
	<div></div> Versiones con control digital programable							
	7LGK1296	MDR321	77x74x60 3 x (GN 1/1 - 60x40)	0,54 / 53		3,3		2.085
	7LGK1297	MDR32		0,54 / 53		4,8	2.124	
	7LGK1298	MDR42	77x74x65 4 x (GN 1/1 - 60x40)	0,60 / 63		6,3	2.348	
	7LGK1299	MDR42X 				6,3	2.526	

X: Versión mejorasa
✿✿: Versión mejorada con dos ventiladores
Accesorios pag. 142

Servicios opcionales*



		
Cámara de reposo	Cámara de reposo	Cámara de reposo
7LGK9600 CLP0810 80×68×80 h 1.610 €	7LGK1231 CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK1232 CL912 92×94×62,5 h 1.800 €
7LKG9600 CLP0810 80×68×80 h 1.610 €	7LGK1231 CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK1232 CL912 92×94×62,5 h 1.800 €
7LKG9600 CLP0810 80×68×80 h 1.610 €	7LGK1231 CL900 92×83×95 h 1.800 €	7LGK1232 CL912 92×94×62,5 h 1.800 €

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

Kompatto

La optimización del espacio: Kompatto nace para satisfacer la exigencia de las nuevas cocinas donde prima el espacio. Giorik concentra la máxima eficiencia en el mínimo espacio garantizando las mismas prestaciones que un horno mixto de mayor tamaño en solo 519 mm de ancho.



Calidad

El ciclo combinado permite una saturación de la cámara de cocción y garantiza una gestión precisa y continua de la humedad gracias a la presencia de un software que analiza y ajusta las condiciones climáticas internas. Esto ayuda a evitar los efectos indeseables en la cocción como la oxidación (vapor demasiado seco), el remojo (porcentaje de humedad excesiva) o el ardor (temperatura demasiado alta).

Ahorro

EL HORNO Kompatto, equipado con un generador de vapor de medidas notablemente más reducidas que el resto de hornos mixtos tradicionales y un micro generador que es capaz de limitar el consumo a solamente 1 kw. El ahorro de energía es sensible tanto desde el punto de vista económico, como para el medio ambiente.

Lavado automático

Además estos hornos de reducidas medidas y grandes prestaciones cuentan con el lavado de serie con 3 niveles de intensidad: soft, normal o hard.

Eficiencia

Durante el precalentamiento y el funcionamiento normal, Kompatto tiene tiempos de calentamiento y recuperación líderes en la industria, eliminando así los retrasos en la cocina y los desperdicios de energía inútiles.



Las prestaciones



Control de humedad

El sistema único de control de la humedad (patentado por Giorik) permite monitorizar la situación climática del interior de la cámara de cocción y de intervenir rápidamente para mantener siempre el correcto grado de hidratación. Esto es posible gracias a un software que analiza los parámetros de referencia en la cámara, actuando sobre los ajustes de vapor y humedad necesarios para garantizar las condiciones ideales para cada tipo de cocción.

Evacuación de la humedad

A través de una válvula mariposa servo-controlada que permite, a través de su sistema de aspiración de aire, extraer el exceso de humedad de la cámara de cocción de manera rápida y completa.

Consumo de agua reducido

El sistema de control de humedad MeteoSystem permite calibrar el consumo de agua y la producción de vapor se optimiza de acuerdo a las necesidades reales de cocción, evitando así el desperdicio innecesario. Además, el agua sobrante de la condensación del vapor en exceso se utiliza de forma más racional evitando consumos adicionales.

La gama

KH. Touch Screen con boiler de alta eficiencia.

KT. Touch Screen con inyección directa de vapor.

KP. Programable e inyección directa de vapor.



steamtuner

Steamtuner, la modulación del vapor

En los hornos KOMPATTO no solo es posible calibrar la **cantidad** de vapor, sino también la **calidad** del mismo. Esto es gracias a un sistema que permite modular el nivel de hidratación del vapor calibrando el grado justo de sequedad o humedad base a la tipo de cocción que se lleve a cabo (patentado por Giorik).

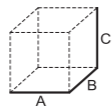







Control touch screen - Versión con Boiler de alta eficiencia

KOMPATTO H

★ PRODUCTO PREMIUM



	Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N kW	Potencia 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
	7LGK0002	KH0623W	519×628×770 6GN2/3	0,5 / 77			5,7	7.836
	7LGK0001	KH061W	519×803×770 6GN1/1	0,5 / 92			7,9	8.261
	7LGK0043	KHG061W	519×835×770 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	1,3		9.949
	7LGK0003	KH101W	519×803×1010 10GN1/1	0,63 / 110			14,8	9.938
	7LGK0042	KHG101W	519×835×1010 10GN1/1	0,63 / 118	11	1,6		12.241

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;

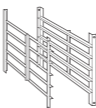
🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Soporte



Guías



Soporte para
apilado



Kit para apilado



Campana



Campana de
condensación



Ducha
colgada

7LGK9009 TK23 470×450×800 503 €	7LGK9011 2023001 425 €	7LGK9146 TK223 470×450×330 447 €	7LGK9143 2023002 246 €	-----	7LGK9205 7080003 165 €
--	------------------------------	---	------------------------------	-------	------------------------------

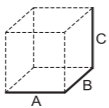
7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	7LKG9147 TK21 470×623×330 481 €	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LGK9205 7080003 165 €
---	------------------------------	--	------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	------------------------------






7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	-----	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LGK9205 7080003 165 €
---	------------------------------	-------	------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	------------------------------

- 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).

KOMPATTO T

★ PRODUCTO PREMIUM



Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N kW	Potencia 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
 7LGK0018	KT0623W	519×628×770 6GN2/3	0,5 / 77			4,7	7.099
 7LGK0014	KT061W	519×803×770 6GN1/1	0,5 / 92			6,9	7.546
 7LGK0044	KTG061W	519×835×770 6GN1/1	0,5 / 96	5,5	0,3		8.999
 7LGK0019	KT101W	519×803×1010 10GN1/1	0,63 / 110			13,8	9.223
 7LGK0045	KTG101W	519×835×1010 10GN1/1	0,63 / 118	11	0,6		9.949



Soporte	Guías	Soporte para apilado	Kit para apilado	Campana	Campana de condensación	Ducha colgada
7LGK9009 TK23 470×450×800 503 €	7LGK9011 2023001 425 €	7LGK9146 TK223 470×450×330 447 €	7LGK9143 2023002 246 €	-----		7LGK9205 7080003 165 €
7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	7LGK9147 TK21 470×623×330 481 €	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LKG9205 7080003 165 €
7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	-----	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €	7LGK9205 7080003 165 €

Características principales:

- Panel touch screen programable, 9 fases de cocción;
 - Generación de vapor “instant”;
 - Recetario precargado;
 - Sonda al corazón de serie;
- Control cualitativo del vapor (seco-mojado) **STEAMTUNER**;
 - 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.

🕒 Consultar stock disponible

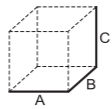
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Control digital - Vapor directo

KOMPATTO P

★ PRODUCTO PREMIUM



Código	Modelo	(A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N kW	Potencia 400-3N 50/60Hz kW	PVP €
7LGK0009	KP0623W	519×628×770 6GN2/3	0,5 / 77			4,7	5.142
7LGK0004	KP061W	519×803×770 6GN1/1	0,5 / 92			6,9	5.534
7LGK0013	KP101W	519×803×1010 10GN1/1	0,63 / 110			13,8	7.099

Servicios opcionales*



Soporte



Guías



Soporte para
apilado



Kit para apilado



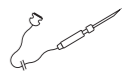
Campana



Campana de
condensación



Ducha
colgada



Sonda corazón

7LGK9009 TK23 470×450×800 503 €	7LGK9011 2023001 425 €	7LGK9146 TK223 470×450×330 447 €	7LGK9143 2023002 246 €	-----			7LGK9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional
7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	7LGK9147 TK21 470×623×330 481 €	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €		7LKG9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional
7LGK9012 TK1 470×623×800 559 €	7LGK9013 2023000 425 €	-----	7LGK9144 2023003 255 €	7LGK9148 7080518 1.677 €	7LGK9149 7080519 2.683 €		7LGK9205 7080003 165 €	7LGK9008 6000116 201 € Opcional

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)

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

KOMPATTO

Servicios opcionales*

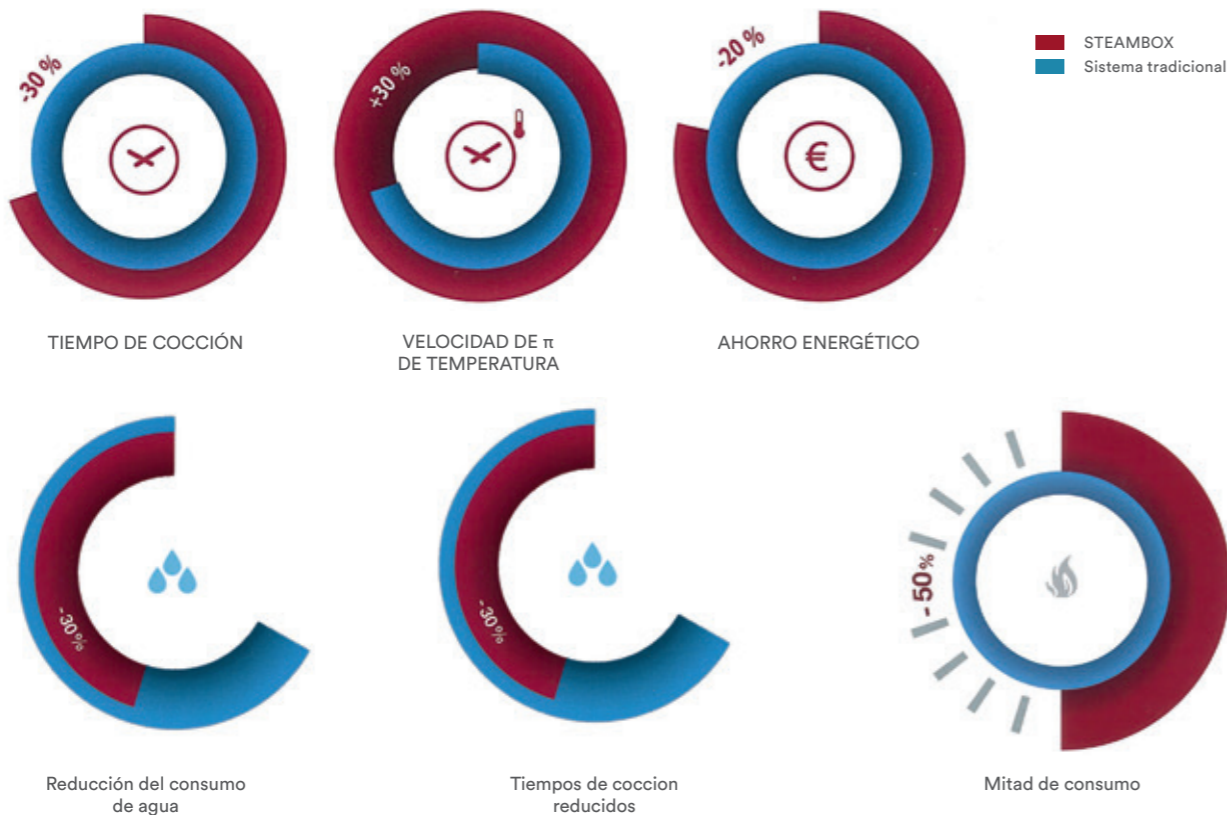


	Código	Modelo	Descripción		Potencia	PVP
	7LGK9150	7080550	Ablandadores	Ablandador con sal completo de sanea- miento de las resinas	-----	1.330
				Dim. Cm 23x43,5x51h m³/kg 0,15/15		
	7LGK9019	7080531	Detergente líquido giorik	Detergente desengrasante superconcen- trado para hornos pirolíticos	-----	28
				5 L		
	7LGK9044	2015684	Rejillas de acero	GN 2/3 H11 mm	-----	38
	7LGK9050	2103131		GN 1/1	-----	47
	7LGK9026	2103320	Rejillas para pollos	8 unidades GN 1/1 H150 mm	-----	83
	7LGK9151	2103323		4 unidades GN 2/3 H150 mm	-----	73

	Código	Modelo	Descripción		Potencia	PVP
	7LGK9122	2103136		GN 2/3 H20 mm	-----	25
	7LGK9123	2103148	Perforado	GN 2/3 H20 mm	-----	34
	7LGK9124	2103156		GN 2/3	-----	29
	7LGK9100	2103094		H40 mm GN	-----	45
	7LGK9110	2103095		1/1 H20 mm	-----	56
	7LGK9126	2103096	Bandejas de acero inoxidable	GN 1/1 H40	-----	65
	7LGK9125	2103097		mm GN 1/1	-----	63
	7LGK9130	2103098		H65 mm	-----	72
	7LGK9135	2103099		Perforado GN 1/1 H20 mm	-----	83
	7LGK9680	2103286	Perforado	GN 1/1 H40 mm	-----	208
			Perforado	GN 1/1 H65 mm	-----	
	7LGK9028	SMK01	Ahumadores para hornos		0,2	559

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

Hornos Steambox



STEAM BOX

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 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.

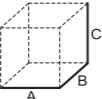












Meteo System, el hábitat climático perfecto

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.

★ PRODUCTO PREMIUM



	Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	PVP €
						60 Hz opcional kW	kW	
	7LGK0024	SEHE061W	86×79,5×83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			11,4	10.280
	7LGK0092	SEHG061W		0,62 / 142	12	1,4		12.358
	7LGK0053	SEHE101W	86×79,5×111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			16,7	13.426
	7LGK0093	SEHG101W		0,82 / 178	19	1,7		15.448
	7LGK0094	SEHE062W	112×84,5×83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			21,4	14.324
	7LGK0095	SEHG062W		1,14 / 223	23	1,4		16.908
	7LGK0096	SEHE102W	112×84,5×111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			28,3	17.189
	7LGK0097	SEHG102W		1,34 / 250	28	3,3		20.335
	7LGK0098	SEHE201W	99,5×83,5×185 20 GN 1/1	1,61 / 290			33,3	24.567
	7LGK0099	SEHG201W		1,61 / 300	38	3,3		27.150
	7LGK0101	SEHE202W	120×91×185 20 GN 2/1	2,25 / 370			54,1	31.140
	7LGK0102	SEHG202W		2,25 / 400	56	4,1		35.366

- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción
- Programas de cocina preestablecidos
- Ducha de serie





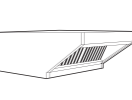

- Sonda al corazón de serie
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOYISTEM

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*




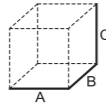
					
Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro
7LGK9017 TSB06 79×61×85H 648 €	7LGK9024 2019768 285 €	7LGK0103 TAN0800 85×77×80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85×77×80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- -----
7LGK9051 TSB10 79×61×70H 648 €	7LGK9036 2019769 179 €	7LGK0103 TAN0800 85×77×80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85×77×80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- -----
7LGK9031 TSB62 104×68×85H 783 €	7LGK9037 2022356 447 €	7LGK0104 TAN0821 112×85×80H 2.213 €	----- -----	----- -----	----- -----
7LGK9034 TSB12 104×68×70H 838 €	7LGK9038 2019770 235 €	7LGK0104 TAN0821 112×85×80H 2.213 €	----- -----	----- -----	----- -----
-----	-----	-----	-----	-----	7LGK9039 2025106 2.068 €
-----	-----	-----	-----	-----	1 Incluido
-----	-----	-----	-----	7LGK0109 7080525 2.700 €	7LGK9177 2025107 2.146 €
-----	-----	-----	-----		1 Incluido

- Conexión USB
- Cocción Delta T
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido

- Refrigeración rápida con puerta abierta
- Iluminación de la cámara
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo)
- Adecuado para bandejas de 60x40 con bandeja específica

STEAMBOX EVOLUTION T

★ PRODUCTO PREMIUM

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								</
---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Características principales:







- Sistema combinado de producción de vapor INSTANT
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción
- Recetario precargado
- Sonda al corazón de serie
- Lavado automático
- Ventilador con 6 velocidades
- Control de humedad METEOSYSTEM

© 2024 Giorik. Todos los derechos reservados.

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

Servicios opcionales*



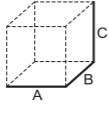






					
Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro
7LGK9017 TSB06 79x61x85H 648 €	7LGK9024 2019768 285 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	-----
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 648 €	7LGK9036 2019769 179 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	-----
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 783 €	7LGK9037 2022356 447 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	-----	-----	-----
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 838 €	7LGK9038 2019770 235 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----	7LGK9039 2025106 2.068 €
-----	-----	-----	-----	-----	1 Incluido
-----	-----	-----	-----	7LGK0109 7080525 2.700 €	7LGK9177 2025107 2.146 €
-----	-----	-----	-----		1 Incluido

- Conexión USB
- Cocción DeLa T
- Autoreverse que varía automáticamente en función de la duración del ciclo de cocción

- Enfriamiento rápido a puerta abierta
- Iluminación en cámara de cocción
- STEAM TUNER: modulación del vapor (seco - mojado)
- Capacidad bandejas 60x40 con estructura portante de bandeja.

STEAMBOX EVOLUTION M

★ PRODUCTO PREMIUM

	Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia		PVP €
						230-1N 50Hz	400-3N 50Hz	
	7LGK1031	SEME061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			10,4	7.962
	7LGK1032	SEMG061W		0,62 / 142	12	1,4		10.208
	7LGK1033	SEME101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			15,7	10.388
	7LGK1034	SEMG101W		0,82 / 178	19	1,7		12.298
	7LGK1036	SEME062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			21,4	12.051
	7LGK1037	SEMG062W		1,14 / 223	23	1,4		13.646
	7LGK1038	SEME102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			25,8	14.938
	7LGK1039	SEMG102W		1,34 / 250	28	3,3		16.623
	7LGK1041	SEME201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			30,8	20.524
	7LGK1042	SEMG201W		1,61 / 300	38	3,3		22.637
	7LGK1043	SEME202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			51,6	25.454
	7LGK1044	SEMG202W		2,25 / 400	56	4,1		30.149

Características principales:

- Sistema combinado de producción de vapor BOILER/INSTANT
 - Panel programable, 8 fases de cocción
 - Control de humedad METEOSYSTEM
- Ventilador con 6 velocidades
 - Cocción DeLa T (con sonda al corazón)
 - Lavado automático (de serie)

Conexión USB disponible

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

Servicios opcionales*






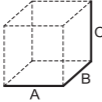









Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro	Sonda corazón
7LGK9017 TSB06 79x61x85H 648 €	7LGK9024 2019768 285 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 648 €	7LGK9036 2019769 179 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 783 €	7LGK9037 2022356 447 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	----- -----	----- -----	----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 838 €	7LGK9038 2019770 235 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	----- -----	----- -----	----- -----	7LGK9014 6000120 201 €
-----	-----	-----	-----	-----	7LGK9039 2025106 2.068 €	Incluido
-----	-----	-----	-----	-----	1 Incluido	
-----	-----	-----	-----	7LGK0109 7080525 2.700 €	7LGK9177 2025107 2.146 €	Incluido
-----	-----	-----	-----		1 Incluido	

- 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.

STEAMBOX EVOLUTION P

★ PRODUCTO PREMIUM

      	Código	Modelo	 (A x B x C) cm	Vol./Peso m³/kg	Gas kW	Potencia 230-1N 50Hz 60 Hz opcional kW	Potencia 400-3N 50Hz kW	PVP €
	7LGK1046	SEPE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			10,4	7.300
	7LGK1047	SEPG061W						
	7LGK1048	SEPE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			15,7	9.152
	7LGK1049	SEPG101W						
	7LGK1051	SEPE062W	112x84,5x83,5 6 GN 2/1	1,14 / 195			20,4	10.781
	7LGK1052	SEPG062W						
	7LGK1053	SEPE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			25,8	12.691
	7LGK1054	SEPG102W						
	7LGK1056	SEPE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			30,8	18.764
	7LGK1057	SEPG201W						
	7LGK1058	SEPE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			51,6	23.107
	7LGK1059	SEPG202W						
								

Características principales:








- Sistema combinado de producción de vapor INSTANT
- Panel programable, 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)

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



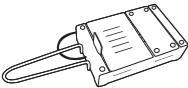
						
Soporte	Guías	Armario neutro	Armario caliente	Campana de condensación	Carro	Sonda corazón
7LGK9017 TSB06 79x61x85H 648 €	7LGK9024 2019768 285 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	-----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9051 TSB10 79x61x70H 648 €	7LGK9036 2019769 179 €	7LGK0103 TAN0800 85x77x80H 1.912 €	7LGK0107 TAC0800 85x77x80H 2.571 €	7LGK9174 7080523 2.772 €	-----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9031 TSB62 104x68x85H 783 €	7LGK9037 2022356 447 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	-----	-----	-----	7LGK9014 6000120 201 €
7LGK9034 TSB12 104x68x70H 838 €	7LGK9038 2019770 235 €	7LGK0104 TAN0821 112x85x80H 2.213 €	-----	-----	-----	7LGK9014 6000120 201 €
-----	-----	-----	-----	-----	7LGK9039 2025106 2.068 €	Incluido
-----	-----	-----	-----	-----	1 Incluido	
-----	-----	-----	-----	7LGK0109 7080525 3.144 €	7LGK9177 2025107 2.146 €	Incluido
-----	-----	-----	-----		1 Incluido	

- 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.

