2012 Catálogo general 2012 General catalogue 2012 Catalogue général

Delegaciones · Delegations · Délégations

Nacionales

Aragón
ADOLFO BUENO
C/ Paseo Teruel, 38, 8ºA
50004 (Zaragoza)
Móvil: 653 857060
Tel. y fax: 976 21 52 08
e-mail: buenozgz@orange.es

Baleares
DISMATEC, S.A.
C/ Regalo, 129
07008 Palma de Mallorca
Tel.: 971 42 01 89 Fax: 971 42 07 83
e-mail: dismatec@dismatecsa.com

Canarias
DIHERPRA, S.L.
C/ Los Peregrinos, 48
Urbanización Industrial El Goro
35219 Telde (Las Palmas)
Tel.: 928 70 10 87 Fax: 928 70 10 85
e-mail: comercial@diherpra.com

Castilla-León y Asturias
PAULINO CANGA GONZÁLEZ
33191 Las Regueras (Asturias)
Móvil: 609 66 52 54
Tel. y Fax: : 985 79 95 14
e-mail: paulo@delegadoastur.com

Cataluña
ITECNIC, S.L.
Pol. Ind. Sector Autopista
C/ Diesel, 1 Nave 3
08150 Parets del Vallés (Barcelona)
Tel.: 93 562 61 52 Fax: 93 562 61 45
e-mail: info@itecnic.com

Extremadura
MANUEL PÉREZ GUISADO
Pol. Ind. La Avioneta
C/ 1 de Mayo
06490 Puebla de la Calzada (Badajoz)
Tel.: 670 03 23 56 Fax: 924 45 61 91
e-mail: representaciones.mpg@hotmail.com

Galicia
JUAN JOSÉ ESPEJO COLMENERO
C/ Carlos Maside, 52
36212 Vigo (Pontevedra)
Móvil: 609 85 01 55
e-mail: escohostel@escohostel.com

Granada, Almería y Murcia
DANIEL RIQUELME CORDERO
Tel: 659 85 04 15
e-mail: danielriquelmecordero@hotmail.com

Madrid y zona centro
CARLOS TRIGO / JAVIER LÓPEZ
Pol. Ind. "Los Olivos- Ampliación"
C/ De la Formación, 6
28906 Getafe (Madrid)
Móvil: 682 682 125
Tel.: 91 684 60 96 Fax: 91 684 61 06
e-mail: delegacioncentro@infrico.com

País Vasco, Navarra, Rioja y Cantabria
MAHI, S.L.
C/ Subiñas, 4-6
48180 Loiu (Bizkaia)
Tel.: 944 74 56 60 Fax: 944 76 14 85
e-mail: mahi@mahi.es

Sevilla y Huelva
DIBECA, S.C
Polg. Ind. La Red, C/ 16, nº 47
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Tel.: 954 25 59 95 Fax: 955 63 08 52
e-mail: dibeca-sc@terra.es

Valencia y Alicante
SILVINO OLIVER, S.L.
Pol. Ind. La Mina
Avda. Alquería de la Mina, 39
46200 Paiporta - Valencia
Tel.: 902 43 09 15 Mov.: 665 51 03 59
Fax: 963 97 02 46
e-mail: infricovalencia@silvinooliver.com

International

Francia / France
MICHEL GOYER
La Petite Sapiniere Rn 23
72230 Guecelard (FRANCIA)
Tel.: 0033 243 420 033
Fax: 0033 243 422 807
e-mail: mgdistribution@wanadoo.fr

Portugal / Portugal
RUI VIGO
Unipessoal Lda. Rui Vigo - Representações,
Av. Sport Club Castelo da Maia, 36 - 1 Esq.
4470 - 284 S. Pedro Avioso - Maia
Móvil: 00351 915 283 253
Fax: 00351 309 955 122
e-mail: rui.vigo@netcabo.pt

Reino Unido / U.K.
INFRICO UK LTD
Tel.: +44 (0) 8456804341
e-mail: uksales@infrico.com

Marruecos / Infrico Maroc
AZIZ BOUHARTAN
Angle Rue Gustave Nadoud et Anathole
France Résidence Ouchtar II
42 Apt, N12 BD Bordeaux
20000 Casablanca
Mob.: 0021 261 107 372
e-mail: aziz.bouhartan@infrico.com
e-mail: aziz.bouhartan@gmail.com

Infrico Chile / Suramérica
EDUARDO DURÁN
Parque empresarial Spacio-flex
Av. Americo Vespucio 1385 Modulo 20
Santiago de Chile
e-mail: gerencia@infricochile.cl
Fonos: 056 02 948 84 17 / 056 02 948 84 19

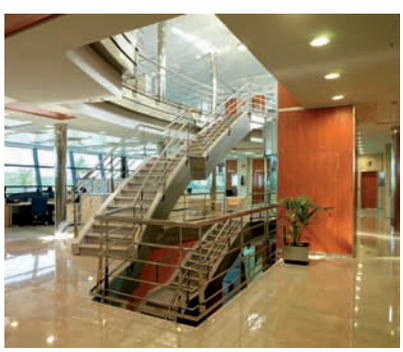
USA / Canadá
INFRICO USA CORP.
12800 NW 38th AVE
Miami, FL 33054 USA
Office 1.305.777.9599
Fax 1.305.777.9598
e-mail: sales@infrico.com
e-mail: operations@infrico.com
www.infrico.us

Centroamerica y Caribe
ANDRES BOUSCAYROL
Calzada Atanasio Azul 19-97, Zona-12.
Centro Empresarial "El Cortijo" N805
GUATEMALA. CENTROAMERICA
Tel.: 502 2429 2000
Fax: 502 2429 2050
e-mail: abouscayrol@refrigeraciontotal.com.gt
e-mail: infrico@refrigeraciontotal.com.gt

Russia / East EU
DRAGAN CERKEZ
Tel.: +34 608 808 971
e-mail: dragan@infrico.com

Russia / East EU
UK
France
Portugal
Spain
Marrocco
USA
Centroamérica y Caribe
Chile
SouthAmerica
Galicia
Asturias
Pais Vasco, Navarra
Rioja y Cantabria
Castilla
y León
Aragón
Cataluña
Madrid
y zona centro
Valencia
Baleares
Extremadura
Alicante
Sevilla
y Huelva
Andalucía
Granada
y Almería
Murcia
Instalaciones Industriales
Canarias

infrico



Vistas del exterior e interior de nuestra planta de producción en Lucena (Córdoba)

ESP INFRICO es la empresa española líder en la fabricación de equipamiento de frío comercial. Vanguardia tecnológica y calidad certificada son las garantías que avalan su compromiso de innovación: generar las mejores ideas y soluciones para cada cliente.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía se sitúa en primera línea del sector, con una posición muy ventajosa respecto a sus competidores en cuanto a volumen de mercado y cobertura.

Con 12 delegaciones en territorio nacional y 7 en Francia, Portugal, Marruecos, Chile, UK, USA y Centroamérica, Infrico atiende las necesidades de sus clientes de manera cercana y puntual, con un sistema de producción flexible y eficaz.

El Centro de Producción Infrico es una de las instalaciones industriales más modernas de España. La planta cuenta con una superficie total de 40.000 metros cuadrados dedicados a producción y una extensión de 60.000 metros cuadrados para actividades logísticas. Un esfuerzo inversor que complementa a la incorporación de tecnología de vanguardia para ofrecer las mejores soluciones en frío.

ENG INFRICO is a leading spanish company in the production of industrial cold equipment. Technological vanguard and certified quality are the guarantees that vouch for our commitment to innovation: generate the best ideas and solutions for each client.

Customers all over the world and a great quota in the national market, the company is situated in the first line of the sector, with a very profitable position with respect to its competitors as for market volume and coverage.

With 12 delegations in national territory and 7 in France, Portugal, Maroco, Chile, UK, USA and Centroamérica, Infrico closely attends the needs of its clients in a punctual way, with an efficient and flexible production system.

The Infrico's Production Centre is one of the most modern industrial installations of Spain. The plant has a total surface of 40,000 square meters dedicated to production and an extension of 60,000 square meters for logistic activities; an investment effort that complements the incorporation of vanguard technology to offer the best solutions in cold equipment.

FRA INFRICO est l'entreprise espagnole leader dans la fabrication d'équipement de réfrigération industrielle. La création technologique et la qualité certifiée sont les garanties sur lesquelles est fondé notre engagement avec l'innovation : concevoir les meilleures idées et solutions pour chacun de nos clients.

Avec des clients dans le monde entier et une grande part de marché national, l'entreprise se situe parmi les entreprises leaders du secteur, avec une position très avantageuse par rapport à ses concurrents quant au volume de marché et à sa couverture.

Avec 12 agences sur le territoire national et 7 en France, Portugal, Maroc, Chile, UK, USA et Amerique Central, Infrico répond aux besoins de ses clients de manière rapide et ponctuelle, avec un système de production flexible et efficace.

Le Centre de Production Infrico est une des installations industrielles les plus modernes d'Espagne. L'usine a une superficie totale de 40 000 mètres carrés destinés à la production et une extension de 60 000 mètres carrés pour des activités de logistique. Un effort d'investissement complétant l'incorporation de technologie de pointe est réalisé afin d'offrir à nos clients les meilleures solutions pour la réfrigération.

Nuestro compromiso con las **personas**

Un trabajo orientado siempre al individuo, a la satisfacción del usuario final. Diseño y tecnología para ofrecer total seguridad y la máxima calidad.

Confianza, seriedad y profesionalidad en la relación con proveedores y clientes: un servicio postventa de alto nivel y asistencia técnica eficaz y puntual.

Nuestro compromiso con la **innovación**

Las buenas ideas son la clave del éxito. La compañía realiza un constante esfuerzo en innovación y mejora de la calidad, una apuesta que ha sido certificada y reconocida con distinciones y premios internacionales.

Infrico es la primera empresa del sector en estar acreditada por un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001:2000, que engloba toda la maquinaria de su catálogo.

ENG

Our commitment with the **people**

A work always oriented towards the individual, to the experience of satisfaction of the final user. Design and technology to offer total security and maximum quality.

Confidence, seriousness and professionalism in the relation with suppliers and clients: a high level post-sale service and efficient and punctual technical aid.

Our commitment with **innovation**

Good ideas are the key of success. The company carries out constant efforts in innovation and quality improvement, a bet that has been certified and recognized with distinctions and international prizes.

Infrico is the first business of the sector in being accredited by a management quality based on the ISO 9001:2000 regulations that include all the machinery of its catalogue.

Our commitment with **society**

Infrico is aware of its social responsibility as economic and development agent: employment, wealth, diffusion of know-how and experiences, development and innovation projects are some of the commitments that Infrico has with society.

Our commitment with the **environment**

In the daily work, besides responding to the needs of our clients, Infrico pays special attention to the initiatives that contribute to the development of a respectful and sustainable industry with the environment, by means of a correct administration of natural resources, the adequate processing of residues, as well as the recycling and the re-usage of materials.

Nuestro compromiso con la **sociedad**

Infrico es consciente de su responsabilidad social como agente económico y de desarrollo: empleo, riqueza, difusión de conocimientos y experiencias, proyectos de desarrollo e innovación, son algunos de los compromisos que Infrico tiene con la sociedad.

Nuestro compromiso con el **medio ambiente**

En el trabajo diario, además de responder a las necesidades de sus clientes, Infrico presta especial atención a las iniciativas que contribuyan al desarrollo de una industria sostenible y respetuosa con el medio ambiente, mediante una correcta administración de los recursos naturales, el adecuado tratamiento de los residuos, así como el reciclaje y la reutilización de materiales.

FRA

Notre engagement avec les **personnes**

Un travail toujours orienté vers l'individu, afin de satisfaire l'usager final. Conception et technologie pour offrir une sécurité totale et une qualité maximale.

Confiance, sérieux et professionnalisme envers nos fournisseurs et nos clients : un service après-vente de haute qualité et une assistance technique efficace et ponctuelle.

Notre engagement avec **l'innovation**

Les bonnes idées sont la clé du succès. L'entreprise réalise un effort constant pour innover et améliorer la qualité, une attitude qui a été certifiée et récompensée par des distinctions et des prix internationaux.

Infrico est la première entreprise du secteur à être accréditée par le système de gestion de qualité établi selon la norme ISO 9001 : 2000, qui englobe tous les produits de notre catalogue.

Notre engagement avec la **société**

Infrico est consciente de sa responsabilité sociale en tant qu'agent économique et de développement : emploi, richesse, diffusion des savoirs et du savoir-faire, projets de développement et d'innovation, sont quelques-uns des engagement que notre entreprise a avec la société.

Notre engagement avec **l'environnment**

Dans le travail quotidien, en plus de répondre aux besoins de nos clients, Infrico se soucie tout spécialement des initiatives qui contribuent au développement d'une industrie durable et respectant l'environnement, par le biais d'une bonne gestion des ressources naturelles, du traitement adéquat des résidus ainsi que du recyclage et de la réutilisation des matériaux.

ESP

Pedidos

Las solicitudes de pedido deberán dirigirse a nuestras instalaciones centrales de INFRICO, S.L. o a nuestras delegaciones. Los pedidos no podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado la fabricación. Queda reservado el derecho a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

Precios

Los precios que figuran en la presente tarifa son PRECIOS VENTA PÚBLICO y en nuestras instalaciones centrales o almacenes de distribución. Los impuestos en vigor se cargarán en la factura correspondiente. Los descuentos aplicables a los elementos opcionales serán el equivalente al descuento estipulado para el catálogo de repuestos, excepto cajones y cerraduras cuando estos vayan incorporados al mueble.

Formas de pago

El pago de las facturas se realizará al contado en nuestras instalaciones centrales o delegaciones, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar convenidos. Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjesen circunstancias que pudieran originar incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe o afiance el pago de los mismos.

Portes

Los portes serán pagados cuando viajen con nuestros medios. En caso contrario o por urgencia del cliente serán a portes debidos. Nuestros almacenes reexpedirán el material a portes debidos. En ambos casos, la mercancía viajará por cuenta y riesgo del comprador.

Embalaje

Estándar de INFRICO incluido en el precio.

Garantía

Según el CERTIFICADO DE GARANTÍA que acompaña a cada producto.

Devoluciones

No se admitirán devoluciones de material salvo que expresamente sea autorizada por INFRICO. En todo caso, el material debe remitirse libre de portes y gastos.

Recambios y accesorios

No se admitirán devoluciones salvo autorización expresa del S.A.T.

Litigio

En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).
que hayan incumplido anteriores contratos.

ENG

Orders

The order requests should be directed to our INFRICO, S.L. central offices or to our delegations. The orders will not be able to be annulled when the expedition of the material has been performed. If the material is of special production, annulment will not be admitted once the production has begun. We reserve the right to admit orders from those clients that have broken previous contracts.

The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they are not adjusted to the present general conditions of sale or explicitly accepted.

Prices

The prices that figure in the present rate are PUBLIC SALE PRICES and in our central installations or stores of distribution. The taxes in vigour will be charged in the corresponding invoice.

The discounts on the optional elements will be the equivalent to the spare catalogue discounts, except drawers and locks when incorporated to the product.

Forms of payment

The payment of invoices will be carried out cash down in our central installations or delegations, unless credit is offered al client. In this case, the payment will be carried out in the form and place agreed upon. If, before or during the completion of an order, circumstances are produced that could originate a breach in the payments, the delivery of the merchandise will be delayed while the buyer does not anticipate or guarantee the payment.

Postage

The postage will be paid when they travel with our means. Otherwise, or by urgency of the client, the postage will be owed. Our stores will re-issue the material to postage owed. In both cases, the merchandise will travel at risk of the buyer.

Packaging

Standard to INFRICO included in the price.

Guarantee

According to the CERTIFICATE OF GUARANTEE that accompanies each product.

Returns

Not returns of any material will be admitted unless explicitly authorized by INFRICO. In any case, the material should be remitted free of postage and expenses.

Spares and accessories

Returns are not allowed unless autorization of S.A.T.

Lawsuits

In this case, they will be competent in the Courts of Lucena (Córdoba).

FRA

Les commandes

Les commandes devront être envoyées aux installations centrales de INFRICO, S.L. ou à nos agences. Les commandes ne pourront pas être annulées quand l'envoi du matériel aura été effectué. Si le matériel commandé correspond à une fabrication spéciale, la commande ne pourra pas être annulée une fois qu'on en aura commencé la fabrication. Nous nous réservons le droit d'accepter les commandes des clients n'ayant pas respecté des contrats antérieurs. Les conditions particulières établies dans la commande du client seront annulées si elles ne correspondent pas aux présentes conditions générales de vente sauf si celles-ci sont expressément acceptées par Infrico.

Les prix

Les prix figurant sur le présent tarif sont les PRIX DE VENTE AU PUBLIC dans nos installations centrales et dans nos entrepôts de distribution. Les taxes en vigueur seront à payer sur la facture correspondante. Les réductions pouvant être appliquées aux éléments optionnels correspondront aux réductions établies dans notre catalogue de pièces de rechange, excepté pour les tiroirs et les serrures quand ceux-ci sont incorporés au meuble.

Modalités de paiement

Le paiement des factures devra se faire au comptant dans nos installations centrales ou dans nos agences, sauf si un crédit est accordé au client. Dans ce cas, le paiement s'effectuera selon la modalité et le lieu convenus. Si avant ou pendant l'exécution de la commande il se produit des circonstances pouvant provoquer le non paiement de la marchandise, on pourra en suspendre la livraison tant que l'acheteur n'en aura pas payé une partie.

Ports et expéditions

Les expéditions seront payées quand elles seront réalisées par nos soins. Dans le cas contraire ou en cas d'urgence pour le client, elles seront en port dû. Nous réexpédierons le matériel à port dû. Dans les deux cas, la marchandise sera transportée à la charge et au risque de l'acheteur.

Emballage

Standard d'INFRICO inclus dans le prix.

Garantie

Selon le CERTIFICAT DE GARANTIE de chaque produit.

Restitutions

Aucune restitution de matériel ne sera acceptée sauf celles expressément autorisées par INFRICO. Dans tous les cas, le matériel devra être renvoyé au frais du client.

Pièces de rechange et accessoires

Aucune restitution ne sera acceptée sauf celles expressément autorisées par le S.A.T (Service d'Assistance Technique).

Litige

En cas de litige, ce sont les tribunaux de Lucena (Cordoue) qui seront compétents.

Infrico es la primera empresa del sector en estar acreditada por un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001:2000 que engloba toda la maquinaria de su catálogo. En el proceso de fabricación se emplea tecnología de última generación, con un sistema de montaje semiautomático de gran flexibilidad y pruebas finales a todos los productos.

ESP

Sanidad

Los interiores presentan uniones caveteadas (radios amplios que facilitan la limpieza) según DC 89/392 y aprobado por Real Decreto 1435/1992, RD 56/1995.

Patas regulables en altura (200 mm) para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.

Peto trasero sanitario de 100 mm en las encimeras.

Facilidad de desmontaje de los accesorios interiores de las cámaras (guías y parrillas) para una correcta limpieza del mueble.

Desagüe en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos de limpieza o por rotura de algún recipiente. Posibilidad de conexión a red de saneamiento.

Estructura

Conjunto compacto donde se ha incorporado el cuerpo de la unidad condensadora que, junto a la inyección de poliuretano con densidad de 40 Kg/m^3, confiere al mueble una rigidez absoluta.

Encimeras de trabajo en acero AISI 304, integradas en el mueble respetando las medidas finales. Exteriores e interiores en acero inoxidable AISI 304 (techo, fondo, respaldo, laterales, frontis y contrapuertas).

ENG

Infrico is the first company of the sector in being accredited by a quality management system based on the ISO 9001:2000 regulations that includes all the machinery of its catalogue. In the production process, the latest generation technology is employed, with a semi-automatic assembly system of great flexibility and final tests to all the products.

Health

The interiors present scew nailing joints (extensive radiuses that facilitate cleaning) according to DC 89/392 and approved by Royal Decree 1435/1992, RD 56/1995.

Adjustable legs in height (200 mm) to facilitate cleaning of the floor and the stability of the furniture.

Sanitary back plate of 100 mm in the worktops.

Facility for dismantling the interior accessories of the chambers (glissières and grills) for a correct cleaning of the furniture.

Drainage in the interior of the chambers for cleaning liquids or by breakage of any container. The possibility to connect to sanitary network.

Structure

Compact Assembly where the compensating unit has been incorporated that, next to the injection of polyurethane with a density of 40 Kg/m^3, confers an absolute stability.

Worktops in steel integrated in the furniture, respecting the final measurements. Exterior and nteriors in stainless steel AISI 304 (top, back, bottom, side, front and inner doors)

Doors

Gifted with hinges with automatic return device and permanent pressure when closing. The automatic return remains freed when the opening surpasses the 95 degrees and recovers when arriving again at this position.

The steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of the door and diminish the transmission effect of the draught excluder.

The draught excluders have auto-compensated triple isolation camera. Its setting and replacement is extremely easy thanks to the harpoon in its base. The quality of the draught excluders' material (exempt of leads and cadmium) assures its stability set against the greasy acids, yeasts and fungus.

The handle is integrated into the door with the great solidity.

All the low furniture include the possibility to change the direction of the door openings although their original configuration is of opening to the left.

ESP

Puertas

Dotadas con bisagras con dispositivo de retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda liberado cuando la apertura supera los 95 grados y se recupera al llegar de nuevo a esta posición.

Las contrapuertas de acero están embutidas para aumentar el espesor de aislante efectivo de la puerta y disminuir el efecto de transmisión sobre el burlete.

Los burletes tienen triple cámara de aislamiento autocompensadas. Su fijación y sustitución es sumamente fácil gracias al arpón que poseen en su base. La calidad del material del burlete (exento de plomo y cadmio) asegura su estabilidad frente a los ácidos grasos, levaduras y hongos.

El tirador está integrado en la misma puerta con gran solidez.

Todos los muebles bajos cuentan con la posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas aunque su configuración original es de apertura a la izquierda.

FRA

Infrico est la première entreprise du secteur à être accréditée par le système de gestion de qualité établi selon la norme ISO 9001 : 2000 qui englobe tous les produits de notre catalogue. Dans le processus de fabrication, il est utilisé une technologie de dernière génération, avec un système de montage d'une grande flexibilité et des tests de qualité pour tous les produits.

Sanité

Les intérieurs possèdent des joints avec des angles arrondis (grands rayons pour faciliter le nettoyage) selon le DC 89/392 et approuvé par le Décret Royal 1435/1992, RD 56/1995.

Pieds réglables en hauteur (200 mm) pour faciliter le nettoyage du sol et la stabilité du meuble.

Protection sanitaire arrière de 100 mm sur les plans de travail.

Facilité pour démonter les accessoires intérieurs des chambres (glissières et grilles) pour un bon nettoyage du meuble.

Sortie d'eau à l'intérieur de la chambre pour l'évacuation des liquides de nettoyage ou pour retirer un récipient cassé. Possibilité de connexion au réseau d'assainissement.

Structure

Il s'agit d'une structure compacte à laquelle a été rattaché le corps de l'unité du compensateur qui, avec une injonction de polyuréthane d'une densité de 40 Kg/m^3, donne au meuble une plus grande rigidité.

Plans de travail en acier intégrés au meuble respectant les dimensions finales. Intérieurs en acier inoxydable AISI 304 (plafond, fond, dossier, côtes, façades et contre-portes).

Portes

Dotées de pivots ressorts avec un système de retour automatique et de pression permanent pendant la fermeture. Le retour automatique se déclenche quand l'ouverture dépasse 95 degrés et les portes reprennent leur position initiale.

Les contre-portes en acier sont embouties pour augmenter l'épaisseur de l'isolant de la porte et diminuer l'effet de transfert sur le joint.

Les joints possèdent une triple chambre d'isolation autocompensée. Très faciles à fixer et à remplacer grâce à l'harpon situé sur le châssis du meuble. La qualité du matériel du joint (exempt de plomb et de cadmium) garantit sa stabilité contre les acides gras, les levures et les champignons.

La poignée est intégrée dans la porte avec une grande solidité.

Possibilité pour tous les meubles de changer le sens de l'ouverture des portes bien que, à l'origine, l'ouverture se trouve à gauche.

ESP

Sistemas de Control

La gama Infrico (excepto botelleros, regrigeradores de botellas de vino y enfriadores de tapas) cuenta con controladores digitales y cuadro de mandos integral protegido contra las grasas y los líquidos. El grado de protección frente a líquidos del frontal del cuadro de mandos está catalogado como IP 44, mientras que el del contador electrónico alcanza el grado IP 65.
Las sondas de temperatura son del tipo NTC encapsuladas y selladas para garantizar su funcionamiento incluso sumergidas en líquidos.

Se incorporan por tanto ciertas ventajas de la microelectrónica aplicada al frío, como son:
> Mayor precisión en el control de la temperatura.
> Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
> Visualización de la temperatura y de todos los procesos a través de una pantalla digital.
> Protección del aparato contra arranques sucesivos.
Los modelos seleccionados son reguladores para "frío" con microprocesador proyectado para aplicaciones en unidades "estáticas" o "ventiladas" (según el caso) a temperatura baja o normal.
Según el modelo y en función de las necesidades del aparato poseen las siguientes entradas y salidas:
Entradas: una o dos sondas tipo NTC, encargadas de controlar la temperatura de la cámara y del final de desescarche.
Salidas: una o dos salidas de relé. Una para el control del compresor y otra para el sistema de desescarche (por parada del compresor) y conexión de la resistencia (en los modelos dotados con bandeja evaporativa).

ENG

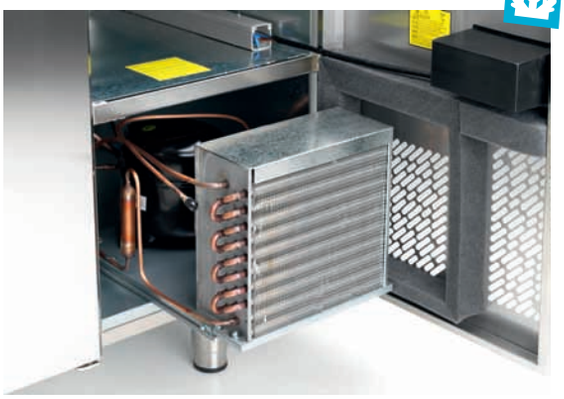
Control Systems

The Infrico range (except wine racks, wine bottles refrigerators and coolers of covers) it has digital controllers and integral control panel protected against grease and liquids. The degree of protection against liquids of the front of the control panel is catalogued as IP 44, while that of the electronic bookkeeper reaches the IP 65 grade.
The temperature probes are of NTC type and they are closed and sealed to guarantee their operation even when submerged in liquids.

Therefore, certain microelectronic advantages applied to cold are incorporated such as:
> Greater precision in the control of temperature.
> Greater facility for the adjustment of the interval of temperatures that is desired.
> Viewing of temperature and of all the processes through a digital screen.
> Protection of the apparatus against successive starts.
The models selected are regulators for "cold" with microprocessor projected for applications in "static" or "ventilated" units (according to each case) to low or normal temperature.
According to the model and the needs of the apparatus, they possess the following inputs and outputs:
Inputs: one or two probes type NTC, responsible for controlling the temperature of the chamber and the defrosting.
Outputs: one or two relay outputs. One for the control of the compressor and another for the defrosting system (by stopping of the compressor) and resistance connection (in the models with evaporating tray).

System Refrigerator

The new ventilated condensation system allows an efficient and fast exchange of temperatures in the unit that translates to better performance of the equipment. The constant circulation of air avoids the accumulation of heat in the lodging of the unit and assures its independent cooling of the unit's placement.
Of the condensing unit, three fourths do not need to be dismantled to facilitate its manipulation.
They have a tray (in stainless steel) that collects water from the evaporator with automatic evaporation by resistance. The low temperature apparatuses modify their electric defrosting system to use hot gas.
The evaporators used are of shot force obtaining an optimum performance and unifying the temperatures in the interior of the chamber. The final consumption of the unit is smaller given that recoveries are performed in less time.
The batteries of the evaporators are treated to enlarge their protection set against corrosive agents that could attack them (for example the acetic acid of vinegar).
Monoblocks: New is the range of AGB cabinets, comprising the Gastronorm 2/1 and Gastronorm 1/1, 525cm deep, in which the classic refrigeration system, composed of an external condenser unit and internal evaporator, has been replaced by a monoblock system that integrates both these elements in one item. At the same time, they retain the large heat exchange surface that is characteristic of the evaporators and condensers fitted throughout the rest of our product range.
This system has many advantages, of which the following are most outstanding: for the user, they benefit from extra chamber capacity and easier cleaning, while assisting our technical services even further in the maintenance of the appliances.



ESP

Sistema frigorífico

El nuevo sistema de condensación ventilada permite un intercambio rápido y eficaz de temperaturas en la unidad que se traduce en un mejor rendimiento del equipo.
La circulación constante de aire evita la acumulación de calor en el alojamiento de la unidad y asegura su refrigeración independiente de la ubicación del mueble.
De la unidad condensadora las • partes se extraen sin necesidad de desmontarla para facilitar su manipulación.
Los muebles disponen de bandeja (en acero inoxidable) de recogida del agua del evaporador con evaporación automática por resistencia.
Los aparatos de baja temperatura modifican su sistema de descarche eléctrico para usar el de gas caliente.
Los evaporadores usados son de tiro forzado consiguiendo un rendimiento óptimo y unificando las temperaturas en el interior de la cámara. El consumo final del mueble es menor dado que las recuperaciones se efectúan en menos tiempo.
Las baterías de los evaporadores están tratadas para aumentar su protección frente a agentes corrosivos que pudieran atacarles (por ejemplo el ácido acético del vinagre).
Monoblocks: Como novedad, se incorpora la gama de armarios AGB compuesta por los modelos Gastronorm 2/1 y Gastronorm 1/1 fondo 525, en los cuales se ha sustituido el sistema frigorífico clásico de compuesto de unidad condensadora exterior y de evaporador interior, por un sistema monoblock en el que se integran ambos elementos en un mismo paquete. Manteniendo la gran superficie de intercambio que caracteriza a los evaporadores y condensadores que montamos en toda nuestra gama de productos.
Este sistema nos reporta varias ventajas, entre las que cabe destacar lo siguiente. Visto desde el punto de vista del usuario se gana capacidad útil de la cámara y se facilita la limpieza, y desde el punto de vista del servicio técnico se facilita aun más el mantenimiento de nuestros aparatos.

FRA

Système de Contrôle

La gamme Infrico (excepté meubles d'exposition pour bouteilles, refroidisseurs de bouteilles à vin, refroidisseurs d'ingrédients) compte avec des thermostats digitaux et un panneau de commandes intégral anti-graisse et étanche. Le degré de protection contre les liquides de la partie avant du panneau de commandes est classé comme IP 44, tandis que celui du compteur électronique atteint le degré IP 65. Les sondes de températures sont de type NTC. Elles sont encapsulées et scellées pour garantir leur fonctionnement même immergées dans des liquides.

Certains avantages de la microélectronique appliquée au refroidissement ont donc été incorporés :
> Meilleure précision dans le contrôle de la température.
> Plus grande facilité pour l'ajustement de l'intervalle de température que nous souhaitons obtenir.
> Visualisation de la température et de tous les processus à travers un écran numérique.
> Protection de l'appareil contre les mises en marche successives.
Les modèles sélectionnés sont des régulateurs pour le "froid" avec microprocesseur prévu pour des applications dans des unités "statiques" ou "ventilées" (selon les cas) à température faible ou normale. Selon le modèle et en fonction des nécessités de l'appareil, il y a les entrées et les sorties suivantes :
Entrées: une ou deux sondes type NTC, chargées de contrôler la température de la chambre et la fin du dégivrage.
Sorties: une ou deux sorties de relais. Une pour le contrôle du compresseur et une autre pour le système de dégivrage (en cas d'arrêt du compresseur) et une connexion de la résistance (pour les modèles possédant un plateau d'évaporation).

Système frigorifique

Le nouveau système de condensation ventilée permet un changement de température rapide dans l'unité et un meilleur rendement de l'appareil. La circulation constante de l'air évite l'accumulation de chaleur dans le compartiment de l'unité et garantit une réfrigération indépendante de l'emplacement du meuble.
Les parties se retirent de l'unité de condensateur sans avoir à la démonter pour faciliter sa manipulation.
Les meubles disposent d'une bac (en acier inoxydable) de récupération de l'eau de l'évaporateur avec évaporation automatique par résistance.
Les appareils à basse température modifient leur système de dégivrage électronique pour utiliser celui à gaz chaud.
Les évaporateurs utilisés sont des évaporateurs à soufflage d'air et permettent d'obtenir un rendement optimum en unifiant les températures à l'intérieur de la chambre. La consommation du meuble est minimum vu que les récupérations s'effectuent plus rapidement.
Les batteries des évaporateurs ont été traitées pour augmenter leur protection contre les agents corrosifs pouvant les abîmer (par exemple l'acide acétique du vinaire).
Monoblocks: Comme nouveauté, est incorporée la gamme d'armoires AGB composée par les modèles Gastronorm 2/1 et Gastronorm 1/1 fond 525, dans lesquels il a été remplacé le système frigorifique classique formé par une unité de condensateur extérieur et d'évaporateur intérieur, par un système monoblock intégrant dans un même bloc les deux éléments. Ceci permet de maintenir la grande superficie d'échange qui caractérise les évaporateurs et les condensateurs montés dans toute notre gamme de produits.
Ce système vous apporte plus avantages, parmi lesquels il convient de mettre en relief le suivant. Du point de vue de l'usager, vous gagnez une plus grande capacité utile de la chambre, et le nettoyage de l'appareil sera plus facile; du point de vue du service technique, la maintenance de nos appareils sera encore plus facile.

ESP

En nuestro compromiso con la calidad seguimos evolucionando, siendo la primera empresa del sector en estar acreditada por un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001:2000 que engloba toda la maquinaria de nuestro catálogo.

Los aparatos descritos en este catálogo están conformes con las Directivas del Consejo DC 2004/108/CE (Seguridad eléctrica) y DC 2006/95/CE (Compatibilidad electromagnética).

ENG

We are developing our quality, as we are the first company in this sector, which is proved by a quality system based on the ISO 9001:2000 norms, that includes all our products.

The apparatuses described in this catalogue are in agreement with the Directors of Council DC2004/108/CE (electrical Security) and DC2006/95/CE (electromagnetic Compatibility).

FRA

Dans l'optique de la qualité, notre engagement ne cesse d'évoluer. Nous sommes la première entreprise du secteur à être acréditée par un système de gestion de qualité, basé sur la norme ISO 9001:2000, qui concerne tous les appareils de notre catalogue.

Les appareils décrits dans ce catalogue sont conformes aux Directives du Conseil DC 2004/108/CE (Sécurité électrique) y DC 2006/95/CE (Compatibilité électromagnétique), modifiée par aussi la Directive du Conseil DC 93/68/CEE.

Certificado del
Sistema de Gestión de la Calidad

AENOR
ER
Empresa Registrada
UNE-EN ISO 9001

ER-0212/2001

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación, certifica que la organización

INFRICO, S.L.

dispone de un sistema de gestión de la calidad conforme con la Norma UNE-EN ISO 9001:2008

para las actividades: Diseño, producción y la venta de repuestos de mobiliario refrigerado, aparatos de congelación y mobiliario auxiliar para hostelería y pastelería. Venta de equipos auxiliares para hostelería y pastelería.

que se realizan en: CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2,5. 14900 - LUCENA (CORDOBA)

Fecha de emisión: 2001-02-01
Fecha de renovación: 2008-12-19
Fecha de modificación: 2010-03-03
Fecha de expiración: 2011-12-19

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación
El Director General de AENOR

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación
Génova, 6. 28004 Madrid. España
Tel. 902 102 201 - www.aenor.es

Entidad acreditada por ENAC con nº 01/C-SC01

IQNet AENOR es miembro de la RED IQNet (Red Internacional de Certificación)

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
AENOR
hereby certify that the organization

INFRICO, S.L.

CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2,5
14900 - LUCENA(CORDOBA)
ESPAÑA

for the following field of activities

Desing, the production and sale of spare of refrigerator, freezer and auxiliary furniture for hostelery and pastry. Sale of auxiliary equipments for hostelery and pastry.

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2001-02-01 Renewed on: 2008-12-19 Modified on: 2010-03-03 Validity date: 2011-12-19

Registration Number: **ES-0212/2001**

IQNet AENOR

René Wasmer
President of IQNet

AENOR
Ramón Niz
General Manager of AENOR

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vincotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSET Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SIQAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
AENOR
hereby certify that the organization

INFRICO, S.L.

CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2.5
14900 - LUCENA(CORDOBA)
ESPAÑA

for the following field of activities

Desing, the production and sale of spare of refrigerator, freezer and auxiliary furniture for hostelery and pastry. Sale of auxiliary equipments for hostelery and pastry. Sale of spare.

has implemented and maintains a

Occupational Health and Safety Management System

which fulfills the requirements of the following standard

OHSAS 18001:2007

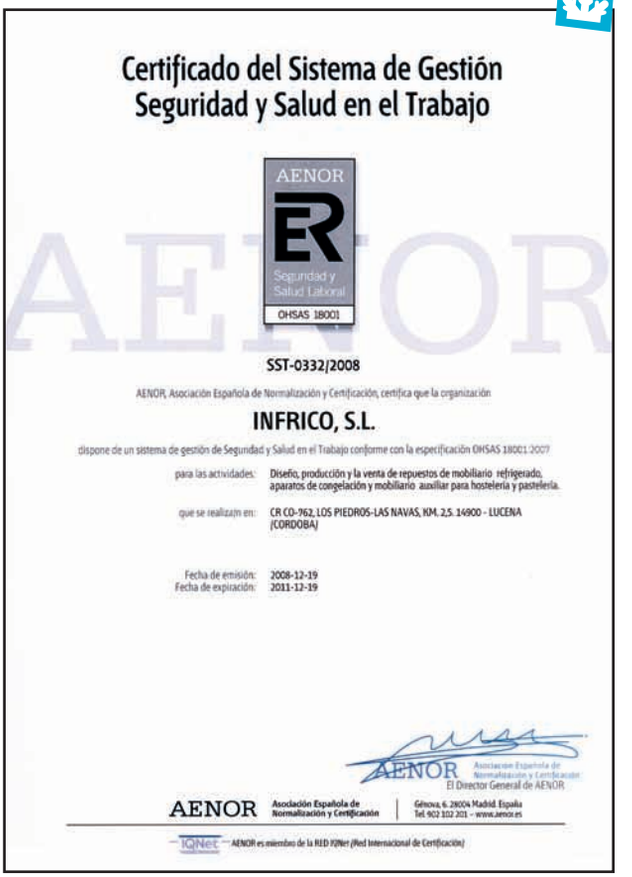
Issued on: 2008-12-19 Validity date: 2011-12-19

Registration Number: **ES-SST-0332/2008**

IQNet AENOR

René Wasmer — *President of IQNet*
Ramón NAZ — *General Manager of AENOR*

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFAQ AFNOR France AIB-Vincotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SAI Global Australia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, CISQ, DQS, NSAI Inc. and SAI Global
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



Certificado del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo

AENOR
ER Seguridad y Salud Laboral
OHSAS 18001

SST-0332/2008

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación, certifica que la organización

INFRICO, S.L.

dispone de un sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme con la especificación OHSAS 18001:2007

para las actividades: Diseño, producción y la venta de repuestos de mobiliario refrigerado, aparatos de congelación y mobiliario auxiliar para hostelería y pastelería.

que se realiza/n en: CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2,5. 14900 - LUCENA (CORDOBA)

Fecha de emisión: 2008-12-19
Fecha de expiración: 2011-12-19

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación
El Director General de AENOR

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación | Génova, 6. 28004 Madrid. España Tel. 902 102 201 – www.aenor.es

IQNet AENOR es miembro de la RED IQNet (Red Internacional de Certificación)

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
AENOR
hereby certify that the organization

INFRICO, S.L.

CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2.5
14900 - LUCENA(CORDOBA)
ESPAÑA

for the following field of activities

Desing, the production and sale of spare of refrigerator, freezer and auxiliary furniture for hostelery and pastry. Sale of auxiliary equipments for hostelery and pastry. Sale of spare.

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO14001

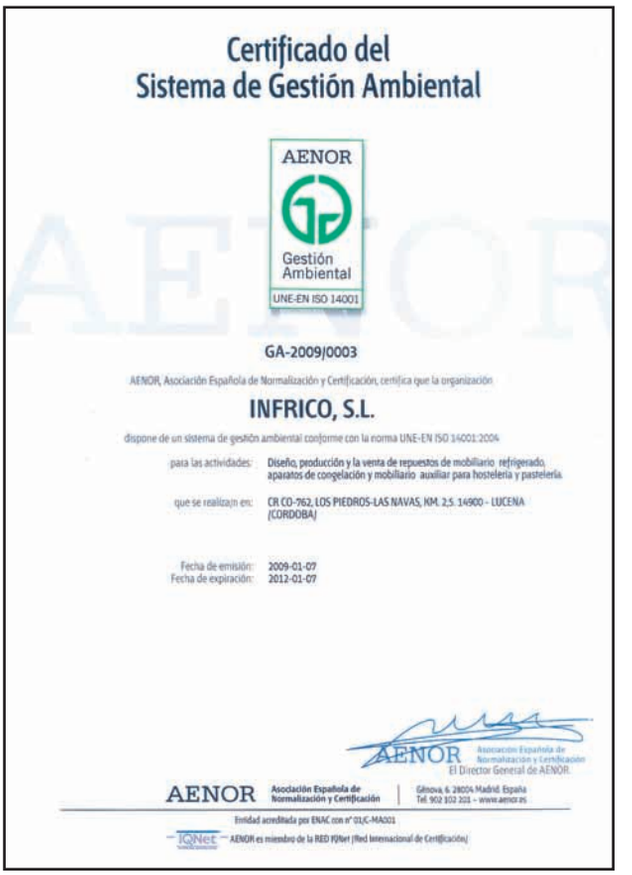
Issued on: 2009-01-07 Validity date: 2012-01-07

Registration Number: **ES-2009/0003**

IQNet AENOR

René Wasmer — *President of IQNet*
Ramón NAZ — *General Manager of AENOR*

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFAQ AFNOR France AIB-Vincotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SAI Global Australia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, CISQ, DQS, NSAI Inc. and SAI Global
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



Certificado del Sistema de Gestión Ambiental

AENOR
Gestión Ambiental
UNE-EN ISO 14001

GA-2009/0003

AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación, certifica que la organización

INFRICO, S.L.

dispone de un sistema de gestión ambiental conforme con la norma UNE-EN ISO 14001:2004

para las actividades: Diseño, producción y la venta de repuestos de mobiliario refrigerado, aparatos de congelación y mobiliario auxiliar para hostelería y pastelería.

que se realiza/n en: CR CO-762, LOS PIEDROS-LAS NAVAS, KM. 2,5. 14900 - LUCENA (CORDOBA)

Fecha de emisión: 2009-01-07
Fecha de expiración: 2012-01-07

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación
El Director General de AENOR

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación | Génova, 6. 28004 Madrid. España Tel. 902 102 201 – www.aenor.es

Entidad acreditada por ENAC con nº 01/C-MA001

IQNet AENOR es miembro de la RED IQNet (Red Internacional de Certificación)

ESP

Certificado de medio ambiente ISO 14001

" Infrico, siguiendo con su política de respeto y conservación al medio ambiente ha implementado un sistema de gestión ambiental basado en la norma internacional iso 14001:2004, a través del cual se controla el cumplimiento de todos los requisitos legales y se ponen en práctica políticas de reducción de recursos naturales, reciclaje y gestión de residuos".

AENOR Gestión Ambiental GA-2009/0003

Certificado de prevención riesgos laborales OHSAS: 18001

"Infrico, realiza su trabajo con las máximas garantías y seguridad; para ello ha implementado un sistema de prevención de riesgos laborales basado en el reglamento ohsas:1999 manteniendo un sistema integrado de gestión: calidad-medio ambiente-prevención".

AENOR ER Empresa Registrada ER-0212/2001

AENOR ER Seguridad y Salud Laboral SST-0332/2008

Cumplimiento de la directiva RoHS

"Declaramos que nuestros productos cumplen con la directiva rohs (2002/95/ce), referente a la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, tales como el plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, bifenilos policromados y difeniléteres policromados en determinadas concentraciones".

RoHS

Cumplimiento de la normativa sobre tratamiento de embalajes

" Declaramos que todos nuestros embalajes están fabricados siguiendo las normas internacionales para medidas fitosanitarias, concretamente la norma nimf no15, que reglamenta el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. en todos nuestros palets encontrará el sello:
Que acredita a nuestro proveedor para la fabricación de embalajes tratados con choque térmico"

IPPC ES - 14 - 0002 HT DB

Cumplimiento de la normativa HACCP

"Todos nuestros equipos pueden incorporar un módulo haccp para el cumplimiento del reglamento (ce) no852/2004". (opcional).

HACCP

Cumplimiento de la normativa ETL

"Bajo pedido se fabrican los productos Infrico certificados en ETL seguridad eléctrica y ETL SANITATION estadounidense".

ETL LISTED C US Intertek

ETL SANITATION LISTED Intertek

Certificado GOST

Todos nuestros equipos cumplen con la homologación rusa.

CH01

ENG

Certificate of environment ISO 14001

"Infrico, in line with its policy of respect for and conservation of the environment has implemented an environmental management system based on the international ISO standard 14001:2004, through which it controls compliance with all legal requirements and is also implementing policies to reduce the use of natural resources and improve recycling and residue management."

Certificate of Occupational Risks Prevention OHSAS: 18001

"Infrico carries out its work with the maximum amount of guarantees and security; therefore, it has implemented an occupational risks prevention system based on the OHSAS:1999 standard, maintaining an integrated management system that encompasses all of the elements relating to quality, environment and prevention."

Compliance with the RoHS Directive

"We declare that our products comply with the RoHS directive (2002/95/EC), which concerns the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, such as lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyl (PBB) and polybrominated diphenyl ether (PBDE) above the agreed levels."

Compliance with the Regulation about Treatment of Packaging Materials

"We declare that all our packaging materials are manufactured according to the international standards for phytosanitary measures, specifically the ISPM No. 15 standard that regulates the wood packaging used in international commerce. All of our pallets will bear this stamp:
This certifies that our supplier has heat-treated the wood used in our packaging".

Compliance with the HACCP Standard

"All of our equipment can incorporate a HACCP module for compliance with EC regulation no. 852/2004." (optional)

Compliance with the ETL Standard

"Under order the Infrico products make certificates in american ETL electrical security and ETL SANITATION".

GOST Certificate

All our equipment comply the international homologation.

FRA

Certification environmental ISO 14001

"Infrico, dans la même perspective de politique de respect et conservation de l'environnement, a mis en plaçe un système de gestion basé sur la norme internationale iso 14001:2004, à travers laquelle se controle l'accomplissement de toutes les conditions légales et se mettent en pratique des politiques de réduction des recours naturels, reciclage et gestion de résidus".

Certification prévention des risques du travail OHSAS: 18001

"Infrico, effectue son travail avec les maximum garanties et sécurité grâce à un système de prévention des risques du travail basé sur le règlement ohsas: 1999 qui maintient un système intégré de gestion: qualité-environnement-prévention".

Directive RoHS.

"Nous déclarons que nos produits accomplissent la directive Rohs (2002/95/ce), par rapport à la restriction de l'usage de certaines substances dangereuses sur des appareils électriques et électroniques, tels le plomb, le mercure, le chrome hexavalent, le cadmium, le polybromobiphényles (PBB) et le polybromodiphényléthers (PBDE)".

Norme sur le traitement des emballages.

"Nous déclarons que tous nos emballages sont fabriqués suivant les normes internationales pour des raisons phytosanitaires, en particulier la norme nimf nº15 qui règlemente l'emballage en bois utilisé dans le commerce international. Toutes nos palettes portent le cachet:
Qui acrédite a notre fournisseur pour la fabrication des emballages traités avec choc thermique".

La norme HACCP.

"Tous nos appareils peuvent être munis d'un module Haccp pour le règlement (CE) nº 852/2004" (en option).

La norme ETL.

"Sur commande on fabrique les produits Infrico certifiés en ETL sécurité électrique et ETL SANITATION american".

Certification GOST

Tous nos équipements remplissent l'homologation russe.

Mesas · Tables · Tables

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700
Gastronorm 1/1 salad preparation table
Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700 PAG. 68

ME 1000 KB

Mesa refrigerada ventilada para ensalada Serie 800
Cooled ventilated salad preparation table
Table réfrigérée ventilé preparation salades série 800 PAG. 84

MEV 1500

Abatidores · Blast chillers · Cellules refroidissement

Abatidores y congeladores de temperatura
Blast chillers and freezers
Cellules de refroidissement rapide et de surgelation PAG. 142

ABT20 2P

Buffet · Drop-in · Bufé

Elementos refrigerados
Refrigerated units
Éléments réfrigérés PAG. 168

EECF4

EEPF3

EECFV4

Buffet · Drop-in · Bufé

Vitrinas refrigeradas
Refrigerated display cabinets
Vitrines réfrigérées PAG. 170

EEVMC3

EEVAV4

Elementos calientes
Hot Units
Éléments chaudes PAG. 172

EEBM4

EEBMV4

EEVC3

Buffet · Drop-in · Bufé

Elementos auxiliares
Auxiliar units
Éléments auxiliaires PAG. 174

EEVF1125 EEVS750 EEVS1125

Carros calientes de distribución
Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

Carros calientes de distribución
Hot distribution trolleys
Chariot chaudes de distribution PAG. 176

CCD1021

CCD2021

CCD4021

Vitrinas · Show cases · Vitrines

Euro Línea Magnus
General features Magnus
Ligne Magnus PAG. 272

Línea Ámbar
Ambar line
Ligne Ambar PAG. 296

Vitrinas murales · Show cases · Vitrines

Motocondensadoras silenciosas Sigilus
Silence motocondenser Sigilus
Motocondenseur silencieux Sigilus PAG. 316

Motocondensadoras centrífugas Intarbox
Centrifugal motocondenser Intarbox
Motocondenseur centrifuge Intarbox PAG. 318

Cámaras · Cold-rooms · Chambres

Cámara frigorífica modular Gama Polar
Polar Range modular cold-room
Chambre froid Gamme Polaire modulaire PAG. 352

M. hostelería · Hotel equipment · M. hôtellerie

Tostador de túnel eléctrico
Electric tunnel toaster
Grille-pain à tunnel électrique PAG. 462

TTH3000

TTV2400

Enfriadores

Bottle coolers · Refroidisseurs

28 **Enfriador de botellas fondo planto EFP - EB - EBC**
Front bar chest cooler
Refroidisseur de bouteilles fonds plat EFP - EB - EBC

32 **Expositor refrigerado vertical Serie ERV**
Bottle cooler
Meuble exposition pour bouteilles

36 **Armario expositor refrigeración Serie 330**
Refrigerator exposition series
Armoire d'exposition réfrigérée série 330

38 **Expositor refrigerado Serie ERC**
Glass door merchandiser
Armoire d'exposition réfrigérée série ERC

42 **Escarchador de copas Serie ESC**
Glass froster counter
Mini congélateur vertical série ESC

Mesas

Tables · Tables

48 **Mesa refrigerada Serie 600**
Refrigerator Counter
Desserte dessous de comptoir série 600

54 **Mesa congelación serie 600**
Freezer counter
Desserte dessous de comptoir congelation série 600

56 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 Serie 700**
Gastronorm 1/1 refrigerator counter
Table réfrigérée gastronorme 1/1 série 700

62 **Mesa congelación gastronorm 1/1 Serie 700**
Gastronorm 1/1 freezer counter
Table congelation gastronorme 1/1 série 700

64 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para pizza Serie 700**
Gastronorm 1/1 pizza preparation table
Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation pizza série 700

66 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700**
Gastronorm 1/1 salad preparation table
Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

72 **Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800**
Refrigerated table euronorm confectionery 600x400
Table réfrigérée euronorme 600x400 pâtisserie série 800

76 **Mesa refrigerada para ensaladas Serie 800**
Salad preparation table
Table réfrigérée preparation salades série 800

78 **Mesa congelación pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800**
Freezer table euronorm confectionery 600x400
Table congelation euronorme 600x400 pâtisserier série 800

80 **Mesa refrigerada para pizza Modelo Lucena**
Pizza prep table
Meuble réfrigérée preparation pizza Modèle Lucena

82 **Mesa refrigerada para pizza**
Pizza prep table counters with granite worktop
Meuble réfrigérée preparation pizza avec dessus granit

84 **Mesa refrigerada ventilada para ensalada Serie 800**
Cooled ventilated salad preparation table
Table réfrigérée ventilé preparation salades série 800

86 **Mesa snack gastronorm**
Gastronorm refrigerated bases
Soubassment réfrigérée gastronorme

88 **Frente mostrador refrigerado**
Tall back bar counter series
Desserte arrière bar

92 **Mueble cafetera**
Coffee unit
Meuble cafétéria

94 **Mueble estantería y Mesa de trabajo**
Shelf unit and working table
Meuble étagère et Table de travail

Armarios

Reach-in · Armoires

100 **Armario refrigeración Serie Nacional**
Bottom mounted reach-in refrigerator
Armoire réfrigération Série National

108 **Armario congelación Serie Nacional**
Bottom mount reach-in freezer
Armoire de congelation série National

110 **Armario refrigeración euronorma 600 x 400 Serie 850**
Euronorm 600x400 refrigerator
Armoire réfrigérée euronome 600x400 série 850

112 **Armario secadero de embutidos**
Seasoning refrigerator
Armoire séchage affinage

114 **Armario refrigeración gastronorm 1/1**
1/1 Gastronorm refrigerator
Armoire refrigeration gastronorme 1/1

118 **Armario congelación gastronorm 1/1**
1/1 Gastronorm freezer
Armoire congélation gastronorme 1/1

119 **Armario refrigeración gastronorm 1/1 fondo 525 mm**
1/1 Gastronorm refrigerator depth 525 mm
Armoire réfrigeration gastronorme 1/1 fond 525 mm

120 **Armario refrigeración gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm refrigerator
Armoire réfrigeration gastronorme 2/1

124 **Armario refrigeración y congelación gastronorm pastelería 600 x 400**
Refrigerator and freezer for confectionery 600x400
Armoire réfrigeration et congelation gastronorme pâtissier 600x400

125 **Armario refrigeración gastronorm pescado 600 x 400**
Fish refrigerator
Armoire réfrigeration gastronorme poisson 600x400

126 **Armario expositor refrigeración gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm glass door refrigerator
Armoire réfrigeration gastronorme 2/1 porte vitrée

127 **Armario congelación gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm freezer
Armoire congélation gastronorme 2/1

129 **Armario refrigeración gastronorm 2/1 altura 1940 mm**
2/1 Gastronorm refrigerator height 1940 mm
Armoire réfrigeration gastronorme 2/1 hauteur 1940 mm

129 **Armario congelación gastronorm 2/1 altura 1940 mm**
2/1 Gastronorm freezer height 1940 mm
Armoire congelation gastronorme 2/1 hauteur 1940 mm

130 **Armarios de refrigeración y congelación euronorma 800x600**
Euronorm 800x600 refrigerator and freezer
Armorie réfrigeration et congelation euronorme 800x600

Abatidores

Blast chillers · Cellules refroidissement

134 **Abatidores y congeladores de temperatura**
Blast chillers and freezers
Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

Self-service

Self-service · Self-service

150 **Elementos refrigerados**
Refrigerated units
Éléments réfrigérés

152 **Vitrinas refrigeradas**
Refrigerated display cabinets
Vitrines réfrigérées

154 **Elementos calientes**
Hot Units
Éléments chaudes

156 **Elementos neutros y mesas calientes**
Neutral units and hot plates
Éléments neutres et plaques chauffantes

158 **Elementos neutros**
Neutral units
Éléments neutres

160 **Accesorios**
Auxiliar units
Éléments auxiliaires

Buffet

Drop-in · Bufé

168 **Elementos refrigerados**
Refrigerated units
Éléments réfrigérés
170 **Vitrinas refrigeradas**
Refrigerated display cabinets
Vitrines réfrigérées
172 **Elementos calientes**
Hot Units
Éléments chaudes
174 **Elementos auxiliares**
Auxiliar units
Éléments auxiliaires

Carros calientes de distribución

Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

176 **Carros calientes de distribución**
Hot distribution trolleys
Chariot chaudes de distribution

Vitrinas

Show cases · Vitrines

184 **Vitrinas de platos y tapas**
Display cabinets of plates and covers
Vitrines de plats et tapas
198 **Vitrina sushi, pescado y marisco**
Sushi, fish and seafood display
Vitrine sushi, poisson et mollusques et crustacés
200 **Vitrina ingredientes para pizza y sandwich**
Cooled for pizza and sandwich ingredients
Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich
204 **Vitrina Almería**
Almería show case
Vitrine Almería
206 **Vitrina Granada**
Granada show case
Vitrine Granada
208 **Vitrina Madrid**
Madrid show case
Vitrine Madrid
218 **Vitrina Marbella**
Marbella show case
Vitrine Marbella
226 **Vitrina Sevilla**
Sevilla show case
Vitrine Sevilla
228 **Vitrina Málaga**
Málaga show case
Vitrine Málaga
230 **Vitrina mural sobremostrador Serie VMS**
Wall display counter
Vitrine murale de comptoir Série VMS
232 **Vitrina cerrada refrigerada Serie VC**
Vision counter
Vitrine réfrigérée fermée série VCT
234 **Vitrina refrigerada de Carro Serie VRC para embutidos y lácteos - Serie VRP para pescado**
General purpose display - Fish display
Vitrine réfrigérée sur chariot - Série VRP pour poisson
236 **Vitrina Alhambra**
Alhambra show case
Vitrine Alhambra
238 **Vitrina Erizana**
Erizana show case
Vitrine Erizana
240 **Euro Línea Royal**
General features Royal
Ligne Royal
248 **Euro Línea Master**
General features Master
Ligne Master
256 **Euro Línea Neola**
General features Neola
Ligne Neola
264 **Euro Línea Venus**
General features Venus
Ligne Venus
272 **Euro Línea Magnus**
General features Magnus
Ligne Magnus
282 **Línea Aries**
General features Aries
Ligne Aries
296 **Línea Ámbar**
Ambar line
Ligne Ambar