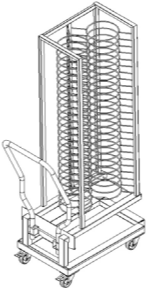
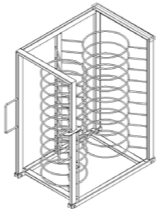
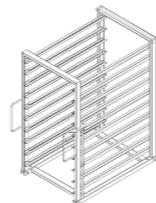
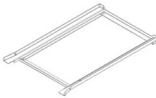
Versión de apilamiento - Accesorios

STEAMBOX EVOLUTION

Servicios opcionales*



Código	Modelo	Descripción		Potencia	PVP €
7LGK9048	2025108	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 10 GN 1/1 + 6 GN 1/1			760
		Kit adicional apilamiento hornos eléctricos			
7LGK9049	2025110	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 10 GN 2/1 + 6 GN 2/1			760
7LGK9053	2025109	6 GN 1/1 + 6 GN			894
		Kit adicional apilamiento hornos de gas			
7LGK9054	2025111	6 GN 2/1 + 6 GN 2/1			894
7LGK9028	SMK01	Ahumadores para hornos	104 platos	0,2	559
		Rooster booster kit de pollo	Soporte especial con recipiente de separación de grasas Sobre pedido a montar en fábrica		2.119



Código	Modelo	Descripción	Capacidad	PVP €
7LGK9055 2025112	Carro para estructura extraíble	Para soportes TSB10	6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	900
7LGK9056 2016120		Para soportes TSB12	6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	1.062
7LGK9099 2025113	Guíapara inserción carro		6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	89
7LGK9101 2016187			6 GN 2/1 - 10 GN 2/1	106
7LGK9102 2025114	Estructura extraíble		6 GN 1/1	615
7LGK9103 2025115			10 GN 1/1	681
7LGK9104 2018983			6 GN 2/1	995
7LGK9106 2016186			10 GN 2/1	1.230
7LGK9107 2025116	Estructura porta platos	12 platos	6 GN 1/1	783
7LGK9108 2025117		20 platos	10 GN 1/1	917
7LGK9109 2018984		24 platos	6 GN 2/1	1.453
7LGK9111 2016214		40 platos	10 GN 2/1	1.789
7LGK9112 2025118	Carro porta platos	50 platos	20 GN 1/1	2.571
7LGK9113 2025119		104 platos	20 GN 1/1	3.354
7LGK9114 2016265	Manta térmica para el carro		20 GN 1/1	727
7LGK9116 2016273			20 GN 1/1	1.006
7LGK9117 2016257			6 GN 1/1	279
7LGK9118 2016258			10 GN 1/1	335
7LGK9119 2021173			6 GN 2/1	447
7LGK9121 2016259			10 GN 2/1	503

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

Detergentes - Accesorios

STEAMBOX EVOLUTION

Servicios opcionales*



DETERGENTES

	Código	Modelo	Descripción	Capacidad	PVP
					€
	7LGK9019 7080531	Detergente líquido Giorik	Detergente desengrasante superconcentrado para hornos pirolíticos 5 L		28
	7LGK9041 7080536	Giorik Solid Tab	Conf. 100 Pcs.		201
	7LGK9042 7080533	Giorik Descaler & Rinse	5 L		28
	7LGK9043 7080537	Detergente Giorik	Detergente desengrasante para una limpieza manual de los hornos 5 L		35

ACCESORIOS

	7LGK9150 7080550	Ablandadores	Ablandador de sal completo de saneamiento deresinas		
			Dim. cm 23x43,5x51H	m³/kg 0,15/15	1.330
	7LGK9152 2019888	Bandeja para detergente		GN 1/1	168
	7LGK9153 2019981			GN 2/1	201
	7LGK9044 2015684	Rejillas de acero inoxidable		GN 2/3 H11 mm	38
	7LGK9050 2103131			GN 1/1	47
	7LGK9833 2016438			GN 2/1	73
	7LGK9026 2103320	Rejillas para pollos	8 unidades	GN 1/1 H150 mm	83
	7LGK9046 2103321		10 unidades	GN 1/1 H150 mm	94
	7LGK9047 2103322		8 unidades	GN 1/1 H260 mm	92
	7LGK9122 2103136	Bandejas de acero inoxidable		GN 2/3 H20 mm	25
	7LGK9123 2103148		Perforado	GN 2/3 H20 mm	34
	7LGK9124 2103156			GN 2/3 H40 mm	29
	7LGK9100 2103094			GN 1/1 H20 mm	42
	7LGK9110 2103095			GN 1/1 H40 mm	54
	7LGK9126 2103096			GN 1/1 H65 mm	63

Código	Descripción		Capacidad	PVP
7LGK9125 2103097		Perforado	GN 1/1 H20 mm	63
7LGK9130 2103098		Perforado	GN 1/1 H40 mm	72
7LGK9135 2103099		Perforado	GN 1/1 H65 mm	83
7LGK9105 2103082		Bandejas de acero inoxidable	GN 2/1 H20 mm	72
7LGK9127 2103081			GN 2/1 H40 mm	83
7LGK9140 2103078			GN 2/1 H20 mm	107
7LGK9680 2103286		Perforado	GN 1/1 H20 mm	208
7LGK9128 2013226	Rejillas de acero inoxidable	Para hornos	60x40	69
7LGK9129 2103125		De aluminio para pastelería	60x40 H20 mm	38
7LGK9131 2103126		Lámina pulida para pastelería	60x40 H20 mm	25
7LGK9132 2103138		De aluminio, perforada, para pastelería	60x40 H20 mm	63
7LGK9133 2103132		De aluminio para baguette	60x40 H30 mm	94

ACCESORIOS PARA CONVERSIÓN DE PASTERERÍA

	7LGK9134 2025120	Carro para horno	Para hornos: 20(GN 1/1) —> 16 (60x40) - Medida 80	1.733
	7LGK9136 2025121	Portador de bandejas	Para hornos: 6(GN 1/1) —> 5 (60x40) - Medida 80	224
	7LGK9137 2025122	Portador de Bandejas	Para hornos: 10(GN 1/1) —> 8 (60x40) - Medida 100	257

🕒 Consultar stock disponible

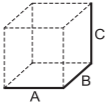




*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIBOX





★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*





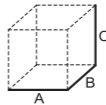











Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	PVP
		(A x B x C) cm	m³/kg	kW	60 Hz opcional kW	kW	€
 7LGK1061	 Mantenedor de temperatura 3 GN 1/1 - 10. Versión electrónica no programable						
	⚡ 3 GN 1/1 GM0311E	45x63x42	0,17 / 30			0,7	1.867
 7LGK1062	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 Versión electrónica no programable						
	⚡ 5 GN 1/1 GR1011E	45x63x57	0,22 / 36			1,0	2.116

MANTENEDORES DE TEMPERATURA

 7LGK1063	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica programable						
	⚡ 2 GN 1/1 GMC2E	65x60x51	0,19/35			0,9	2.292
 7LGK1064	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión mecánica						
	⚡ 3 GN 1/1 GMC3E	65x60x72	0,28/40			1,0	2.739

MANTENEDORES - REGENERADORES DE TEMPERATURA

 7LGK1066	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica programable						
	⚡ 5 GN 2/3 GR0523M	65x61x53	0,37 / 45			3,2	1.945

Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	PVP
		(A x B x C) cm	m³/kg	kW	60 Hz opcional kW	kW	€
 7LGK1067	 Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 - 5 600x400 Versión mecánica						
	⚡ 5 GN 1/1 GR0511M	82x75x73	0,64 / 97			6,3	2.890
 7LGK0023 7LGK1069	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 - 5 600x400 Versión electrónica no programable						
	⚡ 5 GN 1/1 GR0511E	82x75x73	0,64 / 97			6,3	3.264
	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 - 5 600x400 Versión electrónica programable						
	⚡ 5 GN 1/1 GR0511P	82x75x73	0,64 / 97			6,3	3.510
 7LGK1071 7LGK1068	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 5 GN 1/1 - 5 600x400 Versión electrónica MONOFASE						
	⚡ 7 GN 1/1 GR0511L	82x75x73	0,64 / 97			3,3	3.175
	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión mecánica						
	⚡ 7 GN 1/1 GR0711M	82x75x91	0,77 / 110			9,6	3.432
 7LGK1072 7LGK1073	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica no programable						
	⚡ 7 GN 1/1 GR0711E	82x75x91	0,77 / 110			9,6	3.929
	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600x400 Versión electrónica programable						
	⚡ 7 GN 1/1 GR0711P	82x75x91	0,77 / 110			9,6	4.192

🕒 Consultar stock disponible

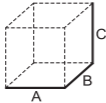


















*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIBOX

★ PRODUCTO PREMIUM

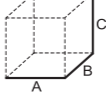


















Servicios opcionales*



Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	PVP
		(A x B x C) cm	m³/kg	kW	60 Hz opcional kW	kW	€
 7LGK1074	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión mecánica						
	 10 GN 1/1 GR1011M	82×75×111	0,91 / 128			12,6	3.566
 7LGK1074	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión electrónica no programable						
	 10 GN 1/1 GR1011E	82×75×111	0,91 / 128			12,6	4.064
 7LGK1213 7LGK1214	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión electrónica programable						
	 10 GN 1/1 GR1011P	82×75×111	0,91 / 128			12,6	4.304
 7LGK1215 7LGK1216	 Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión mecánica						
	 14 GN 1/1 GR1411M	82×75×150	1,05 / 160			15,9	4.650
 7LGK1215 7LGK1216	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión electrónica no programable						
	 14 GN 1/1 GR1411E	82×75×150	1,05 / 160			15,9	5.142
 7LGK1217	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 1/1 - 10 600×400 Versión electrónica programable						
	 14 GN 1/1 GR1411P	82×75×150	1,05 / 160			15,9	5.299

🕒 Consultar stock disponible

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

Código	Modelo		Vol./Peso	Gas	Potencia 230-1N 50Hz	Potencia 400-3N 50Hz	PVP
		(A x B x C) cm	m³/kg	kW	60 Hz opcional kW	kW	€
 7LKG0202 7LGK1218	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 2/1 - 10 Versión electrónica programable						
	 10 GN 2/1 GR1021P	82×101×111	1,2 / 153			15,9	5.321
 7LKG0202 7LGK1218	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 10 GN 2/1 - 10 Versión mecánica						
	 10 GN 2/1 GR1021M	82×101×111	1,2 / 153			15,9	4.863
 7LGK1219 7LGK1220	 Mantenedor de temperatura 20 GN 1/1 - 10 Versión electrónica programable						
	 20 GN 2/1 GM2011P	93×112×204	2,74 / 300			7,2	9.357
 7LGK1219 7LGK1220	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 20 GN 1/1 - 10 Versión electrónica programable						
	 20 GN 2/1 GR2011P	93×112×204	2,74 / 300			16,2	10.039
 7LGK1221 7LGK1222	 Mantenedor de temperatura 20 GN 2/1 - 10 Versión electrónica programable						
	 20 GN 2/1 GM2021P	97×126×204	3,2 / 380			9,2	10.374
 7LGK1221 7LGK1222	 Mantenedor-Regenerador de temperatura 20 GN 2/1 - 10 Versión electrónica programable						
	 20 GN 2/1 GR2021P	97×126×204	3,2 / 380			22,2	11.570

Accesorios

RIBOX

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



	Código	Modelo		Descripción	Potencia	PVP €
	7LGK9138	TSR0500	Soporte	Soporte para 5 bandejas	H85 cm	599
	7LGK9139	TSR1000		Soporte para 7 bandejas	H70 cm	577
	7LGK9141	TSR1200		Soporte para 10 bandejas GN 2/1	H70 cm	609
	7LGK9142	GRC001	Carro	50 platos 20 GN 1/1		894

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

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

EUROFRED



Congeladores horizontales

Congeladores frigoríficos

Tecnología congeladores horizontales	350
Tapa abatible	352

Diseños ergonómicos y herméticos



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

Diferentes tipos de tapas

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

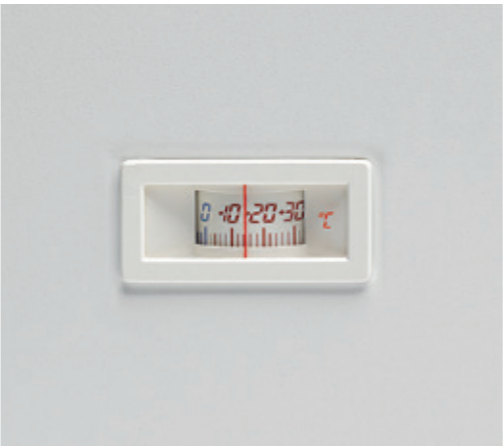
Gracias a la robustez de las tapas, los congeladores conservan su hermeticidad a lo largo del tiempo y mantienen al mínimo el intercambio térmico con el exterior.



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 800 litros. Los diseñados en acero inoxidable permiten adaptarse a la estética de cualquier tipo de negocio.



SIF700

Gama eficiente

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



HC320

CH / HC / SIF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA BLANCA						
		CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570
Código		0ITI0002	0ITI0006	0ITI0011	0ITI0016	0ITI0021	0ITI0026	0ITI0031
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-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas en dotación	nº	0	0	1	1	1	1	1
Cantidad máxima de cestas	nº	-	1	3	3	4	5	6
Espesor aislamiento	mm	55	50	50	50	50	50	60
Ancho / fondo / alto	mm	550 / 650 / 850	580 / 620 / 840	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1600 / 660 / 850
Peso bruto / neto	kg	26 / 24	32 / 29	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56
PVP		319 €	369 €	412 €	476 €	523 €	606 €	643 €

MODELO		TAPA BLANCA	TAPA INOXIDABLE					
		SIF 700	HC 240 Inox	HC 320 INOX	HC 370 INOX	HC 460 Inox	HC 570 INOX	SIF 700 Inox
Código		0ITI0035	0ITI0051	0ITI0056	0ITI0061	0ITI0066	0ITI0071	0ITI0075
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-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	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		1019 €	450 €	594 €	560 €	650 €	700 €	1094 €

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	0ITI9002	0ITI9000	0ITI9001	0ITI9004	0ITI9003
PVP	6 €	7 €	9 €	9 €	14 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



SIF 700



HC 460



HC 240



HC 570

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Termómetro en la parte exterior.



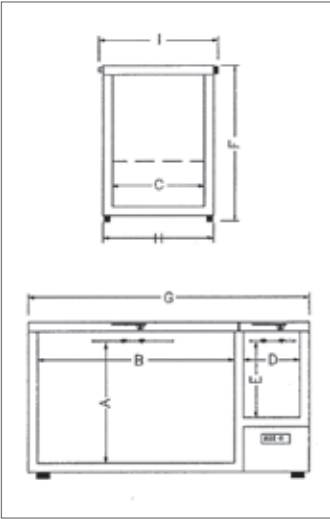
Cesta de plástico con asa.

Congeladores horizontales

AB

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		515 €	562 €	579 €	643 €	763 €



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 (475×220×210)
Código	0CVF9001
PVP	15 €

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

Servicios opcionales*

Aplicación

Características

R290

EUROFriendly



Congeladores horizontales

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.



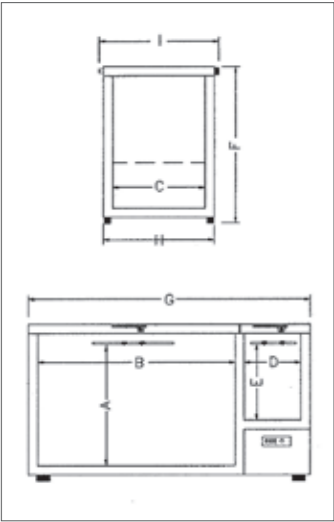
Posibilidad de apilar tres cestas.

CF

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CF 700 Blanco (1 tapa)	CF 900 Blanco (2 tapa)
Código		OCIR0038	OCIR0188
Capacidad neta	L	645	803
Capacidad de congelación	kg/24h	40	43
Rango de temperatura	°C	-15 / -25	-18 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	425	460
Clase climática	Tipo	5	5
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	5,6
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	2	3
Cantidad máxima de cestas	nº	6	9
Ancho / fondo / alto	mm	2055 / 670 / 915	2013 / 775 / 955
Peso bruto / neto	kg	100 / 97,5	116 / 101
PVP		1265 €	1548 €



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 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



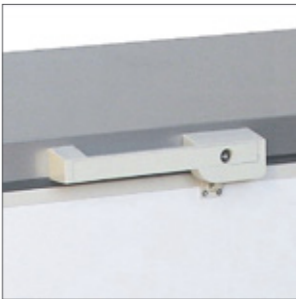
CF 700 Blanco (1 tapa)

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.



Maneta con cerradura y llave.



Cesta.

SE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE10-45	SE20-45	SE30-45	SE40-45
Código		0ITC0171	0ITI0172	0ITC0173	0ITC0021
Capacidad neta	L	152	230	323	392
Capacidad bruta	L	155	235	330	400
Rango de temperatura	°C	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180	225	245
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso neto	kg	49	57	71	78
PVP		869 €	1033 €	1130 €	1212 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



SE10-45



SE20-45



SE30-45



SE40-45

Congeladores horizontales

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.



Termostato electrónico.



Maneta y cerradura.



Ruedas.

🕒 Consultar stock disponible

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

La tecnología aplicada al lavado

Haz que el día a día en tu cocina sea cada vez más fácil con la nueva gama de lavavasos, lavaplatos, lavaobjetos y túneles de arrastre concebidos. Consumos reducidos, máquinas resistentes, con una estética cuidada y la mejor tecnología aplicada.



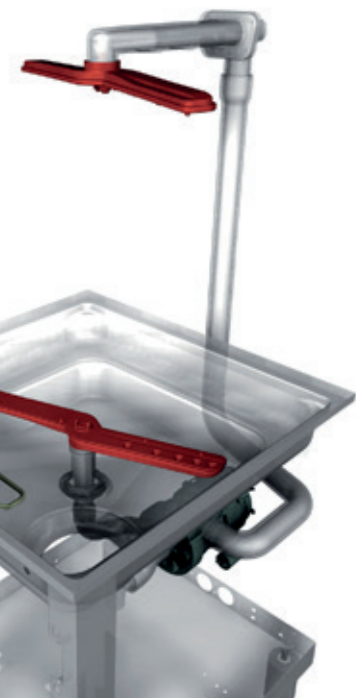
ELETTROBAR

Sistemas de lavado

Tecnología de lavado	362
Lavavasos	
FAST 30	378
FAST 40	380
FAST 50	382
OCEAN 41	384
Lavaplatos	
Lavaplatos bajo mostrador	388
Lavaplatos de capota	394
Lavaplatos de capota de alta capacidad	400
Mesas	402
Mesas especiales	404
Lavaobjetos	
MISTRAL 241	408
RIVER 295	410
RIVER 296	412
RIVER 297	414
RIVER 298	416
Accesorios	418
Túneles de arrastre	
Tecnologías y patentes	428
Lavavajillas de arrastre	438
Lavaplatos de arrastre	442
Accesorios	444

Tecnología de lavado

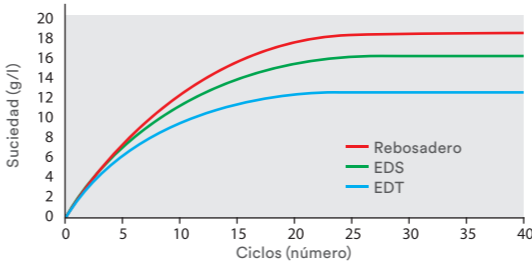
Presentamos las tecnologías y patentes que miman el producto. Elettrobar trabaja día a día para mejorar las máquinas que pone al servicio del cliente. Cubas embutidas, brazos de lavado ligeros y a la vez resistentes, sistemas de lavado y enjuague preconcebidos para un mejor resultado y un menor consumo.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



Sistema de lavado EWT TECNOLOGÍA DE LAVADO ELETTROBAR

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

La mayor parte de las pérdidas de potencia se producen en el desviador que separa el agua destinada al brazo superior de la que se dirige al brazo inferior. La solución EWT de Elettrobar es sencilla y genial, digna de ser patentada: eliminar el desviador. Así nace la exclusiva bomba de agua de doble flujo con dos salidas unidas directamente a los brazos. No se desperdicia potencia, así que, la bomba puede tener una potencia (esto es, un consumo) inferior a la fuerza de lavado. El brazo, construido en material ligero y resistente, necesita menos energía al girar y distribuye de manera óptima el agua, haciéndolo altamente tecnológico.



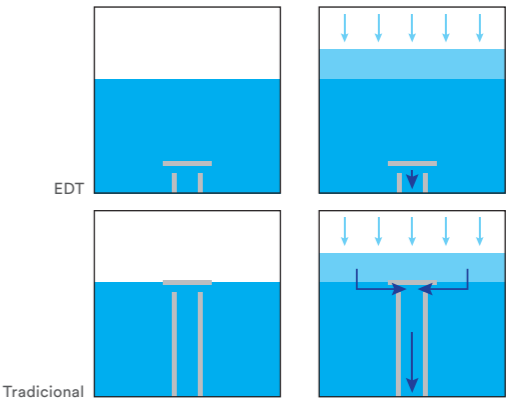
- a) Rebosadero: renovación de agua igual al 62% del aclarado.
- b) EDS: renovación de agua igual al 83% del aclarado.
- c) EDT: renovación de agua igual al 100% del aclarado.

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

Sistema de desagüe EDT TECNOLOGÍA DE DESAGÜE ELETTROBAR

De serie para el modelo River.

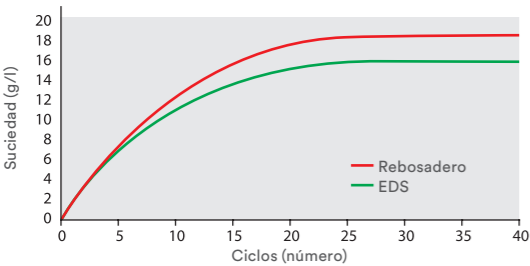
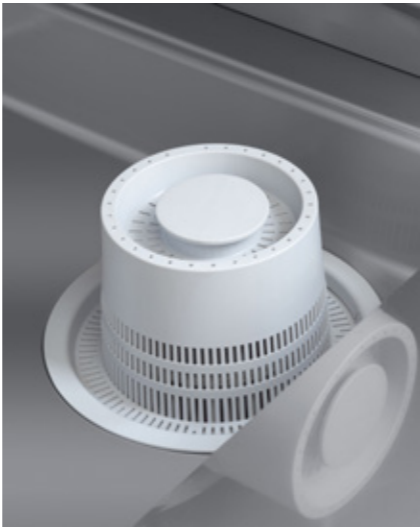
El sistema de desagüe tradicional utiliza un rebosadero para descargar el agua sobrante durante el aclarado. Dado que el agua limpia es más ligera que la sucia de la cuba, flota sobre ella y una parte, un 35%, acaba directamente en el desagüe y no en la cuba. EDT utiliza una bomba que elimina el agua sobrante del fondo de la cuba, donde está más sucia, antes de iniciar el aclarado. No se malgasta ni una gota. El agua en la cuba está más limpia y, por lo tanto, se puede trabajar con concentración más baja de detergente.



Sistema de desagüe EDS
ELETTROBAR DRAIN SYSTEM

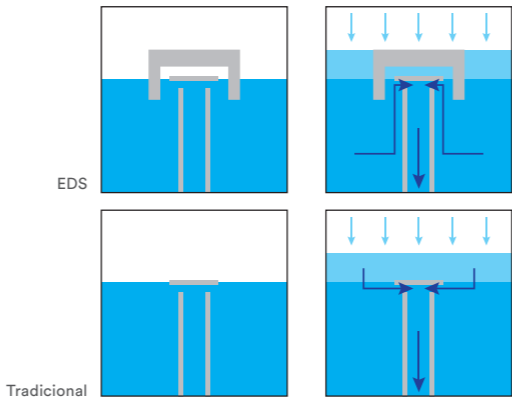
De serie en las gamas Niagara, Ocean y Fast (excluidas las versiones con EDT).

El sistema de desagüe tradicional utiliza un rebosadero para descargar el agua sobrante durante el aclarado. Dado que el agua limpia es más ligera que la sucia de la cuba, flota sobre ella y una parte, un 35%, acaba directamente en el desagüe y no en la cuba. EDS emplea el principio de Arquímedes, empleando el agua limpia como un «pistón» para impulsar el agua sucia hacia el rebosadero. De este modo, solo el 17% del agua limpia se descarga directamente, la mezcla de la cuba es más limpia y se puede trabajar con una concentración más baja de detergente.



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

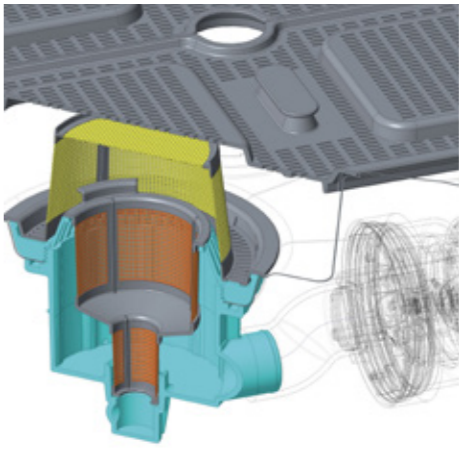
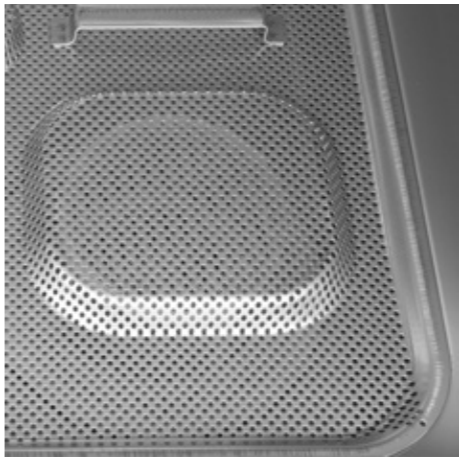
Suciedad en la cuba de lavado
(cuba de 15 litros; aclarado 1.9 litros/cesta; suciedad 30 g/cesta)



Sistema de filtrado ETF
ELETTROBAR TRIPLE FILTERING

De serie en la gama River.

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



Interfaz ESI
INTERFAZ DE PANTALLA ELETTROBAR

De serie en las gamas River.

Muy fácil de usar, completa y fiable. Consta de cuatro teclas soft touch y una gran pantalla LCD en color retroiluminada. Se diferencia de otros lavavajillas del mercado en que no se ilumina solo una tecla según el estado de la máquina y del avance del ciclo de lavado, sino toda la pantalla. Así, se puede ver e interpretar desde lejos. Además de mostrar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y el boiler o el número de ciclos realizados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático. Las informaciones se proporcionan mediante textos e iconos. Es posible regular la temperatura de la cuba y del boiler, la dosificación del detergente y del abrillantador.



Programas básicos

	ProSpeed Para vajilla no muy sucia, programa breve.	DRAIN	ProDrain Ciclo de desagüe
	ProFessional Para vajilla sucia, programa medio.	CLEAN	ProClean (autolimpieza) Limpia la cámara de lavado, el circuito hidráulico y vacía la cuba y el boiler (el 80% del contenido)
	ProTemp Para vajilla muy sucia, programa largo.		

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

Programas especiales

	ProEco Programa de consumo de energía reducido. Lava con temperaturas y un consumo de agua reducidos respecto a los programas normales de lavado. Se obtiene un buen resultado mediante la acción mecánica prolongada de lavado.		ProWater Ciclo específico para el lavado de vasos con agua de ósmosis. Diseñado para funcionar con el filtro de ósmosis inversa WS140. Todas las variables de funcionamiento se modifican para optimizar el resultado final de los vasos.
	ProNew Recomendando cuando es necesario lavar cambiando totalmente el agua de la cuba de lavado. Es decir, para efectuar varios lavados seguidos de vajillas sucias con mucha grasa o aceites.		ProActive El programa Intensivo se recomienda para el lavado de vajillas con mucha suciedad y suciedad que lleva tiempo adherida a la vajilla. De hecho, el programa efectúa 2 lavados y 2 aclarados.
	ProLong (continuo) Se trata de un ciclo prolongado de tiempo variable según el modelo. La duración del ciclo se puede modificar a voluntad presionando el botón START durante el lavado, lo que interrumpe el lavado e inicia la fase de aclarado.		ProSteel (cubertería) El programa de lavado de cubertería está recomendado para el lavado de tenedores, cucharas, cuchillos y/o cubiertos de todo tipo. Este programa de lavado es más largo que los otros.
	ProGlass (vasos) Programa para lavaplatos de lavado de vasos. Recomendado para el lavado de vasos de todas las formas y tipos. Realiza un lavado con temperaturas de aclarado bajas (necesita un tiempo de aclarado largo).		ProSan (desinfección) Se recomienda cuando se necesita lavar para desinfectar la vajilla.
	ProCold Programa específico para realizar un aclarado con agua fría después del aclarado normal con agua caliente.		ProPlates Ciclo específico para los platos. El aclarado se reduce en un 17% con una temperatura llevada al nivel óptimo de 78°C.

Interfaz ELI
INTERFAZ LED ELETTROBAR

De serie en las gamas Niagara y Ocean.

Muy fácil de usar, completa y fiable. Consta de cuatro teclas soft touch y una gran pantalla LED de cuatro caracteres y dos barras indicadoras laterales. Combinaciones de colores y señales gráficas permiten identificar, de un vistazo, el estado del lavavajillas y el avance del ciclo de lavado. Además de mostrar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y el boiler o el número de ciclos realizados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático. La información se proporciona mediante códigos, textos o colores e indicadores gráficos. Es posible regular la temperatura de la cuba y del boiler, la dosificación del detergente y del abrillantador.



Programas básicos

<i>Pr 1</i>	ProSpeed Para vajilla no muy sucia, programa breve.	<i>dr</i>	ProDrain Ciclo de desagüe
<i>Pr 2</i>	ProFessional Para vajilla sucia, programa medio.	<i>CLE</i>	ProClean (autolimpieza) Limpia la cámara de lavado, el circuito hidráulico y vacía la cuba y el boiler (el 80% del contenido)
<i>Pr 3</i>	ProTemp Para vajillas muy sucias, programa largo.		

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

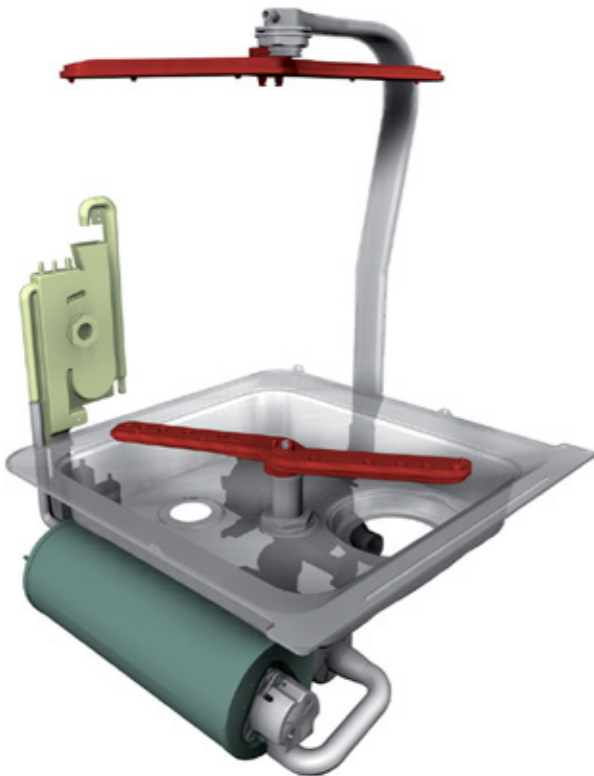
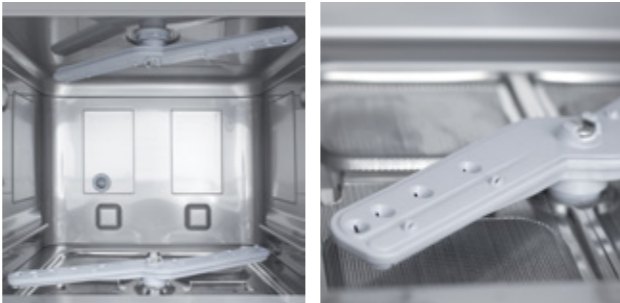
Programas especiales

<i>Eco</i>	ProEco Programa de consumo de energía reducido. Lava con temperaturas y un consumo de agua reducidos respecto a los programas normales de lavado. Se obtiene un buen resultado mediante la acción mecánica prolongada de lavado.	<i>OSmO</i>	ProWater Ciclo específico para el lavado de vasos con agua de ósmosis. Diseñado para funcionar con el filtro de ósmosis inversa WS140. Todas las variables de funcionamiento se modifican para optimizar el resultado final de los vasos.
<i>PLAT</i>	ProPlates Ciclo específico para los platos. El aclarado se reduce en un 17% con una temperatura llevada al nivel óptimo de 78°C.	<i>GLAS</i>	ProGlass (vasos) Programa para lavaplatos de lavado de vasos. Recomendado para el lavado de vasos de todas las formas y tipos. Realiza un lavado con temperaturas de aclarado bajas (necesita un tiempo de aclarado largo).
<i>Cold</i>	ProCold Programa específico para realizar un aclarado con agua fría después del aclarado normal con agua caliente.	<i>Long</i>	ProLong (continuo) Se trata de un ciclo prolongado de tiempo variable según el modelo. La duración del ciclo se puede modificar a voluntad presionando el botón START durante el lavado, lo que interrumpe el lavado e inicia la fase de aclarado.
<i>Act</i>	ProActive El programa Intensivo se recomienda para el lavado de vajillas con mucha suciedad y suciedad que lleva tiempo adherida a la vajilla. De hecho, el programa efectúa 2 lavados y 2 aclarados.		

Sistema de aclarado ERT
ELETTROBAR RINSE TECHNOLOGY

De serie en la gama River.

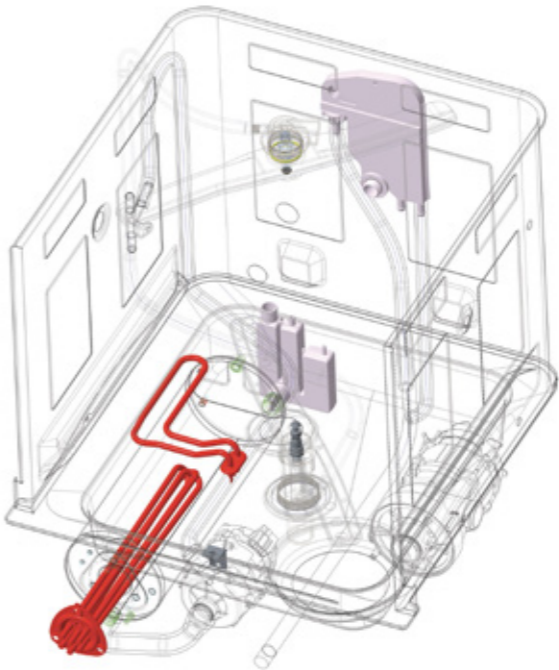
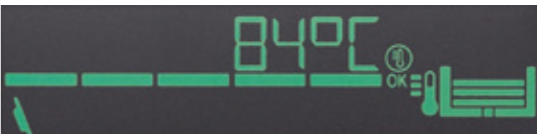
Con ERT, durante la fase de aclarado, no entra agua fría en el boiler. Así, la temperatura del agua permanece constante, a diferencia de los sistemas tradicionales donde desciende más de 20° C y es posible trabajar a temperatura más baja. La bomba de succión asegura una presión constante y la alimentación, con el depósito break tank, la presión del caudal. Gracias a todos estos elementos, el consumo se reduce notablemente.



Sistema de calentamiento potenciado EHW
ELETTROBAR HOT WASH

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

Sistema con elementos calentadores independientes. Generalmente, los elementos calentadores de la cuba y el boiler funcionan alternativamente. Se le da prioridad al boiler por motivos de higiene. Esto significa que, en caso de ciclos repetidos, la cuba no se calienta y la temperatura disminuye rápidamente perjudicando los resultados. El sistema HotWash, sin embargo, reparte la potencia eléctrica para conseguir que la cuba esté caliente a pesar de muchos ciclos y muy seguidos. El resultado es que, a diferencia de las máquinas cuyos elementos calentadores no funcionan a la vez, la temperatura, en caso de lavados repetidos, es unos 10 grados más alta: esto permite disminuir el tiempo de lavado y el tiempo de secado porque los platos salen más calientes. Reduce, además, la concentración de detergente y ahorra dinero.



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

Dosificadores detergentes EDD
ELETTROBAR DETERGENTS DOSING

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

Los dosificadores de abrillantador y del detergente son peristálticos y se regulan electrónicamente. Las sondas que controlan el nivel de productos químicos y muestran avisos en la pantalla electrónica son opcionales. El sistema de control permite dosificar los productos desde la pantalla. Es posible incluir sondas indicadoras del nivel bajo de los productos químicos en el panel de control (medidor de nivel).



Ablandador ECS
ELETTROBAR CONTINUE SOFTENER

Versión disponible bajo petición en la gama River

El ablandador incorporado ECS se regenera durante los ciclos de lavado de manera totalmente automática e invisible. ECS protege el lavavajillas de los daños provocados por la cal sin ocupar un espacio adicional en la cocina y sin la necesidad de operaciones de regeneración que pueden durar decenas de minutos. Otra ventaja es que la calidad del agua es siempre constante a diferencia de los ablandadores tradicionales donde empeora con la saturación de las resinas. El dispositivo está controlado electrónicamente y un mensaje informa de cuándo es necesario rellenar el depósito de sal. Con ECS se tiene la posibilidad de emplear detergentes específicos para aguas blandas, menos agresivos y más económicos que los detergentes para aguas duras.



🕒 Consultar stock disponible

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

Construcción ECC
ELETTROBAR CLEAN CONSTRUCTION

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

Los productos Elettrobar están concebidos para evitar puntos de acumulación de suciedad. Las cubas, contrapuertas y las guías de la cesta están completamente estampadas y radiadas para favorecer el flujo de la suciedad. También las aristas verticales están redondeadas. Los componentes de la cuba se han reducido lo más posible y las tuberías de entrada de agua de lavado y aclarado se han colocado en el interior de la pared doble. Las partículas más grandes quedan retenidas en los filtros integrales de la cuba. Las máquinas bajo mostrador, las de capota y lavaollas más avanzadas están dotadas de un ciclo de autolimpieza.



Elevación campana ELS
ELETTROBAR LIFT SYSTEM

De serie en las gamas River

Sistema de elevación de la campana de nuevo diseño que hace más suave el movimiento, reduce el esfuerzo a solo 3 kg y elimina atascos, incluso si el asa se coge lateralmente. El personal se cansa menos y es más productivo. La campana es de doble pared y aislada.



Apertura puerta EHS
ELETTROBAR HINGE SYSTEM

De serie en las gamas River y Niagara

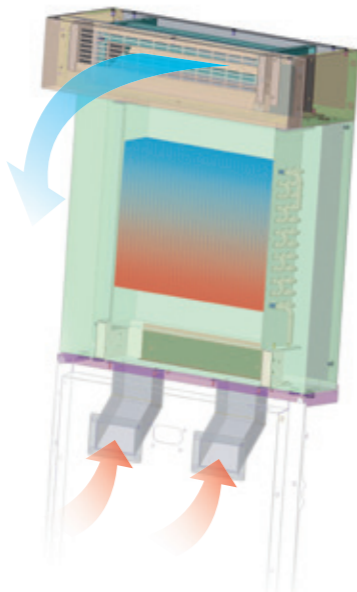
La puerta tiene un cierre muy suave y un esfuerzo reducido de apertura (3 kg) gracias al mecanismo de movimiento con muelle de amortiguación no lineal y al sistema de retención con laberinto y burlete (ambos patentados).



Recuperador de calor NRG
ELETTROBAR HINGE SYSTEM

Versión disponible bajo petición en la gama River

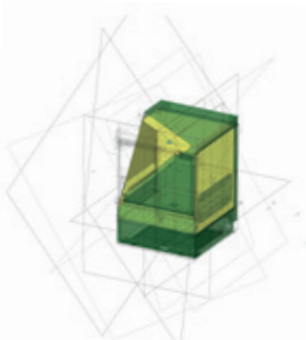
Para combinar con el lavaplatos de capota. Aspira el vapor del aclarado y lo condensa. El calor recuperado así aumenta la temperatura del agua que entra en 25°C. El ambiente de trabajo es más saludable y se consigue un ahorro considerable de energía gracias a la reducción del 30% del calor que el boiler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



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

Aislamiento térmico

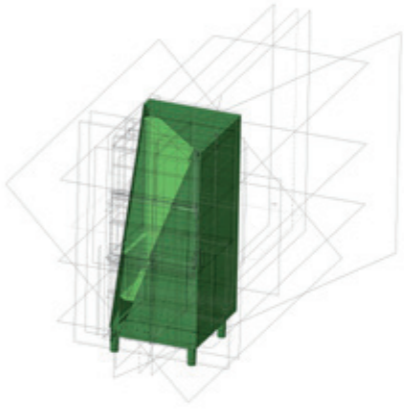
Toda nuestra gama incorpora soluciones constructivas que limitan la pérdida de calor, controla el flujo de calor que atraviesa los elementos estructurales y mantienen constante la temperatura del interior. En definitiva, permite un gran ahorro en el costo de energía eléctrica. Toda la gama de lavavajillas se ofrece, de hecho, de manera prioritaria con «doble pared», con la única excepción de las paredes laterales en los modelos empotrados y de la campana para los modelos de cúpula. En estos casos, es posible escoger entre las versiones que adoptan diferentes soluciones constructivas con sus ventajas:



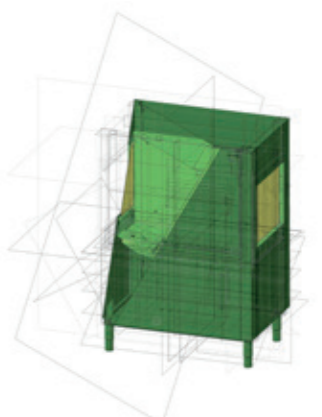
PÉRDIDA DE CALOR	LAVAVASOS/LAVAPLATOS
100%	Lados pared simple
-25%	Lados doble pared parcial El 40% de los lados tienen doble pared.
-35%	Doble pared estratificada en los lados Capa interior de aire de 3 mm
- 60%	Doble pared espaciada en los lados Capa interior de aire de 10 mm



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



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



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

Lavavasos

Ofrece la calidad de siempre con prestaciones como nunca. Lavavasos con alturas útiles de lavado superiores en máquinas compactas: para que el espacio no sea un problema.

ELETTROBAR

Lavavasos

FAST 30	378
FAST 40	380
FAST 50	382
OCEAN 41	384

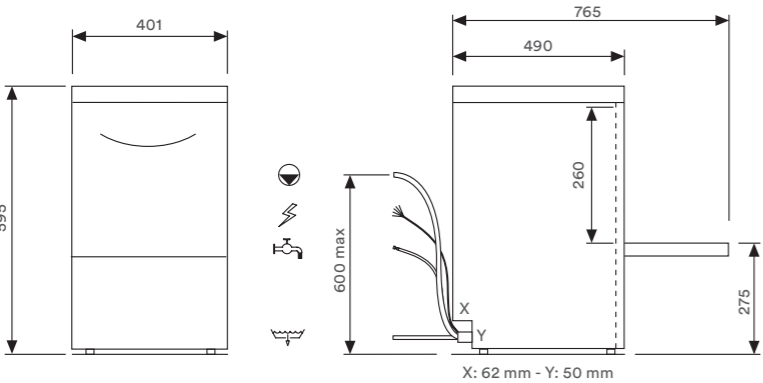
FAST 30

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	40.1x49x59.5	Resistencia cuba	kW	0.6
Altura útil de lavado	cm	26	Resistencia boiler	kW	2.6
Dimensiones cesta	cm	35x35	Bomba lavado	kW	0.15
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	40	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad cuba	l	7	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidad boiler	l	2.6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	30
Volumen	m3	0.19
Dim. (LxPxH)	cm	47x56x74

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



Modelo DE



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavasos con cesta de 35x35 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.

La función de lavado se realiza solo con el brazo inferior. La amplia anchura de la puerta en relación a la altura reducida de la máquina, la convierten en la solución ideal para locales con espacios reducidos, pero que tienen la necesidad de lavar vasos altos. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.

MENÚ PROGRAMAS

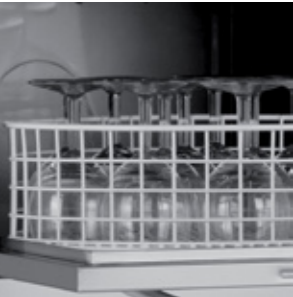
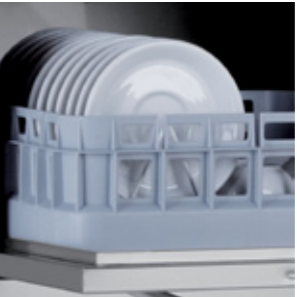
PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 30	FAST 30DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	12 - 15	300	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9162	200
Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	246

DOTACIÓN CESTAS

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



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

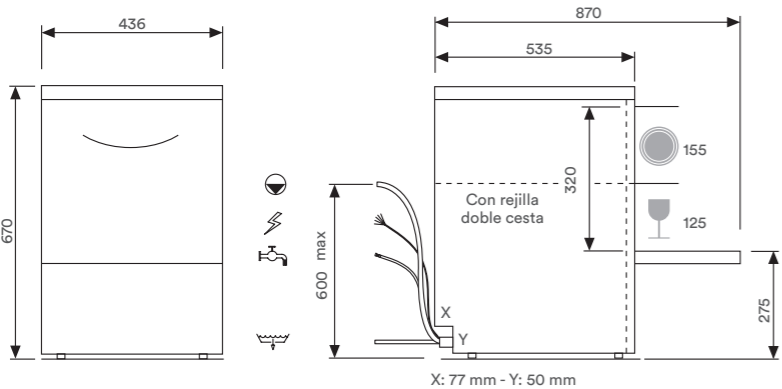
FAST 40

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6×53.5×67	Resistencia cuba	kW	0.6
Altura útil de lavado	cm	32	Resistencia boiler	kW	2.6
Dimensiones cesta	cm	39×39	Bomba lavado	kW	0.2
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	40	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad cuba	l	8	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidad boiler	l	2.6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	34
Volumen	m3	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52×61×84

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	30
	cm	30

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 40	FAST 40DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	12 - 15	300	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9162	200
Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	246
Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059), n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 Soporte (712020), n. 1 Soporte (780140)	7FEB9549	205
Soporte para platos (13 uni.)	7FEB9547	22

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
Cesta vasos cuadrada	7FEB9105	2
Cesto para cubiertos	7FEB9083	1

Servicios opcionales*



Tecnologías



Modelo DE



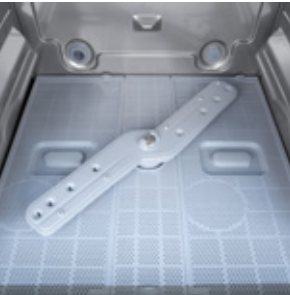
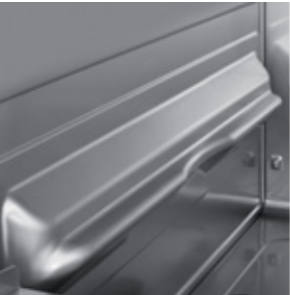
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavasos con cesta de 39x39 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.

Gracias a la gran anchura de la puerta y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tacitas y otras con sus platos. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Fast 40	7FEB0044		1469
Fast 40DE	7FEB0045	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	1660



⌚ Consultar stock disponible

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

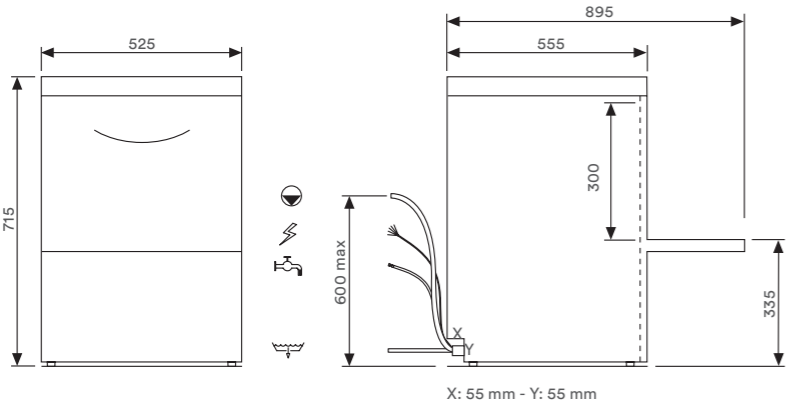
FAST 50

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	52.5x55.5x71.5	Resistencia cuba	kW	0.6
Altura útil de lavado	cm	30	Resistencia boiler	kW	2.6
Dimensiones cesta	cm	45x45	Bomba lavado	kW	0.2
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)	Presión alim.	bar	2 → 4
Productividad teórica	cestas/h	40	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidad cuba	l	14			
Capacidad boiler	l	2.6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	49
Volumen	m3	0.37
Dím. (LxPxH)	cm	64x58x87

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	28
	cm	28

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 50
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9	90	60	65	•
ProFessional	Uso general	1,9	120	60	65	•
ProClean	Autolimpieza	12 - 15	300	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9043	200
Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	246

DOTACIÓN CESTAS

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

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



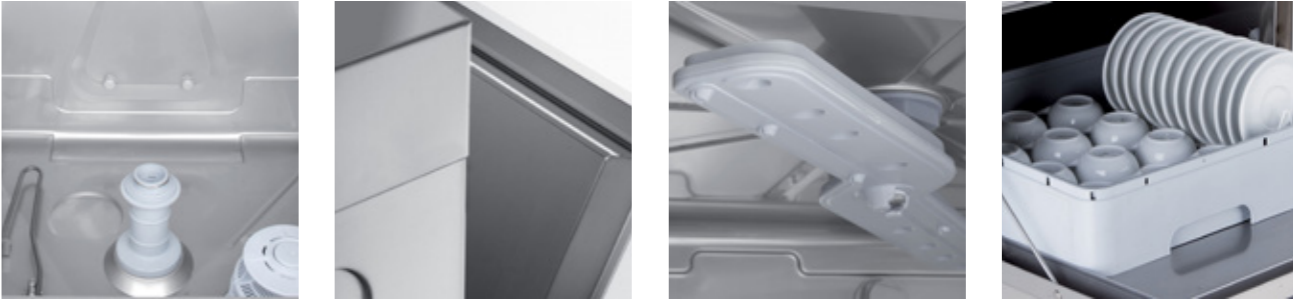
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavasos/lavaplatos con cestas de 45x45 cm, interfaz electromecánica. Construido con puerta de doble pared y guías embutidas. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto.