Vitrinas murales

Show cases · Vitrines

302 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
304 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS LUX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
306 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
308 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML LUX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
310 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS INOX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox
312 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML INOX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox
314 **Vitrina semimural expositora refrigerada Serie SML**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine semi-murale d'exposition réfrigérée
316 **Motocondensadoras silenciosas Sigilus**
Silence motocondenser Sigilus
Motocondenseur silencieux Sigilus
318 **Motocondensadoras centrífugas Intarbox**
Centrifugal motocondenser Intarbox
Motocondenseur centrifuge Intarbox

inpricool

322 **Bajo refrigerado gastronorm 1/1 BSG 1500/2000**
Refrigerator counter gastronorm 1/1 BSG 1500/2000
Refrigerateur dessous comptoir gastronorme 1/1 BSG 1500/2000
324 **Armario refrigeración nacional ASN 400/800**
Reach-in refrigerator ASN 400/800
Armoire refrigeration ASN 400/800
326 **Armario congelación nacional ASN 400/800**
Reach-in freezer ASN 400/800
Armoire congélation ASN 400/800
328 **Armario refrigeración gastronorm 2/1 ASG 700/1400**
Reach-in refrigerator gastronorm 2/1 ASG 700/1400
Armoire refrigeration gastronorme 2/1 ASG 700/1400
330 **Armario congelación gastronorm 2/1 ASG 700/1400**
2/1 Gastronorm freezer ASG 700/1400
Armoire congélation gastronorme 2/1 ASG 700/1400

Cámaras

Cold-rooms · Chambres

336 **Armario modular desmontable Serie AMD**
Detachable cabinet of modular construction
Armoire modulaire démontable AMD
342 **Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600 y AMF-1000**
Incorporated group detachable cabinet of modular construction AMF-600 and AMF-1000 series
Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF-600 et AMF 1000
348 **Armario y cámara modular puertas de cristal**
Exposition cabinet and cold-rooms with glass doors
Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe
352 **Cámara frigorífica modular Gama Polar**
Polar Range modular cold-room
Chambre froid Gamme Polaire modulaire

358 **Cámara frigorífica modular CM**
CM modular cold-room
Chambre froid CM modulaire

384 **Equipos de refrigeración compactos**
Self-contained cooling units
Équipements de féfrigération compacts

408 **Estantería**
Normalized shelving systems
Étagères

M. hostelería

Hotel equipment · M. hôtellerie

416 **Fabricador de Hielo**
Ice Maker
Machine à Glaçon

422 **Almacén fabricador de hielo**
Ice maker storage
Magasin à glaçons

424 **Lavavasos y lavaplatos**
Glass and dishwasher
Lave-vaisselle

426 **Mesas de trabajo para lavaplatos**
Word table dishwasher
Table de travail pour évier

427 **Túneles de lavado de arrastre**
Tunnels of wash
Tunnels de lavage

428 **Lavautensilios y Lavaperolas**
Dishwasher
Lave-vaisselle

430 **Congelador tapa abatible**
Lid chest freezer
Congélateur avec couvercle inclinable

431 **Conservadora puerta de cristal**
Conservators with glass lid
Conservatrice porte de cristal

432 **Conservadora puerta de cristal "IL"**
Conservators with glass lid
Meuble de conservation avec porte vitrée "IL"

433 **Conservadora expositora puerta de cristal "CHE"**
Expositor conservators with glass lid
Meuble de conservation d'exposition avec porte vitrée "CHE"

434 **Conservadora puerta de cristal "EHC"**
Conservators with glass lid
Meuble de conservation avec porte vitrée "EHC"

436 **Congelador vertical**
Conservators with glass lid
Congélateur vertical

437 **Armario expositor congelación**
Glass door freezer
Armoire d'exposition congélation

438 **Armario refrigeración y pastelería Retro**
Retro model refrigerated and confectionery cupboard
Armoire réfrigérée et pâtisserie Retro

440 **Mesa refrigerada modelo Retro**
Retro model refrigerated table
Table réfrigérée modèle Retro

442 **Vinacoteca mesa refrigerada Buffet**
Buffet model wine cellars refrigerated tables
Cave à vin table réfrigérée Buffet

444 **Vinacoteca Baco y Summelier**
Baco and Summelier wine cellars
Cave à vin Baco et Summelier

446 **Armario expositor heladería y pastelería**
Exhibiting cupboard for ice-cream and bakery
Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries

448 **Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)**
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost)
Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries (no-frost)

450 **Hornos convección**
Convestion ovens
Fours convection

452 **Hornos mixtos directos (MX)**
Direct combination ovens (MX)
Fours mixtes directs (MX)

454 **Hornos mixtos con boiler (MXB)**
Combination ovens with boiler (MXB)
Fours mixtes avec boiler (MXB)

456 **Accesorios hornos**
Accessory ovens
Fours accessoires

458 **Envasadora al vacío**
Vacuum packaging system
Machine à emballer sous vide

462 **Plancha a gas**
Gas griddles
Plaque à gaz

463 **Plancha eléctrica**
Electrical griddles
Plaque électrique

464 **Grill eléctrico**
Electrical grill
Gril électrique

465 **Tostador eléctrico**
Electric toaster
Grille-pain électrique

466 **Tostador de túnel eléctrico**
Electric tunnel toaster
Grille-pain à tunnel électrique

467 **Freidora eléctrica**
Electrical fryer
Friteuse électrique

468 **Termo de leche**
Milk urns
Termo de lait

469 **Cortadora de fiambre**
Sharpening slicers
Machine à trancher la charcuterie

Série nueva
New serie
Nouveaux série

Esta série incluye nuevos modelos
This serie includes new models
Cette série inclut de nouveaux modèles

Largo (mm)
Wide
Longueur

Fondo (mm)
Depth
Profondeur

Alto (mm)
Height
Hauteur

Potencia (W)
Power
Puissance

Tensión-Frecuencia (V/Hz)
Power supply
Tension-Fréquence

Volúmen cámara (L)
Capacity
Volume

Nº de puertas
Nº doors
Nb de portes

Nº estantes por puerta
Dividers
Séparateurs

Separadores
Dividers
Séparateurs

Compresor (HP)
Compressor
Compresseur

Potencia frigorífica (W a -10ºC)
Refrigerating power
Puissance frigorifique

Producto personalizable
Personalizeable product
Produit personnalisable

Consumo (kWh/24h)
Consumption
Consommation

Condensación
Condensation
Condenseur

Evaporación
Evaporation
Evaporateur

Régimen T^{RA} 32ºC / 38ºC
Temperature range at 32ºC / 38ºC
Ambiance 32ºC / 38ºC

Desescarche
Defrost
Dégivrage dex eaux

Control
Control
Contrôle

Refrigerante
Refrigerant
Gaz réfrigérant

Nº de parrillas
Nº grill
Nb de grilles

De serie
Of series
De serié

Opcional
Optional
En option

Poder de congelación (Kg/24h)
Freezing power
Pouvoir de congélation

Libre CFC'S
CFC'S Free
Libre CFC'S

Superficie de exposición
Surface of exhibition
Surface d'exposition

Bandejas
Trays
Bacs

Espesores laterales
Lateral thickness
Épaisseurs latérales

Estantes
Shelves
Étagères

Carros extraibles
Sliding drawers
Chariot

Nº cajones
Nº drawers
Nb tiroirs

Botellas
Bottles
Bouteilles

Precio (€)
Price
Prix

Luz interior
Inner light
Lumière intérieure

Claro de puerta
Clear of door
Clairement de porte

Marcos puerta de cristal
Contour off glass' door
Découpe porte vitrée

Gas
Gas
Gaz

Cubito (gr)
Cubes
Glaçon

Producción
Production
Production

Almacén
Warehouse
Magasin

Cubitos ciclo
Cubes cycle
Glaçon cycle

Depósito compatible
Compatible deposit
Réservoir compatible

Reserva
Reserve
Réserve

Capacidad útil (L)
Capacity
Volume

Nº cestas
Nº of basket
Nb paniers

Divisoria alta
Crossover high
Barre séparation haute

Divisoria baja
Crossover low
Barre séparation basse

Nº caras de cristal
Nº glass sides
Nb faces vitrées

Eléctrico
Electrical
Électrique

Bebidas
Drinks
Boissons

Cerveza
Beer
Bière

Vino
Wine
Vin

Ensaladas
Salads
Salades

Pizza
Pizza
Pizza

Productos lácteos
Dairy products
Produits lactés

Café
Coffee
Café

Tapas
Tapas
Tapas

Sandwich
Sandwich
Sandwich

Sushi
Sushi
Sushi

Eléctrico / gas
Electrical/gas
Électrique/gaz

Distancia entre bandejas
Space between trays
Distance entre des bacs

Dotación (mm)
Dotation
Dotation

Nº quemadores
Nº of burners
Nb brûleurs

Grifo
Tap
Robinet

Superficie útil (cm^2)
Surface
Surface utile

Kw por quemador
Kw by burner
Kw par brûleur

Kw horno
Kw furnace
Kw four

Peso
Weight
Poids

Nº resistencias
Nº of heater elements
Nb résistance

Temporizador
Timer
Temporisateur

Entrada bandejas
Drawers entry
Entrée bacs

Ancho cinta (mm)
Wide of band
Je élargis de ruban

Nº interruptores
Nº switches
Nb d'interrupteurs

Medidas exteriores
Outer measures
Mesures extérieures

Cesta (mm)
Basket
Paniers

Dimensión
Dimension
Dimension

Cubeta GN
Bucket GN
Cuvette GN

Descripción
Description
Description

Capacidad bomba
Vacuum pump
Pompe à vide

Largo interior
Wide
Longueur

Fondo interior
Outer measures
Mesures extérieures

Alto interior
Height
Hauteur

Entrada bandejas
Drawers entry
Entrée bacs

Rendimiento (Kg)
Yield
Rendement

Duración del ciclo (seg)
Cicle duration
Durée du cycle

Reserva refrigerada
Cooled reserve
Réserve refroide

Temeperatura cubeta
Temperature bucket
Température cuvette

Temperatura reserva
Temperature reserves
Température réserve

Régimen T^{RA} (25ºC) vitrina
Temeperature show case
Température vitrine

Reserva caliente
Hot reserve
Réserve chaude

Temperatura baño maría
Temperature
Température

Diámetro cuchilla (mm)
ø Slicer
Diamètre lame

Capacidad de corte (mm)
Cut capacity
Capacité de coupe

Superficie placa interior
Surface interior plate
Surface plaque intérieure

Entrada carro
Car entry
Entrée de voiture

Nº barras soldadura
Sealing bar
Nb de joint de silicone

Longitud barra soldadura (mm)
Lenght sealing bar
Longueur du joint de silicone

Potencia bomba lavado (W)
Pump power
Puissance maximale

Producción horaria de platos-vasos
Production time for plates-glasses
Production horaire nb plaques-verres

Producción horaria teórica nº cestos
Production time nº basket
Production horaire théorique nb paniers

Medidas cestas (mm)
Measures of baskets
Measures de paniers

Potencia resistencia cuba
Heater power
Puissance résistance cuvette

Potencia resistencia boiler
Boiler power
Puissance boiler

Capacidad aceite (L)
Capacity oil
Capacité ait huilé

Altura entrada alimentos (mm)
Height of openning
Hauteur entrée aliments

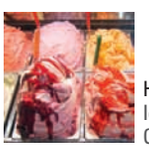
Baja temperatura
Low temperature
Baisse température

Nuevo artículo
New article
Nouvel article

Carnes
Meat
Viandes

Marisco
Sea food
Mollusques
et crustacés

Helados
Ice cream
Glaces



Helados
Ice cream
Glaces

Pastelería
Cakes
Pâtisserie

Charcutería
Delicatessen
Charcuterie

Pescado
Fish
Poisson

Plato cocinado
Cooked plate
Asiet cuisinée

Panadería
Bakery
Boulangerie

Frutas
y verduras
Fruits and
vegetables
Fruits et
légumes

28 **Enfriador de botellas fondo planto EFP**
Front bar chest cooler
Refroidisseur de bouteilles fonds plat EFP
28 EFP 1000 EG
28 EFP 1500 EG
28 EFP 2000 EG
28 EFP 1000 II
28 EFP 1500 II
28 EFP 2000 II

30 **Enfriador de botellas Serie EB**
Front bar chest cooler
Refroidisseur de bouteilles série EB
30 EB 1500 II
30 EB 2000 II
30 EB 2500 II

30 **Enfriador de botellas Serie EBC**
Front bar chest cooler
Refroidisseur de bouteilles série EBC
30 EBC 1000 II
30 EBC 1500 II
30 EBC 2000 II

32 **Expositor refrigerado vertical Serie ERV**
Bottle cooler
Meuble exposition pour bouteilles
32 ERV 15
32 ERV 25
32 ERV 25 C
32 ERV 35
34 ERV 53
34 ERV 83

36 **Armario expositor refrigeración Serie 330**
Refrigerator exposition series
Armoire d'exposition réfrigérée série 330
36 ARB 330
36 AEC 330 R

38 **Expositor refrigerado Serie ERC**
Glass door merchandiser
Armoire d'exposition réfrigérée série ERC
38 ERC 17
38 ERC 36

40 **Expositor refrigerado de puertas correderas Serie ERC**
Glass door merchandiser
Armoire d'exposition réfrigérée série ERC
40 ERC 65
40 ERC 110
40 ERC 180

42 **Escarchador de copas Serie ESC**
Glass froster counter
Mini congélateur vertical série ESC
42 ESC 50
42 ESC 50 CR

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Enfriador de botellas fondo plano EFP

Front bar chest cooler · Refroidisseur de bouteilles fonds plat EFP

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada (EG), acero inox AISI 304 (II). Respaldos en chapa galvanizada
- Interior en chapa galvanizada (EG), acero inox AISI 304 (II)
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m³
- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano
- Desagüe en el interior de la cámara
- Fondo embutido con amplios radios para limpieza

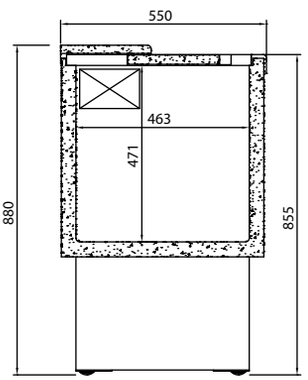
Technical Features

- Exterior of PVC-coated steel (EG), AISI 304 stainless steel (II). Back of galvanized metal plate
- Interior galvanized metal plate (EG), AISI 304 stainless steel (II)
- Insulation by free CFC'S polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle
- Drain inside the cabinet
- Inserted bottom with wide corners for cleaning

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en tôle plastifiée (EG), acier inox AISI 304 (II). Dos en tôle galvanisée
- Intérieur en tôle plastifiée (EG), acier inox AISI 304 (II)
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Portes coulissantes avec poignée intégrée et injectée avec polyuréthane
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Fond embouti avec grands rayons pour nettoyage

Opcional · Optional · En option	€
• Separador / Divider / Séparateur	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Bandeja de recogida agua evaporada EFP 1000EG y EFP 1500EG / Tray of withdrawal of evaporated water EFP 1000EG y EFP 1500EG / Plateau de ramassage d'eau évaporée EFP 1000EG y EFP 1500EG	**16**
• Bandeja de recogida agua evaporada EFP 2000EG / Tray of withdrawal of evaporated water EFP 2000EG / Plateau de ramassage d'eau évaporée EFP 2000 EG	**23**



Serie EFP

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Separadores	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
EFP 1000EG EFP 1000II	1004	550	880	150	220/50	200	2	1	1/8	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EFP 1500EG EFP 1500II	1479	550	880	300	220/50	305	3	2	1/5	254	4,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EFP 2000EG EFP 2000II	1954	550	880	350	220/50	415	4	3	1/4	298	5	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Enfriador de botellas fondo plano EFP

Front bar chest cooler · Refroidisseur de bouteilles fonds plat EFP

1

EFP 1000 II

EFP 1000 EG

PRODUCTO
PERSONALIZABLE
Customizable product
Produit personnalisable

Precio · Price · Prix €

EFP 1000 EG	EFP 1500 EG	EFP 2000 EG	EFP 1000 II	EFP 1500 II	EFP 2000 II
530 €	712 €	849 €	657 €	927 €	1.079 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Enfriador de botellas Serie EB y EBC

Front bar chest cooler · Refroidisseur de bouteilles série EB et EBC

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m^3
- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano
- Desagüe en el interior de la cámara
- Fondo embutido con amplios radios para limpieza
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Bandeja de desagüe en plástico
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Bandeja recogida agua evaporada
- Sistema de cajones con autocierre (EBC)

Technical Features

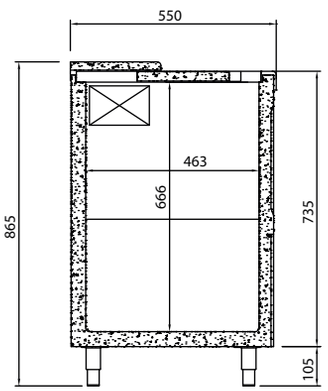
- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle
- Drain inside the cabinet
- Inserted bottom with wide corners for cleaning
- Completely injected compact structure
- Drainage tray of plastic
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Tray of withdrawal of evaporated water
- Drawers with self-closing device (EBC)

Caractéristiques Techniques

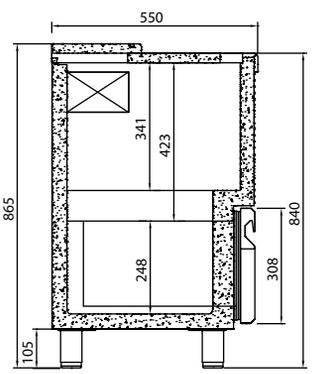
- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m^3
- Portes coulissantes avec poignée intégrée et injectée avec polyuréthane
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Fond embouti avec grands rayons pour nettoyage
- Structure compacte totalement injectée
- Plateau d'écoulement d'eau en plastic
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Plateau de ramassage d'eau évaporée
- Système de tiroirs á fermeture automatique (EBC)

Opcional · Optional · En option

	€
• Separador / Divider / Séparateur	**29**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



EB



EBC

Serie EB

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Separadores	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
EB 1500 II	1479	550	865	300	220/50	445	3	2	1/5	254	4,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EB 2000 II	1954	550	865	350	220/50	620	4	3	1/4	298	5	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EB 2500 II	2429	550	865	445	220/50	800	5	4	1/3	395	6,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EBC 1000 II	1004	550	865	150	220/50	265	2	1	1/8	140	2,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EBC 1500 II	1479	550	865	300	220/50	445	3	2	1/5	254	4,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a
EBC 2000 II	1954	550	865	350	220/50	620	4	3	1/4	298	5	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	+3ºC/+6ºC	Manual Manual Manuel	Termostático Thermostatic Thermostatique	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Enfriador de botellas Serie EB y EBC

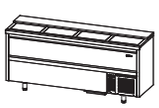
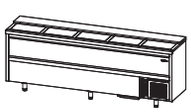
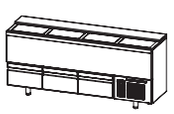
Front bar chest cooler · Refroidisseur de bouteilles série EB et EBC

1

EB 2000 II

EBC 2000 II (Cajones 1/2)

Precio · Price · Prix €

					
EB 1500 II	EB 2000 II	EB 2500 II	EBC 1000 II	EBC 1500 II	EBC 2000 II
1.046 €	1.224 €	1.503 €	1.020 €	1.402 €	1.775 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Expositor refrigerado vertical Serie ERV

Bottle cooler · Meuble exposition pour bouteilles

Características Técnicas

- Interior y exterior en chapa acero plastificada
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S
- Bandeja evaporativa
- Puertas en plástico con tirador integrado
- Cerradura integrada para las puertas
- Burlete fácilmente sustituible
- Soportes y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Puerta con doble acristalamiento (6-10-4)
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Luz en el interior de la cámara
- Cabeza decorativa iluminada opcional con 171 mm de altura

Technical Features

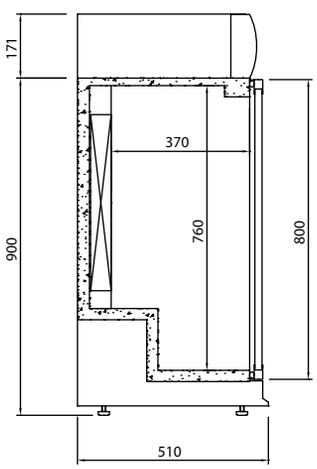
- Interior and exterior of PVC-coated steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high-pressure injected
- Evaporation tray
- Plastic doors with integrated handle
- Integrated lock for doors
- Door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Door with double glass (6-10-4)
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Interior lighting
- Optional illuminated ornamental head with 171 mm high

Caractéristiques Techniques

- Intérieur et extérieur en tôle acier plastifiée
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S
- Bac d'évaporation
- Portes en plastic avec poignée intégrée
- Serrure intégrée pour les portes
- Joint de porte facilement remplaçable
- Supports et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Porte double vitrage (6-10-4)
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Éclairage à l'intérieur de la chambre
- Tête décorative éclairée en option avec 171 mm de hauteur

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERV 15	**13**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERV 25	**20**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERV 35	**39**
• Cabeza publicitaria / Illuminated head / Tête publicitaire ERV 15	**41**
• Cabeza publicitaria / Illuminated head / Tête publicitaire ERV 25	**58**
• Cabeza publicitaria / Illuminated head / Tête publicitaire ERV 35	**83**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Puerta ciega / Solid door / Porte pleine	**Consultar / To consult**



ERV

Serie ERV

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ERV 15	600	510	920	325	220/50	140	1	2	1/6	178	5,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
ERV 25 ERV 25 C	900	510	920	350	220/50	220	2	2	1/5	254	5,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
ERV 35	1350	510	920	425	220/50	330	3	2	1/4	298	7,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Expositor refrigerado vertical Serie ERV
Bottle cooler · Meuble exposition pour bouteilles

ERV 15

ERV 25

(Disponible con puertas correderas / Sliding door available / Disponible avec des portes coulissantes ERV 25 C)

ERV 35

PRODUCTO PERSONALIZABLE
Customizable product
Produit personnalisable

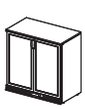
Cabeza decorativa iluminada. En función de las cantidades se puede realizar en colores planos o en serigrafía.

Illuminated ornamental head. In function of the amounts it is possible to be made in flat colors or silk screen printing.

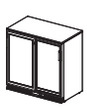
Tête décorative éclairée. En fonction de la quantité, elles peuvent être réalisées en couleurs plates ou en sérigraphie.

Precio · Price · Prix €

ERV 15
769 €



ERV 25
1.010 €



ERV 25 C
1.044 €

ERV 35
1.260 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Expositor refrigerado vertical Serie ERV

Bottle cooler · Meuble exposition pour bouteilles

Características Técnicas

- Interior y exterior en chapa acero plastificada
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S
- Bandeja evaporativa
- Puertas en plástico con tirador integrado
- Cerradura integrada para las puertas
- Burlete fácilmente sustituible
- Soportes y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Puerta con doble acristalamiento (6-10-4)
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Luz en el interior de la cámara
- Cabeza decorativa iluminada opcional con 171 mm de altura

Technical Features

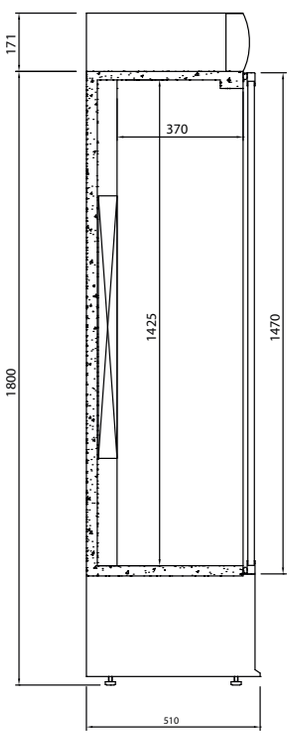
- Interior and exterior of PVC-coated steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high-pressure injected
- Evaporation tray
- Plastic doors with integrated handle
- Integrated lock for doors
- Door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Door with double glass (6-10-4)
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Interior lighting
- Optional illuminated ornamental head with 171 mm high

Caractéristiques Techniques

- Intérieur et extérieur en tôle acier plastifiée
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S
- Bac d'évaporation
- Portes en plastic avec poignée intégrée
- Serrure intégrée pour les portes
- Joint de porte facilement remplaçable
- Supports et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Porte double vitrage (6-10-4)
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Éclairage à l'intérieur de la chambre
- Tête décorative éclairée en option avec 171 mm de hauteur

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERV 53	**13**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERV 83	**20**
• Cabeza publicitaria / Illuminated head / Tête publicitaire ERV 53	**41**
• Cabeza publicitaria / Illuminated head / Tête publicitaire ERV 83	**58**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Serie ERV

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ERV 53	600	510	1820	380	220/50	280	1	5	1/4	298	6,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
ERV 83	900	510	1820	600	220/50	435	2	5	3/8	464	10,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Expositor refrigerado vertical Serie ERV

Bottle cooler · Meuble exposition pour bouteilles

1

ERV 53

ERV 83

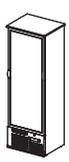
PRODUCTO PERSONALIZABLE
Customizable product / Produit personnalisable

Cabeza decorativa iluminada. En función de las cantidades se puede realizar en colores planos o en serigrafía.

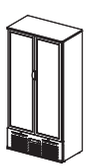
Illuminated ornamental head. In function of the amounts it is possible to be made in flat colors or silk screen printing.

Tête décorative éclairée. En fonction de la quantité, elles peuvent être réalisées en couleurs plates ou en sérigraphie.

Precio · Price · Prix €



ERV 53
1.302 €



ERV 83
1.680 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Armario expositor refrigeración Serie 330

Refrigerator exposition series · Armoire d'exposition réfrigérée série 330

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada. Fondo en AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Iluminación LED interior incorporada
- Parrillas interiores de 340x500
- Claro de puerta de 550x1480

Technical Features

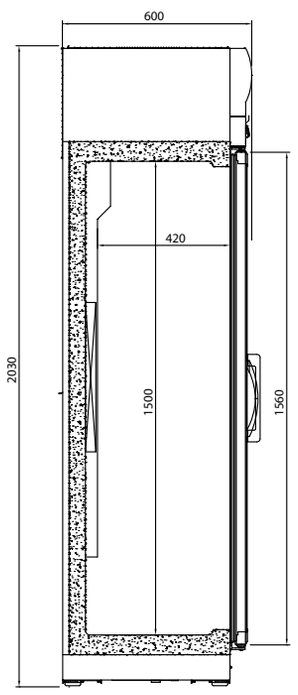
- Exterior of plastic-coated steel
- Interior of laminate plate and bottom of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Door with double glass (6-15-5)
- Triple chamber door seals easy to change
- Incorporated interior LED lighting
- Interior shelves of 340x500
- Door opening of 550x1480

Caractéristiques Techniques

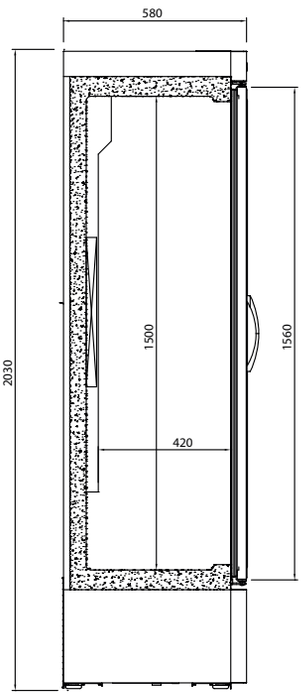
- Extérieur en tôle plastifiée
- Intérieur en tôle plastifiée. Fond en AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Porte double vitrage (6-15-5)
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer
- Éclairage LED intérieur incorporé
- Grilles intérieurs de 340x500
- Passage de porte 550x1480

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**22**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**19**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ARB 330



AEC 330 R

Serie 330

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^SA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ARB 330	660	623	2030	757	220/50	340	1	6	3/8	464	13,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AEC 330 R	660	590	2030	727	220/50	340	1	4	1/4	298	12,70	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario expositor refrigeración Serie 330

Refrigerator exposition series · Armoire d'exposition réfrigérée série 330

1

ARB 330

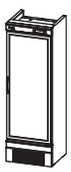
PRODUCTO
PERSONALIZABLE
Customizable product
Produit personnalisable

LED

AEC 330 R

Precio · Price · Prix €

ARB 330
1.579 €



AEC 330 R
1.520 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

Expositor refrigerado Serie ERC

Glass door merchandiser · Armoire d'exposition réfrigérée série ERC

1

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa plastificada
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC´s con densidad 40 kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de la temperatura final de desescarche
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Parrillas regulables en altura y fácilmente desmontables para limpieza
- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Iluminación LED interior incorporada
- Pantalla decorativa iluminada
- Parrillas interiores de 525 x 350
- Claro de puerta 735 x 540 (ERC 17) y 1450 x 540 (ERC 36)
- Termostato digital

Technical Features

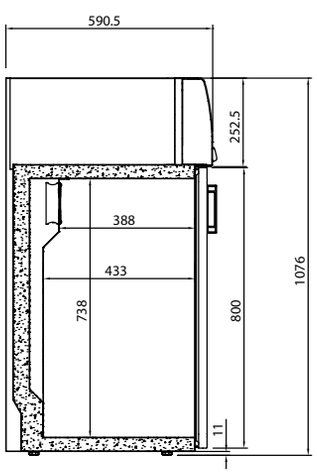
- Exterior and interior of PVC-coated steel
- Insulation by free CFC´s polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Evaporation tray of stainless steel
- Control of the final defrost temperature
- Adjustable shelves easy to take off for cleaning
- Doors with double glass (6-10-4)
- Interior LED lighting
- Illuminated frontal panel
- Interior shelves of 525 x 350
- Clear of door 735 x 540 (ERC 17) y 1450 x 540 (ERC 36)
- Digital thermostat

Caractéristiques Techniques

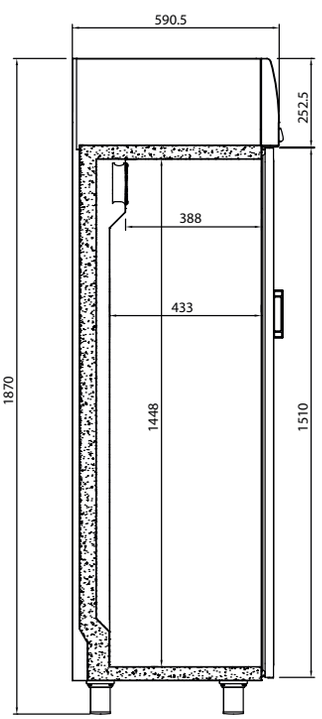
- Extérieur et intérieur en tôle plastifiée
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Grilles réglables en hauteur et facilement démontables pour le nettoyage
- Portes double vitrage (6-10-4)
- Éclairage LED intérieur incorporé
- Écran décoratif éclairé
- Grilles intérieures de 525 x 350
- Espace de porte 735 x 540 (ERC 17) y 1450 x 540 (ERC 36)
- Thermostat digital

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERC 17	**13**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERC 36	**13**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



ERC 17



ERC 36

Serie ERC

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ERC 17	620	595	1085	290	220/50	175	1	2	1/8	286	2,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
ERC 36	620	595	1870	575	220/50	355	1	4	1/4	577	4,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Expositor refrigerado Serie ERC
Glass door merchandiser · Armoire d'exposition réfrigérée série ERC

PRODUCTO PERSONALIZABLE
Customizable product
Produit personnalisable

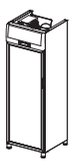
LED

ERC 17

ERC 36

Precio · Price · Prix €

ERC 17
811 €


ERC 36
1.215 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

Expositor refrigerado Serie ERC

Glass door merchandiser · Armoire d'exposition réfrigérée série ERC

1

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa plastificada
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC´s con densidad 40 kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de la temperatura final de desescarche
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas correderas con sistema de cierre automático
- Parrillas regulables en altura y fácilmente desmontables para limpieza
- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Iluminación LED interior incorporada
- Pantalla decorativa iluminada
- Parrillas interiores de 980 x 320 (ERC 65), 980 x 520 (ERC 110) y 872 x 520 (ERC 180).
- Superficie de exposición de 1320 x 970 (ERC 65, ERC 110), 1320 X 1725 (ERC 180)
- Termostato digital

Technical Features

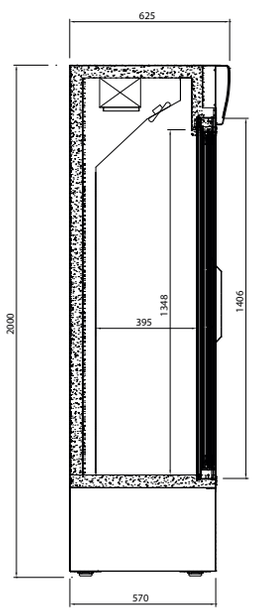
- Exterior and interior of PVC-coated steel
- Insulation by free CFC´s polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Evaporation tray of stainless steel
- Control of the final defrost temperature
- Sliding doors with self-closing system
- Adjustable shelves easy to take off for cleaning
- Doors with double glass (6-10-4)
- Interior LED lighting
- Illuminated frontal panel
- Interior shelves of 980 x 320 (ERC 65), 980 x 520 (ERC 110) and 872 x 520 (ERC 180).
- Exhibition surface of 1320 x 970 (ERC 65, ERC 110), 1320 X 1725 (ERC 180)
- Digital thermostat

Caractéristiques Techniques

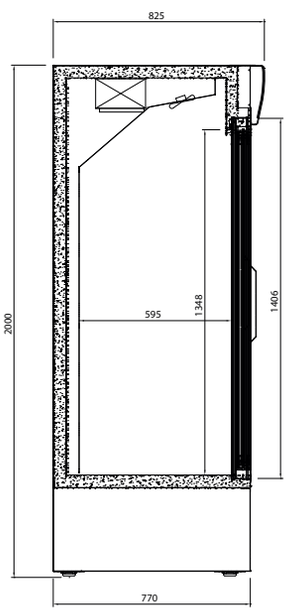
- Extérieur et intérieur en tôle plastifiée
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes coulissantes avec système de fermeture automatique
- Grilles réglables en hauteur et facilement démontables pour le nettoyage
- Portes double vitrage (6-10-4)
- Éclairage LED intérieur incorporé
- Écran décoratif éclairé
- Grilles intérieures de 980 x 320 (ERC 65), 980 x 520 (ERC 110)) et 872 x 520 (ERC 180).
- Surface d'exposition de 1320 x 970 (ERC 65, ERC 110), 1320 X 1725 (ERC 180)
- Thermostat digital

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERC 65	**25**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERC 110	**35**
• Parrilla / Wire shelf / Grille ERC 180	**49**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



ERC 65



ERC 110 / ERC 180

Serie ERC

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ERC 65	1110	600	2000	962	220/50	700	2	4	5/8	1048	9,14	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
ERC 110	1110	800	2000	1092	220/50	1000	2	4	3/4	1208	9,74	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
ERC 180	1848	800	2000	1172	220/50	1767	3	4	1	1606	12,10	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Expositor refrigerado Serie ERC

Glass door merchandiser · Armoire d'exposition réfrigérée série ERC

1

PRODUCTO PERSONALIZABLE
Customizable product
Produit personnalisable

LED

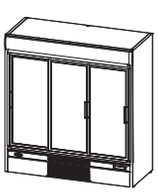
ERC 110

ERC 180

Precio · Price · Prix €

ERC 65
2.223 €

ERC 110
2.347 €



ERC 180
3.283 €

Enfriadores · Bottle coolers · Refroidisseurs

1

Escarchador de copas Serie ESC

Glass froster counter · Mini congélateur vertical série ESC

Características Técnicas

- Exterior en acero inox. AISI 304
- Interior en acero inox. AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC´s con densidad 40 kg/m³
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior incorporada (CR)
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 400x430
- Claro de puerta de 450x410

Technical Features

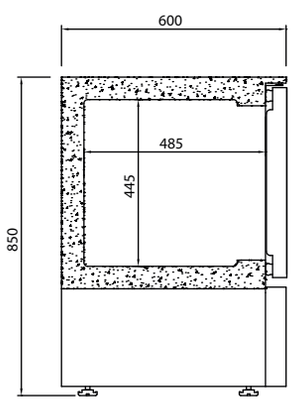
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC´s polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Doors with double glass (6-15-5) and interior light (CR)
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 400x430
- Door opening of 450x410

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Portes double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur incorporé (CR)
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 400x430
- Passage de porte 450x410

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**27**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ESC 50

Serie ESC

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{SA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ESC 50	570	600	850	390	220/50	95	1	2	1/3	258	6,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	-5ºC/-18ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ESC 50 CR	570	600	850	410	220/50	95	1	2	1/3	258	7,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	-5ºC/-10ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Escarchador de copas Serie ESC

Glass froster counter · Mini congélateur vertical série ESC

1

LED

ESC 50

ESC 50 CR

Precio · Price · Prix €

ESC 50
1.023 €

ESC 50 CR
1.118 €

49 **Mesa refrigerada Serie 600**

Refrigerator Counter · Desserte dessous de comptoir série 600

49 BMPP 1500 II
49 BMPP 2000 II
49 BMPP 2500 II

50 **Mesa refrigerada puertas de cristal Serie 600**

Glass door refrigerator counter · Desserte dessous de comptoir avec portes vitrées série 600

50 BMPP 1500 CR
50 BMPP 2000 CR
50 BMPP 2500 CR

51 **Mesa refrigerada fregadero Serie 600**

Refrigerator sink counter · Desserte dessous de comptoir avec évier série 600

51 BMPPF 1500 II
51 BMPPF 2000 II
51 BMPPF 2500 II

52 **Mesa refrigerada pre-instalada Serie 600**

Refrigerator counter for remote compressor · Desserte dessous de comptoir groupe à distance série 600

52 BMPP 1500 GR
52 BMPP 2000 GR

53 **Mesa refrigerada para ensalada Serie 600**

Preparation table · Desserte dessous de comptoir préparation salades série 600

53 BMPP 1500 EN
53 BMPP 2000 EN

54 **Mesa congelación serie 600**

Freezer counter · Desserte dessous de comptoir congelation série 600

54 BMPP 1500 BT
54 BMPP 2000 BT
54 BMPP 2500 BT

57 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 Serie 700**

Gastronorm 1/1 refrigerator counter · Table réfrigérée gastronorme 1/1 série 700

57 BMGN 1470 II
57 BMGN 1960 II
57 BMGN 2450 II

58 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 puertas de cristal Serie 700**

Gastronorm 1/1 glass door refrigerator counter · Table réfrigérée gastronorme 1/1 portes vitrées série 700

58 BMGN 1470 CR
58 BMGN 1960 CR
58 BMGN 2450 CR

59 **Mesa refrigerada fregadero gastronorm 1/1 Serie 700**

Gastronorm 1/1 refrigerator counter sink · Table réfrigérée gastronorme 1/1 èvier série 700

59 BMGN 1470 F
59 BMGN 1960 F
59 BMGN 2450 F

60 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1, pre-instalada Serie 700**

Gastronorm 1/1 refrigerator counter for remote compressor / Table réfrigérée gastronorme 1/1 groupe à distance série 700

60 BMGN 1470 GR
60 BMGN 1960 GR
60 BMGN 2450 GR

61 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 central, con puertas a dos caras Serie 700**

Gastronorm 1/1 "Pass thru" - counter · Table réfrigérée gastronome 1/1 traversante série 700

61 BMGN 1470 PDC
61 BMGN 1960 PDC

62 **Mesa congelación gastronorm 1/1 Serie 700**

Gastronorm 1/1 freezer counter · Table congelation gastronorme 1/1 série 700

62 BMGN 1470 BT
62 BMGN 1960 BT
62 BMGN 2450 BT

64 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para pizza Serie 700**

Gastronorm 1/1 pizza preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation pizza série 700

64 MPG 1490
64 MPG 1980

66 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700**

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

66 BMGN 1470 EN
66 BMGN 1960 EN
66 ME 1470 2P
66 ME 1960 3P

68 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700**

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

68 ME 1000 BAN
68 ME 1000 EN
68 ME 1000 II
68 ME 1000 PIZZA
68 ME 1000 KB

70 **Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700**

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

70 ME 1003 BAN
70 ME 1003 EN
70 ME 1003 II
70 ME 1003 PIZZA
70 ME 1003 KB

72 **Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800**

Refrigerated table euronorm confectionery 600x400 · Table réfrigérée euronorme 600x400 pâtisserie série 800

72 MR 1620
72 MR 2190
72 MR 2750
72 MR 1620 CR
72 MR 2190 CR
72 MR 2750 CR

74 **Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 preinstalada**

Refrigerated table euronorm confectionery 600x400 for remote compressor · Table réfrigérée euronorma 600x400 pâtisserier groupe à distance

74 MR 1620 GR
74 MR 2190 GR
74 MR 2750 GR

75 **Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 central puertas a dos caras Serie 800**

"Pass thru" confectionery counter 600x400 · Table réfrigérée euronorma 600x400 pâtisserier traversante série 800

75 MR 1620 PDC
75 MR 2190 PDC
75 MR 1620 PDCR
75 MR 2190 PDCR

76 **Mesa refrigerada para ensaladas Serie 800**

Salad preparation table · Table réfrigérée preparation salades série 800

76 MR 1620 EN
76 MR 2190 EN

78 **Mesa congelación pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800**

Freezer table euronorm confectionery 600x400 Table congelation euronorme 600x400 pâtisserier série 800

78 MR 1620 BT
78 MR 2190 BT

80 **Mesa refrigerada para pizza Modelo Lucena**

Pizza prep table · Meuble réfrigérée preparation pizza Modèle Lucena

80 MPL 1740
80 MPL 2300

82 **Mesa refrigerada para pizza**

Pizza prep table counters with granite worktop Meuble réfrigérée preparation pizza avec dessus granit

82 MP 1740
82 MP 2300
82 MP 1740 CN
82 MP 2300 CN

84 **Mesa refrigerada ventilada para ensalada Serie 800**

Cooled ventilated salad preparation table · Table réfrigérée ventilé preparation salades série 800

84 MEV 1000
84 MEV 1500

86 **Mesa snack gastronorm**

Gastronorm refrigerated bases · Soubassment réfrigérée gastronorme

86 MSG 1000
86 MSG 1400
86 MSG 2000
86 MSG 2400

88 **Frente mostrador refrigerado**

Tall back bar counter series · Desserte arrière bar

88 FMPP 1500 II
88 FMPP 2000 II
88 FMPP 2500 II
88 FMPP 1500 CR
88 FMPP 2000 CR
88 FMPP 2500 CR

90 **Frente mostrador refrigerado pre-instalado**

Refrigerated pre-installed tall back bar counter series · Desserte arrière bar réfrigéré groupe á distance

90 FMPP 1500 GR
90 FMPP 2000 GR
90 FMPP 2500 GR

92 **Mueble cafetera**

Coffee unit · Meuble cafétéria

92 MCAF 820
92 MCAF 1000 CD/CI
92 MCAF 1500
92 MCAF 2000
92 MCAF 2500

94 **Mueble estantería y Mesa de trabajo**

Shelf unit and working table · Meuble étagère et Table de travail

94 ME 30/1000
94 ME 30/1500
94 ME 30/2000
94 ME 30/2500
94 ME 60/1000
94 ME 60/1500
94 ME 60/2000
94 ME 60/2500
94 MT 60/1000
94 MT 60/1500
94 MT 60/2000
94 MT 70/1000
94 MT 70/1500
94 MT 70/2000

Mesa refrigerada Serie 600

Refrigerator Counter · Desserte dessous de comptoir série 600

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x430.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada para salvar el plano frontal de la encimera.
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x418x105).
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x418x205).
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x418x307).
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.
- Sistema de cajones con autocierre.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. (II)
- Puertas cristal con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior incorporada y bisagra (CR).
- Parrilla doble tupida plastificada. (CR)
- Iluminación LED. (CR)
- Fregaderos integrados en la encimera. (F)
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8". (GR)
- No se incluye capilar ni válvula de expansión (GR)
- Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N. (EN)
- Tapa de acero con bloqueo de apertura. (EN)
- Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado. (EN)

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- System of ventilated contdensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430.
- Door clearance of 375x526.
- Conde nsing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Drawers with telescopic guides for complete opening.
- Body of drawer 1/3 (302x418x105).
- Body of drawer 1/2 (302x418x205).
- Body of drawer 2/3 (302x418x307).
- Optional lock for doors and drawers.
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.
- Drawers with self-closing device.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge. (II)
- Door with double glass (6-15-5), interior light and blocked opening hinge (CR).
- Platic-coated extra-dense wire shelf. (CR)
- LED lighting. (CR)
- Integrated sinks in the worktop. (F)
- 3/8"connection tubes to the evaporator. (GR)
- Capillary and expansion valve not included. (GR)
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays. (EN)
- Stainless steel lid with blocked opening hinge (EN)
- Important: The trays should contain previously refrigerated product. (EN)

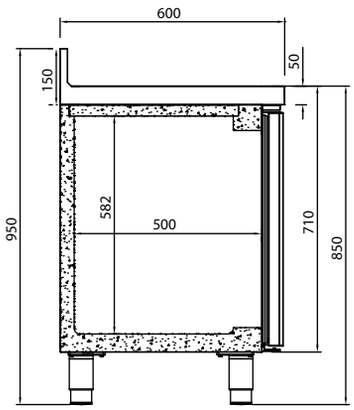
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur.
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage .
- Grilles intérieures de 325x430.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- Tiroirs sur glissières télescopiques pour une meilleure extraction et protéger la partie frontale de la surface de travail.
- Dimensions intérieures tiroir 1/3 (302x418x105).
- Dimensions intérieures tiroir 1/2 (302x418x205).
- Dimensions intérieures tiroir 2/3 (302x418x307).
- Serrure pour les portes et les tiroirs en option.
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture. (II)
- Porte double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur incorporé. (CR)
- Grille double dense plastifiée. (CR)
- Éclairage LED. (CR)
- Éviers intégrés sur la surface de travail. (F)
- Tubes de connexion de l'évaporateur de 3/8. (GR)
- Ne sont inclus ni capillaire ni soupape d'expansion. (GR)
- Surface de travail injectée en polyuréthane et compartiment pour les bacs G/N. (EN)
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture. (EN)
- Important: Les plateaux doivent contenir un produit préalablement réfrigéré. (EN)

Opcional · Optional · En option	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**25**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense (CR)	**31**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable (CR)	**45**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
• Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs BM 1/2x200	**356**
• Kit 3 cajones / Drawers / Kit 3 tiroirs BM 1/3x100	**532**
• Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs BM 2/3x300 + BM 1/3x100	**445**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs (1500 EN)	**272**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs (2000 EN)	**374**
• Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitreé (unité) (GR)	**82**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Grupo lado contrario / Group opposite side / Groupe côté contraire	**50**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º (excepto / except / sauf EN)	**Consultar / To consult**

Mesa refrigerada Serie 600

Refrigerator Counter · Desserte dessous de comptoir série 600



BMPP 2000 II

Régimen T^{RA} (38ºC) [-2ºC/+8ºC] (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 134 a Libre CFC'S

KIT CAJONES
DRAWERS · KIT TIROIRS

Kit 2 cajones Kit 2 drawers Kit 2 tiroirs BM 1/2x200	Kit 2 cajones Kit 2 drawers Kit 2 tiroirs BM 2/3x300 + BM 1/3x100	Kit 2 cajones Kit 2 drawers Kit 2 tiroirs BM 1/3x100

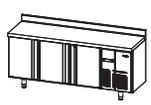
Serie 600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMPP 1500 II	1468	600	850	525	220/50	245	2	1	1/5	254	2,39	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPP 2000 II	1960	600	850	575	220/50	385	3	1	1/4	298	2,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPP 2500 II	2452	600	850	655	220/50	525	4	1	1/3	395	2,99	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

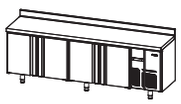
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMPP 1500 II
1.671 €



BMPP 2000 II
1.986 €



BMPP 2500 II
2.342 €

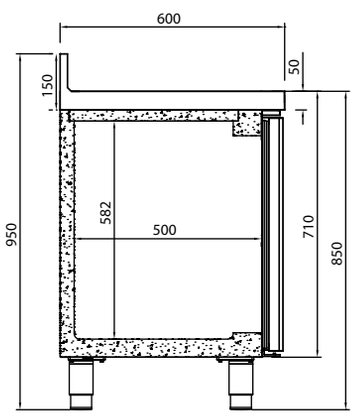
Mesa refrigerada puertas de cristal Serie 600

Glass door refrigerator counter · Desserte dessous de comptoir avec portes vitrées série 600

LED

BMPP 2000 CR

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)

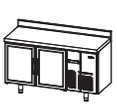


Serie 600

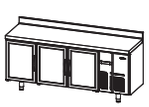
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMPP 1500 CR	1468	600	850	583	220/50	245	2	1	1/4	298	3,22	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPP 2000 CR	1960	600	850	687	220/50	385	3	1	1/3	395	3,79	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPP 2500 CR	2452	600	850	736	220/50	525	4	1	3/8	464	4,06	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

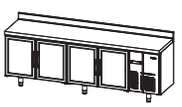
Precio · Price · Prix €



BMPP 1500 CR
1.906 €



BMPP 2000 CR
2.311 €

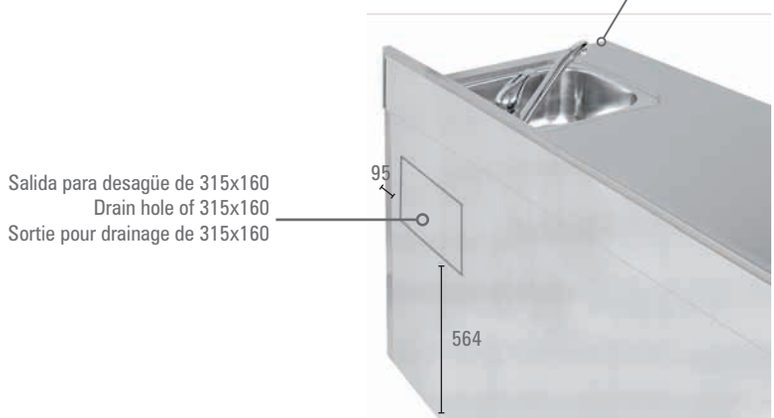


BMPP 2500 CR
2.769 €

Mesa refrigerada fregadero Serie 600

Refrigerator sink counter · Desserte dessous de comptoir avec évier série 600

BMPPF 2000 II



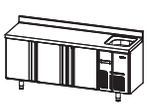
Serie 600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMPPF 1500 II	1468	600	850	525	220/50	245	2	1	1/5	254	2,39	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPPF 2000 II	1960	600	850	575	220/50	385	3	1	1/4	298	2,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPPF 2500 II	2452	600	850	655	220/50	525	4	1	1/3	395	2,99	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

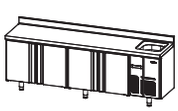
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMPPF 1500 II
1.918 €



BMPPF 2000 II
2.191 €



BMPPF 2500 II
2.579 €

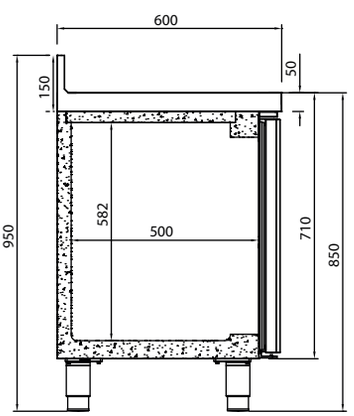
2

Mesa refrigerada pre-instalada Serie 600

Refrigerator counter for remote compressor · Desserte dessous de comptoir groupe à distance série 600

BMPP 2000 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included
Groupe non inclus



Serie 600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Evaporación	Régimen T[RA] (38°C)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMPP 1500 GR	1160	600	850	-	220/50	245	2	1	1/5*	254	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMPP 2000 GR	1652	600	850	-	220/50	385	3	1	1/4*	298	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m / Compresseur recommandé pour distances jusqu'à 5 m

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

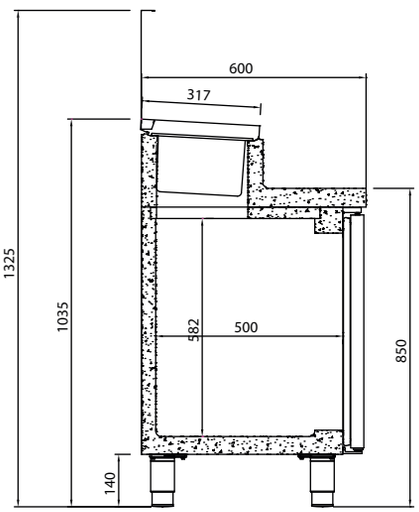
BMPP 1500 GR
1.339 €

BMPP 2000 GR
1.664 €

Mesa refrigerada para ensalada Serie 600

Preparation table · Desserte dessous de comptoir préparation salades série 600

BMPP 2000 EN



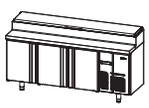
Serie 600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
BMPP 1500 EN	1468	600	1035	525	220/50	245	2	1	1/5	254	3,09	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**8 B. G/N 1/4x 150**
BMPP 2000 EN	1960	600	1035	575	220/50	385	3	1	1/4	298	3,38	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**11 B. G/N 1/4x 150**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMPP 1500 EN tapa
2.308 €



BMPP 2000 EN tapa
2.675 €

Mesa congelación serie 600

Freezer counter · Desserte dessous de comptoir congelation série 600

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC´s con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x430.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- **Marcos de puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.**
- **Desescarche por gas caliente.**
- **Válvula de expansión.**
- Cerradura opcional para puertas.
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

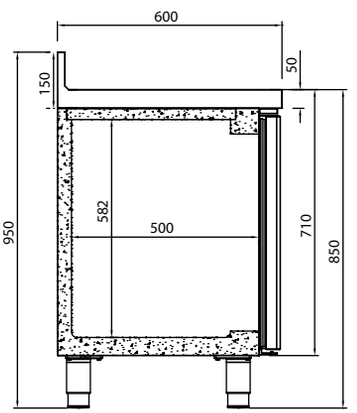
- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact structure.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber . door gasket easy to remove.
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430.
- Door clearance of 375x526.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- **Heated door frame to avoid accumulation of ice.**
- **Hot gas defrost.**
- **Expansion valve.**
- Optional lock for doors.
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture .
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage .
- Grilles intérieures de 325x430.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- **Cadres de portes chauffés pour éviter . l'accumulation de glace.**
- **Dégivrage par gaz chaud.**
- **Soupape d'expansion .**
- Serrure en option pour les portes.
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

		€
•	Parrilla / Wire shelf / Grille	**25**
•	Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
•	Cerradura / Lock / Serrure	**28**
•	Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
•	Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Serie 600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Poder de Congelación (Kg/24h)	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMPP 1500 BT	1468	600	850	627	220/50	245	2	0,7	1	1/3	258	6,17	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
BMPP 2000 BT	1960	600	850	847	220/50	385	3	1	1	3/8	353	8,33	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
BMPP 2500 BT	2452	600	850	771	220/50	525	4	1,8	1	1/2	452	7,59	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa congelación serie 600

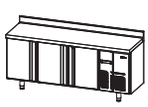
Freezer counter · Desserte dessous de comptoir congelation série 600

BMPP 2000 BT

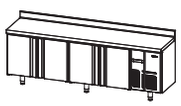
Régimen T^{RA} (38ºC) -18° (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

Precio · Price · Prix €

BMPP 1500 BT
2.117 €



BMPP 2000 BT
2.493 €



BMPP 2500 BT
2.987 €

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 Serie 700

Gastronorm 1/1 refrigerator counter · Table réfrigérée gastronorme 1/1 série 700

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x530.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada para salvar el plano frontal de la encimera.
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x518x105).
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x518x205).
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x518x307).
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.
- Sistema de cajones con autocierre.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura. (II)
- Puertas cristal con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior incorporada y bisagra (CR).
- Parrilla doble tupida plastificada. (CR)
- Iluminación LED. (CR)
- Fregaderos integrados en la encimera. (F)
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8". (GR)
- No se incluye capilar ni válvula de expansión (GR)
- Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N. (EN)
- Tapa de acero con bloqueo de apertura. (EN)
- Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado. (EN)