El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías. Un punto medio eficaz entre un lavavasos medio y un pequeño lavaplatos. Puede ser ideal para restaurantes pequeños.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 50	7FEB0037	1997

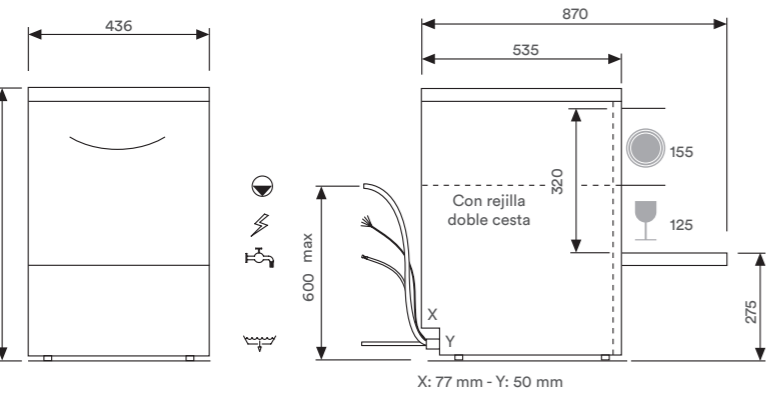


OCEAN 41

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67	Resistencia cuba	kW	0.6
Altura útil de lavado	cm	32	Resistencia boiler	kW	2.6
Dimensiones cesta	cm	39x39	Bomba lavado	kW	0.2
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	40	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	8	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad boiler	l	2.6	Presión alim. 41CD - 41CDE	bar	1 → 4
* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.			Temperatura alim.	°C	50 → 60



DIAGRAMA INSTALACIÓN



MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 41D	OCEAN 41DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	1,9	150	60	65	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	1,6	120	65	75	•	•
ProPlates	Ciclo específico para platos	1,9	150	60	80	•	•
ProCold	Aclarado agua fría	1,9 + 1,9	180	60	65 + cold		
ProClean	Autolimpieza	12 - 15	900	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	90	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9162	200
 Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059), n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 Soporte (712020), n. 1 Soporte (780140)	7FEB9549	205

DOTACIÓN CESTAS

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

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



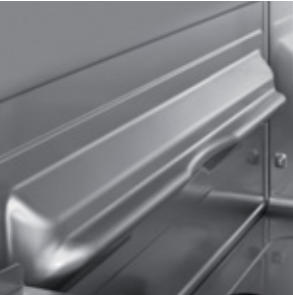
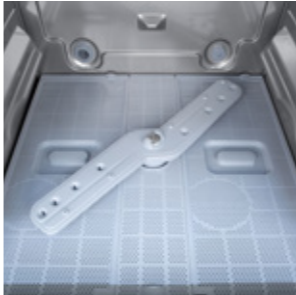
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavasos con cesta de 39x39 cm construido con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Gracias a la gran anchura de la puerta

y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tacitas y otras con sus platos. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 41D	7FEB0051	Dosificador detergente peristáltico	1725
Ocean 41DE	7FEB0052	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	1820



Lavaplatos

Presentamos la nueva gama de lavaplatos donde la tecnología sigue siendo el camino a seguir, consiguiendo así equipos más compactos pero a la vez con más capacidad.

Una vez más, eficacia, eficiencia, estética y robustez son el hilo conductor de toda la gama.

Lavaplatos

Lavaplatos bajo mostrador	388
Lavaplatos de capota	394
Lavaplatos de capota de alta capacidad	400
Mesas	402
Mesas especiales	404

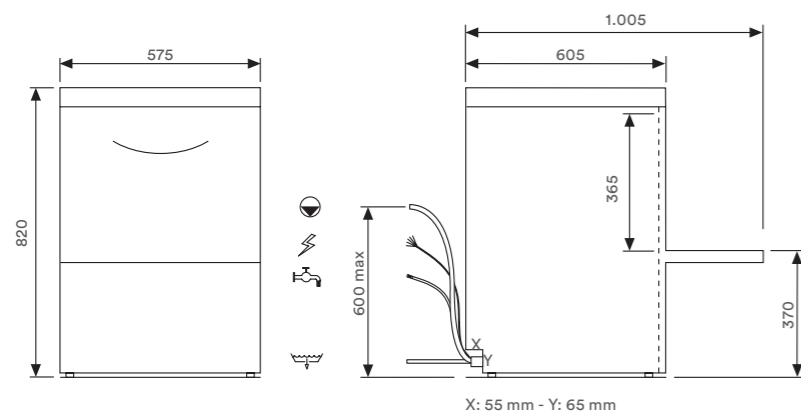
FAST 60M

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5×60.5×82	Resistencia cuba	kW	2.1
Altura útil de lavado	cm	36.5	Resistencia boiler	kW	3.0
Dimensiones cesta	cm	50×50	Bomba lavado	kW	0.47
Productividad efectiva*	cestas/h	20	Presión alim.	bar	2 → 4
Productividad teórica	cestas/h	60	Temperatura alim.	°C	50 → 60
Capacidad cuba	l	20			
Capacidad boiler	l	6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN





ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98



ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.2
	cm	36.5




MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	lavado °C	ACLARADO °C	FAST 60 M
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	●
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	●
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	●
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	●
ProSelf	Autolimpieza	3,6	120	-	-	●

OPCIONAL

		COD.	PVP (€)
	Kit bomba desagüe	7FEB9046	243
	Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9047	243

DOTACIÓN CESTAS

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

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavaplatos bajo mostrador monofásico con cesta de 50x50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.

La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control. La Fast 60M debe, obligatoriamente, alimentarse con agua de temperatura no inferior a los 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60M	7FEB0038	2089
Fast 60DE	7FEB0039	Dosificador de detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba 2340



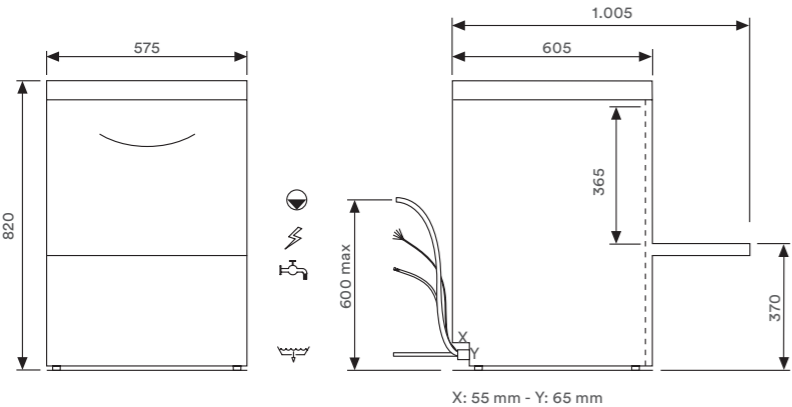
FAST 60T

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82	Resistencia cuba	kW	1.4
Altura útil de lavado	cm	36.5	Resistencia boiler	kW	4.9
Dimensiones cesta	cm	50x50	Bomba lavado	kW	0.47
Productividad efectiva*	cestas/h	32	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	60	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad cuba	l	20	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidad boiler	l	6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 x 67 x 98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 60
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	3,6	120	-	-	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	3,6	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9046	243
Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9047	243

DOTACIÓN CESTAS

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

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50x50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral.

La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60T	7FEB0040	2231



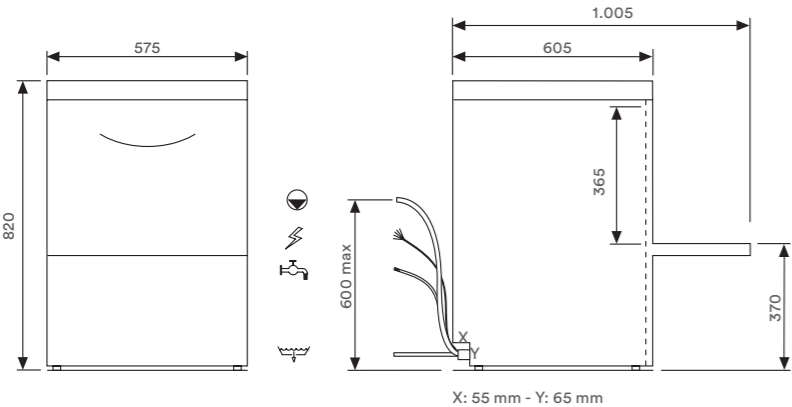
OCEAN 61

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82	Resistencia cuba	kW	1.4
Altura útil de lavado	cm	36.5	Resistencia boiler	kW	4.9
Dimensiones cesta	cm	50x50	Bomba lavado	kW	0.47
Productividad efectiva*	cestas/h	32	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	60	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	20	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad boiler	l	6	Presión alim. 61CD - 61CDE - 61TDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	15 → 50

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 61D	OCEAN 61DE - 61CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	3,6	120	-	-	•	•
ProClean	Autolimpieza	12 - 15	300	-	-		•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9046	243

DOTACIÓN CESTAS

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

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50x50 cm construida con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.

La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control. La versión 61CDE pueden conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 61D	7FEB0046	Dosificador detergente peristáltico	2340
Ocean 61DE	7FEB0047	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	2500
Ocean 61CDE	7FEB0048	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico	2800



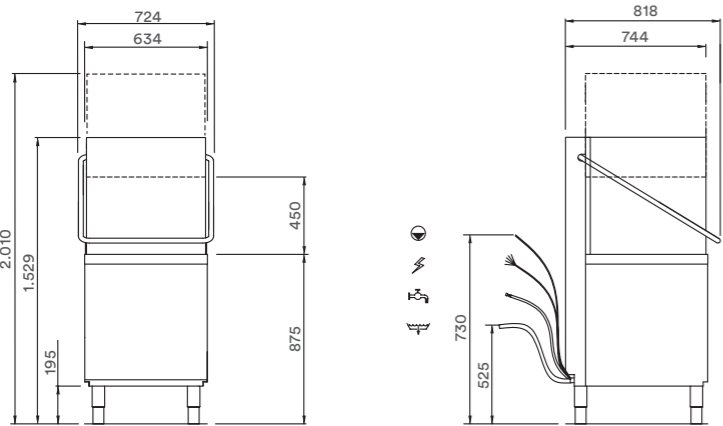
FAST 80

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.4x74.4x152.9	Resistencia cuba	kW	2.1
Altura útil de lavado	cm	45	Resistencia boiler	kW	7
Dimensiones cesta	cm	50x50	Bomba lavado	kW	0.47
Productividad efectiva*	cestas/h	45	Presión alim.	bar	2 → 4
Productividad teórica	cestas/h	60	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidad cuba	l	15			
Capacidad boiler	l	6			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	100
Volumen	m3	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76x84x152

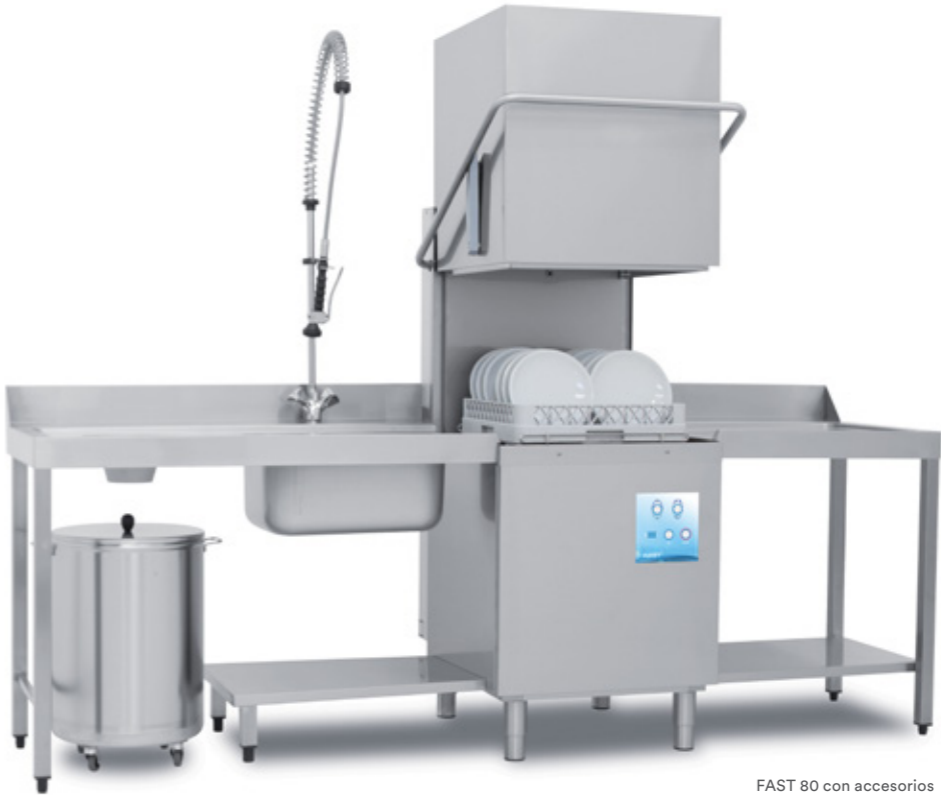
ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



FAST 80 con accesorios

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con interfaz electromecánico construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador.

El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euronorm. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 80
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	3,6	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9018	195
Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9021	190

DOTACIÓN CESTAS

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

🕒 Consultar stock disponible

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

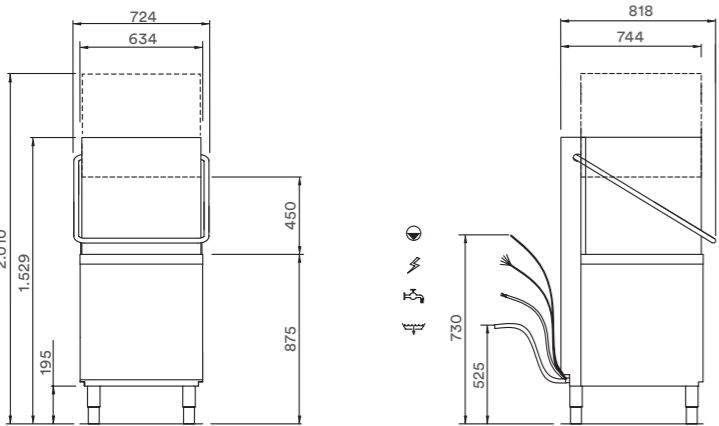
OCEAN 81

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.x74.4x152,9	Resistencia cuba	kW	2.1
Altura útil de lavado	cm	45	Resistencia boiler	kW	7
Dimensiones cesta	cm	50x50	Bomba lavado	kW	0.47
Productividad efectiva*	cestas/h	45	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	60	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	15	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad boiler**	l	12	Presión alim. 81CD - 81CDE - 81TDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	15 → 60

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN




Pies de altura regulable +/- 3 cm

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 81	OCEAN 81CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	3,6	120	-	-	•	
ProClean	Autolimpieza	12-15	300	-	-		•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•




OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9018	195

🕒 Consultar stock disponible

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

DOTACIÓN CESTAS

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



OCEAN 81 con accesorios

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas

y puede contener bandejas Gastronorm y Euronorm. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control. La versión 81 CDE puede conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 81	7FEB0049	Dosificador detergente peristáltico	3725
Ocean 81CDE	7FEB0050	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	4200



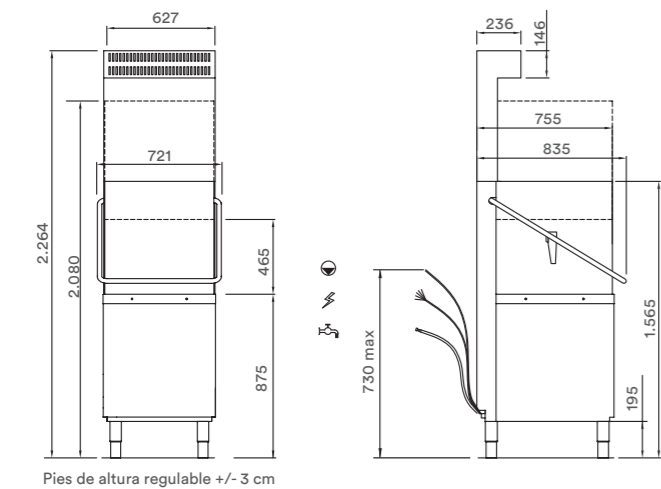
RIVER 83 NRG

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.3×75.5×226.4	Resistencia cuba	kW	2.5
Altura útil de lavado	cm	46.5	Resistencia boiler	kW	7
Dimensiones cesta	cm	50×50	Bomba lavado	kW	0.7
Productividad efectiva*	cestas/h	38	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	65	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	22	Presión alim.	bar	1 → 4
Capacidad boiler	l	12	Temperatura alim.	°C	15 → 60

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


DIAGRAMA INSTALACIÓN






MENÚ PROGRAMAS

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

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)	Consultar	65

DOTACIÓN CESTAS

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

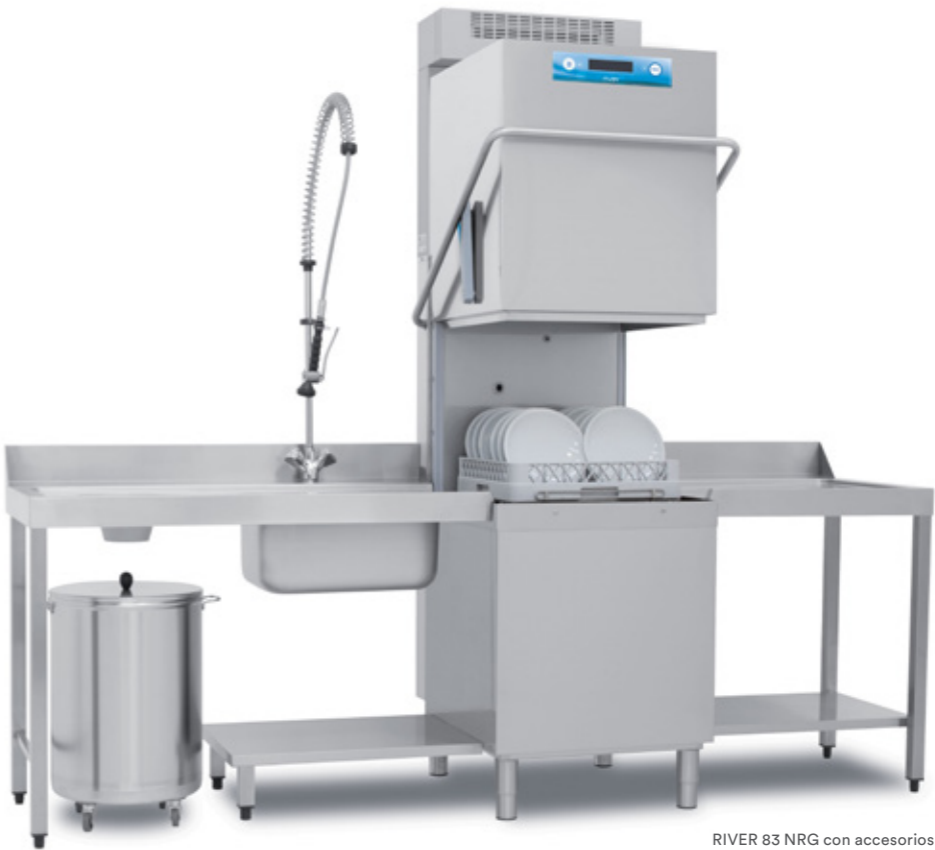
🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



RIVER 83 NRG con accesorios

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con todos los accesorios dotado de un nuevo interfaz de usuario con teclas soft-touch y nueva pantalla LCD en color. Construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral inox.

La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euronorm. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control y triple filtro en el desagüe.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 83CDE NRG	7FEB0053	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico, desagüe parcial con bomba y triple filtro y recuperador de calor NRG	6895



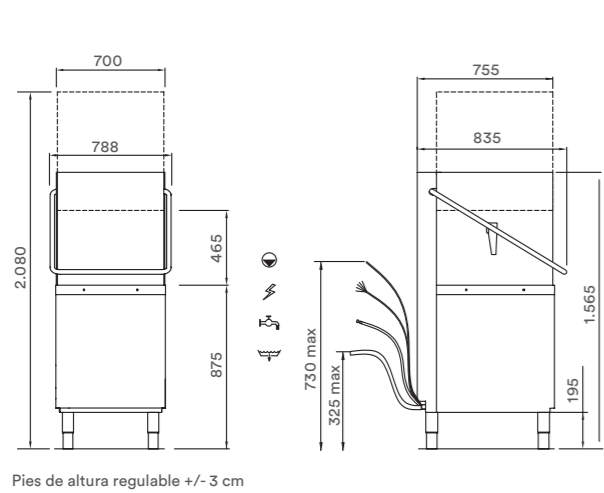
MISTRAL 94X

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	70×75.5×156.5	Resistencia cuba	kW	2.5
Altura útil de lavado	cm	46.5	Resistencia boiler	kW	7
Dimensiones cesta	cm	50×60	Bomba lavado	kW	1.5
Productividad efectiva*	cestas/h	42	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	65	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	30	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad boiler**	l	12	Temperatura alim.	°C	15 → 60
			Temperatura alim.	°C	15 → 60

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	20	11

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	136
Volumen	m3	1.1
Dim. (LxPxH)	cm	83×87×153

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53×32) 60×40

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 94XD
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1 - 2,3	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1 - 2,3	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	3,6	120	-	-	•
ProClean	Autolimpieza	dic-15	300	-	-	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Kit bomba desagüe	7FEB9018	195

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
Cesta cuadrada platos	Consultar	1
Cesta vasos cuadrada	Consultar	1
Cestillo cubiertos 4 compartimentos	7FEB9256	1

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



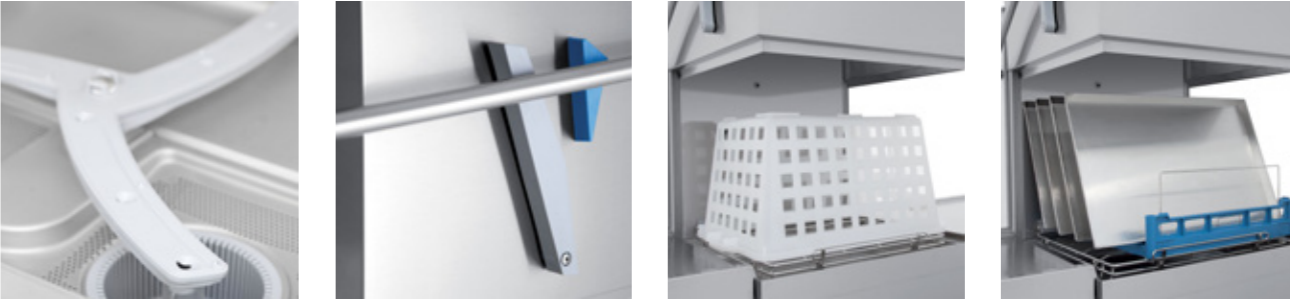
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavavajillas de capota de alta capacidad con cesta de 50x60 cm construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. La cámara de lavado

no tiene tuberías ni aristas y gracias a su gran capacidad puede contener utensilios de todas las formas y tamaños. Dotada de brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de “tres chorros”. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.








VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 94XD	7FEB0030	Dosificador detergente peristáltico	5150






Para instalaciones angulares y en línea ver las tablas especiales de la página 74

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9400	PA 70 DX	70×71.5×85	650
	7FEB9405	PA 70 SX	70×71.5×85	650
	7FEB9410	PA 120 DX	120×71.5×85	900
	7FEB9415	PA 120 SX	120×71.5×85	900
	Consultar	PAL 70 DX dim. cuba 50×40×25	70×71.5×85	1.400
	Consultar	PAL 70 SX dim. cuba 50×40×25	70×71.5×85	1.400
	7FEB9435	PAL 120 DX dim. cuba 50×40×25	120×71.5×85	1.400

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


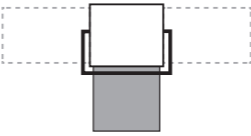

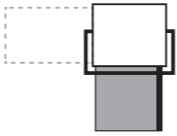

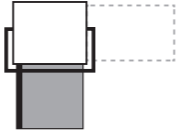

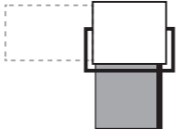

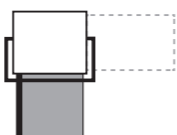

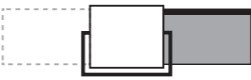

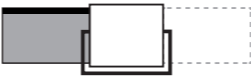
MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9430	PAL 120 SX dim. cuba 50×40×25	120×71.5×85	1.400
	7FEB9068	PALS 120 DX dim. cuba 50×40×25	120×71.5×85	1.500
	7FEB9425	PALS 120 SX dim. cuba 50×40×25	120×71.5×85	1.500

ACCESORIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9070	C 15 Kit ducha		400
	7FEB9032	Anillo de goma		100

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	Consultar	PNG 70 Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x67.5x85 	1.350
	Consultar	PANG 70 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 	1.480
	Consultar	PANG 70 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 	1.480
	Consultar	PANG 120 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 	1.200
	Consultar	PANG 120 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 	1.200
	Consultar	PA 80 DX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 	600
	Consultar	PA 80 SX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 	600

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

ACCESORIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	Consultar	Cierre lateral Mesa lateral DX Configuración angular	400x700x250	150
	Consultar	Cierre lateral Mesa lateral SX Configuración angular	800x700x250	200
	Consultar	Plinto inox abierto para Fast 60M - 60 Ocean 61	86x79,5x83,5	350
	Consultar	Plinto inox cerrado para Fast 60M - 60 Ocean 61	min max 57,5x56,6x(38,9 - 45,4)	450
	Consultar	Plinto inox cerrado para Fast 60M - 60 Ocean 61	min max 59,8x56,6x(40,3 - 46,8)	450
	Consultar	Kit bomba auxiliar aumento presión de aclarado	26x14x16	500
	Consultar	Kit bomba desagüe	Fast 30 - 40 - Ocean 31 - 41	220
			Fast 50	255
			Niagara 42	255
			Fast 70 - Niagara 52 - 62 - 72	255
			Fast 30 - 40 - Ocean 31 - 41	255
			Fast 80 - Ocean 81 - Niagara 82 - Mistral 94LX	255
	41952	Kit dosificador detergente peristáltico	Niagara 292 - 293	250
	999257	Kit medidor de nivel para lavavasos, lavaplatos y lavau- tensilios en las gamas River y en Mistral LX (n. 1 unidad)		85

Lavaobjetos

Para lavar y secar de manera manual 40 bandejas necesitamos invertir, como mínimo, 45 minutos de nuestro tiempo. El mismo proceso con los lavaobjetos de Elettrobar nos permite ahorrar más de un 50% de este tiempo, equivalente a 5 días de lavado manual al año. Esta es sólo una de las ventajas de la gama Lavaobjetos. Porque tu tiempo es lo más valioso.

ELETTROBAR

Lavaobjetos

MISTRAL 241	408
RIVER 295	410
RIVER 296	412
RIVER 297	414
RIVER 298	416
Accesorios	418

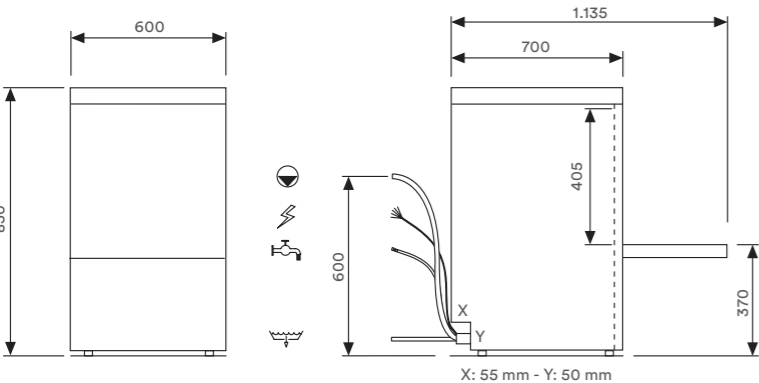
MISTRAL 241

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	60×70×85	Resistencia boiler	kW	6
Altura útil de lavado	cm	40.5	Bomba lavado	kW	0.7
Dimensiones cesta	cm	50×60	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad cuba	l	23	Presión alim. 241CDE	bar	1 → 4
Capacidad boiler	l	6	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Resistencia cuba	kW	2.1			

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

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	8.8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	65
Volumen	m3	0.52
Dim. (LxPxH)	cm	80×70×100

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	GN1/1 (53×32) 60×40
--	----	------------------------

Servicios opcionales*



Tecnologías



Modelos CDE



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Lavadora de fuentes/Lavautensilios bajo mostrador con cesta de 50x60 cm. Construida con doble pared espaciada en los lados, con guías aplicadas para la cesta y pared doble integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral inox. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Dotada de

brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de “tres chorros”. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control. La versión 241 CDE puede conectarse con el dispositivo de ósmosis inversa WS140.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 241DE	7FEB0028	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	4400
Mistral 241CDE	7FEB0029	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	5045

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 241 DE	MISTRAL 241 CDE
ProWork 2	Suciedad ligera fresca	2,4	120	55	80	•	•
ProWork 4	Uso general	3	240	60	82	•	•
ProWork 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85	•	•
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82	•	•
ProPlates	Ciclo específico para platos	2,1	90	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80	•	•
ProActive 5	Ollas y utensilios	5	300	65	85	•	•
ProActive 7	Ollas y utensilios	5	420	65	85	•	•
ProSteel	Cubiertos	3,5	720	72	88		•
ProSan	Desinfección según norma EN-ISO 15883-1/3	3,5	auto	70	85		•
ProWork 8	Intensivo 1	3,9	480	65	85	•	
ProWork 10	Intensivo 2	3,9	600	65	85	•	
ProClean	Autolimpieza	20	240	15	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
Soporte inox para 5 bandejas	7FEB9027	178

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
Cesta inox	7FEB9203	1

🕒 Consultar stock disponible

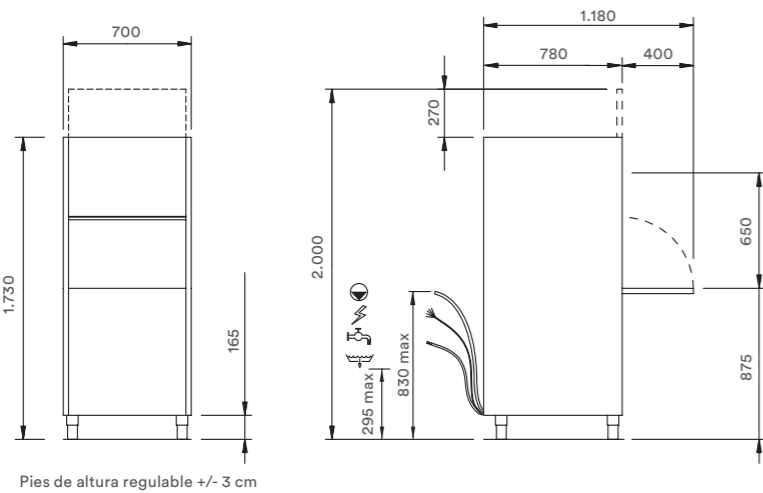
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIVER 295

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72x78x173	Resistencia boiler	kW	6
Altura útil de lavado	cm	65	Bomba lavado	kW	1.4
Ciclos	nº.	11	Bomba aclarado	kW	0.2
Tiempo ciclos estándar	min.	2 → 12	Presión alim.	bar	1 → 6
Dimensiones cesta	cm	56x63	Temperatura alim.	°C	15
Productividad max	cestas/h	30	Consumo agua	l/Ciclo	4
Capacidad cuba	l	37	Temp. agua lavado	°C	55
Capacidad boiler	l	7	Temp. agua aclarado	°C	80
Resistencia cuba	kW	3			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	7.4


ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	170
Volumen	m3	1.55

DIM CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	56x63x65
--------------	----	----------

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)	999257	87

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta inox	7FEB9204	1

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

Servicios opcionales*



Tecnologías

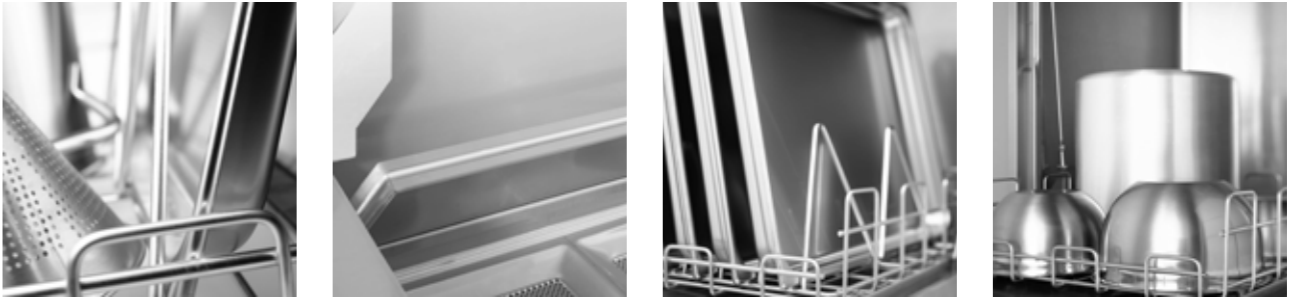


CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Está dotada de una cesta inox de 55x61 cm y una altura útil de lavado de 65 cm que le permiten cubrir la mayor parte de las exigencias. Dotada de serie de un dosificador de detergente y abrillantador regulable electrónicamente desde el panel de control. Puede llevar un sensor opcional para señalar el nivel bajo de detergente. La cesta tiene guías de nuevo diseño que reducen el esfuerzo para moverla a plena carga y son muy fáciles de limpiar. Once ciclos de lavado de 2 a 12 minutos.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
River 295	7FEB0362	6307

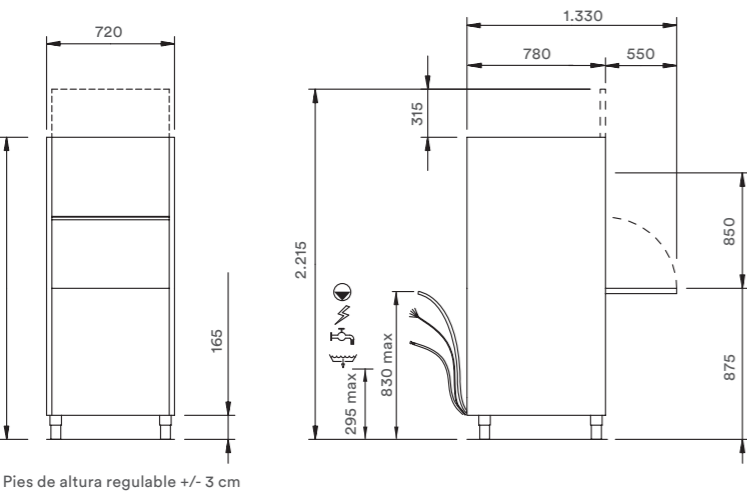


RIVER 296

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72×78×193	Resistencia boiler	kW	6
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba lavado	kW	1.7
Ciclos	nº.	11	Bomba aclarado	kW	0.2
Tiempo ciclos estándar	min.	2 → 12	Presión alim.	bar	1 → 6
Dimensiones cesta	cm	56×63	Temperatura alim.	°C	15
Productividad max	cestas/h	30	Consumo agua	l/Ciclo	4
Capacidad cuba	l	37	Temp. agua lavado	°C	55
Capacidad boiler	l	7	Temp. agua aclarado	°C	80
Resistencia cuba	kW	3			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	7.7

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	196
Volumen	m3	1.55

DIM CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	56×63×85
--------------	----	----------

Servicios opcionales*



Tecnologías



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES


Con su cesta de 55x61 cm y la puerta doble ergonómica con altura de 85 cm, es capaz de lavar incluso fuentes de horno de grandes dimensiones, como también cestas de 100 l y moldes de pastelería de todo tipo. La cesta tiene guías de nuevo diseño que reducen el esfuerzo para moverla a plena carga y son muy fáciles de limpiar.

Dotada de serie de un dosificador de detergente y abrillantador regulable electrónicamente desde el panel de control. Puede llevar un sensor opcional para señalar el nivel bajo de detergente. Once ciclos de lavado de 2 a 12 minutos.

VERSIONES

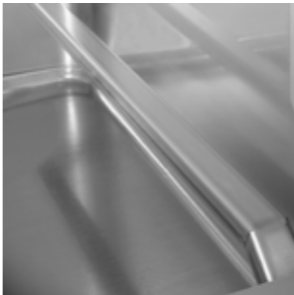
MODELO	COD	PVP
River 296	7FEB0367	7503

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)	999257	87

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta inox	7FEB9204	1



🕒 Consultar stock disponible

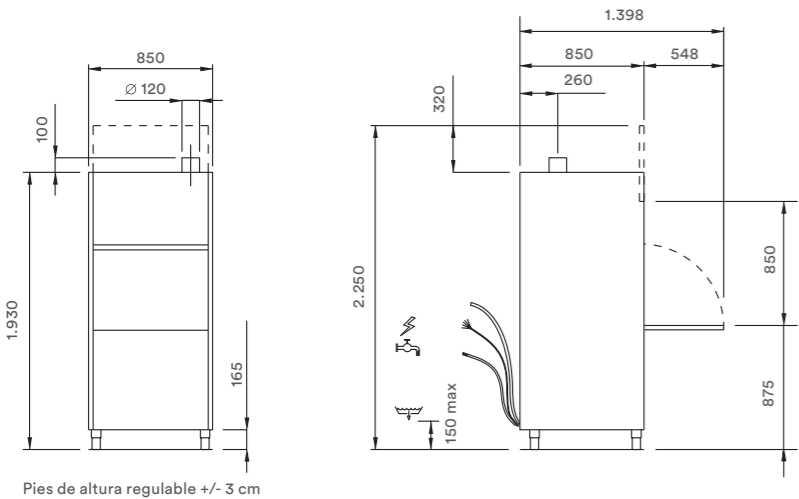
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

RIVER 297

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	85x85x193	Resistencia boiler	kW	8
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba lavado	kW	3
Ciclos	nº.	11	Bomba aclarado	kW	0.2
Tiempo ciclos estándar	min.	2 → 12	Presión alim.	bar	1 → 6
Dimensiones cesta	cm	70x70	Temperatura alim.	°C	15
Productividad max	cestas/h	30	Consumo agua	l/Ciclo	5
Capacidad cuba	l	68	Temp. agua lavado	°C	55
Capacidad boiler	l	7	Temp. agua aclarado	°C	80
Resistencia cuba	kW	8			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	25	11


ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	205
Volumen	m3	1.72

DIM CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	70x70x85
--------------	----	----------

OPCIONAL

	COD.	€
 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)	999257	87

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta inox	7FEB9203	1

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

Servicios opcionales*



Tecnologías



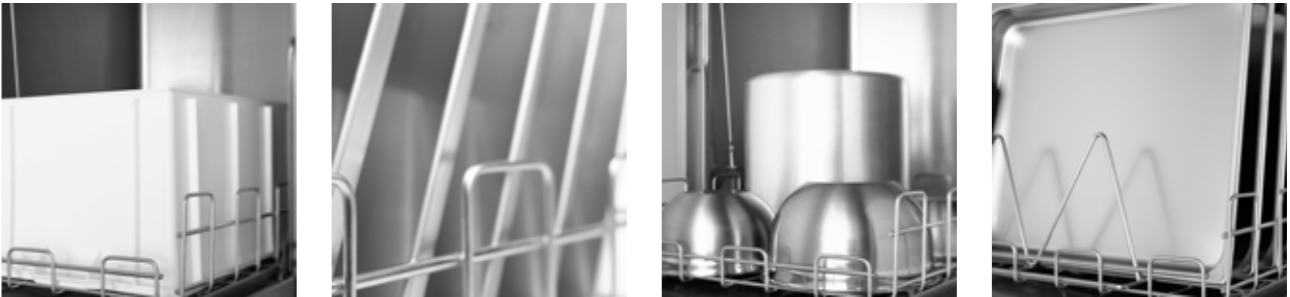
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Perfecta la locales de comida preparada y la restauración, tiene una cesta de 70x70 cm y una luz útil de 85 cm. Dotada de serie de un dosificador de detergente y abrillantador regulable electrónicamente desde el panel de control.

Puede llevar un sensor opcional para señalar el nivel bajo de detergente.
La cesta tiene guías de nuevo diseño que reducen el esfuerzo para moverla a plena carga y son muy fáciles de limpiar.
Once ciclos de lavado de 2 a 12 minutos.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP
River 297	7FEB0372	10660

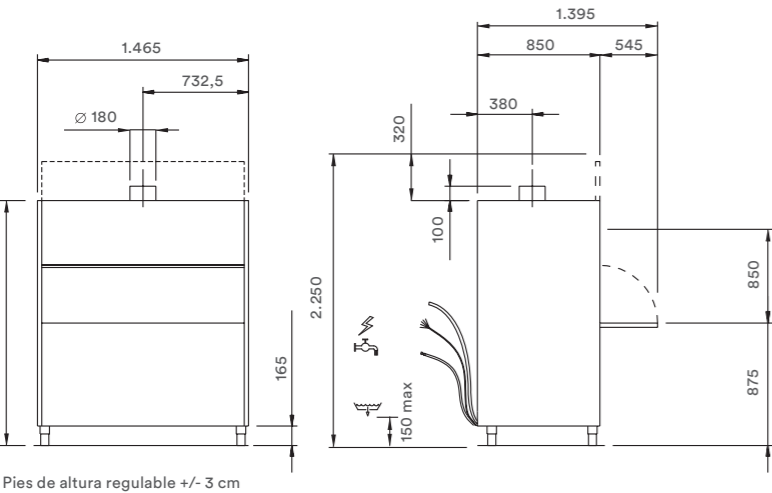


RIVER 298

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	146.5×85×193	Resistencia boiler	kW	9.5
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba lavado	kW	3 (x2)
Ciclos	nº.	11	Bomba aclarado	kW	0.2 (x2)
Tiempo ciclos estándar	min.	2 → 12	Presión alim.	bar	1 → 6
Dimensiones cesta	cm	131×70	Temperatura alim.	°C	15
Productividad max	cestas/h	30	Consumo agua	l/Ciclo	8
Capacidad cuba	l	131	Temp. agua lavado	°C	55
Capacidad boiler	l	17	Temp. agua aclarado	°C	80
Resistencia cuba	kW	9.5			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	32	15.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	350
Volumen	m3	3.50

DIM CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	131×70×85
--------------	----	-----------

Servicios opcionales*



Tecnologías



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES


Con su cesta de 132x70 cm y con su puerta doble ergonómica con una altura de 85 cm, es capaz de lavar rápidamente grandes cantidades de objetos incluso muy grandes. Para permitir la máxima flexibilidad de uso, dispone de una función exclusiva de media carga que activa solo una de las bombas de lavado y una de las bombas de aclarado.

La cesta tiene guías de nuevo diseño que reducen el esfuerzo para moverla a plena carga y son muy fáciles de limpiar. Dotada de serie de un dosificador de detergente y abrillantador regulable electrónicamente desde el panel de control. Puede llevar un sensor opcional para señalar el nivel bajo de detergente. Once ciclos de lavado de 2 a 12 minutos.