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530.
- Door clearance of 375x526.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Drawers with telescopic guides for complete opening.
- Body of drawer 1/3 (302x518x105).
- Body of drawer 1/2 (302x518x205).
- Body of drawer 2/3 (302x518x307).
- Optional lock for doors and drawers.
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.
- Drawers with self-closing device.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge. (II)
- Door with double glass (6-15-5), interior light and blocked opening hinge (CR).
- Platic-coated extra-dense wire shelf. (CR)
- LED lighting. (CR)
- Integrated sinks in the worktop. (F)
- 3/8"connection tubes to the evaporator. (GR)
- Capillary and expansion valve not included. (GR)
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays. (EN)
- Stainless steel lid with blocked opening hinge (EN)
- Important: The trays should contain previously refrigerated product. (EN)

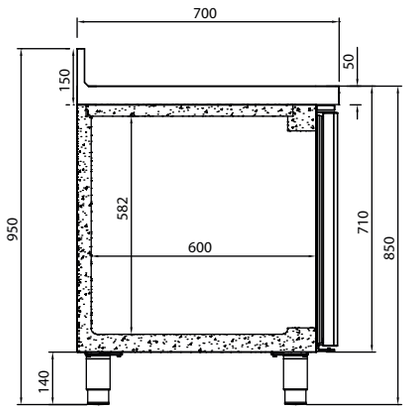
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur.
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage .
- Grilles intérieures de 325x530.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- Tiroirs sur glissières télescopiques pour une meilleure extraction et protéger la partie frontale de la surface de travail.
- Dimensions intérieures tiroir 1/3 (302x518x105).
- Dimensions intérieures tiroir 1/2 (302x518x205).
- Dimensions intérieures tiroir 2/3 (302x518x307).
- Serrure pour les portes et les tiroirs en option.
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture. (II)
- Porte double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur incorporé. (CR)
- Grille double dense plastifiée. (CR)
- Éclairage LED. (CR)
- Éviers intégrés sur la surface de travail. (F)
- Tubes de connexion de l'évaporateur de 3/8. (GR)
- Ne sont inclus ni capillaire ni soupape d'expansion. (GR)
- Surface de travail injectée en polyuréthane et compartiment pour les bacs G/N. (EN)
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture. (EN)
- Important: Les plateaux doivent contenir un produit préalablement réfrigéré. (EN)

Opcional · Optional · En option	€
Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense (CR)	**34**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable (CR)	**50**
Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs BMGN 1/2x200	**445**
Kit 3 cajones / Drawers / Kit 3 tiroirs BMGN 1/3x100	**660**
Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100	**491**
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs (1470 EN)	**227**
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs (1960 EN)	**326**
Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitreé (unité) (GR)	**82**
Cerradura / Lock / Serrure	**28**
Grupo lado contrario / Group opposite side / Groupe côté contraire	**50**
Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º (excepto / except / sauf EN)	**Consultar / To consult**

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 Serie 700

Gastronorm 1/1 refrigerator counter · Table réfrigérée gastronorme 1/1 série 700



BMGN 1960 II
Gastronorm 1/1

Régimen T^{RA} (38ºC) [-2ºC/+8ºC] (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 134 a Libre CFC'S

KIT CAJONES
DRAWERS · KIT TIROIRS

Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
Kit 2 tiroirs
BM 1/2x200

Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
Kit 2 tiroirs
BM 2/3x300 + BM 1/3x100

Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
Kit 2 tiroirs
BM 1/3x100

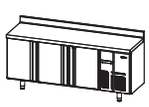
Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMGN 1470 II	1468	700	850	550	220/50	295	2	1	1/4	298	2,51	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 1960 II	1960	700	850	690	220/50	460	3	1	1/3	395	3,15	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 2450 II	2452	700	850	740	220/50	625	4	1	3/8	464	3,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

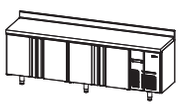
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 II
1.904 €



BMGN 1960 II
2.254 €



BMGN 2450 II
2.665 €

2

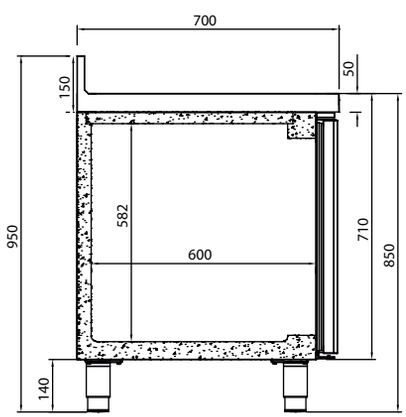
Mesa refrigerada gastronorm 1/1 puertas de cristal Serie 700

Gastronorm 1/1 glass door refrigerator counter · Table réfrigérée gastronorme 1/1 portes vitrées série 700

LED

BMGN 1960 CR

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)



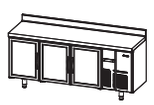
Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{SA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMGN 1470 CR	1468	700	850	508	220/50	295	2	1	1/3	395	2,80	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 1960 CR	1960	700	850	617	220/50	460	3	1	3/8	464	3,41	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 2450 CR	2452	700	850	656	220/50	625	4	1	1/2	568	3,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

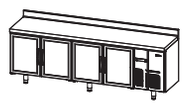
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 CR
2.141 €



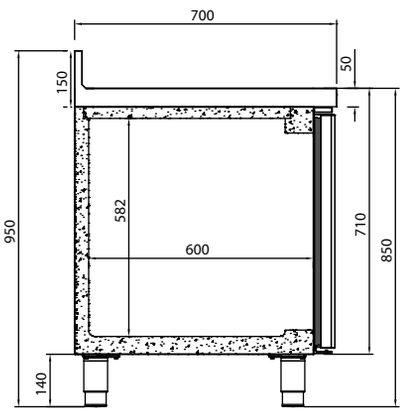
BMGN 1960 CR
2.591 €



BMGN 2450 CR
3.106 €

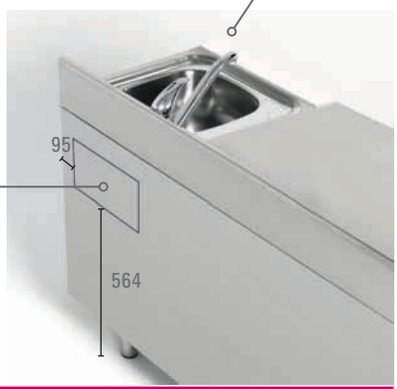
Mesa refrigerada fregadero gastronorm 1/1 Serie 700

Gastronorm 1/1 refrigerator counter sink · Table réfrigérée gastronorme 1/1 èvier série 700



Grifo no incluido
Not included faucet
Robinet non inclus

Salida para desagüe de 315x160
Drain hole of 315x160
Sortie pour drainage de 315x160



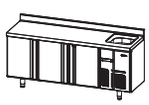
Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMGN 1470 F	1468	700	850	550	220/50	295	2	1	1/4	298	2,51	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 1960 F	1960	700	850	690	220/50	460	3	1	1/3	395	3,15	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 2450 F	2452	700	850	740	220/50	625	4	1	3/8	464	3,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

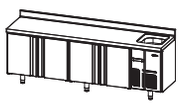
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 F
2.081 €



BMGN 1960 F
2.454 €



BMGN 2450 F
2.800 €

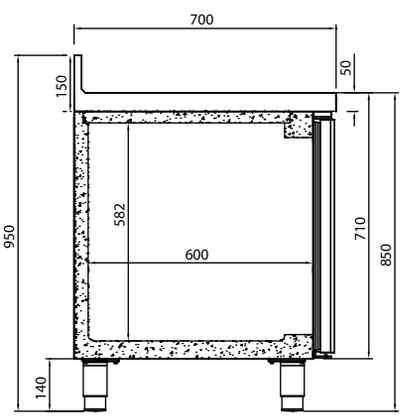
2

Mesa refrigerada gastronorm 1/1, pre-instalada Serie 700

Gastronorm 1/1 refrigerator counter for remote compressor / Table réfrigérée gastronorme 1/1 groupe à

BMGN 1960 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included
Groupe non inclus



Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W à -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMGN 1470 GR	1160	700	850	-	220/50	295	2	1	1/4*	298	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 1960 GR	1652	700	850	-	220/50	460	3	1	1/3*	395	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BMGN 2450 GR	2144	700	850	-	220/50	625	4	1	3/8*	464	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

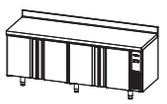
* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m / Compresseur recommandé pour distances jusqu'à 5 m

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 GR
1.445 €

BMGN 1960 GR
1.737 €

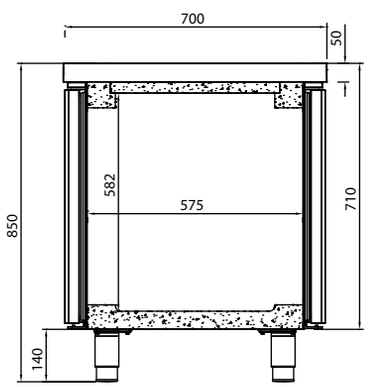


BMGN 2450 GR
2.111 €

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 central, con puertas a dos caras Serie 700

Gastronorm 1/1 “Pass thru” - counter · Table réfrigérée gastronome 1/1 traversante série 700

BMGN 1960 PDC

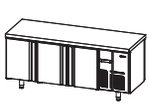


Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{SA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	
BMGN 1470 PDC	1468	700	850	525	220/50	280	2	1	1/4	298	2,52	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	
BMGN 1960 PDC	1960	700	850	575	220/50	435	3	1	1/3	395	2,76	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.																		3,62

Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 PDC
2.279 €



BMGN 1960 PDC
2.659 €

2

Mesa congelación gastronorm 1/1 Serie 700

Gastronorm 1/1 freezer counter · Table congelation gastronorme 1/1 série 700

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x530.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- **Marcos de puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.**
- **Desescarche por gas caliente.**
- **Válvula de expansión.**
- Cerradura opcional para puertas.
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

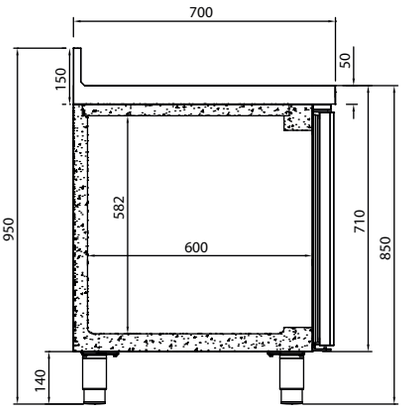
- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of stainless AISI 304 steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact structure.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530.
- Door clearance of 375x526.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- **Heated door frame to avoid accumulation of ice.**
- **Hot gas defrost.**
- **Expansion valve.**
- Optional lock for doors.
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture .
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage .
- Grilles intérieures de 325x530.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- **Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace.**
- **Dégivrage par gaz chaud.**
- **Soupape d'expansion .**
- Serrure en option pour les portes.
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Poder de congelación (Kg/24h)	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BMGN 1470 BT	1468	700	850	720	220/50	295	2	1	1	3/8	353	7,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
BMGN 1960 BT	1960	700	850	850	220/50	460	3	1,8	1	1/2	452	8,36	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
BMGN 2450 BT	2452	700	850	965	220/50	625	4	2,2	1	5/8	542	9,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

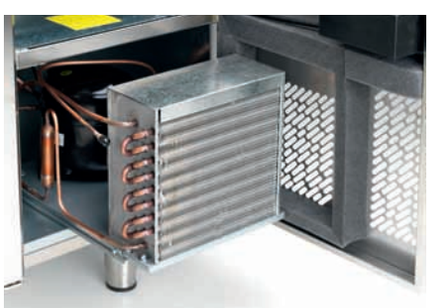
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa congelación gastronorm 1/1 Serie 700

Gastronorm 1/1 freezer counter · Table congelation gastronorme 1/1 série 700

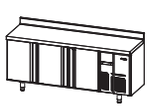
BMGN 1960 BT

Régimen T^{RA} (38ºC) -18° (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

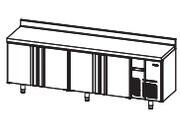


Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 BT
2.516 €



BMGN 1960 BT
2.962 €



BMGN 2450 BT
3.448 €

2

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para pizza Serie 700

Gastronorm 1/1 pizza preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation pizza série 700

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x530.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.
- **Encimera de granito.**
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

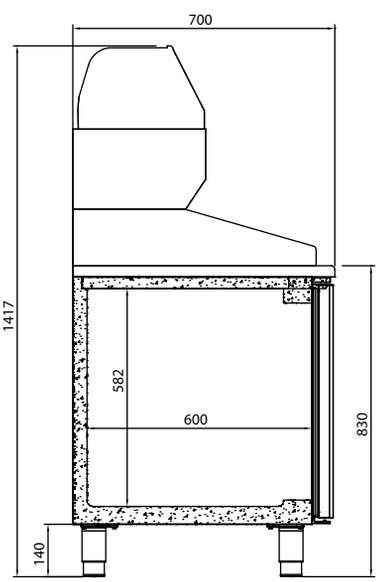
- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact structure.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530.
- Door clearance of 375x526.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- **Granite worktop.**
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture.
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage.
- Grilles intérieures de 325x530.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- Serrure en option pour les portes.
- **Surface de travail en granite.**
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MPG 1490	**204**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MPG 1980	**267**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



MPG

Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TºA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional*
MPG 1490	1490	700	830 1417	550 + 150	220/50	295 + 35	2	1	1/4 + 1/8	298 + 140	4,71	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada / Placa fría Forced / Cold board Ventilé / Plaque froide	0ºC/+6ºC +4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**6 B. G/N 1/4x150**
MPG 1980	1980	700	830 1417	690 + 150	220/50	460 + 35	3	1	1/3 + 1/8	395 + 140	5,35	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC +4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**1 B. G/N 1/2x150** **7 B. G/N 1/4x150**

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

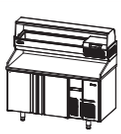
Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para pizza Serie 700

Gastronorm 1/1 pizza preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation pizza série 700

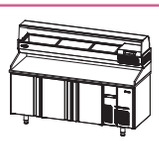
MPG 1490

MPG 1980

Precio · Price · Prix €



MPG 1490
2.882 €



MPG 1980
3.537 €

Vitrina ingredientes incluida en el precio

Show case ingredients included in the price.
Vitrine ingredients inches dans le prix.

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x530.
- Claro de puerta de 375x526.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N.
- Tapa de acero con bloqueo de apertura.
- **Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.**
- Cerradura opcional para puertas.
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact structure.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530.
- Door clearance of 375x526.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays.
- Stainless steel lid with blocked opening hinge.
- **Important: The trays should contain previously refrigerated product.**
- Optional lock for doors.
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre .
- Structure compacte totalement injectée .
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture .
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer.
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage .
- Grilles intérieures de 325x530.
- Passage de porte 375x526.
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4.
- Surface de travail injectée en polyuréthane et compartiment pour les plateaux G/N.
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture.
- **Important: Les plateaux doivent contenir un produit préalablement réfrigéré.**
- Serrure en option pour les portes.
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs 1470 EN	**227**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs 1960 EN	**326**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1470 2P	**213**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1960 3P	**249**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
BMGN 1470 EN	1468	700	850 1035	550	220/50	295	2	1	1/4	298	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**10 juegos guías 2 parrillas estante 10 set of guides 2 grate shelves 10 jeux glissières 2 grilles fixe**	1 B. G/N 1/2x150 6 B. G/N 1/3x150
BMGN 1960 EN	1960	700	850 1035	690	220/50	460	3	1	1/3	395	4,06	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**15 juegos guías 3 parrillas estante 15 set of guides 3 grate shelves 15 jeux glissières 3 grilles fixe**	1 B. G/N 1/2x150 9 B. G/N 1/3x150
ME 1470 2P	1468	700	850	550	220/50	295	2	1/5 juegos	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles	1 B. G/N 1/1x150 2 B. G/N 1/4x150 3 B. G/N 1/3x150
ME 1960 3P	1960	700	850	590	220/50	460	3	1/5 juegos	3/8	464	3,47	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles	2 B. G/N 1/1x150 2 B. G/N 1/2x150 3 B. G/N 1/3x150

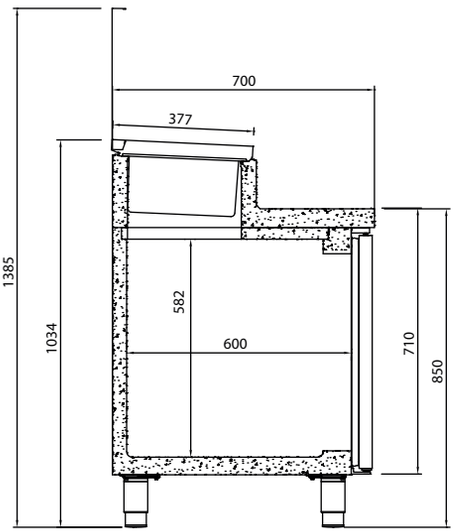
* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

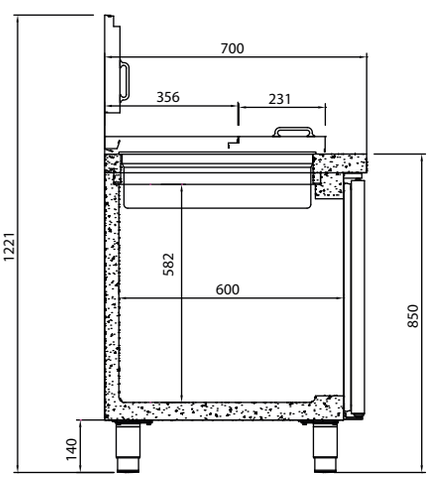
Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

Bandejas GN 1/3 x 150 - GN 1/2 x 150
Trays GN 1/3 x 150 - GN 1/2 x 150
Bacs GN 1/3 x 150 - GN 1/2 x 150



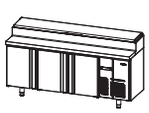
BMGN 1960 EN



ME 1960 3P

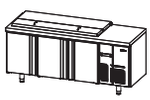
Precio · Price · Prix €

BMGN 1470 EN
2.410 €



BMGN 1960 EN
2.850 €

ME 1470 2P
2.302 €



ME 1960 3P
2.760 €

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 325x530
- Tapa de acero con bloqueo de apertura
- Cerradura opcional para puertas y cajones
- Encimera con alojamiento para bandejas G/N
- Encimera de granito con protector de cristal (pizza)
- Claro de puerta de 375x402
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- **Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado**
- Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación LED interior incorporada.
- Sistema de cajones con autocierre.

Technical Features

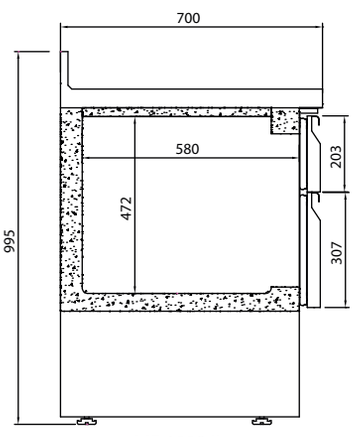
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Possibility of changing the opening sense of the doors
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 325x530
- Stainless steel lid with blocked opening hinge
- Optional lock for doors and drawers
- Worktop and lodging for G/N
- Granite worktop with glass protection (pizza)
- Door clearance of 375x402
- Triple chamber door gasket easy to remove
- **Important: The trays should contain previously refrigerated product**
- As option, door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting.
- Drawers with self-closing device.

Caractéristiques Techniques

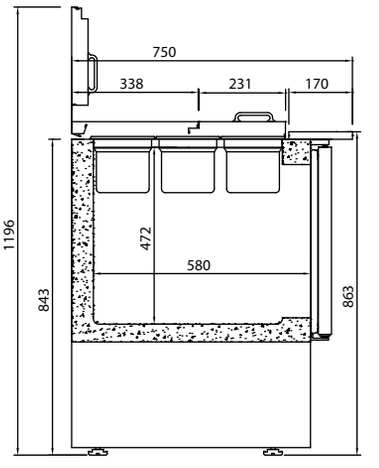
- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 325x530
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture
- Serrure en option pour les portes et lestitoies
- Surface de travail avec compartiment pour des bacs G/N
- Surface de travail en granite avec protecteur en verre (pizza)
- Passage de porte 375x402
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer
- **Important: Les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré**
- Portes double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé en option.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.

Opcional · Optional · En option

	€
Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1000 Bandejas	**276**
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1000 EN	**170**
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1000 Pizza	**111**
Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitrée (unité)	**76**
Cerradura / Lock / Serrure	**28**
Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar To consult**
Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II)	**430**



ME 1000 II



ME 1000 BAN

Serie 700

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
ME 1000 BAN	978	700	857	424	220/50	230	2	1/3 juegos	1/5	254	2,49	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux glissières 2 grilles	6 B. G/N 1/3x150 3 B. G/N 1/6x150
ME 1000 EN	978	700	885 1050	424	220/50	230	2	1/3 juegos	1/5	254	2,49	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux glissières 2 grilles	5 B. G/N 1/4x150
ME 1000 II	978	700	885	424	220/50	230	2	1/3 juegos	1/5	254	1,93	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux 2 grilles	
ME 1000 PIZZA	978	700	865 1129	424	220/50	230	2	1/3 juegos	1/5	254	2,61	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux glissières 2 grilles	1 B. G/N 1/3x150 3 B. G/N 1/6x150
ME 1000 KB	978	700	1125	424	220/50	230	2	1/3 juegos	1/5	254	2,61	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux glissières 2 grilles	6 B. G/N 1/3x150 3 B. G/N 1/6x150

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

2012 Nuevo

ME 1000 KB

ME 1000 EN

ME 1000 BAN

LED

ME 1000 II
(Opción puerta de cristal
Glass door / Porte vitrée)

ME 1000 PIZZA

Precio · Price · Prix €

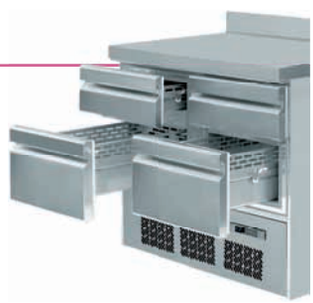
ME 1000 BAN
1.671 €

ME 1000 EN
1.825 €

ME 1000 II
1.638 €

ME 1000 PIZZA
1.789 €

ME 1000 KB
1.690 €



Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza.
- Parrillas interiores de 325x530.
- Tapa de acero con bloqueo de apertura.
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Encimera con alojamiento para bandejas G/N.
- Encimera de granito con protector de cristal (pizza).
- Claro de puerta de 375x402.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.
- Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación LED interior incorporada.
- Sistema de cajones con autocierre.

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel.
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact structure.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Guides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530.
- Stainless steel lid with blocked opening hinge.
- Optional lock for doors and drawers.
- Worktop and lodging for G/N.
- Granite worktop with glass protection (pizza).
- Door clearance of 375x402.
- Triple chamber door gasket easy to remove.
- Important: The trays should contain previously refrigerated product.
- As option, door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting.
- Drawers with self-closing device.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304.
- Intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Structure compacte totalement injectée.
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable.
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture .
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes.
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage.
- Grilles intérieures de 325x530.
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture.
- Serrure en option pour les portes et lestiroies.
- Surface de travail avec compartiment pour des bacs G/N.
- Surface de travail en granite avec protecteur en verre (pizza).
- Passage de porte 375x402.
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer.
- Important: Les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré.
- Portes double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé en option.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1003 Bandejas	**453**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1003 EN	**272**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs ME 1003 Pizza	**170**
• Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitrée (unité)	**76**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Kit 2 cajones / Drawers / Kit 2 tiroirs 1x1/2 + 1x1/3 Modelo II	**430**

Serie 700

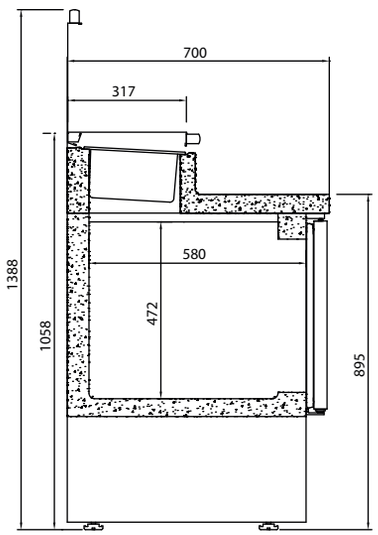
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
ME 1003 BAN	1460	700	857	665	220/50	355	3	1/3 juegos	3/8	464	3,91	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	9 B. G/N 1/3x150 6 B. G/N 1/6x150
ME 1003 EN	1460	700	885 1050	665	220/50	355	3	1/3 juegos	3/8	464	3,91	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	8 B. G/N 1/4x150
ME 1003 II	1460	700	885	665	220/50	355	3	1/3 juegos	3/8	464	3,03	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	
ME 1003 PIZZA	1460	700	865 1129	665	220/50	355	3	1/3 juegos	3/8	464	4,09	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	2 B. G/N 1/3x150 4 B. G/N 1/6x150
2012 Nuevo **ME 1003 KB**	1460	700	1125	665	220/50	355	3	1/3 juegos	3/8	464	4,09	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	9 B. G/N 1/3x150 6 B. G/N 1/6x150

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

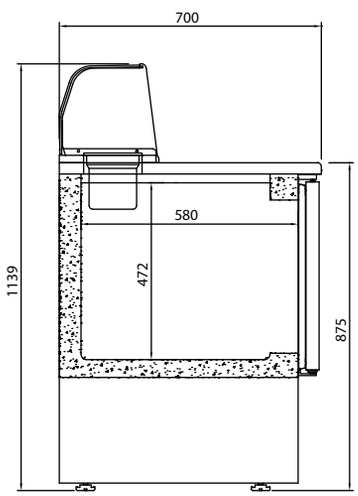
Mesa refrigerada gastronorm 1/1 para ensalada Serie 700

Gastronorm 1/1 salad preparation table · Table réfrigérée gastronorme 1/1 preparation salades série 700



ME 1003 EN

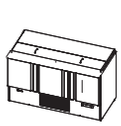
ME 1003 II



ME 1003 PIZZA

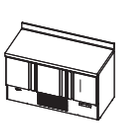
ME 1003 PIZZA

Precio · Price · Prix €



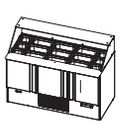
ME 1003 BAN
1.997 €

ME 1003 EN
2.179 €



ME 1003 II
1.844 €

ME 1003 PIZZA
2.151 €



ME 1003 KB
2.042 €

2

Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800

Refrigerated table euronorm confectionery 600x400 · Table réfrigérée euronorme 600x400 pâtisserie série 800

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Encimera sin peto trasero de 50 mm de espesor
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 450x526
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior LED incorporada (CR-PDCR)
- **Parrilla doble tupida plastificada, en modelos puerta de cristal (CR-PDCR)**
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8" (GR)
- **Cerradura opcional para puertas (GR)**
- **Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior LED incorporada (GR)**
- **No se incluye capilar ni válvula de expansión (GR)**

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Possibility of changing the opening sense of the doors
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Worktop of 50 mm of thickness without backsplash
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 450x526
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.
- Door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting (CR-PDCR)
- **Plastic-coated extra-dense wire shelf in all glass door models (CR-PDCR)**
- 3/8" Connection tubes to the evaporator (GR)
- **Optional lock for doors (GR)**
- **As option, door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting (GR)**
- **Capillary and expansion valve not included (GR)**

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Surface de travail sans protection arrière de 50 mm d'épaisseur
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 450x526
- Serrure en option pour les portes
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.
- Porte double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé (CR-PDCR)
- **Grille double dense plastifiée, dans des modèles porte de verre (CR-PDCR)**
- Tubes de connexion de l'évaporateur de 3/8 (GR)
- **Serrure en option pour les portes (GR)**
- **Portes double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé en option (GR)**
- **Ne sont inclus ni capillaire ni soupape d'expansion (GR)**

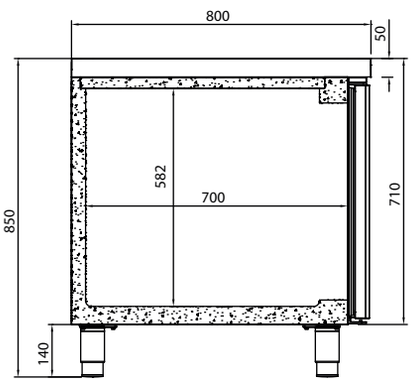
Opcional · Optional · En option	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**32**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense	**39**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable	**57**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Encimera de granito m/l x 30 espesor / Granite worktop per linear meter / Dessus granit m/l x 30 épaisseur	**294**
• Encimera / Worktop / Dessus MR 1620 1618x800x30	**477**
• Encimera / Worktop / Dessus MR 2190 2185x800x30	**644**
• Encimera / Worktop / Dessus MR 2750 2752x800x30	**810**
• Bandeja inox 600x400 / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**33**
• Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitrée (unité) (MR GR)	**89**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**

Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800

Refrigerated table euronorm confectionery 600x400 · Table réfrigérée euronorme 600x400 pâtisserie série 800

Régimen T[RA] (38ºC) [-2ºC/+8ºC] · (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo · Refrigerante R 134 a · Libre CFC'S

MR 2190
(granito opcional / optional granite worktop / granit en option)



MR 2190 CR

LED

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)

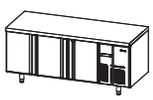
Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MR 1620	1618	800	850	550	220/50	405	2	1/5 juegos	1/3	395	2,51	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190	2185	800	850	590	220/50	625	3	1/5 juegos	3/8	464	2,69	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles
MR 2750	2752	800	850	670	220/50	845	4	1/5 juegos	1/2	568	3,06	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	20 juegos guías 4 parrillas 20 set of guides 4 grate 20 jeux glissières 4 grilles
MR 1620 CR	1618	800	850	648	220/50	405	2	1/5 juegos	3/8	464	3,58	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190 CR	2185	800	850	697	220/50	625	3	1/5 juegos	1/2	568	3,85	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles
MR 2750 CR	2752	800	850	776	220/50	845	4	1/5 juegos	5/8	684	4,28	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	20 juegos guías 4 parrillas 20 set of guides 4 grate 20 jeux glissières 4 grilles

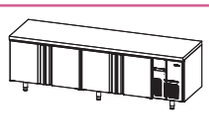
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

MR 1620
2.111 €

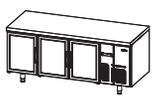


MR 2190
2.516 €

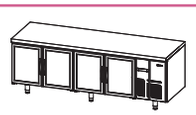


MR 2750
3.044 €

MR 1620 CR
2.371 €



MR 2190 CR
2.885 €



MR 2750 CR
3.527 €

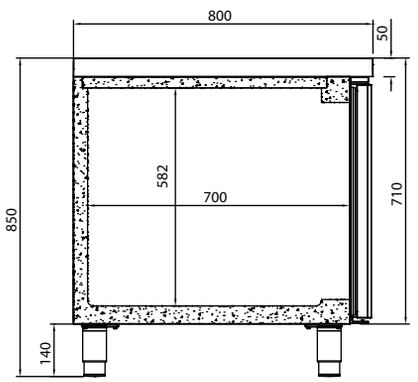
2

Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 preinstalada

Refrigerated table euronorm confectionery 600x400 for remote compressor · Table réfrigérée euronorma 600x400 pâtisserier groupe à distance

MR 2190 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included
Groupe non inclus

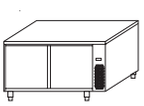


Serie 800

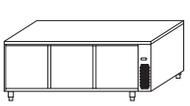
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MR 1620 GR	1310	800	850	-	220/50	405	2	1/5 juegos	1/3*	395	-	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190 GR	1877	800	850	-	220/50	625	3	1/5 juegos	3/8*	464	-	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles
MR 2750 GR	2444	800	850	-	220/50	845	4	1/5 juegos	1/2*	568	-	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	20 juegos guías 4 parrillas 20 set of guides 4 grate 20 jeux glissières 4 grilles

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m / Compresseur recommandé pour distances jusqu'à 5 m
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

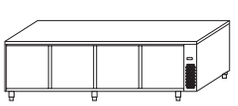
Precio · Price · Prix €



MR 1620 GR
1.574 €



MR 2190 GR
1.988 €



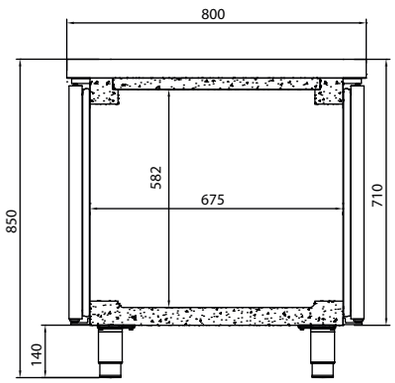
MR 2750 GR
2.410 €

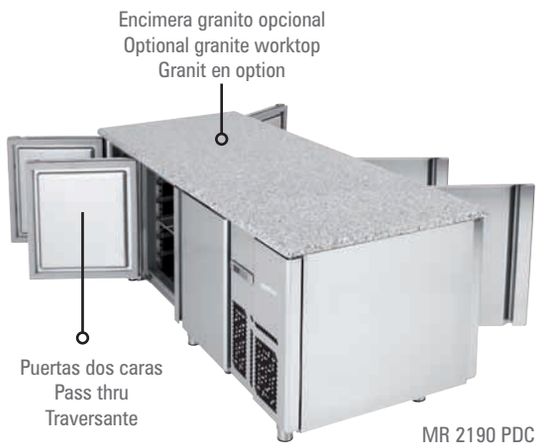
Mesa refrigerada pastelería euronorma 600 x 400 central puertas a dos caras Serie 800

"Pass thru" confectionery counter 600x400 · Table réfrigérée euronorma 600x400 pâtisserier traversante série 800

LED

MR 2190 PDCR





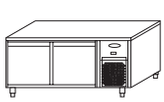
MR 2190 PDC

Serie 800

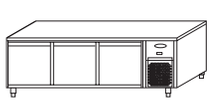
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MR 1620 PDC	1618	800	850	547	220/50	385	2	1/5 juegos	3/8	395	2,63	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190 PDC	2185	800	850	590	220/50	590	3	1/5 juegos	1/3	464	2,83	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles
MR 1620 PDCR	1618	800	850	646	220/50	385	2	1/5 juegos	1/2	568	4,65	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190 PDCR	2185	800	850	774	220/50	590	3	1/5 juegos	5/8	684	5,57	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

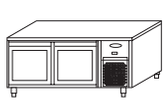
Precio · Price · Prix €



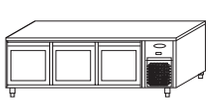
MR 1620 PDC
2.347 €



MR 2190 PDC
2.870 €



MR 1620 PDCR
2.714 €



MR 2190 PDCR
3.419 €

Mesa refrigerada para ensaladas Serie 800

Salad preparation table · Table réfrigérée preparation salades série 800

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N (EN)
- Tapa de acero con bloqueo de apertura
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 450x526
- **Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado**
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

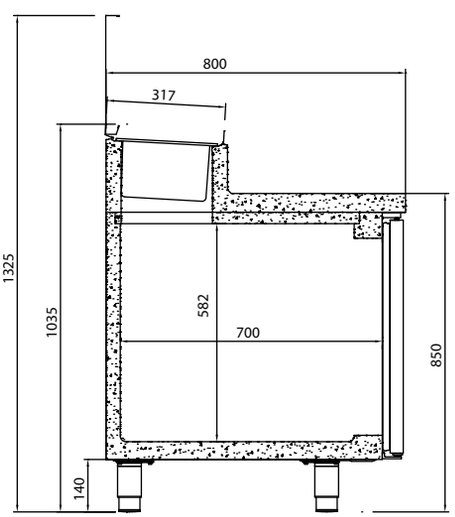
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays (EN)
- Stainless steel lid with blocked opening hinge
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 450x526
- **Important: The trays should contain previously refrigerated product**
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Surface de travail injectée en polyuréthane et compartiment pour les plateaux G/N
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 450x526
- **Important: Les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré**
- Serrure en option pour les portes
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

		€
•	Parrilla / Wire shelf / Grille	**32**
•	Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
•	Bandeja inox 600x400 / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**33**
•	Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MR 1620	**306**
•	Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MR 2190	**442**
•	Cerradura / Lock / Serrure	**28**
•	Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar To consult**



Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
MR 1620 EN	1618	800	850 1050	550	220/50	405	2	1/5 juegos	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	10 juegos guías 2 parrillas estante 10 set of guides 2 grate shelves 10 jeux glissières 2 grilles fixe	9 B. G/N 1/4x150
MR 2190 EN	2185	800	850 1050	590	220/50	625	3	1/5 juegos	3/8	464	3,47	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	15 juegos guías 2 parrillas estante 15 set of guides 2 grate shelves 15 jeux glissières 2 grilles fixe	13 B. G/N 1/4x150

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

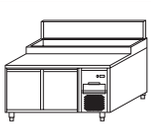
Mesa refrigerada para ensaladas Serie 800

Salad preparation table · Table réfrigérée preparation salades série 800

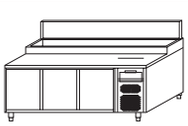
Bandeja GN 1/4x150
Trays GN 1/4x150
Bacs GN 1/4x150

MR 2190 EN

Precio · Price · Prix €



MR 1620 EN
2.725 €



MR 2190 EN
3.144 €

Mesas · Tables · Tables

Mesa congelación pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800

Freezer table euronorm confectionery 600x400 · Table congelation euronorme 600x400 pâtisserier série 800

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Encimera sin peto trasero de 50 mm de espesor
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 450x526
- Cerradura opcional para puertas
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo
- Descarche por gas caliente
- Válvula de expansión
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

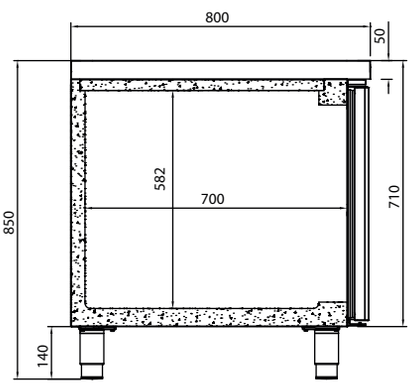
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Possibility of changing the opening sense of the doors
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Worktop of 50 mm of thickness without backsplash
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 450x526
- Optional lock for doors
- Heated door frame to avoid accumulation of ice
- Hot gas defrost
- Expansion valve
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Surface de travail sans protection arrière de 50 mm d'épaisseur
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 450x526
- Serrure en option pour les portes
- Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace
- Dégivrage par gaz chaud
- Soupape d'expansion
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**32**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Encimera de granito m/l x 30 espesor / Granite worktop per linear meter / Dessus granit m/l x 30 épaisseur	**294**
• Encimera / Worktop / Dessus MR 1620 1618x800x30	**477**
• Encimera / Worktop / Dessus MR 2190 2185x800x30	**644**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Bandeja inox 600x400 / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**32**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Poder de congelación (Kg/24h)	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MR 1620 BT	1618	800	850	850	220/50	405	2	1,6	1/5 juegos	1/2	452	8,36	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	10 juegos guías 2 parrillas 10 set of guides 2 grate 10 jeux glissières 2 grilles
MR 2190 BT	2185	800	850	950	220/50	625	3	2,5	1/5 juegos	5/8	542	9,35	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	15 juegos guías 3 parrillas 15 set of guides 3 grate 15 jeux glissières 3 grilles

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa congelación pastelería euronorma 600 x 400 Serie 800

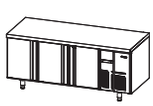
Freezer table euronorm confectionery 600x400 · Table congelation euronorme 600x400 pâtisserier série 800

MR 2190 BT
Encimera granito opcional / Optional granite worktop / Granit en option

Régimen T^{RA} (38ºC) -18° (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

Precio · Price · Prix €

MR 1620 BT
2.634 €



MR 2190 BT
3.078 €

2

Mesa refrigerada para pizza Modelo Lucena

Pizza prep table · Meuble réfrigérée preparation pizza Modèle Lucena

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Encimera inyectada con poliuretano y alojamiento para bandejas G/N
- Tapa de acero con bloqueo de apertura
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 450x526
- **Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado**
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

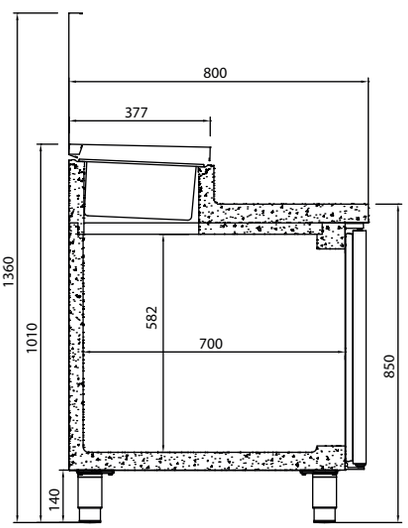
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays
- Stainless steel lid with blocked opening hinge
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 450x526
- **Important: The trays should contain previously refrigerated product**
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Surface de travail injectée en polyuréthane et compartiment pour les bacs G/N
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 450x526
- **Important: Les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré**
- Serrure en option pour les portes
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**32**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Parrilla de trabajo / Garnish racks / Grille de travail	**102**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MPL 1740	**312**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MPL 2300	**411**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Contenedores puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
MPL 1740	1693	800	850 1010	670	220/50	485	2	5 (600x400)	1/2	568	2,85	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**10 juegos guías** **2 parrillas** **10 set of guides** **2 grate** **10 jeux glissières** **2 grilles**	1 B. G/N 2/3x150 5 B. G/N 1/3x150 4 B. G/N 1/6x150 3 parrillas trabajo 3 work grate 3 grille de travail
MPL 2300	2260	800	850 1010	740	220/50	700	3	5 (600x400)	5/8	684	4,12	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**15 juegos guías** **3 parrillas** **15 set of guides** **3 grate** **15 jeux glissières** **3 grilles**	1 B. G/N 2/3x150 8 B. G/N 1/3x150 4 B. G/N 1/6x150 4 parrillas trabajo 4 work grate 4 grille de travail

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa refrigerada para pizza Modelo Lucena

Pizza prep table · Meuble réfrigérée preparation pizza Modèle Lucena

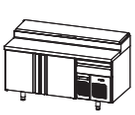
Parrillas de trabajo no incluidas de serie
Work grate not included
Grille de travail non incluses d'une série

MPL 1740

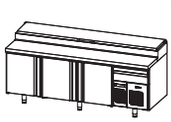
MPL 2300

Parrilla de trabajo
Garnish rack
Grille de travail

Precio · Price · Prix €



MPL 1740
3.427 €



MPL 2300
4.138 €

Mesa refrigerada para pizza

Pizza prep table counters with granite worktop · Meuble réfrigérée preparation pizza avec dessus granit

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 450x526
- Cajones neutros con guías telescópicas para contenedores de 600x400
- Opción de colocar una puerta en lugar de cajones neutros
- Cerradura opcional para puertas y cajones
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 450x526
- Drawers without cold with telescopic guides for containers of 600x400
- Possibility of placing a door without cold instead of drawers without cold
- Optional lock for doors and drawers
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 450x526
- Tiroirs neutres sur glissières télescopiques containers de 600x400
- Option de mettre un porte au lieu des tiroirs neutres
- Serrure pour les portes et les tiroirs en option
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**32**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Bandeja inox 600x400 / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**33**
• Contenedor de polipropileno / Polypropylene container / Container de polypropylène	**55**
• Opción neutro 6 cajones / Optional 6 drawers dry store / Option neutre 6 tiroirs	**486**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs VIP 1740	**199**
• Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs VIP 2300	**335**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Contenedores puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
MP 1740	1738	800	830 980	670	220/50	485	2	5 (600x400)	1/3 + 1/8	535	5,26	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Estática Forced/Statics Ventilé/Statique	+2ºC/+6ºC +4ºC+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**10 juegos guías 10 contenedores 10 set of guides 10 containers 10 jeux glissières 10 containers**	1 B. G/N 1/2x150 5 B. G/N 1/4x150
MP 2300	2305	800	830 980	740	220/50	700	3	5 (600x400)	3/8 + 1/8	604	5,57	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Estática Forced/Statics Ventilé/Statique	+2ºC/+6ºC +4ºC+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**15 juegos guías 15 contenedores 15 set of guides 15 containers 15 jeux glissières 15 containers**	1 B. G/N 1/2x150 9 B. G/N 1/4x150
MP 1740 CN	1738	800	830 980	390	220/50	235 175	1 + Neutro	5 (600x400)	1/4 + 1/8	438	3,98	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Estática Forced/Statics Ventilé/Statique	+2ºC/+6ºC +4ºC+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5 juegos guías 9 contenedores 5 set of guides 9 containers 5 jeux glissières 9 containers**	1 B. G/N 1/2x150 5 B. G/N 1/4x150 Puerta neutro Neutral door Porte neutre
MP 2300 CN	2305	800	830 980	600	220/50	485 175	2 + Neutro	5 (600x400)	1/3 + 1/8	535	4,94	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Estática Forced/Statics Ventilé/Statique	+2ºC/+6ºC +4ºC+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**10 juegos guías 14 contenedores 10 set of guides 14 containers 10 jeux glissières 14 containers**	1 B. G/N 1/2x150 9 B. G/N 1/4x150 Puerta neutro Neutral door Porte neutre

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa refrigerada para pizza

Pizza prep table counters with granite worktop · Meuble réfrigérée preparation pizza avec dessus granit

MP 2300

VIP 1/4 Serie

Opcional neutro 6 cajones
Optional 6 drawers dry store
En option neutre 6 tiroirs

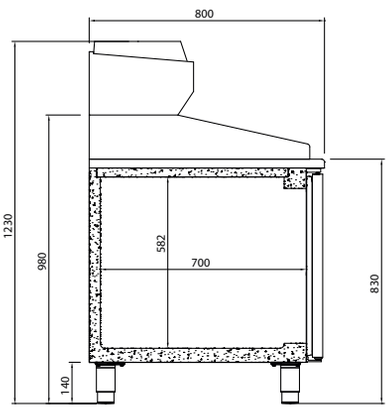
MP 2300 CN

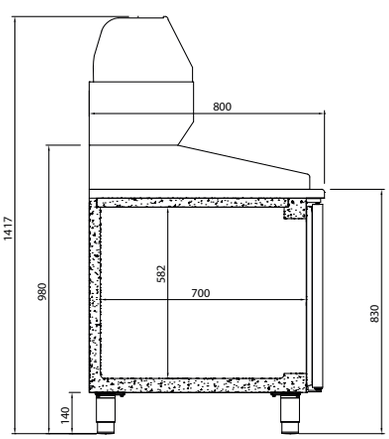
Vitrina ingredientes incluida en el precio

Show case ingredients included in the price.
Vitrine ingredients inches dans le prix.

Opcional / Optional / En option

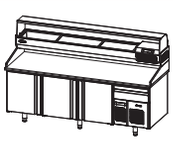
MP 2300 CN





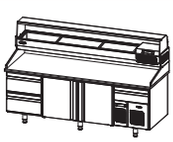
Precio · Price · Prix €

MP 1740
3.489 €



MP 2300
4.252 €

MP 1740 CN
3.555 €



MP 2300 CN
4.358 €

2

Mesa refrigerada ventilada para ensalada Serie 800

Cooled ventilated salad preparation table · Table réfrigérée ventilé preparation salades série 800

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 325x430 - 325x530
- Tapa de acero con bloqueo de apertura
- Cerradura opcional para puertas y cajones
- Encimera con alojamiento para bandejas G/N
- Claro de puerta de 375x526
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado
- Flujo de aire sobre las bandejas
- Patas regulables hasta 200 mm.

Technical Features

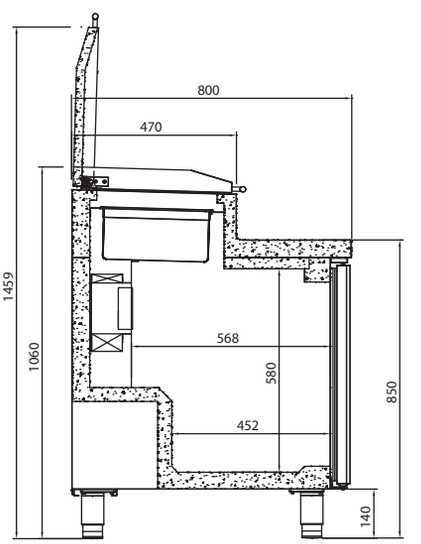
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Possibility of changing the opening sense of the doors
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 325x430 - 325x530
- Stainless steel lid with blocked opening hinge
- Optional lock for doors and drawers
- Worktop and lodging for G/N
- Door clearance of 375x526
- Triple chamber door gasket easy to remove
- Important: The trays should contain previously refrigerated product
- Air flow above the trays
- Adjustable legs up to 200 mm.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 325x430 - 325x530
- Couvercle en acier avec blocage d'ouverture
- Serrure en option pour les portes et lestiroies
- Surface de travail avec compartiment pour des bacs G/N
- Passage de porte 375x526
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer
- Important: Les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré
- Flux d'air sur les plateau
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm.

Opcional · Optional · En option

	€
Parrilla / Wire shelf / Grille GN 1/1 325x430	25
Parrilla / Wire shelf / Grille GN 1/1 325x530	28
Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	22
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MEV 1000	136
Combinación de bandejas / Trays kit / Combinaison de bacs MEV 1500	238
Cerradura / Lock / Serrure	28
Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	Consultar / To consult



MEV

Serie 800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
MEV 1000	980	800	860 1060	550	220/50	267	2	1/3 juegos	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 juegos guías 2 parrillas 6 set of guides 2 grate 6 jeux glissières 2 grilles	4 Bandejas G/N 1/3x150
MEV 1500	1470	800	860 1060	665	220/50	400	3	1/3 juegos	3/8	464	3,91	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	9 juegos guías 3 parrillas 9 set of guides 3 grate 9 jeux glissières 3 grilles	7 Bandejas G/N 1/3x150

* Combinaciones de bandejas / Trays Kits / Combinaison de bacs

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

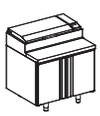
Mesa refrigerada ventilada para ensalada Serie 800

Cooled ventilated salad preparation table · Table réfrigérée ventilé preparation salades série 800

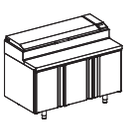
2012 Nuevo

MEV 1500

Precio · Price · Prix €



MEV 1000
1.974 €



MEV 1500
2.499 €

Mesa snack gastronorm

Gastronorm refrigerated bases · Soubassment réfrigérée gastronorme

Características Técnicas

- Exterior en acero AISI 304
- Interior en acero AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Cuerpo del cajón cerrado (305x508x105)
- Patas regulables hasta 200 mm.
- Cajones con sistema de autocierre.

Technical Features

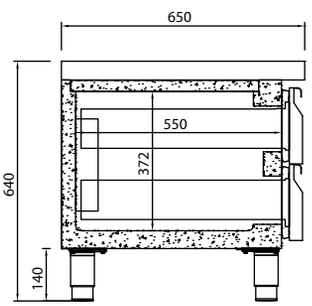
- Exterior of AISI 304 stainless steel
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Triple chamber door gasket easy to remove
- Body of drawer (305x508x105)
- Adjustable legs up to 200 mm.
- Drawers with self-closing device.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier AISI 304
- Intérieur en acier AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 's densité 40kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Tiroirs sur glissières télescopiques pour une meilleur extraction
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer
- Corp du tiroir fermé (305x508x105)
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.

Opcional · Optional · En option

	€
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Puertas / Doors / Portes	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Serie snack

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº cajones	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
MSG 1000	1000	650	640	330	220/50	75	2	1/8	140	1,27	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
MSG 1400	1400	650	640	420	220/50	170	4	1/5	254	1,61	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
MSG 2000	2000	650	640	460	220/50	265	6	1/4	298	1,77	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
MSG 2400	2400	650	640	590	220/50	360	8	3/8	464	2,27	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa snack gastronorm

Gastronorm refrigerated bases · Soubassment réfrigérée gastronorme

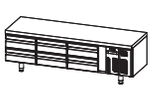
MSG 1400

MSG 2000

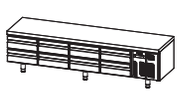
Precio · Price · Prix €

MSG 1000
1.662 €

MSG 1400
2.151 €



MSG 2000
2.732 €



MSG 2400
3.388 €

Mesas · Tables · Tables

Frente mostrador refrigerado

Tall back bar counter series · Desserte arrière bar

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 325x430
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Claro de puerta de 375x726
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior LED incorporada (CR)
- Patas regulables hasta 200 mm.
- **Parrilla doble tupida plastificada, en modelos puerta de cristal.**

Technical Features

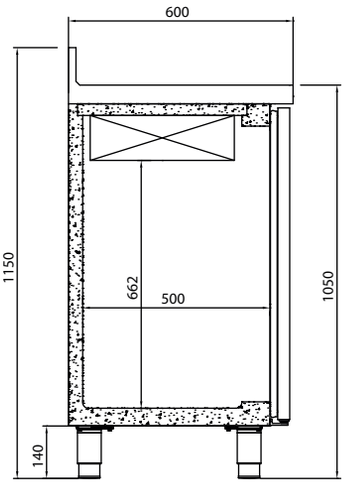
- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door seal easy to remove
- System of ventilated condensation INFRICOOL®
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 325x430
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Door clearance of 375x726
- Door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting (CR)
- Adjustable legs up to 200 mm.
- **Plastic-coated extra-dense wire shelf in glass door models.**

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 325x430
- Groupe mobile avec glissières coulissantes pour le sortir de son emplacement au 3/4
- Passage de porte 375x726
- Porte double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé (CR)
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm.
- **Grille double dense plastifiée, dans des modèles porte de verre.**

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**25**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense	**31**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable	**45**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Frente mostrador

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional*
FMPP 1500 II	1468	600	1050	461	220/50	325	2	2	1/4	298	2,10	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie
FMPP 2000 II	1960	600	1050	547	220/50	510	3	2	1/3	395	2,49	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie
FMPP 2500 II	2452	600	1050	585	220/50	695	4	2	3/8	464	2,67	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie
FMPP 1500 CR	1468	600	1050	581	220/50	325	2	2	1/3	395	3,21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie
FMPP 2000 CR	1960	600	1050	627	220/50	510	3	2	3/8	464	3,46	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie
FMPP 2500 CR	2452	600	1050	738	220/50	695	4	2	1/2	568	4,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	2 cajones 2 drawers 2 tiroirs	Tolva Hopper Trémie

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frente mostrador refrigerado
Tall back bar counter series · Desserte arrière bar

LED

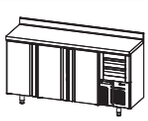
Tolva opcional
Coffee-grounds hopper optional
Trémie en option

FMPP 2000 CR

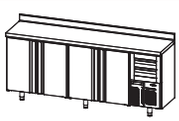
FMPP 2000 II

Precio · Price · Prix €

FMPP 1500 II
1.881 €

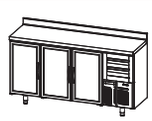


FMPP 2000 II
2.266 €

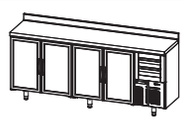


FMPP 2500 II
2.634 €

FMPP 1500 CR
2.157 €



FMPP 2000 CR
2.668 €



FMPP 2500 CR
3.162 €

Frente mostrador refrigerado pre-instalado

Refrigerated pre-installed tall back bar counter series · Desserte arrière bar réfrigéré groupe á distance

2

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 325x430
- Claro de puerta de 375x726
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8"
- Cerradura opcional para puertas
- Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5) e iluminación interior LED incorporada
- No se incluye capilar ni válvula de expansión
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm.
- **Parrilla doble tupida plastificada, en modelos puerta de cristal.**

Technical Features

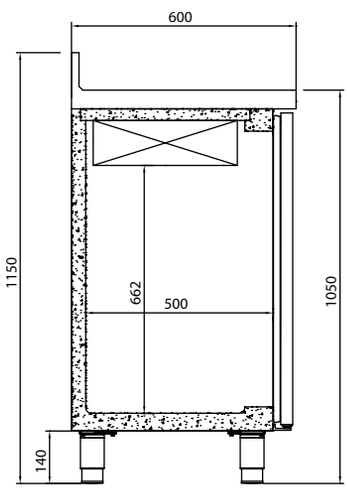
- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Completely injected compact structure
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Worktop with sanitary backsplash of 100 mm and 50 mm of thickness
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Possibility of changing the opening sense of the doors
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 325x430
- Door clearance of 375x726
- 3/8"connection tubes to the evaporator
- Optional lock for doors
- As option, door with double glass (6-15-5) and interior LED lighting
- Capillary and expansion valve not included
- Adjustable legs up to 200 mm, allowing total unit height of 900 mm.
- **Plastic-coated extra-dense wire shelf in glass door models.**

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Structure compacte totalement injectée
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Surface de travail avec protection sanitaire arrière de 100 mm et 50 mm d'épaisseur
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Possibilité de changer le sens d'ouverture des portes
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 325x430
- Passage de porte 375x726
- Tubes de connexion de l'évaporateur de 3/8
- Serrure pour les portes en option
- Portes double vitrage (6-15-5) et éclairage intérieur LED incorporé en option
- Ne sont inclus ni capillaire ni soupape d'expansion
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm, permettant au meuble d'atteindre une hauteur totale de 900 mm.
- **Grille double dense plastifiée, dans des modèles porte de verre.**

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**25**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense	**31**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable	**45**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
• Puerta de cristal (unitario) / Glass door (unit) / Porte vitreé (unité)	**137**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Frente mostrador pre-instalado

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Evaporación	Régimen T^{ºA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
FMPP 1500 GR	1160	600	1050	-	220/50	325	2	1	1/4*	298	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
FMPP 2000 GR	1652	600	1050	-	220/50	510	3	1	1/3*	395	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
FMPP 2500 GR	2144	600	1050	-	220/50	695	4	1	3/8*	464	-	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m / Compresseur recommandé pour distances jusqu'à 5 m

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frente mostrador refrigerado pre-instalado

Refrigerated pre-installed tall back bar counter series · Desserte arrière bar réfrigéré groupe á distance

FMPP 2000 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included
Groupe non inclus

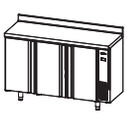
LED

FMPP 2000 GR
(Opción puertas de cristal)

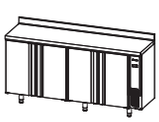
Grupo no incluido
Condensing unit not included
Groupe non inclus

Precio · Price · Prix €

FMPP 1500 GR
1.447 €



FMPP 2000 GR
1.790 €



FMPP 2500 GR
2.106 €

Mueble cafetera

Coffee unit · Meuble cafétéria

2

Características Técnicas

- Cuerpo central, estantes, respaldo y columnas en acero inox AISI 304
- Cajones, puertas y tolva con tirador integrado
- Separación entre estantes de 330, 225 y 200 mm
- Para medidas especiales de largo consultar con fábrica
- Patas regulables hasta 200 mm.