VERSIONES

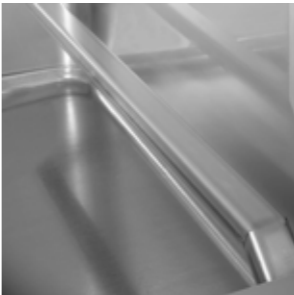
MODELO	COD	PVP (€)
River 298	7FEB0377	16319

OPCIONAL

	COD.	€
 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)	999257	87

DOTACIÓN CESTAS





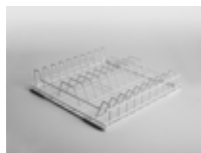
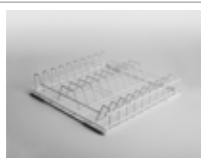
	COD.	N.
 Cesta inox	7FEB9204	1



🕒 Consultar stock disponible

























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

CESTAS DE REJILLA

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	 (cm)	PVP (€)	
	983063	Cesta vasos cuadrada fondo plano	35×35×15	70	60	
	7FEB9135		38.5×38.5×10	70	57	
	7FEB9130		38.5×38.5×15	70	65	
	983061		40×40×10	70	65	
	983062		40×40×15	70	68	
	7FEB9100		45×45×10	70	87	
	7FEB9145		50×50×15	70	87	
	7FEB9185	Cesta vasos cuadrada 3 hileras fondo inclinado	38.5×38.5×17		85	
	983081		40×40×17		85	
	7FEB9180	Cesta vasos cuadrada 4 hileras fondo inclinado	38.5×38.5×17		87	
	983066		40×40×17		87	
	983083	Cesta vasos cuadrada 4 hileras fondo inclinado	50×50×17		95	
	983082	Cesta vasos cuadrada 5 hileras fondo inclinado	50×50×17		110	
	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9097	Cesta platos cuadrada	45×45	14		87
	7FEB9080	Cesta platos	50×50	18	24	83
		platos pizza		8	33	
		Cesta bandejas		8	48×37	
	983033	Cesta cubiertos cuadrada	50×50			120

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

CESTAS DE POLIPROPILENO



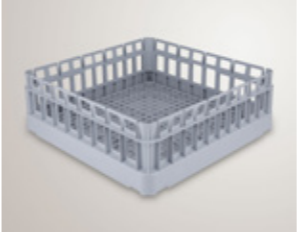


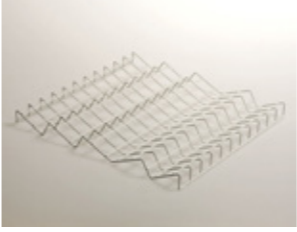
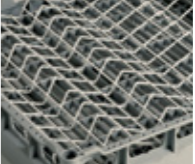
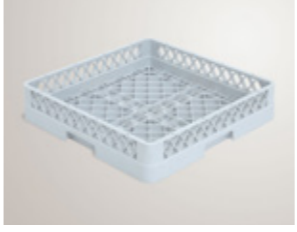
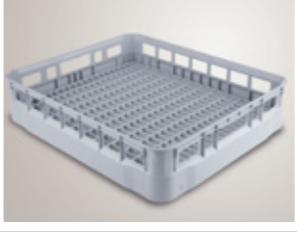
			 13 cm	 16.5 cm	 21 cm
Cesta vasos 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16			
			Cod. 7FEBE013 115 €	Cod. 780093 137 €	Cod. 7FEBE014 165 €
Cesta vasos 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25			
			Cod. 780090 120 €	Cod. 780094 145 €	Cod. 7FEB9031 170 €
Cesta vasos 50x50 cm	Ø 7.3 cm	n. 36			
			Cod. 780091 120 €	Cod. 780095 150 €	Cod. 780099 180 €
Cesta vasos 50x50 cm	Ø 6.3 cm	n. 49			
			Cod. 780092 129 €	Cod. 780096 165 €	Cod. 780100 185 €
			 16.5 cm	 21 cm	
Cesta vasos fondo inclinado 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16			
			Cod. 780101 145 €	Cod. 780103 168 €	
Cesta vasos fondo inclinado 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25			
			Cod. 780102 153 €	Cod. 780104 182 €	

CESTAS DE POLIPROPILENO









	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9087	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	35×35×12		55
	7FEB9105	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	39×39×15		72
	7FEB9079	Cesta vasos cuadrada fondo plano	45×45×10.6		72
	901059	Rejilla doble cesta para Fast 40 - Ocean 41 (para usar con cestas de rejilla)			60

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

CESTAS DE POLIPROPILENO

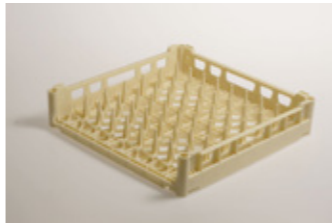

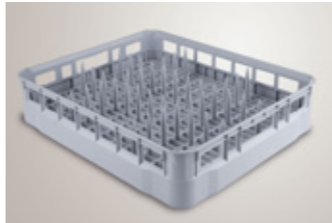
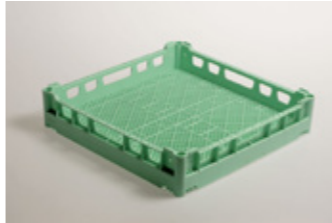



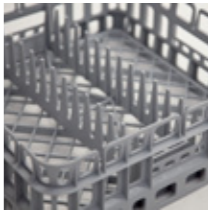
	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	Ø (cm)	PVP (€)
	901054	Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 soporte (712020) n. 1 soporte (780140) para Fast 40 - Ocean 41			215
	901057	Kit doble cesta redonda n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983060) n. 1 soporte (712020) para Fast 40 - Ocean 41			215
	780135	Cesta universal malla amplia	50×50		72
	780136	Soporte inclinado vasos para cesta 780135			24
	780082	Soporte inclinador tazas para cesta 780135			45
	780132	Cesta vasos cuadrada	50×50		60
	70181	Cesta vasos	50×60		135

CESTAS DE POLIPROPILENO



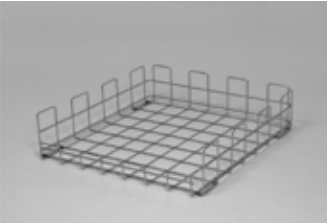

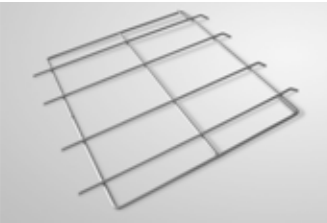
	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9022	Soporte inclinado platos para cesta 780133 - 780134		Con 1 soporte: n. 8 platos - Ø 30 cm		24
				Con 2 soportes: n. 16 platos - Ø 20 cm		
	7FEB9078	Cesta cuadrada platos	45x45	12	24	72
	7FEB9086	Cesta cuadrada platos	50x50	18	24	75
	780073	Cesta cuadrada platos	50x50	15	28	79
	780074	Cestas platos pizza cuadrada	50x50	9	38	89
	7FEB9082	Cesta cuadrada platos	50x50	16	24	60
	70180	Cesta platos	50x60	22	24	130

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

SOPORTES / CESTAS DE POLIPROPILENO

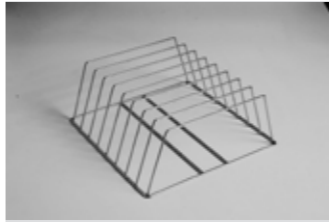



	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	780106	Cesta cuadrada bandejas	50x50	6	53x37	92
	780077	Cesta cuadrada bandejas	50x50	4	53x37	350
	70182	Cesta bandejas	50x60	10	53x37	130
	780080	Cesta cuadrada cubiertos	50x50			79
	7FEB9083	Cestillo cubiertos	11x11x14			15
	7FEB9256	Cestillo cubiertos con 4 divisiones	21.7x21.7x13.4			37
	712020	Soporte platos pequeños		30.5x9x7.5 n. 13 platos pequeños		24

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9203	Cesta inox para Mistral 241	50×60			255
	7FEB9204	Cesta inox River 295 - 296	56×63			280
	7FEB9029	Cesta inox para River 297	70×70			345
	7FEB9041	Cesta inox para River 298	131×70			695
	433032	Rejilla portacestas para Mistral 241				99

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

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9220	Chasis inox para 8 bandejas Profundidad max. 4 cm	50×50			199
	712028	Soporte inox para 5 bandejas Profundidad max. 6.5 cm	50×50			230
	7FEB9225	Soporte inox para embudos y mangas	Ø 17			63
	712017	Recipiente inox para cubiertos y utensilios	15×15			85

Túneles de arrastre

¿La gama de lavavasos y lavaplatos no encaja con el volumen de lavado de tu negocio? Entonces esta es tu sección: túneles de arrastre configurables, donde tú eliges qué módulos poner. Todo ello con las calidades y prestaciones comunes en toda la gama.

Túneles de arrastre

Tecnologías y patentes	428
Lavavajillas de arrastre	438
Lavaplatos de arrastre	442
Accesorios	444

Tecnologías y patentes

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



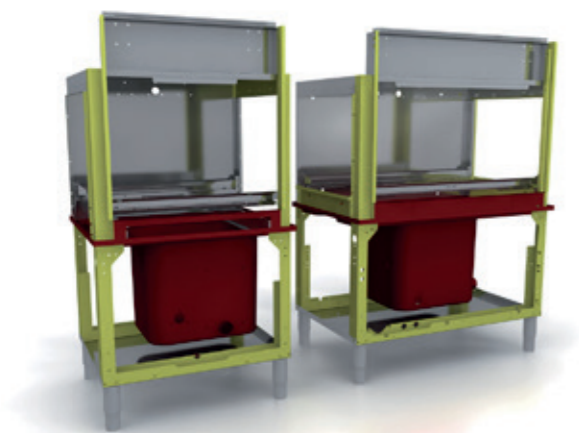
Altura útil de carga 45 cm

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



Construcción modular

El sistema ProMont permite dividir in situ la máquina en los varios elementos de los que se compone para su transporte a través de puertas o pasillos estrechos y, después, volver a montarla con facilidad y seguridad.



Filtros cuba integrales ProStrainer

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



Construcción ProClean

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



Construcción de doble pared

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



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

Prelavado fuerte XL

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



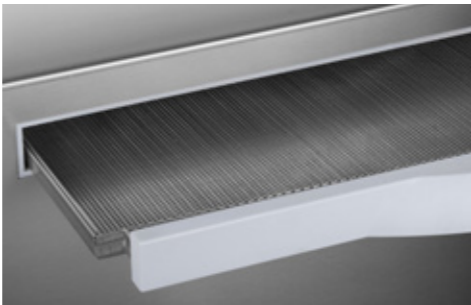
Prelavado ultrafuerte XXL

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



Filtrado secuencial ProGressive

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



Módulo de lavado heavy duty

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



🕒 Consultar stock disponible

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

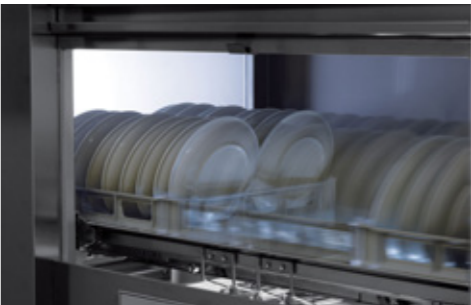


Bombas de doble flujo DuoFlow

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

Regulación electrónica de la velocidad

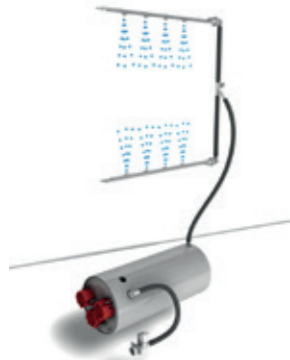
Utiliza un inverter para controlar la frecuencia de alimentación del motor de arrastre de las cestas, así puede llevar a cabo cualquier producción entre 50 y 300 cestas a la hora. En caso de avería, se puede hacer un bypass al inverter. El lavavajillas funcionará con una sola velocidad.



Cesta de arrastre con guías laterales

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





Aclarado con presión de la red

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



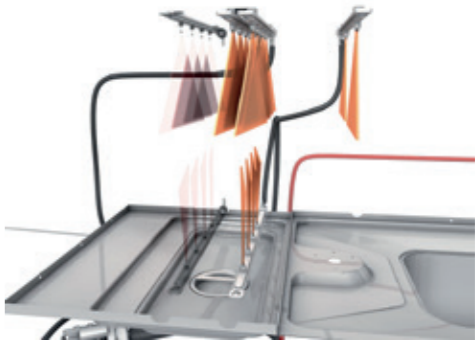
Aclarado constante ProRinse

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



Aclarado variable flexible ProPortionalplus

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

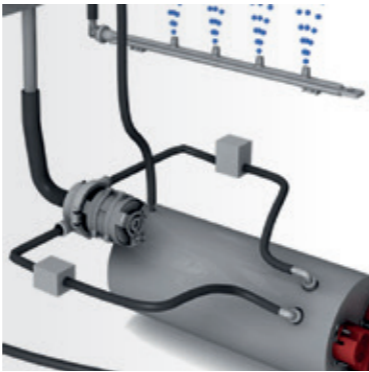


Aclarado múltiple UltraRinse₃ (versión River MULTI 414)

Permite reutilizar el agua limpia del aclarado para efectuar el aclarado intermedio mediante dos brazos superiores y uno inferior y un preaclarado con brazo instalado al final de la cámara de lavado. Este tercer aclarado elimina la mayor parte del detergente que permanece así en la zona de lavado sin interferir con el agua de aclarado. El aclarado puede efectuarse así con consumos muy bajos: hasta 0,6 l por cesta. Se aloja en un módulo de longitud de 1.150 mm que contiene también el aclarado fuerte ProWind.

Aclarado variable ProPortional

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



Aclarado integrado TopRinse

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



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

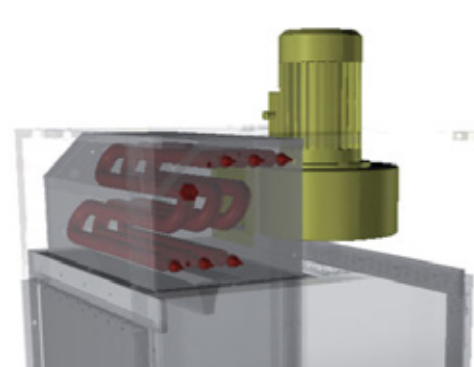
Brazos de aclarado HiTech

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



Secado ProWind

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



Sistema de ahorro detergente ProChem

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



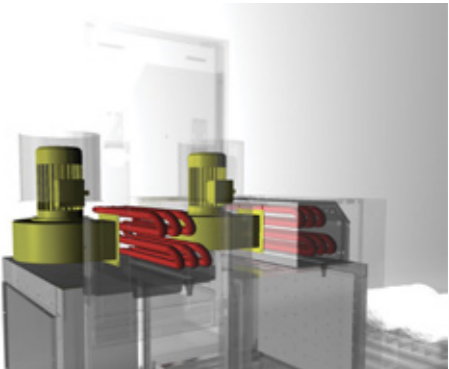
Secado fuerte ProWind

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



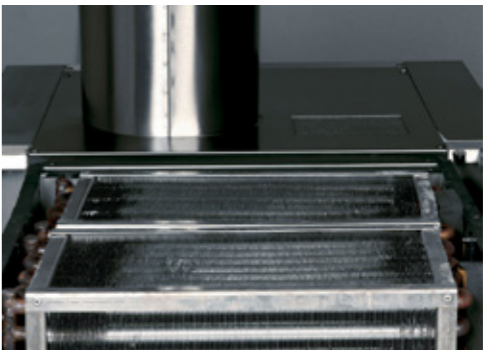
Secado secuencial DuoWind

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



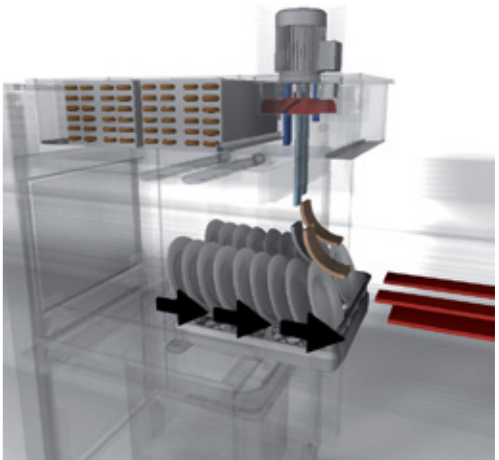
Sistema gestión de la potencia ProPower

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



Sistema de gestión del calor ProSteam

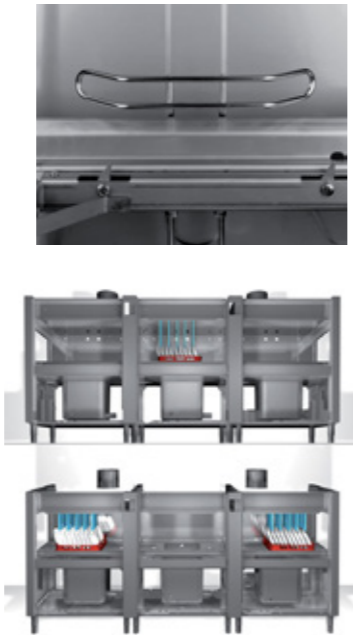
Una exceso de presión generado en la zona de secado y una depresión generada por el ventilador del recuperador ProHeat hacen que el vapor con exceso de temperatura que se forma se mueva a través de la máquina en dirección contraria al avance de los platos, calentando los módulos más fríos y las vajillas.



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

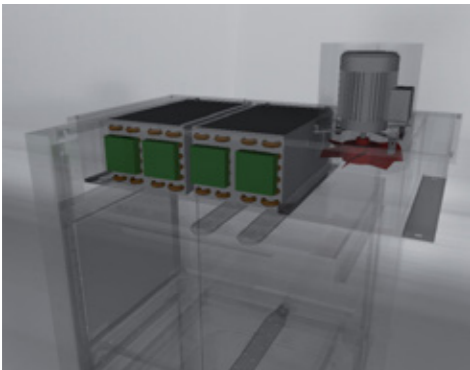
Sistema de gestión activa de los módulos ProActive

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



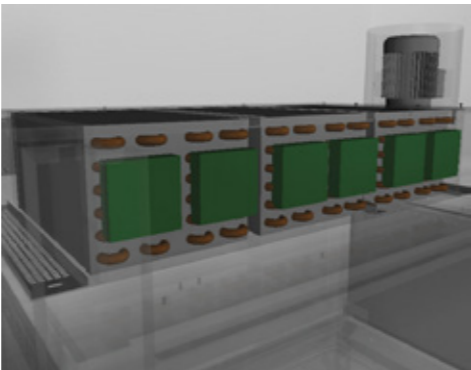
Sistema de recuperación del calor ProHeat

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



Sist. de recuperación calor ProHeatplus

Evolución del recuperador base, este sistema modular utiliza tres baterías que funcionan en serie o en paralelo según las versiones para obtener la máxima eficacia en el intercambio térmico. Se consigue, de este modo, obtener un ahorro de energía de hasta 8kWh por hora de funcionamiento.



Bomba de calor

Es un sistema de gran eficacia termodinámica que permite calentar el agua antes de entrar en el boiler extrayendo el calor del vapor presente en el interior de la cámara de lavado que, de este modo, se condensa. Es capaz de restituir una energía térmica unas 3,7 veces la energía eléctrica consumida y permite reducir la potencia instalada en el boiler de unos 8kW. La ventaja más importante respecto a un recuperador normal y que justifica el mayor costo de la compra es que el aire emitido no es caliente y húmedo, sino fresco y seco. Así se disminuye considerablemente el trabajo necesario para mantener un buen ambiente en la zona de lavado.



Interfaz ProSmart

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



Interfaz C4I

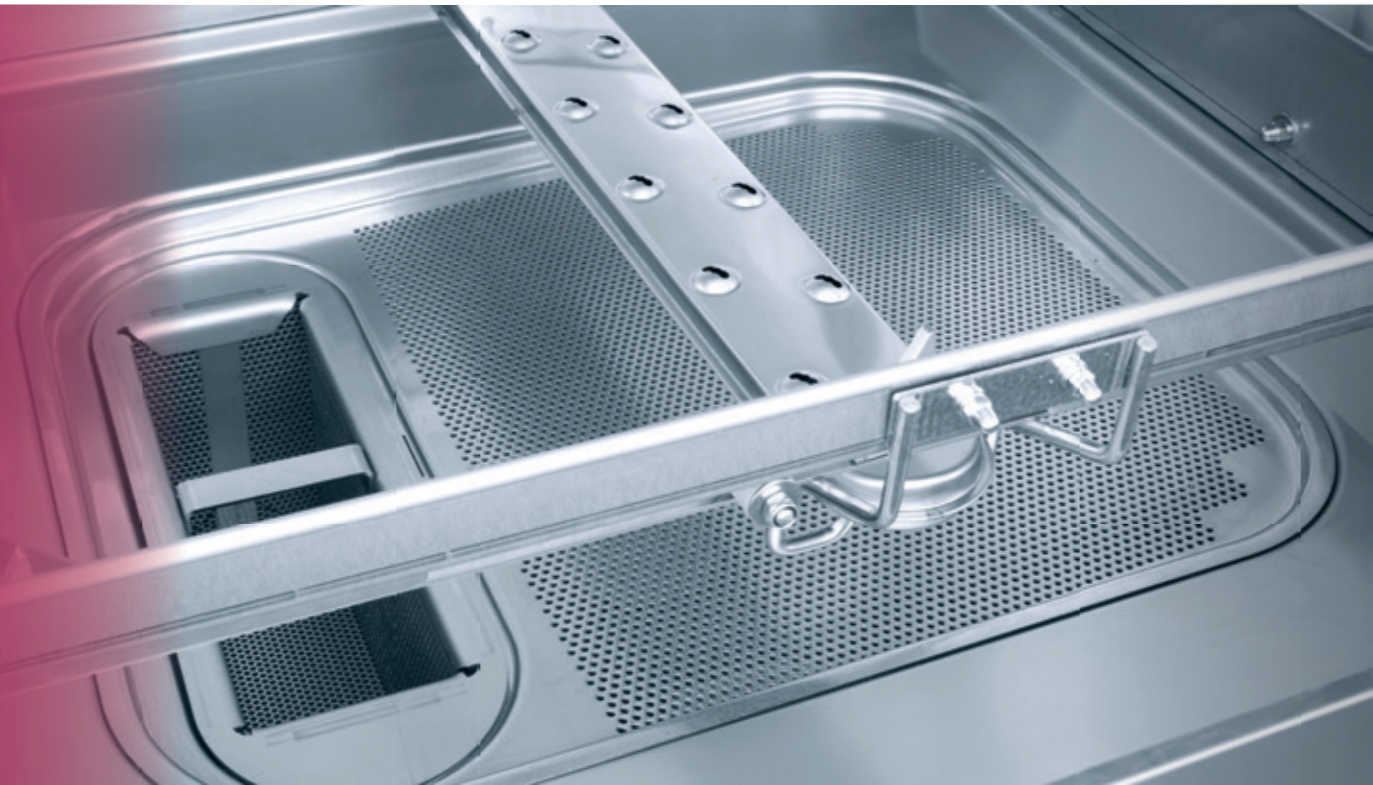
Utiliza una pantalla multifunción táctil y dos botones capacitivos multifunción para programar todas las funciones de la máquina, proporcionar informaciones detalladas sobre su estado y sobre los parámetros de funcionamiento, seleccionar los programas y mostrar mensajes de error. Fácilmente conectable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



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

Lavavajillas de arrastre Niagara

Descubre una generación innovadora de lavavajillas de túnel que se convertirán en la referencia para el sector por sus ventajas para el usuario y su relación entre precio y prestaciones.