Technical Features

- Central part, shelves, back sides and supports of AISI 304 stainless steel
- Drawers, doors and coffee drawer with integrated handle
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm
- For special length measurements, consult our factory
- Adjustable legs up to 200 mm.

Caractéristiques Techniques

- Corps central, étagères, dos et colonnes en acier inox AISI 304
- Tiroirs, portes et trémie avec poignée intégrée
- Séparation entre étagères de 330, 225 et 200 mm
- Pour des dimensions spéciales en longueur consultez-nous
- Pieds réglables jusqu'à 200 mm.

Opcional · Optional · En option

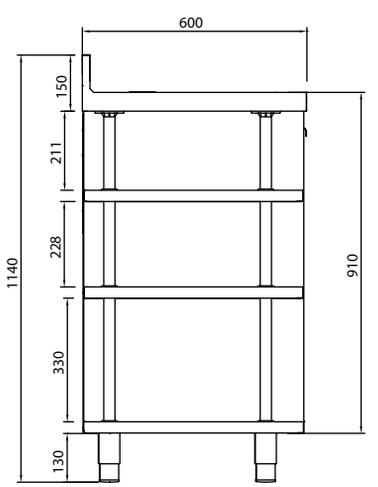
	€
• Posibilidad de fabricar a medida sin modificar fondo ni cuerpo central	**Consultar / To consult**
• Built -to- measure units available with the standard depth and central block	**Consultar / To consult**
• Possibilité de fabriquer sur mesure sans changer la profondeur ni corp central	**Consultar / To consult**

MCAF 1500

Mueble cafetera

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Estantes
MCAF 820	820	600	1050	0
MCAF 1000 CD/CI	1000	600	1050	3
MCAF 1500	1468	600	1050	3
MCAF 2000	1960	600	1050	3
MCAF 2500	2452	600	1050	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.



MCAF 820

Pasacables ø 60 mm
Hole ø 60 mm
Passage câbles ø 60 mm

MCAF 1000 CD

CD = Cuerpo lado derecho
Block on the right
Corps côté droit

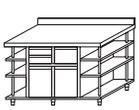
CI = Cuerpo lado izquierdo
Block on the left
Corps côté gauche

Precio · Price · Prix €

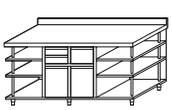
MCAF 820
580 €

MCAF 1000 CD
689 €

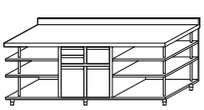
MCAF 1000 CI
689 €



MCAF 1500
914 €



MCAF 2000
966 €



MCAF 2500
1.258 €

2

Mueble estantería y Mesa de trabajo
Shelf unit and working table · Meuble étagère et Table de travail

Características Técnicas

- Estantes, respaldo y columnas en acero inox AISI 304
- Separación entre estantes de 330, 225 y 200 mm (ME)
- Para medidas especiales de largo en modelos ME consultar con fábrica

Technical Features

- Shelves, back sides and supports of AISI 304 stainless steel
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm (ME)
- For special length measurements, consult our factory

Caractéristiques Techniques

- Étagères, dos et colonnes en acier inox AISI 304
- Séparation entre étagères de 330, 225 et 200 mm (ME)
- Pour des dimensions spéciales en longueur pour des modèles Me consultez-nous

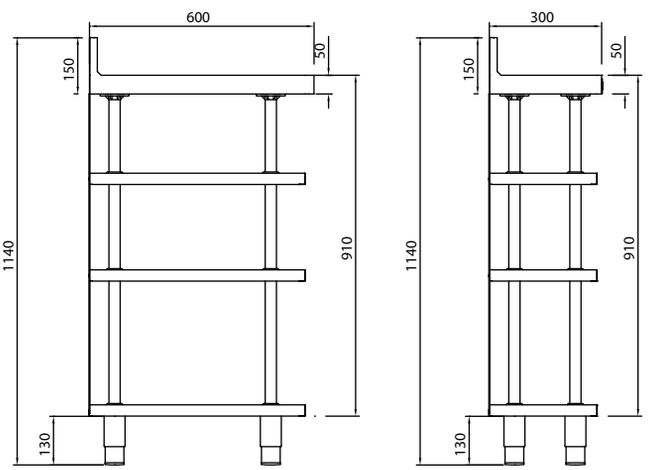
Opcional · Optional · En option

	€
• Cajón auxiliar / Additional drawer / Tiroir auxiliaire	**103**
• Incremento peto mural / Backsplash / Supplèment dosseret mural 1000	**39**
• Incremento peto mural / Backsplash / Incrément dosseret mural 1500	**59**
• Incremento peto mural / Backsplash / Incrément dosseret mural 2000	**70**
• Posibilidad de fabricar a medida sin modificar fondo ni cuerpo central / Built -to- measure units available with the standard depth and central block / Possibilité de fabriquer sur mesure sans changer la profondeur ni corp central	**Consultar / To consult**

Mueble estantería

MODELOS MODELS MODÈLES	→ Largo (mm)	↗ Fondo (mm)	↑ Alto (mm)	≡ Estantes
ME 30/1000	1000	300	1050	3
ME 30/1500	1468	300	1050	3
ME 30/2000	1960	300	1050	3
ME 30/2500	2452	300	1050	3
ME 60/1000	1000	600	1050	3
ME 60/1500	1468	600	1050	3
ME 60/2000	1960	600	1050	3
ME 60/2500	2452	600	1050	3

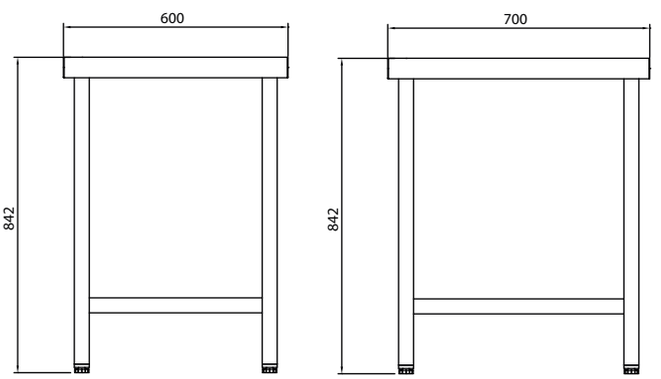
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.



Mesa de trabajo

MODELOS MODELS MODÈLES	→ Largo (mm)	↗ Fondo (mm)	↑ Alto (mm)
MT 60/1000	1000	600	850
MT 60/1500	1500	600	850
MT 60/2000	2000	600	850
MT 70/1000	1000	700	850
MT 70/1500	1500	700	850
MT 70/2000	2000	700	850

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.



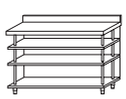
Mueble estantería y Mesa de trabajo
Shelf unit and working table · Meuble étagère et Table de travail

ME 30/2000

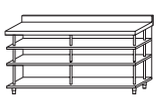
MT 60/1500

Precio · Price · Prix €

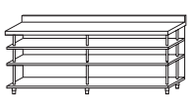
ME 30/1000
431 €



ME 30/1500
566 €

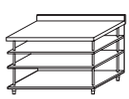


ME 30/2000
701 €

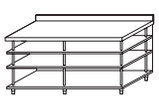


ME 30/2500
1.013 €

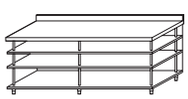
ME 60/1000
546 €



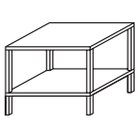
ME 60/1500
625 €



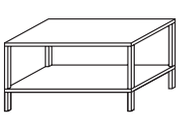
ME 60/2000
777 €



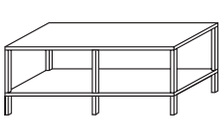
ME 60/2500
1.139 €



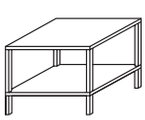
MT 600 x 1000
438 €



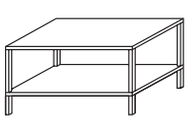
MT 600 x 1500
568 €



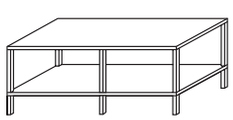
MT 600 x 2000
706 €



MT 700 x 1000
495 €



MT 700 x 1500
592 €



MT 700 x 2000
763 €

3

100 **Armario refrigeración Serie Nacional**
Bottom mounted reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National
101 AN 501 T/F
101 AN 502 T/F
101 AN 1002 T/F
101 AN 1003 T/F
101 AN 1004 T/F

102 **Armario refrigeración Serie Nacional mixto**
Bottom mount reach-in refrigerator and freezer · Armoire temperature mixte Série National
102 AN 502 MX
102 AN 1002 MX
102 AN 502 RR
102 AN 1002 RR

103 **Armario refrigeración departamento pescado Serie Nacional**
Bottom mount reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National
103 AN 502 RP
103 AN 1002 RP

104 **Armario refrigeración Serie Nacional**
Bottom mount reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National
104 AN 1603 T/F
104 AN 1605 T/F
104 AN 1606 T/F

106 **Armario refrigeración departamento pescado o baja temperatura Serie Nacional**
Refrigerator with fish or freezing compartiment Armoire de réfrigeration avec compartiment poisson ou congelateur série National
106 ANDP 1003 TF/G
106 ANDP 1004 TF/G
106 ANDBT 1003 TF
106 ANDBT 1004 TF

107 **Armario expositor refrigeración Serie Nacional**
Bottom mount glass door reach-in refrigerator · Armoire de réfrigération vitrée série National
107 AEX 500 T/F
107 AEX 1000 T/F
107 AEX 1600 T/F

108 **Armario congelación Serie Nacional**
Bottom mount reach-in freezer · Armoire de congelation série National
108 AN 501 BT
108 AN 502 BT
108 AN 1002 BT
108 AN 1003 BT
108 AN 1004 BT

109 **Armario expositor congelación Serie Nacional**
Bottom mount glass door reach-in freezer · Armoire vitrée congelation série National
109 AN 501 BT CR
109 AN 1002 BT CR

110 **Armario refrigeración euronorma 600 x 400 Serie 850**
Euronorm 600x400 refrigerator · Armoire réfrigérée euronome 600x400 série 850
110 A 850 T/F
110 AP 850 T/F
110 AP 850 T/F PAST

112 **Armario secadero de embutidos**
Seasoning refrigerator · Armoire séchage affinage
112 AN 501 SC
112 AN 1002 SC

114 **Armario refrigeración gastronorm 1/1**
1/1 Gastronorm refrigerator · Armoire refrigeration gastronorme 1/1
115 AGN 301
115 AGN 302
115 AGN 602
115 AGN 603
115 AGN 604

116 **Armario refrigeración gastronorm 1/1 con cajones**
1/1 Gastronorm refrigerator with drawers · Armoire refrigeration gastronorme 1/1 avec tiroirs
116 AGN 323
116 AGN 633

117 **Armario expositor refrigeración gastronorm 1/1**
1/1 Gastronorm glass door refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 1/1 portes vitrées
117 AGN 300 CR
117 AGN 600 CR

118 **Armario congelación gastronorm 1/1**
1/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 1/1
118 AGN 301 BT
118 AGN 302 BT
118 AGN 602 BT
118 AGN 603 BT
118 AGN 604 BT
118 AGN 602 MX

119 **Armario refrigeración gastronorm 1/1 fondo 525 mm**
1/1 Gastronorm refrigerator depth 525 mm · Armoire réfrigeration gastronorme 1/1 fond 525 mm
119 AGB 401
119 AGB 402
119 AGB 802

120 **Armario refrigeración gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1
121 AGB 701
121 AGB 702
121 AGB 1402
121 AGB 1403
121 AGB 1404

122 **Armario refrigeración gastronorm 2/1 mixto**
2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1
122 AGN 702 MX
122 AGB 1402 MX
122 AGN 702 RR
122 AGB 1402 RR

123 **Armario refrigeración gastronorm 2/1 dpto pescado**
2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1
123 AGN 702 RP
123 AGB 1402 RP

124 **Armario refrigeración y congelación gastronorm pastelería 600 x 400**
Refrigerator and freezer for confectionery 600x400 · Armoire réfrigeration et congelation gastronorme pâtissier 600x400
124 AGB 701 PAST
124 AGB 1402 PAST
124 AGB 701 BT PAST
124 AGB 1402 BT PAST

125 **Armario refrigeración gastronorm pescado 600 x 400**
Fish refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme poisson 600x400
125 AGB 701 PESC
125 AGB 1402 PESC

126 **Armario expositor refrigeración gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm glass door refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1 porte vitrée
126 AGB 700 CR
126 AGB 1400 CR

127 **Armario congelación gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 2/1
127 AGB 701 BT
127 AGB 702 BT
127 AGB 1402 BT

128 **Armario expositor congelación gastronorm 2/1**
2/1 Gastronorm glass door freezer · Armoire congélation gastronome 2/1 portes vitrées
128 AGN 701 BT CR
128 AGN 1402 BT CR

129 **Armario refrigeración y congelación gastronorm 2/1 altura 1940 mm**
2/1 Gastronorm refrigerator and freezer height 1940 mm · Armoire réfrigeration et congelation gastronorme 2/1 hauteur 1940 mm
129 AGB 651
129 AGB 1302
129 AGB 651 BT
129 AGB 1302 BT

130 **Armarios de refrigeración y congelación euronorma 800x600**

Euronorm 800x600 refrigerator and freezer · Armorie réfrigeration et congelation euronorme 800x600

130 AGB 901

130 AGB 901 BT

Armarios · Reach-in · Armoires

3

Armario refrigeración Serie Nacional

Bottom mounted reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Iluminación LED interior
- Claro de puerta grande de 580x1345
- Claro de puerta chica de 580x615
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm
- Parrillas interiores de 530x460 (AN 500)
- Parrillas interiores de 530x510 (AN 1000/1600)
- Marcos de puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Desescarche por gas caliente (MX - BT - BTCR - ANDP - ANDBT)
- Válvula de expansión (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Grupos frigorífico independientes para cada cámara (MX - RP - ANDP - ANDBT)
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5) y bisagra pivotante con bloqueo de apertura (CR - AEX)
- Parrilla doble tupida plastificada (CR - AEX)

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior LED lighting
- Full-height door clearance of 580x1345
- Half-height door clearance of 580x615
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm
- Interior shelves of 530x460 (AN 500)
- Interior shelves of 530x510 (AN 1000/1600)
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Hot gas defrost (MX - BT - BTCR - ANDP - ANDBT)
- Expansion valve (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Independent refrigerating units for each department (MX - RP - ANDP - ANDBT)
- Door with double glass (6-15-5) and blocked opening hinge (CR - AEX)
- Plastic-coated extra-dense wire shelf (CR - AEX)

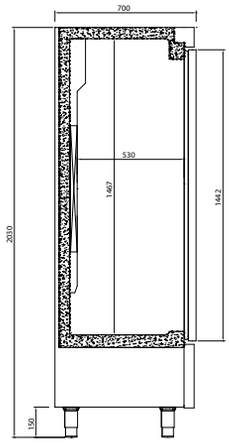
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Illumination LED intérieure
- Passage de porte grand de 580x1345
- Passage de porte petit de 580x615
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes régables jusqu'à 200 mm
- Grilles intérieures de 530x460 (AN 500)
- Grilles intérieures de 530x510 (AN 1000/1600)
- Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Dégivrage par gaz chaud (MX - BT - BTCR - ANDBT)
- Soupape d'expansion (MX - BT - BTCR - ANDP - ANDBT)
- Groupes frigorifiques indépendants pour chaque chambre (MX - RP - ANDP - ANDBT)
- Porte double vitrage (6-15-5) avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture (CR - AEX)
- Grille double dense plastifiée (CR - AEX)

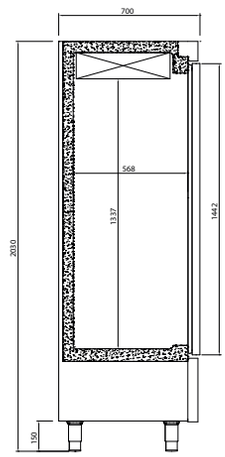
Opcional · Optional · En option	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**34**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense (CR)	**41**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable (CR)	**61**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**23**
• Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	**138**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Contenedor inox. / Stainless steel container / Container inox. (RP-ANDP)	**232**
• Contenedor de polipropileno / Polypropylene container / Container de polypropylène (RP-ANDP)	**38**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º (excepto / except / excepté BTCR)	**Consultar / To consult**

Armario refrigeración Serie Nacional

Bottom mounted reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National



AN 500



AN 1000

AN 501 T/F

AN 1002 T/F

Régimen T^{RA} (38ºC) [-2ºC/+8ºC] (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 134 a Libre CFC'S

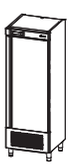
Serie Nacional

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AN 501 T/F	687	700	2030	650	220/50	500	1	3	1/4	298	2,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*
AN 502 T/F	687	700	2030	650	220/50	500	2	3	1/4	298	2,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*
AN 1002 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	2	6	3/8	464	3,15	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1003 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	3	6	3/8	464	3,15	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1004 T/F	1385	700	2030	820	220/50	1110	4	6	3/8	464	3,15	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

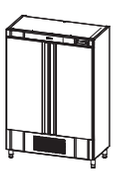
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AN 501 T/F
1.794 €

AN 502 T/F
1.834 €



AN 1002 T/F
2.443 €

AN 1003 T/F
2.491 €

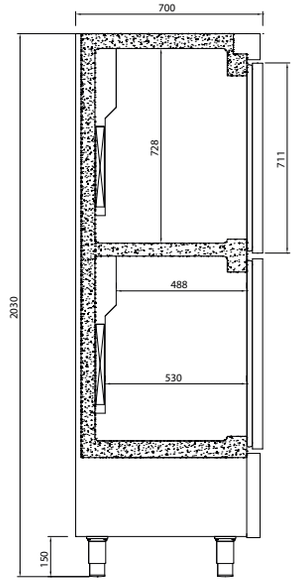
AN 1004 T/F
2.531 €

Armarios · Reach-in · Armoires

3

Armario refrigeración Serie Nacional mixto

Bottom mount reach-in refrigerator and freezer · Armoire temperature mixte Série National



AN 502 MX

AN 502 MX

AN 1002 MX

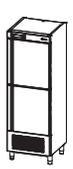
Serie Nacional Mixto

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC/-30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AN 502 MX	687	700	2030	920	220/50	240/240	2	3	0/0,8	1/6+1/3	220+258	4,84	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a		
AN 1002 MX	1385	700	2030	1440	220/50	540/540	2	6	0/1,8	1/4+1/2	298+452	5,53	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a		Barra carnicera*
AN 502 RR	687	700	2030	750	220/50	240/240	2	3		1/6+1/6	440	2,88	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 Contenedores	
AN 1002 RR	1385	700	2030	950	220/50	540/540	2	6		1/4+1/4	596	3,65	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 Contenedores	

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

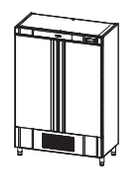
Precio · Price · Prix €



AN 502 MX
3.055 €

AN 1002 MX
3.960 €

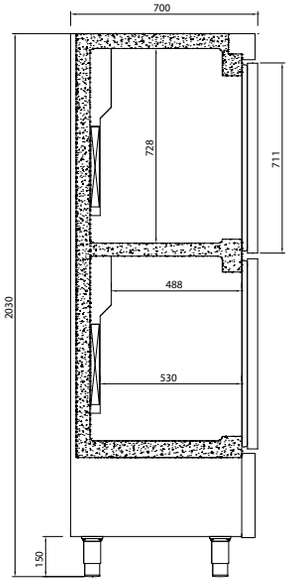
AN 502 RR
2.643 €



AN 1002 RR
3.331 €

Armario refrigeración departamento pescado Serie Nacional

Bottom mount reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National



AN 502 RP

AN 502 RP

AN 1002 RP

De serie, 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado
Serial 3 polypropylene containers in fish department
De série, 3 containers de polypropylène en département de poisson

Serie Nacional departamento pescado

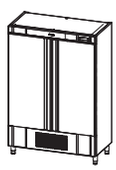
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AN 502 RP	687	700	2030	750	220/50	240/240	2	3	1/6+1/6	440	2,88	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 Contenedores	
AN 1002 RP	1385	700	2030	950	220/50	540/540	2	6	1/4+1/4	596	3,65	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	6 Contenedores	Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AN 502 RP
2.643 €



AN 1002 RP
3.331 €

3

Armario refrigeración Serie Nacional

Bottom mount reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Iluminación interior
- Parrillas interiores de 530x510 (AN 1000/1600)
- Claro de puerta grande de 580x1345
- Claro de puerta chica de 580x615
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm
- Parrilla doble tupida plastificada (CR - AEX)

Technical Features

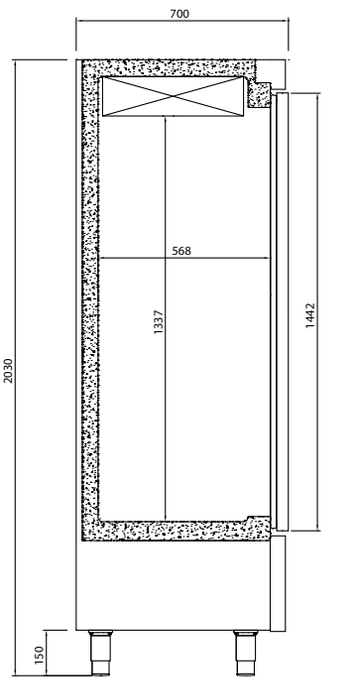
- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior LED lighting
- Interior shelves of 530x510 (AN 1000/1600)
- Big door opening of 580x1345
- Small door opening of 580x615
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Illumination intérieure
- Grilles intérieures de 530x510 (AN 1000/1600)
- Passage de porte grand de 580x1345
- Passage de porte petit de 580x615
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes régables jusqu'à 200 mm

Opcional · Optional · En option

	€
• Parrilla / Grate / Grille	**34**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**23**
• Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	**138**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• recuencia 60Hz / Frequency 60Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



AN 1600

Serie Nacional

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AN 1603 T/F	2081	700	2030	975	220/50	1730	3	9	5/8	684	3,74	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1605 T/F	2081	700	2030	975	220/50	1730	5	9	5/8	684	3,74	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*	
AN 1606 T/F	2081	700	2030	975	220/50	1730	6	9	5/8	684	3,74	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a		Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

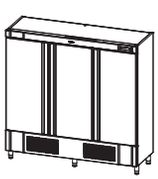
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario refrigeración Serie Nacional

Bottom mount reach-in refrigerator · Armoire réfrigération Série National

AN 1605 T/F

Precio · Price · Prix €



AN 1603 T/F
3.551 €

AN 1605 T/F
3.634 €

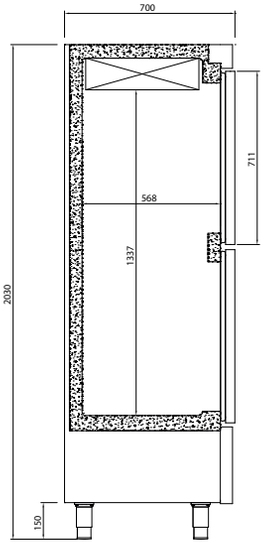
AN 1606 T/F
3.667 €

3

Armario refrigeración departamento pescado o baja temperatura Serie Nacional

Refrigerator with fish or freezing compartiment · Armoire de réfrigeration avec compartiment poisson ou congelateur série National

ANDP 1003 TF/G



De serie, 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado
Serial 3 polypropylene containers in fish department
De série, 3 containers de polypropylène en département de poisson

Serie Nacional departamento pescado o baja temperatura

	MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC/ -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
🐟	ANDP 1003 TF/G	1385	700	2030	840	220/50	245/855	3	2/4	1/8+3/8	604	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Gravedad Forced/ Static Ventilé/ Statique	-2ºC/+8ºC -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*
🐟	ANDP 1004 TF/G	1385	700	2030	840	220/50	245/855	4	2/4	1/8+3/8	604	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada/Gravedad Forced/ Static Ventilé/ Statique	-2ºC/+8ºC -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*
❄	ANDBT 1003 TF	1385	700	2030	1040	220/50	245/855	3	4	1/3+3/8	464/353	4,98	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	Barra carnicera*
❄	ANDBT 1004 TF	1385	700	2030	1040	220/50	245/855	4	4	1/3+3/8	464/353	4,98	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC -18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

ANDP 1003 TF/G
3.166 €

ANDP 1004 TF/G
3.208 €

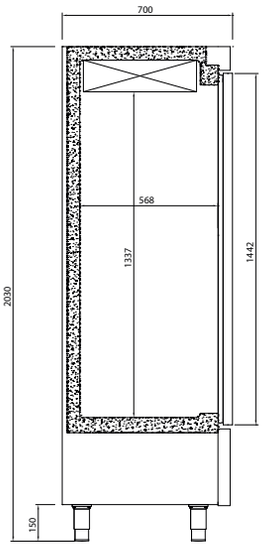
ANDBT 1003 TF
3.368 €

ANDBT 1004 TF
3.417 €

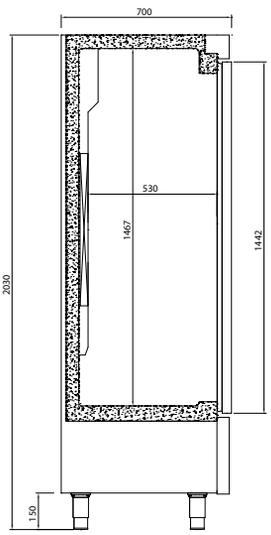
Armario expositor refrigeración Serie Nacional

Bottom mount glass door reach-in refrigerator · Armoire de réfrigération vitrée série National

LED



AEX 1000/1600



AEX 500

AEX 500 T/F

AEX 1000 T/F

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)

Serie Nacional

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AEX 500 T/F	687	700	2030	639	220/50	500	1	4	3/8	464	2,91	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AEX 1000 T/F	1385	700	2030	844	220/50	1110	2	8	5/8	684	3,85	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AEX 1600 T/F	2081	700	2030	972	220/50	1730	3	12	3/4	792	4,43	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AEX 500 T/F
2.093 €

AEX 1000 T/F
3.131 €

AEX 1600 T/F
4.312 €

Armarios · Reach-in · Armoires

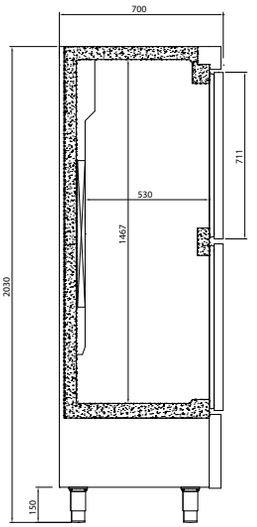
3

Armario congelación Serie Nacional

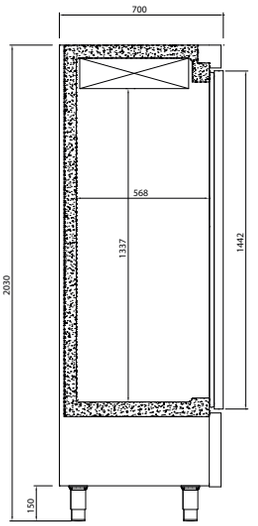
Bottom mount reach-in freezer · Armoire de congelation série National

AN 502 BT

AN 1002 BT



AN 502 BT



AN 1002 BT

-18° Régimen T^{RA} (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

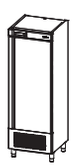
Serie Nacional Congelación

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
AN 501 BT	687	700	2030	910	220/50	500	1	3	1,8	1/2	452	5,68	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Barra carnicera*
AN 502 BT	687	700	2030	910	220/50	500	2	3	1,8	1/2	452	5,68	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Barra carnicera*
AN 1002 BT	1385	700	2030	1110	220/50	1110	2	6	3,8	3/4	617	6,93	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Barra carnicera*
AN 1003 BT	1385	700	2030	1110	220/50	1110	3	6	3,8	3/4	617	6,93	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Barra carnicera*
AN 1004 BT	1385	700	2030	1110	220/50	1110	4	6	3,8	3/4	617	6,93	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Barra carnicera*