Características de serie

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

Uso fácil

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



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

🔍 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

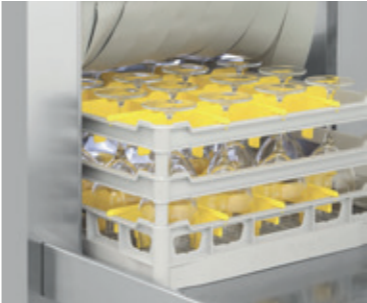
Conectividad



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

Flexibilidad de uso

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



Costes de funcionamiento reducidos



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

Facilidad de limpieza y ergonomía

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



Alta productividad y resultados excelentes

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



NIAGARA 411 - 412

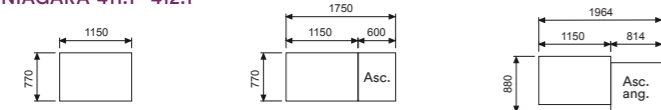
CARACTERÍSTICAS

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

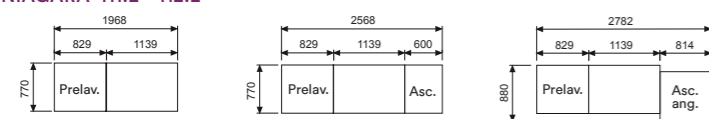
● de serie - ○ opcionales

DIAGRAMA INSTALACIÓN

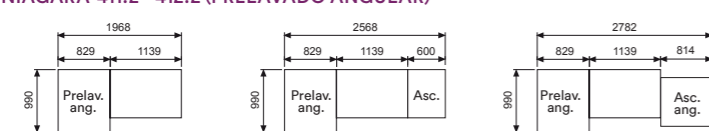
NIAGARA 411.1 - 412.1



NIAGARA 411.2 - 412.2



NIAGARA 411.2 - 412.2 (PRELAVADO ANGULAR)



🕒 Consultar stock disponible

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

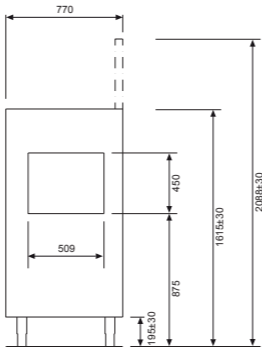
VERSIONES

MODELO	COD		PVP(€)
Niagara 411.1	7FEB0156	Lavado - Aclarado	11595
Niagara 411.2	7FEB0157	Prelavado - Lavado - Aclarado	18630
Niagara 412.1	7FEB0158	Lavado - Aclarado (ProRinse)	13765
Niagara 411.2	7FEB0159	Prelavado - Lavado - Aclarado (ProRinse)	18940

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

		Niagara 411.1 Niagara 412.1	Niagara 411.2 Niagara 412.2
Peso bruto	Kg	240	300
Volumen	m3	2,3	3,8
Dim. (LxPxH)	cm	128×92×180	210×92×185

LUZ ÚTIL



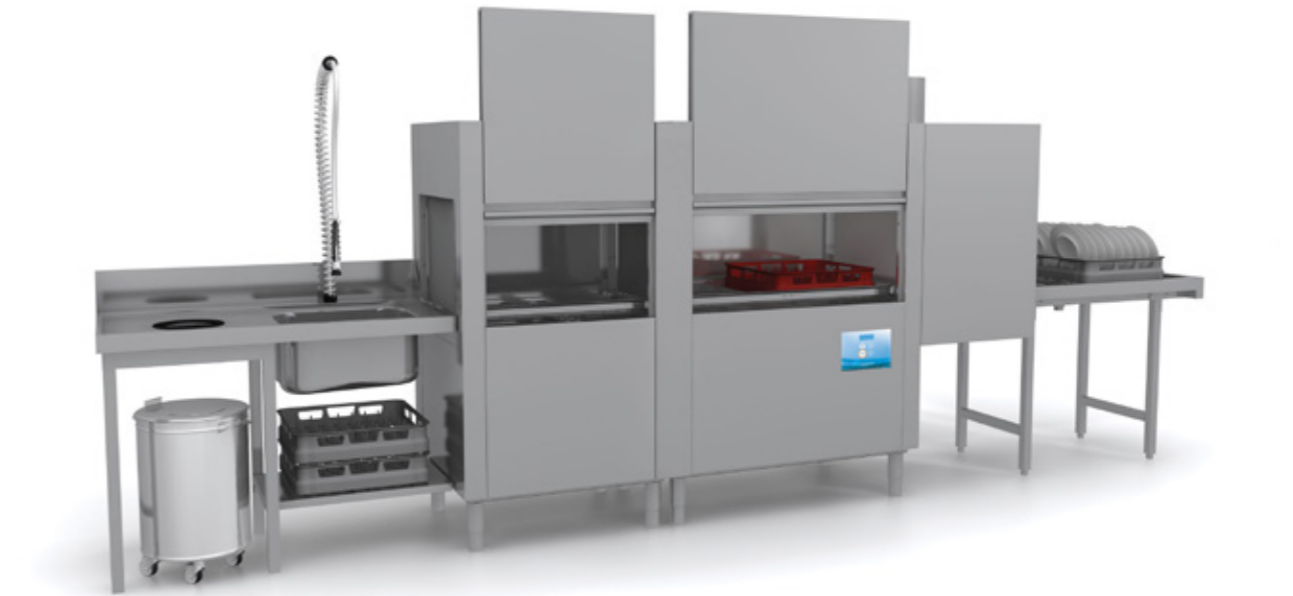
DOTACIÓN CESTAS

	N.
Cesta platos	1
Cesta plana	1
Cestillo cubiertos	1

Servicios opcionales*

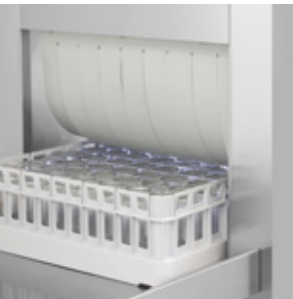


Tecnologías



DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavado °C	Temperatura aclarado °C	Productividad cestas/hora	Consumo aclarado litros/hora	Consumo aclarado litros/cesta	Potencia total agua caliente/kW	Potencia total agua fría/recuperador de calor/kW	Potencia total agua fría kW
Niagara 411.1								
Alta capacidad	60	82	120	150	1,3	22,0	400 V - 50 Hz - 3 ph	28,5
Contacto prolongado*	60	82	60	150	2,5	22,0		28,5
Niagara 411.2								
Alta capacidad	60	82	210	300	1,4	30,0	400 V - 50 Hz - 3 ph	45,0
Contacto prolongado*	60	82	110	300	2,7	30,0		45,0
Niagara 412.1								
Alta capacidad	63	82	160	220	1,4	23,2	400 V - 50 Hz - 3 ph	32,7
Uso general	60	82	120	170	1,4	23,2		32,7
Contacto prolongado*	63	82	60	170	2,8	23,2		32,7
Vasos	60	65	80	220	2,7	23,2		32,7
Niagara 412.2								
Alta capacidad	63	82	270	320	1,2	30,2	400 V - 50 Hz - 3 ph	45,2
Uso general	60	82	200	240	1,2	30,2		45,2
Contacto prolongado*	63	82	110	240	2,2	30,2		45,2
Vasos (sin prelavado)	60	65	135	320	2,5	30,2		45,2



RIVER MULTI

★ PRODUCTO PREMIUM

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	7FEB0596	7FEB0597	7FEB0598
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 €

Servicios opcionales*

Características

EUROFriendly



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.

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

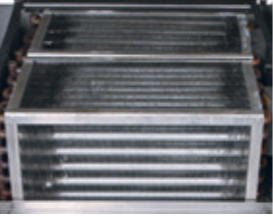


ACCESORIOS

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






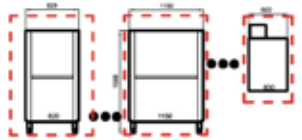
🕒 Consultar stock disponible

Nota: contra presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ACCESORIOS

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





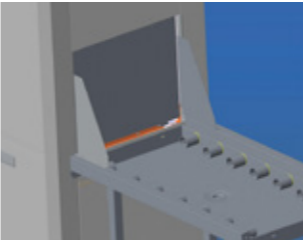
KIT

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

🕒 Consultar stock disponible

Nota: contra presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

KIT

Código	Modelo
	65850 Kit dosificador detergente y abrillantador
	65587 Kit alimentación de agua fría para Niagara
	75861 Kit micro fin de carrera
	999257 Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)
	75551 Salpicadero

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9034	Mesa entrada/salida	70x70x85	820
	7FEB9445		110x70x85	840
	7FEB9446	Mesa salida con zona aclarado	70x70x85	885
	7FEB9447		110x70x85	950
	7FEB9449	Mesa lateral ángulo mecanizado	60x65x85	2.210
		Máquina salida DX		
	7FEB9448	Mesa lateral ángulo mecanizado	60x65x85	2.210
		Máquina salida SX		
	7FEB9450	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85	1.650
	7FEB9451	Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	150x70x85	1.750
	7FEB9452		180x70x85	1.850
	7FEB9036	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85	1.630
	7FEB9453		150x70x85	1.750
	7FEB9454	Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	180x70x85	1.850
	7FEB9455	70x70x85	120x70x85	1.650
	7FEB9459		150x70x85	1.750
	7FEB9457		180x70x85	1.850

📄 Consultar stock disponible

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

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9458	Mesa de selección con cuba, orificio desagüe y peto	120x70x85	1.850
	7FEB9456		150x70x85	2.099
	7FEB9460	Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	180x70x85	2.290
	7FEB9037	Transportador de rodillos recta con cuba y patas con micro fin de carrera con elemento de cierre (A) + 4,5 cm de longitud	110 (114,5)x63x87.5	1.850
	7FEB9461		160 (164,5)x63x87.5	2.450
	7FEB9462		210 (214,5)x63x87.5	4.050
	717087		260 (264,5)x63x87.5	4.050
	717069	Transportador de rodillos móvil con micro fin de carrera	114.5x64x87.5	3.290
	717070		164.5x64x87.5	3.800
	717088		214.5x64x87.5	5.100
	7FEBE023	Curva de rodillos 90° con cuba y patas	110x110x87.5	2.750
	7FEB9038	Curva mecanizada de 90° para descarga Usar solo cestas 780072, 780135. No compatible con secado angular	80x80x87.5	5.000
	75660DX	Curva mecanizada de 180° para descarga. Máquina salida DX. Usar solo cestas 780072, 780135. No compatible con secado angular	140x80x87.5	8.000
	75660SX	Curva mecanizada de 180° para descarga. Máquina salida SX. Usar solo cestas 780072, 780135. No compatible con secado angular	140x80x87.5	8000
	717096	Mesa de selección bifrente con orificio Máquina salida DX	160x105x85	2.500
	717097		210x105x85	2.800
	717098		260x105x85	3.200

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	717093	Mesa de selección bifronte con orificio	160x105x85	2.500
	717094		210x105x85	2.850
	717095	Máquina salida SX	260x105x85	3.200
	717114	Mesa portacestas para mesa de selección bifronte	160x65x60	1.150
	717115		210x65x60	1.220
	717116		260x65x60	1.320
	717099	Mesa de conexión	100x60	325
	717100		130x60	435
	717101	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	70x70	975
	717102	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	70x70	975
	717103	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	100x70	1.100
	717104	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	100x70	1.100

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

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	717105	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	130x70	1280
	717106	Mesa de conexión con cuba y peto Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	130x70	1280
	7FEB9032	Anillo de goma		100
	7FEB9070	C 15 Kit ducha		400

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



Máquinas de hielo y fuentes de agua

Fabricadores hielo

Fabricador cubitos 456

Fabricador triturado 460

Frío - Fuentes de agua

Fuentes de agua 462

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.



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.

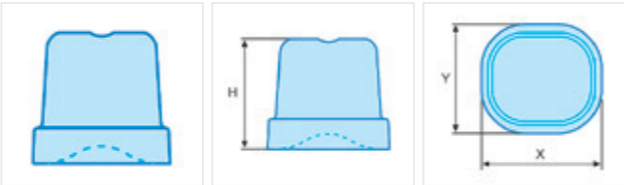


Máquina de hielo en cubo

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:



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.



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

CP / CM / CG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CUBITO PEQUEÑO						
		14 GRAMOS	17 GRAMOS					
MODELO		CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68
Código		7ANF0117	7ANF0127	7ANF0137	7ANF0147	7ANF0157	7ANF0167	🕒7ANF0177
Capacidad depósitos	kg	4	6	9	16	25	25	40
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	320	290	350	370	450	500	700
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Producción	kg/24h	20	28	32	37	46	53	68
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	355 / 404 / 640	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017
Peso bruto / neto	kg	34 / 27,5	41 / 39	44 / 38	55 / 48	61 / 52	64 / 55	79 / 67
PVP		1133 €	1391 €	1442 €	1647 €	1752 €	1855 €	2267 €

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		7ANF0187	7ANF0197	7ANF0207	7ANF0217	7ANF0017	7ANF0027	7ANF0037
Capacidad depósitos	kg	40	60	65	65	6	9	16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	800	850	1050	1400	290	350	370
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
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		2422 €	2575 €	3401 €	3606 €	1391 €	1442 €	1647 €

MODELO		CUBITO GRANDE 41 GRAMOS						
		CG 46	CG 53	CG 68	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155
Código		7ANF0047	7ANF0057	7ANF0067	7ANF0077	7ANF0087	7ANF0097	7ANF0107
Capacidad depósitos	kg	25	25	40	40	60	65	65
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	500	700	800	850	1050	1400
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
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		1752 €	1855 €	2267 €	2422 €	2575 €	3401 €	3606 €

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Servicios opcionales*



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.
- Modelos refrigerados por aire. Consultar con el departamento comercial los modelos refrigerados por agua.



Pies regulables en altura a partir del modelo CP-CG 37.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

ICM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICM 20	ICM 25	ICM30
Código		0CRW0086	0CRW0087	0CRW0088
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	380	380
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Producción	kg/24h	20	25	30
Ancho / fondo / alto	mm	364 / 495 / 601	364 / 495 / 601	364 / 495 / 601
Peso neto	kg	33	33	33
PVP		921 €	980 €	1078 €

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							

Servicios opcionales*



Características



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.

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

HG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90	HG 150
Código		7ANF0281	7ANF0291
Capacidad depósitos	kg	19	55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Producción	kg/24h	90	150
Conexión	mm	24	24
Consumo agua	L/kg	1	1
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	496 / 660 / 795	741 / 678 / 1015
Peso bruto / neto	kg	67 / 59	98 / 87
PVP		3086 €	3504 €

Servicios opcionales*



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.

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

REFRIZER

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 P INOX	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX	Refrizer 4 PLL INOX
Código		ORZA0010	ORZA0025	ORZA0030	ORZE0095
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 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 420
Peso bruto / neto	kg	19 / 18	25 / 24	25 / 24	19 / 18
PVP		597 €	582 €	690 €	638 €

Servicios opcionales*



Refrizer 4 PLL INOX

Refrizer 2 PLL

Refrizer 2 PLL INOX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

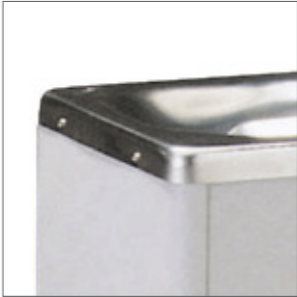
- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza, son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, industrias, hospitales, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 25 minutos de funcionamiento.
- 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).

ACCESORIOS	Filtro desaborizante	Portafiltro
Código	ORSO9010	ORSO9005
PVP	23 €	51 €

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

FUTURA

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1234 €

Servicios opcionales*



Características



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.

🕒 Consultar stock disponible

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

GEMINI

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Gemini 1931
Código		0RZA0091
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	240
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	335 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	30 / 29
PVP		3795 €

Servicios opcionales*



Características



LUZ LED



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.

🕒 Consultar stock disponible

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

Equípate con la tecnología más puntera y versátil

Sea cuál sea la época del año, sorprende a tus clientes con lo que más les apetezca: helados artesanos, horchatas, sorbetes y mucho más.

EUROFRED

CARPIGANI

CARPIGANI
HORECA

ISA

MUSSO

technogel
macchine e impianti per gelato

Maquinaria producción - restauración

Montadoras de nata 472

Línea heladería / hostelería

Dispensadores de bebida 474

Granizadoras 478

Maquinaria heladería

Maquinaria heladería - mantecadoras 482

¿Dulce o salado?

¿Por qué no innovar?
Granizados salados, mousse
de salmón en lugar de
nata... tú pones el límite.
Consigue una oferta como
nunca para tus clientes.



Chocolateras y horchateras

Versatilidad en dos máquinas que no pueden faltar en tu negocio. Chocolateras para hacer y mantener en perfecto estado un increíble chocolate caliente, 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.



¿Quieres conocer
toda la gama?

Consulta nuestro
catálogo de
Heladería y
pregunta a tu
comercial.

Dispensadores de bebidas

Una máquina para cada necesidad, desde 1 cuba hasta 3. Paneles en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Una pequeña inversión que dará valor añadido a tu negocio.

Montadoras de nata

Montadoras de nata profesional fabricada por Carpigiani, con un depósito refrigerado y una capacidad de entre 2L-6L, además de la posibilidad de regular la mezcla aire/nata para adaptarse a la necesidad productiva. Dispone de una bomba de presurización por engranajes de acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire y un pulsador dispensador con distribución continua o por porciones, que las convierten en la herramienta ideal para obradores de pastelería.



Maquinaria de producción de heladería y pastelería

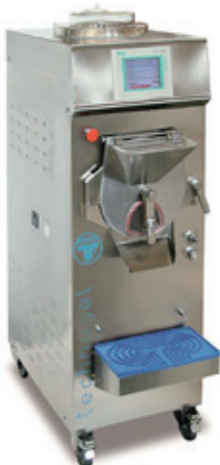
Technogel ha estado perfeccionando el gelato y el proceso de fabricación de helados, durante más de 60 años; hoy en día ofrece la forma más rápida y fácil de usar para la fabricación de helado artesanal. Con una amplia gama de productos y capacidades de producción permite disponer de un obrador de heladería / pastelería completo en el que desarrollar tus mejores creaciones.



Tina de maduración
Age Twin 55



Mantecadora
Mixgel 20



Pastomantecadora y
cremas dulces/saladas
Professional 50

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

★ PRODUCTO PREMIUM

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		2714 €	3374 €	5460 €

Servicios opcionales*



Aplicación



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

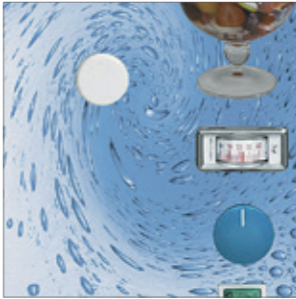
- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes 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 anticorrosión.



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.

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

CHOCOLADY

★ PRODUCTO PREMIUM

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		630 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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.

🕒 Consultar stock disponible

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

SPIN-EVO

★ PRODUCTO PREMIUM

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		2064 €

Servicios opcionales*



Aplicación



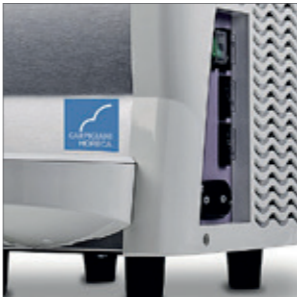
Spin-evo

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 ampliacuba 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.

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

GRANISMART

★ PRODUCTO PREMIUM

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		1238 €	2045 €	2897 €

Servicios opcionales*



Aplicación



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.)

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

GRANICREAM

★ PRODUCTO PREMIUM

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
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404a	R-404a
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		1287 €	2083 €	2800 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Granicream 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.

🕒 Consultar stock disponible

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

EUROLABO

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		EUROLABO 8/12 E
Código		2LCA0905
Capacidad neta	L	1,2 - 2,5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1800
Refrigerante	Tipo	R-404A
Producción horaria	L/h	11 - 17
Ancho / fondo / alto	mm	365 / 715 / 660
Peso bruto / neto	kg	102 / 96
PVP		10762 €

Servicios opcionales*



Aplicación



EUROLABO 8/12 E

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.

🕒 Consultar stock disponible

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

Tu espacio de trabajo siempre limpio y en orden

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



Mesas frías

Botelleros

BTL	486
-----	-----

Back bars

QB	488
----	-----

QBG	490
-----	-----

BBC	492
-----	-----

Gastronorm

SR / SF	494
---------	-----

QR / QN	496
---------	-----

QRG	498
-----	-----

CT	500
----	-----

SH	502
----	-----

Ensaladas

CRQ	504
-----	-----

Pizzeria

QZ	506
----	-----

Panadería

PA	508
----	-----

BTL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		01RW0114	⌚ 01RW0115	01RW0116
Capacidad neta	L	248	410	560
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 575 / 875	1500 / 575 / 875	2000 / 575 / 875
PVP		719 €	874 €	1040 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



*Opcional



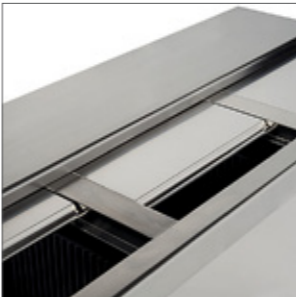
BTL 1500



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.

⌚ Consultar stock disponible

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

QB

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		1779 €	2234 €	2509 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



QB200



QB300

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Frente mostrador de 86 cm con posibilidad de incorporar patas en acero inoxidable para conseguir una medida de 1 m de altura.
- Termostato digital Dixell construido en ciclopentano, 40 mm de espesor por cada lado.
- Puertas con perfil de acero revestido.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución
- Puertas dotadas de autocierre.
- Cerradura de serie para cada puerta.
- 4 estantes regulables para los 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.

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

QBG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QBG200	QBG300	QBG400
Código		0CRW0083	0CRW0084	0CRW0085
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 / 535 / 860	2085 / 535 / 860	2710 / 535 / 860
Peso neto	kg	92	121	151
PVP		2019 €	2548 €	3009 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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

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

BBC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PUERTAS PIVOTANTES			PUERTAS CORREDERAS	
	BBC 138	BBC 208H	BBC 330H	BBC 208S	BBC 330S
Código	0IRW0705	0IRW0706	0IRW0707	0IRW0714	0IRW0713
Capacidad neta	L	133	200	320	200
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	230	240	230
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,6	1,9	2,5	1,9
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll-bond	Roll-bond	Roll-bond	Roll-bond
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	600 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900	900 / 520 / 900
Peso neto	kg	44	62	80	76
PVP		611 €	807 €	1022 €	1033 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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 Dixell Blue Line, 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.

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

SR / SF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	SIN PETO			CON PETO			
MODELO	SR 2100	SR 3100	SR 4100	SR 2200	SR 3200	SR 4200	
Código	OYRW0003	OYRW0005	OYRW0007	OYRW0004	OYRW0006	OYRW0008	
Capacidad neta	L	230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	362	372	372	362	372	372
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	B	C	C	B	C	C
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 × 600 × 850	1800 × 600 × 850	2250 × 600 × 850	1350 × 600 × 950	1800 × 600 × 950	2250 × 600 × 950
Dimensiones interiores	mm	810 × 485 × 585	1260 × 485 × 585	1710 × 485 × 585	810 × 485 × 585	1260 × 485 × 585	1710 × 485 × 585
Peso neto	kg		114	140	92	116	143
PVP		1600 €	1815 €	2045 €	1650 €	1855 €	2120 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO			CON PETO		
		SF 2100	SF 3100	SF 4100	SF 2200	SF 3200	SF 4200
Código		OYRW0009	OYRW0011	OYRW0013	OYRW0010	OYRW0012	OYRW0014
Capacidad neta	L	230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	600	700	700	600	700	700
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 × 600 × 850	1800 × 600 × 850	2250 × 600 × 850	1350 × 600 × 950	1800 × 600 × 950	2250 × 600 × 950
Dimensiones interiores	mm	810 × 485 × 585	1260 × 485 × 585	1710 × 485 × 585	810 × 485 × 585	1260 × 485 × 585	1710 × 485 × 585
Peso neto	kg	111	137	147	113	139	151
PVP		1945 €	2200 €	2325 €	2000 €	2260 €	2399 €

ACCESORIOS	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	Set Cajones 1/2 + 1/2
Código	OYRW9013	OYRW9010
PVP	630 €	510 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



SR2200



SR 4200



SR 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



2 estantes regulables en altura en cada puerta.



Pies regulables en altura.



Kit de 2 o 3 cajones como accesorio.

QR / QN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR 2100	QR 2200	QR 3100	QR 3200	QR 4100	QR 4200
Código		OYRW0015	OYRW0016	OYRW0017	OYRW0018	OYRW0019	OYRW0020
Capacidad neta	L	260	260	400	400	570	570
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	350	350	350	350	360	360
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	B	B	C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 × 700 × 850	1350 × 700 × 950	1800 × 700 × 850	1800 × 700 × 950	2250 × 700 × 850	2250 × 700 × 950
Dimensiones interiores	mm	930 × 585 × 585	930 × 585 × 585	1380 × 585 × 585	1380 × 585 × 585	1830 × 585 × 585	1830 × 585 × 585
Peso neto	kg	100	102	124	126	150	153
PVP		1600 €	1635 €	1820 €	1852 €	2065 €	2125 €

MODELO		QN 2100	QN 2200	QN 3100	QN 3200	QN 4100	QN 4200
Código		OYRW0021	OYRW0022	OYRW0023	OYRW0024	OYRW0025	OYRW0026
Capacidad neta	L	260	260	400	400	570	570
Rango de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	570	570	670	670	670	670
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 × 700 × 850	1350 × 700 × 950	1800 × 700 × 850	1800 × 700 × 950	2250 × 700 × 850	2250 × 700 × 950
Dimensiones interiores	mm	930 × 585 × 585	930 × 585 × 585	1380 × 585 × 585	1380 × 585 × 585	1830 × 585 × 585	1830 × 585 × 585
Peso neto	kg	113	115	150	152	170	175
PVP		2000 €	2050 €	2275 €	2280 €	2450 €	2475 €

ACCESORIOS	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	Set Cajones 1/2 + 1/2	Juego de guías
Código	OYRW9012	OYRW9010	OYRW9006
PVP	630 €	510 €	40 €

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



QR2200



QR 4200



QR 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

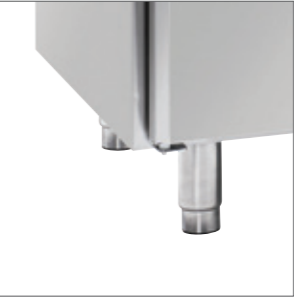
- Mesas frías de acero inoxidable, con refrigeración ventilada, con y sin peto
- Aíslamiento de 60 mm
- Puertas dotadas de autocierre
- 2 estantes GN 1/1 por puerta en dotación
- 4 pies regulables en altura
- Control digital
- Desescarche eléctrico
- Guías en forma de “U”
- Clase climática 4
- Modelos con peto: QR / QN 2200, 3200, 4200
- Modelos sin peto: QR / QN 2100 , 3100, 4100



Posibilidad de sustituir las puertas por cajones.



2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.



Pies regulables en altura.

QRG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QRG 2100	QRG 2200	QRG 3100	QRG 3200	QRG 4100	QRG 4200
Código		OYRW0027	OYRW0028	OYRW0029	OYRW0030	OYRW0031	OYRW0032
Capacidad neta	L	260	260	400	400	570	570
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	332	332	342	342	342	342
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 x 725 x 850	1350 x 725 x 950	1800 x 725 x 850	1800 x 725 x 950	2250 x 725 x 850	2250 x 725 x 950
Dimensiones interiores	mm	930 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg	101	103	126	128	152	155
PVP		1740 €	1775 €	1965 €	1999 €	2215 €	2290 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



QRG 2100



QRG 2200



QRG 3100



QRG 3200



QRG 4100



QRG 4200

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Posibilidad de sustituir las puertas por cajones.



2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.

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

CT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CT 420 (2 puertas)	CT 630 (3 puertas)	CT 840 (4 puertas)
Código		0ITC0250	0ITC0251	0ITC1252
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		2153 €	2367 €	2724 €

Servicios opcionales*



Aplicación



CT 840 (4 puertas)



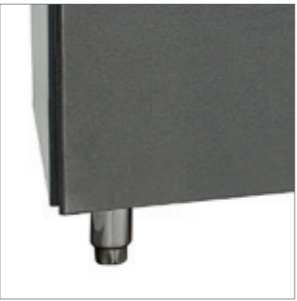
CT 420 (2 puertas)



CT 630 (3 puertas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



Patas completamente ajustables para una mayor adaptabilidad y comodidad.



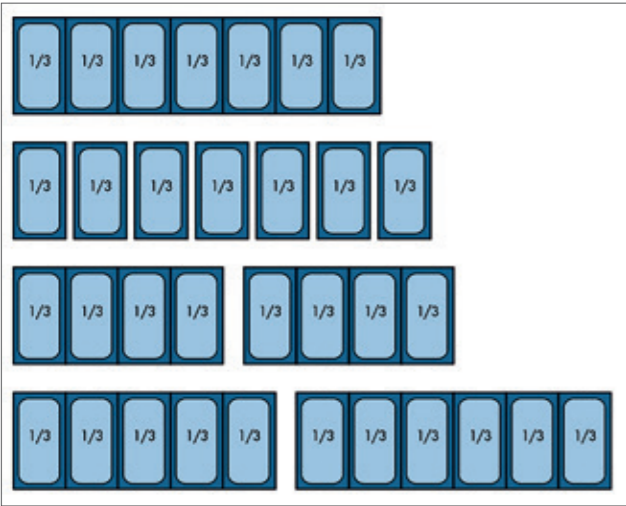
Dotados de un cajón con gran capacidad para el poso del café.

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

SH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	GASTRONOMÍA 1/3			
	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Código	01RW0032	01RW0033	01RW0034	01RW0035
Capacidad	L	396	459	576
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	7	7	8
Rango de temperatura	ºC	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,7	2,8	3,2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Puertas	nº	2	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 1085	1510 / 800 / 1085	1795 / 700 / 1085
Peso neto	kg	100	140	145
PVP		1887 €	2097 €	2372 €



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

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	01RW9014	01RW9013	01RW9016	01RW9015	01RW9029
PVP	27 €	27 €	72 €	72 €	162 €

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

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



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, SH 2800 y SH 3800 y 1 estante GN 1/1 por puerta en los modelos SH 2700 y SH 3700.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

CRQ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ENSALADAS	
		CRQ 90A	CRQ 93A
Código		71RW0025	71RW0026
Capacidad neta	L	230	365
Rango de temperatura	°C	+0/ +8	0 / +8
Potencia eléctrica	W	142	230
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	900 / 700 / 1295	1365 / 700 / 1295
Peso neto	kg	106	127
PVP		1078 €	1152 €

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ90A



CUBETAS NO INCLUIDAS

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ93A



CUBETAS NO INCLUIDAS

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Juego de guías
Código	01RW9024	0YRW9009
PVP	162 €	53 €

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

Servicios opcionales*



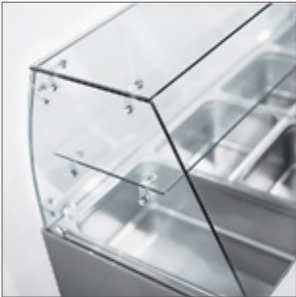
Aplicación



CRQ 93A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



* Motor extraíble para una fácil reparación

QZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QZ 16	QZ 20	QZ 26	QZ 30	D5
Código		71RW0034	71RW0035	71RW0036	71RW0037	0YRW9001
Capacidad neta	L	220	430	430	640	123
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	-
Potencia eléctrica	W	294	294	294	440	-
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	-
Clase energética	Tipo	C	C	C	C	-
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	-
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	-
Ancho / fondo / alto	mm	1500 × 800 × 1040	1500 × 800 × 1040	2025 × 800 × 1040	2025 × 800 × 1040	525 × 800 × 850
Dimensiones interiores	mm	555 × 685 × 585	1080 × 685 × 585	1080 × 685 × 585	1605 × 685 × 585	426 × 690 × 720
Peso neto	kg	216	203	309	296	58
PVP		2350 €	2085 €	2530 €	2780 €	775 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



QZ20



QZ20



QZ30



QZ16

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



20 cm de peto construido en granito.



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

ACCESORIOS	Estante	Ruedas
Código	0YRW9002	0YRW9016
PVP	52 €	180 €

🕒 Consultar stock disponible

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

PA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO			CON PETO		
		PA 2100	PA 3100	PA 4100	PA 2200	PA 3200	PA 4200
Código		OYRW0040	OYRW0041	OYRW0034	OYRW0033	OYRW0042	OYRW0035
Capacidad neta	L	430	640	745	430	640	745
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	285	353	300	285	353
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	C	C	G	C	C	G
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 800 / 850	2025 / 800 / 850	2480 / 800 / 850	2025 / 800 / 950	2025 / 800 / 950	2480 / 800 / 950
Dimensiones interiores	mm	1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620	1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620
Peso neto	kg	126	158	139	130	164	143
Peso neto	kg	1800 €	2075 €	2350 €	1840 €	2200 €	2560 €

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



PA 2100 (2 puertas)



PA 3100 (3 puertas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre.
- 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 adicionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

ACCESORIOS	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Ruedas	Juego de guías
Código	OIRW9013	OIRW9015	OIRW9029	OYRW9016	OYRW9008
PVP	27 €	72 €	162 €	180 €	49 €

🕒 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.



Pizzería

Línea Pizzería

Amasadora	514
Porcionadora - Boleadora	518
Formadoras bases	520
Horno pizzería compacto	524
Horno pizzería modular	530

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.



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.



Amasadoras

Especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y por tanto la fermentación temprana de la misma. Pregunta a tu comercial por nuestras amasadoras para masa hidratada.



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.



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.



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

FX

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código		7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	2 / 20	2 / 20	2 / 20	2 / 20	3 / 30
Capacidad cuba máxima	L	26	26	26	26	37
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades	nº	1	1	2	2	1
Diámetro cuba	mm	427	427	427	427	427
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98
PVP		2980 €	2980 €	3215 €	3215 €	3150 €

MODELO		FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código		7YEM0044	7YEM0031	7YEM0045	7YEM0056	7YEM0025
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	3 / 30	4 / 40	4 / 40	6 / 60	6 / 60
Capacidad cuba máxima	L	37	47	47	83	83
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades	nº	2	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	478	478	585	585
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	478 x 809 x 778	478 x 809 x 778	585 x 990 x 1005	585 x 990 x 1005
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	145 / 135	145 / 135	218 / 202	218 / 202
PVP		3450 €	3250 €	3500 €	6250 €	7000 €

ACCESORIOS	Kit 4 Ruedas	KIT 4 RUEDAS (FX601T / FX602T)
Código	7YEM9001	7YEM9010
PVP	129 €	180 €

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

Servicios opcionales*



FX201M



FX401T para masa hidratada

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada y tina en acero inoxidable
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta (excluyendo el modelo de 20 Kg y 30 kg Fija).
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Barra corta-masa (modelo de 20 Kg estandar).
- Alimentación Voltios 400/3N (excluido el modelo de 20 Kg estandar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Los modelos de 2 velocidades, son ideales para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulte con su comercial los modelos para masas hidratadas.



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.

SERIE RB

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RB 301 T	RB 302 T	RB 401 T	RB 402 T
Código		7YEM0053	7YEM0054	7YEM0160	7YEM0170
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	3 / 30	3 / 30	4 / 40	4 / 40
Capacidad cuba máxima	L	37	37	47	47
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1100	750 - 1100	1100	750 - 1100
Número de velocidades	nº	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	427	478	478
Ancho / fondo / alto	mm	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807	478 x 809 x 807
Peso bruto / neto	kg	145 / 135	145 / 135	145 / 135	145 / 135
PVP		4640 €	4899 €	4910 €	4999 €

Servicios opcionales*



RB301T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada.
- Tina de acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Brazo telescopico neumatico para las versiones de cabezal móvil (30 y 40 kg).
- Alimentacion Voltios 400/3N (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Tienen 2 velocidades para realizar una masa más blanda en menos tiempo
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulta con comercial nuestras amasadoras para masa hidratada.



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.

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.

PORCIONADORA - BOLEADORA

★ PRODUCTO PREMIUM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código	7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidad cuba mínima / máxima	kg30 / 30	30 / 30	/ -
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W550	840	370
Producción porciones 90 gr	nº/h1200	1200	1000
Ancho / fondo / alto	mm475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto / neto	kg118 / 101	255 / 203	84 / 73
PVP	7588 €	12644 €	3171 €

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 €

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

Servicios opcionales*



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 calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2 / AS.



Cono y cuchillo para cortar las bolas de masa.



Bolas de masa.

EVOLUZIONE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	471 / 373,9 / 666,6	583 / 730,1 / 795,5	580 / 465 / 715	660 / 465 / 715
Peso bruto / neto	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	48 / 41
PVP		1181 €	1310 €	1397 €	1487 €

Servicios opcionales*



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.

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

PIZZAFORM

★ PRODUCTO PREMIUM

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		5715 €	7539 €

Servicios opcionales*



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.

ACCESORIOS	Soporte 4 ruedas	Soporte SU/327
Código	7YEM9135	7YEM9141
PVP	266 €	1038 €

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

NAPOLI

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		MONOCÁMARA			
MODELO		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)	nº/h	4	6	6	9
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413	1360 / 1314 / 413
PVP		1291 €	1544 €	1741 €	1891 €

		BICÁMARA			
MODELO		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)	nº/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		2225 €	2503 €	2856 €	3308 €

Servicios opcionales*



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 y puerta de cristal extraíble.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación 220/3 bajo pedido.



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.

🕒 Consultar stock disponible

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

START

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 €

Servicios opcionales*



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

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

DOMITOR

★ PRODUCTO PREMIUM

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	2027 €	2867 €	2958 €	3560 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código	7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645
Nº Pizzas 30cm	4	6	6	9
Nº Pizzas 45cm	1	2	2	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	1	2	2	2

Servicios opcionales*



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.

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 €

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

PRATICO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	C64EM PRATICO 1	C64EM PRATICO 2	C64EM PRATICO 3
Código	71EM0052	71EM0053	71EM0054
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	69 / 60	139 / 120	185 / 160
PVP	1730 €	3249 €	4699 €

Servicios opcionales*



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.

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

VALIDO

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	10500
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	3283 €	3136 €	4655 €	4410 €	5145 €

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 10500	13200	13200	14000	14000
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	4899 €	5611 €	5880 €	5635 €	5341 €

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
00Potencia eléctrica	W 17600	17600	21000	21000
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	7732 €	7379 €	8609 €	8212 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO	435E	835E	635SE	1235LE	935D
Código	7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117	7IEM0106
Nº Pizzas 35cm	4	4	6	6	9
Nº Pizzas 45cm	1	1	2	2	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm	1	1*	2	2*	4

* Para cada Cámara

ACCESORIOS	Soporte 435-835	Soporte 635S-1235S	Soporte 635L - 1235L	Soporte 935
Código	7IEM7820	7IEM7825	7IEM7830	7IEM7835
PVP	1690 €	1850 €	1950 €	1915 €

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

Servicios opcionales*



1235LD



835D



435E

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%).
- 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 1º 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 1º C) y la lectura con la pantalla LED. Está dotado de interruptor general y de interruptor para la iluminación interna.

SUPERTOP

★ PRODUCTO PREMIUM

Servicios opcionales*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA				BICÁMARA	
	435 / 1	435/ 2	435 / 3	635S / 1	635S / 2	635 S / 3
Código	7IEM0535	7IEM0536	7IEM0537	7IEM0548	7IEM0541	7IEM0542
Potencia eléctrica	W	8400	16800	25200	10500	21000
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	40	80	120	60	120
Producción horaria (pizzas diámetro 45 cm)	nº/h	6	12	18	12	24
Producción horaria (pizza 60x40 cm)	nº/h	4	8	12	8	16
Ancho / fondo / alto	mm	1083 / 1165 / 390	1083 / 1165 / 780	1083 / 1165 / 1170	1083 / 1515 / 390	1083 / 1515 / 780
Dimensiones cámara de cocción	mm	759 / 738 / 135	759 / 738 / 135	759 / 738 / 135	759 / 1088 / 135	759 / 1088 / 135
Peso bruto / neto	kg	175 / 155	350 / 310	525 / 465	224 / 193	448 / 386
PVP		7750 €	15500 €	23250 €	8475 €	16900 €

MODELO	BICÁMARA			TRICÁMARA		
	635 L / 1	635L / 2	635L / 3	935 / 1	935 / 2	935 / 3
Código	7IEM0543	7IEM0544	7IEM0547	7IEM0550	7IEM0552	7IEM0553
Potencia eléctrica	W	15100	30200	45300	18900	37800
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm)	nº/h	60	120	180	90	180
Producción horaria (pizzas diámetro 40 cm)	nº/h	12	24	36	24	48
Producción horaria (pizza 60x40 cm)	nº/h	8	16	24	16	32
Ancho / fondo / alto	mm	1460 / 1165 / 390	1460 / 1165 / 780	1460 / 1165 / 1170	1460 / 1515 / 390	1460 / 1515 / 780
Dimensiones cámara de cocción	mm	1136 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 738 / 135	1136 / 1088 / 135	1136 / 1088 / 135
Peso bruto / neto	kg	230 / 199	460 / 398	690 / 597	281 / 250	562 / 500
PVP		8700 €	17500 €	26105 €	9750 €	19400 €



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Temperatura máx 450°.
- Construido completamente en acero inox AISI 430.
- Campana integrada en cada boca de horno.
- Regulación manual o automática de la chimenea.
- Guarnición de la puerta para un cierre seguro y silencioso.
- Kit de moto-aspiración de serie que facilita la expulsión de los humos de la cámara.
- Frontal horno y piso de cocción enteramente extraíbles.
- Frontal de acero inox personalizable con diversos colores y texturas (bajo pedido).
- Tablero de control digital con pantalla de 7” y botón de mando.
- Función de autoencendido automático 2 veces al día.
- Función de autolimpieza.
- 6 diferentes zonas de potencia (3 superiores y 3 inferiores).

ACCESORIOS	Soporte con ruedas Supertop 435/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635S/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635L/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 935/1-2-3
Código	7IEM9146	7IEM9147	7IEM9148	7IEM9149
PVP	1650 €	1775 €	1725 €	1875 €

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

SG MODULARES

★ PRODUCTO PREMIUM

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		6542 €	12855 €	7862 €	14803 €

CAPACIDAD DE PIZZAS

MODELO		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código		7IEM0097	7IEM0107	7IEM0099	7IEM0117
Nº Pizzas 30cm		6	6	9	9
Nº Pizzas 45cm		2	2	4	4
Nº Placas/bandejas 60x40cm		2	2*	2	2*

* Para cada Cámara

ACCESORIOS	Soporte 4 ruedas	Soporte SG69/1 - SG69/2	Soporte SG 99/1	Soporte SG 99/2
Código	7YEM9135	7IEM9006	7IEM2146	7IEM2151
PVP	266 €	1525 €	1066 €	1081 €

🕒 Consultar stock disponible

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

Servicios opcionales*



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.

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 fianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTÍA

- H.1. Nuestros productos, siempre y cuanto 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.

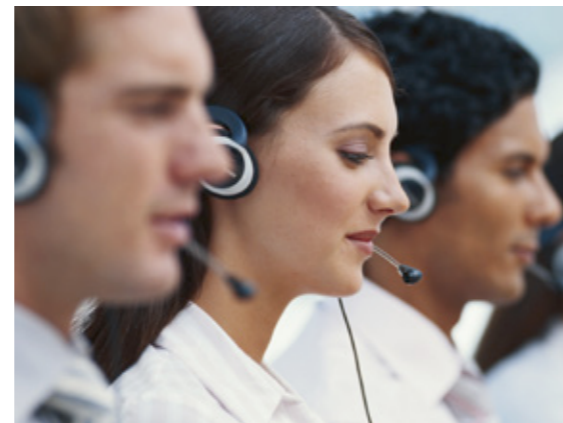
M. JURISDICCIÓN

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

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

El servicio perfecto para tus necesidades

Puesta en marcha



Puesta en marcha y explicación de funcionamiento del equipo

¿Qué incluye?

- Recepción del equipo el día de la entrega.
- Colocación dentro del establecimiento.
- Puesta en marcha del equipo.

Precio:
Incluido en la venta

Ampliaciones de garantía



Posibilidad de ampliar la garantía de su producto, hasta un máximo de 5 años totales

¿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.

Precio:
Consultar

Mantenimiento preventivo



Realización de planes de mantenimiento, según normativa vigente

¿Qué incluye?

- Plan de mantenimiento preventivo personalizado para la obra actualizado anualmente.
- Entrega de informe con cada revisión, indicando cualquier anomalía que se pudiese detectar.
- En caso de avería incluye la visita de diagnóstico.

Precio:
Consultar



Para resolver tus dudas o contratar servicios consulta a tu agente comercial.

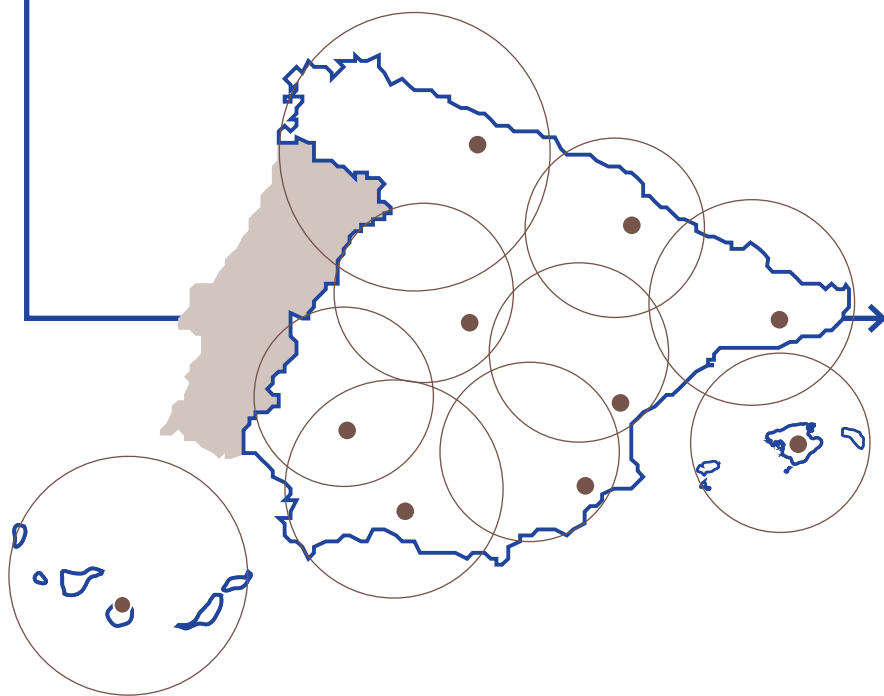
Con la garantía de Eurofred y sus 50 años de experiencia.



¡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

Comprometidos contra el cambio climático

En Eurofred nos hemos propuesto borrar nuestra huella de carbono como parte esencial –y tangible– de nuestro respeto por el medio ambiente. Por eso, año tras año, calculamos y compensamos el 100% de nuestras emisiones de CO₂ plantando árboles en zonas dañadas por incendios como parte de nuestro compromiso con el planeta.

Calcular

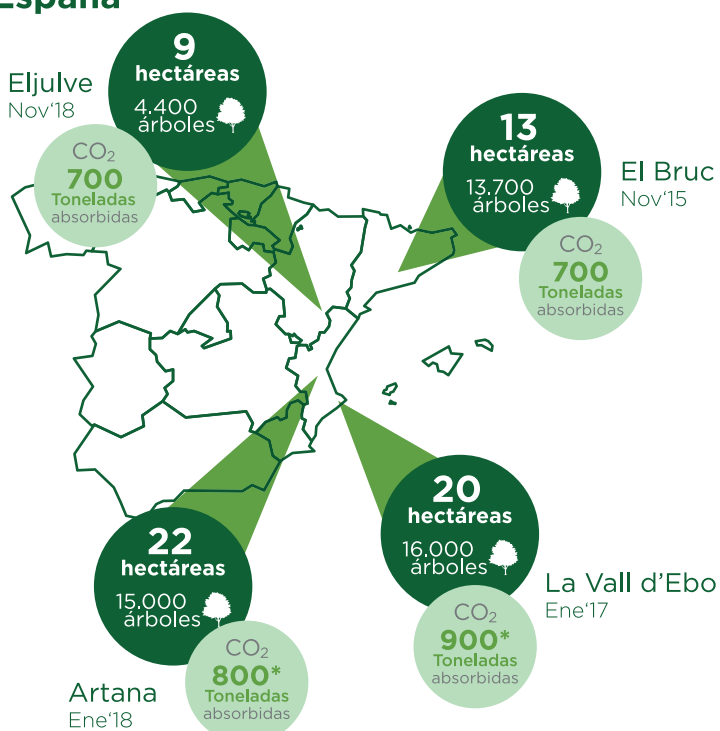
Calculamos nuestras emisiones de CO₂ utilizando herramientas de la Oficina Española de Cambio Climático (OECC) y de la Generalitat de Catalunya. Aplicamos el mismo criterio en cada país en el que actuamos.

Compensar

Compensamos el 100% de las emisiones de CO₂ reforestando áreas que han sido devastadas por los incendios. Plantamos especies autóctonas y damos empleo a trabajadores de la zona en riesgo de exclusión social.

Reforestación

España



*En Vall d'Ebo se absorbe más CO₂ que en Artana porque hay 1 año de diferencia en la plantación. Cuanto más tiempo de plantación, más CO₂ recogido.

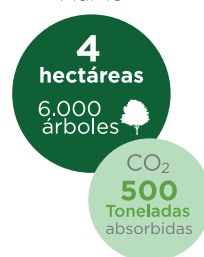
Francia

Feb'19



Portugal

Mar'18



Actualmente EUROFRED ha reforestado un total de 73 Hectáreas con 58.100 árboles plantados que permiten absorber 3.900 Toneladas de CO₂.



Iniciativas responsables

Hemos activado alternativas para reducir nuestras emisiones, como la sustitución de nuestros vehículos por una flota de coches híbridos y eléctricos, el uso de luces led en nuestra oficinas o el reciclado de materiales; entre otras.



Sostenibilidad certificada



EUROFRED
being efficient

Eurofred, S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.es

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

Venta Asistida
Tel. 93 224 40 58
Fax 902 40 40 56
vat@eurofred.com

 [Facebook.es/EurofredES](https://www.facebook.com/EurofredES)

 [@EurofredES](https://twitter.com/EurofredES)



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.
Información válida salvo error de imprenta.



En Eurofred impulsamos e inspiramos nuevas actitudes para hacer posibles grandes cambios. Confiando en Eurofred contribuyes a un planeta mejor.