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AN 501 BT
2.525 €

AN 502 BT
2.568 €

AN 1002 BT
3.282 €

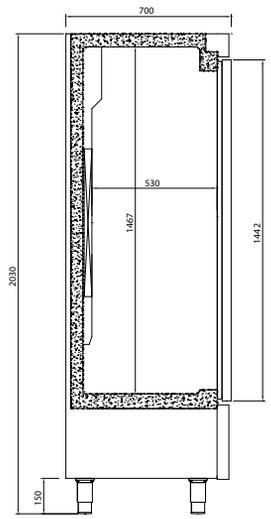
AN 1003 BT
3.335 €

AN 1004 BT
3.383 €

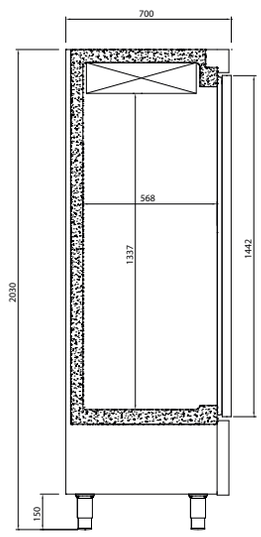
Armario expositor congelación Serie Nacional

Bottom mount glass door reach-in freezer · Armoire vitrée congelation série National

LED



AN 501 BT CR



AN 1002 BT CR

AN 501 BT CR

AN 1002 BT CR

Triple acristalamiento (4-8-3-8-3)
Triple glass (4-8-3-8-3)
Triple vitrage (4-8-3-8-3)

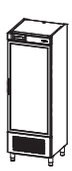
-18° Régimen T^RA (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

Serie Nacional expositor congelación

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AN 501 BT CR	687	700	2030	947	220/50	500	1	3	1,8	5/8	542	7,27	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AN 1002 BT CR	1385	700	2030	1744	220/50	1110	2	6	3,8	1 1/4	1161	13,39	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AN 501 BT CR
3.005 €

AN 1002 BT CR
4.348 €

3

Armario refrigeración euronorma 600 x 400 Serie 850

Euronorm 600x400 refrigerator · Armoire réfrigérée euronome 600x400 série 850

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 400x600
- Claro de puerta de 690x1345
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm

Technical Features

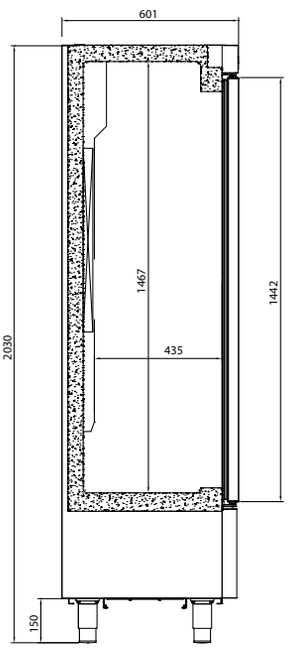
- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 400x600
- Door clearance of 690x1345
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 400x600
- Passage de porte 690x1345
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes régables jusqu`à 200 mm

Opcional · Optional · En option

	€
• Contenedor inox. / Stainless steel container / Container inox.	**232**
• Contenedor de polipropileno / Polypropylene container / Container de polypropylène	**38**
• Bandeja inox / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**33**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**31**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**22**
• Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	**138**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60Hz / Frequency 60Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Serie 850 euronorma 600 x 400

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas Nº contenedores	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
A 850 T/F	800	605	2030	650	220/50	500	1	3/0	1/4	298	2,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3 Juegos de guías 3 parrillas 3 Set of guides 3 grills 3 Jeux de glissières 3 grilles**
AP 850 T/F	800	605	2030	650	220/50	500	1	0/7	1/4	298	2,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**7 Juegos de guías 7 Cont. de prolipopileno 7 Set of guides 7 Poliprop. containers 7 Jeux de glissières 7 Poliprop. containers**
AP 850 T/F PAST	800	605	2030	650	220/50	500	1	18 Juegos de guías 18 Set of guides 18 Jeux de glissières	1/4	298	2,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**18 Juegos de guías 18 Set of guides 18 Jeux de glissières**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario refrigeración euronorma 600 x 400 Serie 850

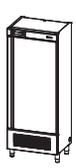
Euronorm 600x400 refrigerator · Armoire réfrigérée euronome 600x400 série 850

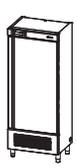
A 850 T/F

AP 850 T/F

A 850 T/F PAST

Precio · Price · Prix €





A 850 T/F	AP 850 T/F	A 850 T/F PAST
1.924 €	2.256 €	2.105 €

Armarios · Reach-in · Armoires

Armario secadero de embutidos

Seasoning refrigerator · Armoire séchage affinage

3

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Ciclo de secado discontinuo
- Control electrónico de temperatura y humedad
- Dotado de barra carnicera para colgar embutidos
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Claro de puerta grande de 580x1345
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm

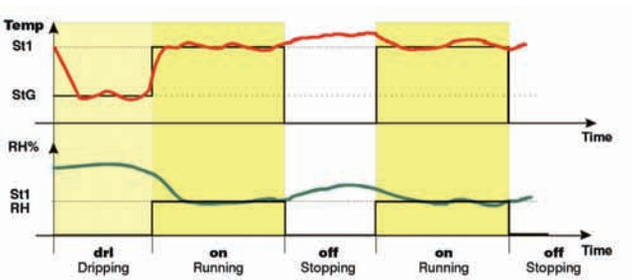
Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Cycle of discontinuous drying
- Electronic control of temperature and humidity
- Equipped with savage bar to hang cold meat
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Full-height door clearance of 580x1345
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm

Caractéristiques Techniques

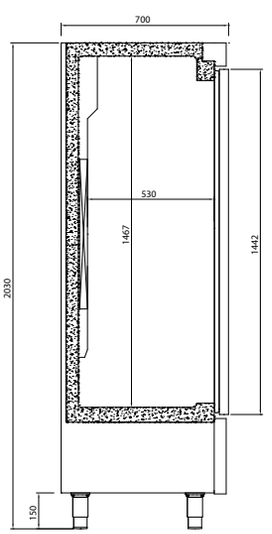
- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Cycle de de séché discontinu
- Contrôle électronique température et humidité
- Doté de barre carnassière pour accrocher des marqueteries
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Passage de porte grand de 580x1345
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes régables jusqu'à 200 mm

Ciclo de secado · Seasoning cycle · Cycle de deséché

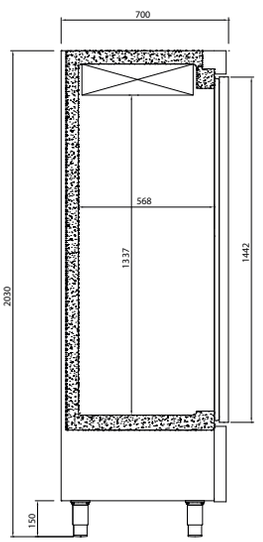


Concepto · Concept · Concept

- Armarios para la curación y secado de embutidos y chacinas, con resistencias de calor interna, idóneos para instalaciones de producción de embutidos.
- Seasoning cabinets with internal heating system, for charcuterie production.
- Armoires pour séchage et affinage, avec résistance chaud interior, idéale pour la production de charcuterie.



AN 500



AN 1000

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**23**
• Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	**138**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Puerta cristal / Door glass / Porte vitreé	**275**

Secadero de embutidos

MODELOS	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Barra carnicera	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Control de humedad	Desescarche	Control	Refrigerante
AN 501 SC	687	700	2030	1250	220/50	500	1	3	1/4	298	4,80	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	12ºC	70%	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AN 1002 SC	1385	700	2030	1670	220/50	1110	2	6	3/8	464	6,41	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	12ºC	70%	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Ciclo de secado discontinuo

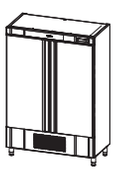
Régimen T^{RA} (32ºC) [12ºC] · Humidity Control 70% · Refrigerante R 134 a · Libre CFC'S

AN 501 SC

AN 1002 SC

Precio · Price · Prix €

AN 501 SC
2.443 €



AN 1002 SC
3.611 €

Barra carnicera
Barre à viande
Meat bar

Control electrónico de temperatura y humedad
Temperature and humidity electronic control
Contrôle électronique température et humidite

Sonda registro de humedad
Humidity probe
Sonde de humidité

3

Armario refrigeración gastronorm 1/1

1/1 Gastronorm refrigerator · Armoire refrigeration gastronorme 1/1

Características Técnicas

- Exterior en acero AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Cerradura opcional para puertas
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 325x530
- Patas regulables hasta 200 mm.
- Sistema de cajones con autocierre.
- Medidas interiores del cajón 1/2 (305x515x285)
- Medidas interiores del cajón 1/3 (305x515x160)
- Sistema de refrigeración compacto monoblock, INFRIBLOCK (fondo 525 mm)
- Claro de puerta grande de 580x1495 (fondo 525 mm)
- Claro de puerta chica de 580x685 (fondo 525 mm)
- Claro de puerta grande de 375x1495 / 580x1495 (AGB 400 / 800)
- Claro de puerta chica de 375x685 / 580x685 (AGB 400 / 800)
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5) y bisagra pivotante con bloqueo de apertura (CR)
- Iluminación LED interior incorporada (CR)
- **Parrilla doble tupida pastificada (CR)**
- **Marcos de puerta calefactados para evitar la acumulación del hielo (BT - MX)**
- **Desescarche por gas caliente (BT - MX)**
- **Válvula de expansión (BT - MX)**
- **Grupos frigoríficos independientes para cada cámara (MX)**

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Optional lock for doors
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Interior shelves of 325x530
- Adjustable legs up to 200 mm.
- Drawers with self-closing device.
- Body of drawer 1/2 (305x515x285)
- Body of drawer 1/3 (305x515x160)
- Compact refrigeration system monoblock, INFRIBLOCK (depth 525 mm)
- Full-height door clearance of 580x1495 (depth 525 mm)
- Half-height door clearance of 580x685 (depth 525 mm)
- Full-height door clearance of 375x1495 / 580x1495 (AGB 400 / 800)
- Half-height door clearance of 375x685 / 580x685 (AGB 400 / 800)
- Door with double glass (6-15-5) and blocked opening hinge (CR)
- Interior LED lighting (CR)
- **Epoxy-coated extra-dense wire shelf (CR)**
- **Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT - MX)**
- **Hot gas defrost (BT - MX)**
- **Expansion valve (BT - MX)**
- **Independent refrigerating units for each department (MX)**

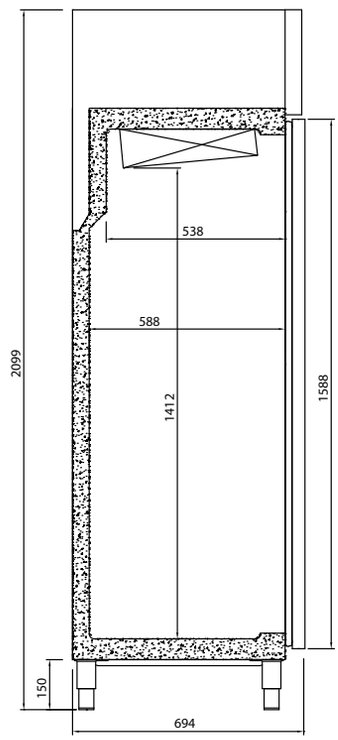
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Serrure en option pour les portes
- Joint de porte à triple chambre facilement à remplacer
- Grilles intérieures de 325x530
- Adjustable legs up to 200 mm.
- Système de tiroirs à fermeture automatique.
- Dimensions intérieures du tiroir 1/2 (305x515x285)
- Dimensions intérieures du tiroir 1/3 (305x515x160)
- Système de réfrigération compact monoblock, INFRIBLOCK (fond 525 mm)
- Passage de porte grand de 580x1495 (fond 525 mm)
- Passage de porte petit de 580x685 (fond 525 mm)
- Passage de porte grand de 375x1495 / 580x1495 (AGB 400 / 800)
- Passage de porte petit de 375x685 / 580x685 (AGB 400 / 800)
- Porte double vitrage (6-15-5) (CR)
- Éclairage LED intérieur incorporé (CR)
- **Grille double dense plastifiée (CR)**
- **Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace (BT - MX)**
- **Dégivrage par gaz chaud (BT - MX)**
- **Soupape d'expansion (BT - MX)**
- **Groupes frigorifiques indépendants pour chaque chambre (MX)**

Opcional · Optional · En option	€
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense (CR)	**34**
• Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable (CR)	**50**
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Cerradura / Lock / Serrure	**28**
• Frecuencia 60Hz / Frequency 60Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**

Armario refrigeración gastronorm 1/1

1/1 Gastronorm refrigerator · Armoire refrigeration gastronorme 1/1



AGN 301
Gastronorm 1/1

AGN 603
(745 L.)

Serie Gastronorm 1/1

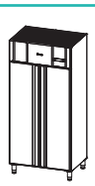
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGN 301	482	695	2100	430	220/50	325	1	3	1/4	298	2,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 302	482	695	2100	430	220/50	325	2	3	1/4	298	2,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 602	974	695	2100	490	220/50	745	2	6	3/8	464	2,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 603	974	695	2100	490	220/50	745	3	6	3/8	464	2,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 604	974	695	2100	490	220/50	745	4	6	3/8	464	2,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

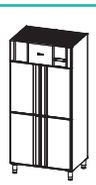
AGN 301
1.613 €

AGN 302
1.648 €



AGN 602
2.153 €

AGN 603
2.184 €



AGN 604
2.233 €

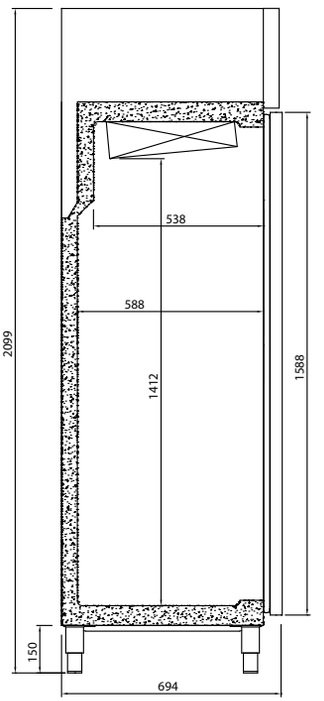
3

Armario refrigeración gastronorm 1/1 con cajones

1/1 Gastronorm refrigerator with drawers · Armoire refrigeration gastronorme 1/1 avec tiroirs

AGN 633
Gastronorm 1/1

AGN 323
(325 L.)



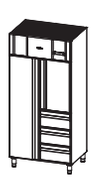
Serie Gastronorm 1/1 con cajones

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas Nº cajones	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGN 323	482	695	2100	430	220/50	325	1/3	2	1/4	298	2,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 633	974	695	2100	490	220/50	745	2/3	5	3/8	464	2,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AGN 323
2.198 €

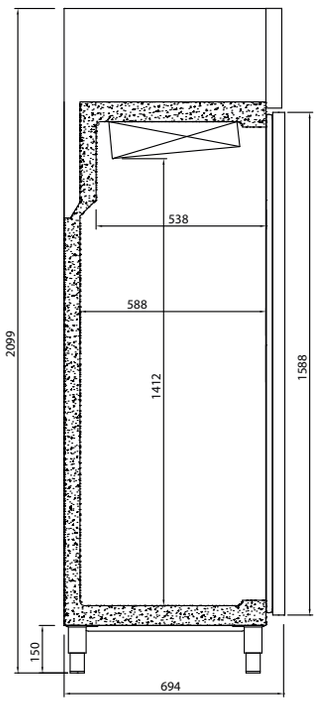


AGN 633
2.750 €

Armario expositor refrigeración gastronorm 1/1

1/1 Gastronorm glass door refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 1/1 portes vitrées

LED



AGN 300 CR

AGN 600 CR

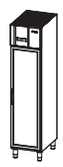
Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)

Serie Gastronorm 1/1 expositor

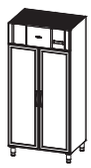
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGN 300 CR	482	695	2100	372	220/50	325	1	4	1/4	298	2,32	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGN 600 CR	974	695	2100	494	220/50	745	2	8	3/8	464	2,49	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AGN 300 CR
1.841 €



AGN 600 CR
2.679 €

3

Armario congelación gastronorm 1/1

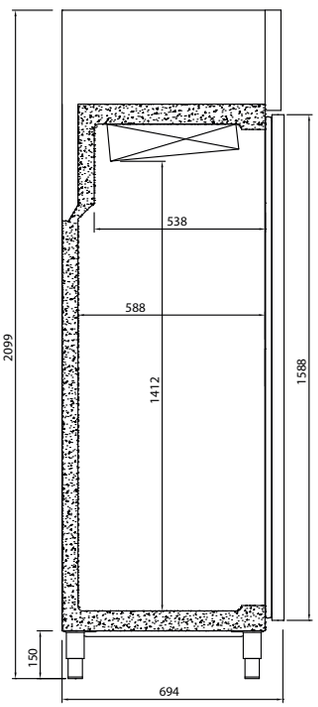
1/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 1/1

-18°

Régimen T[RA] (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

AGN 301 BT
Gastronorm 1/1

AGN 602 MX



Serie Gastronorm 1/1 congelación

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGN 301 BT	482	695	2100	720	220/50	325	1	3	1,3	3/8	353	-	5,70	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 302 BT	482	695	2100	720	220/50	325	2	3	1,3	3/8	353	-	5,70	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 602 BT	974	695	2100	885	220/50	745	2	6	2,8	3/4	617	-	6,16	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 603 BT	974	695	2100	885	220/50	745	3	6	2,8	3/4	617	-	6,16	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 604 BT	974	695	2100	885	220/50	745	4	6	2,8	3/4	617	-	6,16	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 602 MX	974	695	2100	1170	220/50	325+325	2	6	0/1,3	1/4+3/8	-	298	8,21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

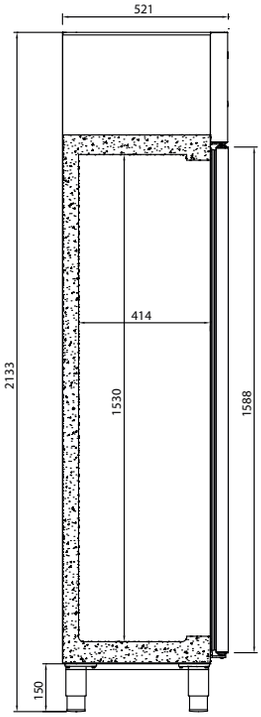
AGN 301 BT	AGN 302 BT	AGN 602 BT	AGN 603 BT	AGN 604 BT	AGN 602 MX
2.463 €	**2.194 €**	**2.893 €**	**2.925 €**	**2.970 €**	**3.386 €**

Armario refrigeración gastronorm 1/1 fondo 525 mm

1/1 Gastronorm refrigerator depth 525 mm · Armoire réfrigeration gastronorme 1/1 fond 525 mm

I
INFRIBLOCK

Régimen T^{RA} (38ºC) [-2ºC/+8ºC] · (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo · Refrigerante R 134 a · Libre CFC'S



AGB 401

525 mm
Fondo
Depth
Fond

AGB 802
(800 L.)

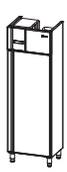
525 mm
Fondo
Depth
Fond

Serie Gastronorm 1/1 fondo 525 mm

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (RP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGB 401	687	525	2125	430	220/50	365	1	3	1/4	298	2,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGB 402	687	525	2125	430	220/50	365	2	3	1/4	298	2,37	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGB 802	1385	525	2125	490	220/50	800	2	6	3/8	464	2,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

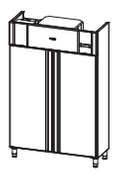
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AGB 401
1.629 €

AGB 402
1.673 €



AGB 802
2.187 €

Armarios · Reach-in · Armoires

3

Armario refrigeración gastronorm 2/1

2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 530x650
- Parrillas interiores de 400x600 (AGB 700 - 1400 - PAST - BT PAST - PESC)
- Claro de puerta grande de 580x1495
- Claro de puerta grande de 580x1304 (AGB 651-AGB 1302)
- Claro de puerta chica de 580x685
- Cerradura opcional para puertas
- Patas regulables hasta 200 mm
- **Sistema de refrigeración compacto monoblock, INFRIBLOCK, salvo AGN 702 MX y RR, AGN 702 RP**
- **Grupos frigoríficos independientes para cada cámara (MX-RP)**
- **Desescarche por gas caliente (MX)**
- **Válvula de expansión (MX-BT)**
- **Marco de puertas calefactadas para evitar la acumulacion de hielo (BT)**
- **Desescarche por gás caliente (BT)**
- **Parrilla doble tupida pastificada (CR)**
- **Iluminación LED interior incorporada (CR)**
- **Serie con ruedas (AGB 651-AGB 1302)**

Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 530x650
- Interior shelves of 400x600 (AGB 700 - 1400 - PAST - BT PAST - PESC)
- Full-height door clearance of 580x1495
- Full-height door clearance of 580x1304 (AGB 651-AGB 1302)
- Half-height door clearance of 580x685
- Optional lock for doors
- Adjustable legs up to 200 mm
- **Compact refrigeration system monoblock, INFRIBLOCK, except AGN 702 MX and RR, AGN 702 RP**
- **Independent refrigerating units for each de partment (MX-RP)**
- **Hot gas defrost (MX-BT)**
- **Expansion valve (MX-BT)**
- **Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)**
- **Epoxy-coated extra-dense wire shelf (CR)**
- **Interior LED lighting (CR)**
- **Casters are standard (AGB 651 - AGB 1302)**

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m³
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 530x650
- Grilles intérieures de 400x600 (AGB 700 - 1400 - PAST - BT PAST - PESC)
- Passage de porte grand de 580x1495
- Passage de porte grand de 580x1304 (AGB 651-AGB 1302)
- Passage de porte petit de 580x685
- Serrure en option pour les portes
- Des pattes régables jusqu'à 200 mm
- **Système de réfrigération compact monoblock, INFRIBLOCK, sauf AGN 702 MX et RR, AGN 702 RP**
- **Groupes frigorifiques indépendants pour chaque chambre (MX-RP)**
- **Dégivrage par gaz chaud**
- **Soupape d'expansion (MX-BT)**
- **Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace (BT)**
- **Dégivrage par gaz chaud (BT)**
- **Grille double dense plastifiée (CR)**
- **Éclairage LED intérieur incorporé (CR)**
- **Série avec raves (AGB 651 - AGB 1302)**

Opcional · Optional · En option	€
Parrilla / Wire shelf / Grille	**38**
Parrilla tupida / Dense wire shelf / Grille dense (CR-BTCR)	**46**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf / Grille inoxydable (CR-BTCR)	**69**
Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
Bandeja inox / Stainless steel tray / Bac inox 600x400 (BT)	**33**
Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande	**138**
Cerradura / Lock / Serrure	**28**
Contenedor inox. / Stainless steel container / Container inox. (RP-PESC)	**232**
Contenedor de polipropileno / Polypropylene container / Container de polypropylène (RP-PESC)	**64**
Frecuencia 60Hz / Frequency 60Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**

Armario refrigeración gastronorm 2/1

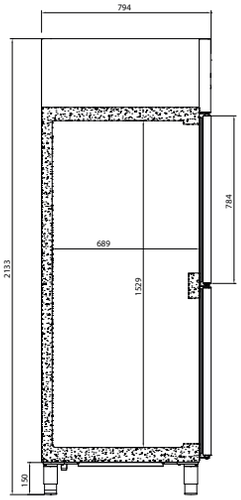
2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1

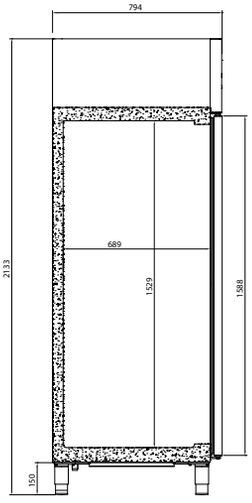
I Régimen T^{RA} (38ºC) [-2ºC/+8ºC] (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 134 a Libre CFC'S

INFRIBLOCK

AGB 701

AGB 1402





Serie Gastronorm 2/1

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
AGB 701	687	794	2125	585	220/50	600	1	3	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*
AGB 702	687	794	2125	585	220/50	600	2	3	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	
AGB 1402	1385	794	2125	945	220/50	1300	2	6	1/2	568	4,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*
AGB 1403	1385	794	2125	945	220/50	1300	3	6	1/2	568	4,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera*
AGB 1404	1385	794	2125	945	220/50	1300	4	6	1/2	568	4,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	

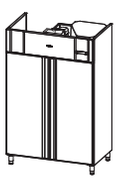
* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

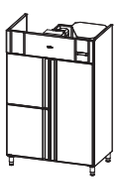
Precio · Price · Prix €

AGB 701
1.997 €

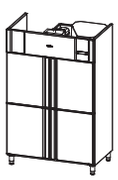
AGB 702
2.036 €



AGB 1402
3.062 €



AGB 1403
3.103 €



AGB 1404
3.143 €

Armarios · Reach-in · Armoires

Armario refrigeración gastronorm 2/1 mixto
2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1

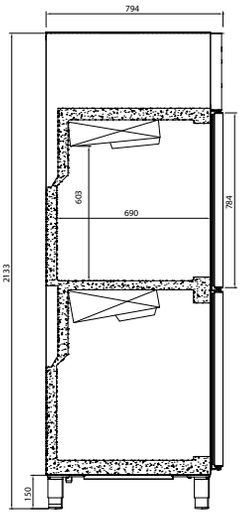
3

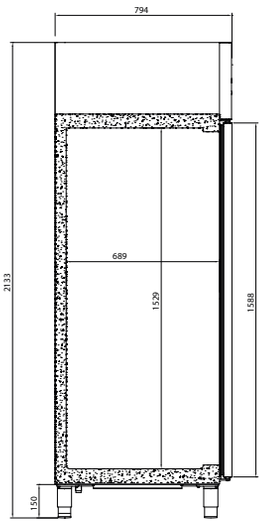
I

INFRIBLOCK

AGN 702 RR

AGB 1402 MX





Serie Gastronorm 2/1 mixto

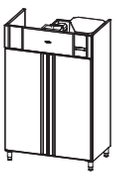
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC/ 30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
AGN 702 MX	687	794	2100	1125	220/50	300/300	2	2/1	0/1,3	1/4+3/8	298/353	7,72	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	
AGB 1402 MX	1385	794	2125	795 1000	220/50	600/600	2	6/6	0/2,5	1/3+5/8	395/542	12,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	
AGN 702 RR	687	794	2100	750	220/50	300/300	2	2/1		1/4+1/4	596	4,14	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 contenedores
AGB 1402 RR	1385	794	2125	1220	220/50	600/600	2	6/6		1/3+1/3	790	6,73	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 contenedores

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

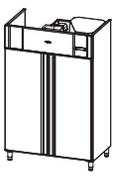
Precio · Price · Prix €

AGN 702 MX
3.173 €



AGB 1402 MX
4.618 €

AGN 702 RR
2.651 €

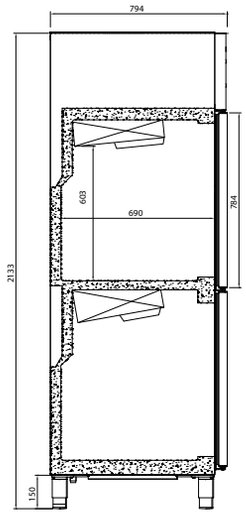


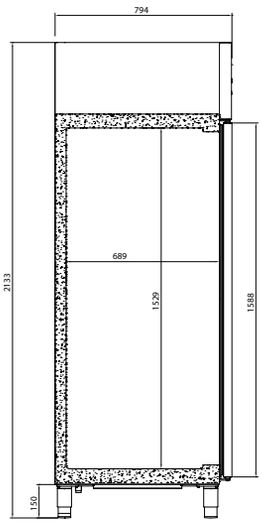
AGN 1402 RR
3.947 €

Armario refrigeración gastronorm 2/1 dpto pescado

2/1 Gastronorm refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1

I





INFRIBLOCK

AGN 702 RP

AGN 1402 RP

De serie, 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado
Serial 3 polypropylene containers in fish department
De série, 3 containers de polypropylène en département de poisson

Serie Gastronorm 2/1 dpto pescado

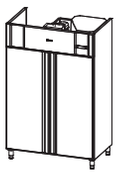
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
AGN 702 RP	687	794	2100	750	220/50	300/300	2	2/1	1/4+1/4	596	4,14	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 contenedores
AGB 1402 RP	1385	794	2125	1220	220/50	600/600	2	6/6	1/3+1/3	790	6,73	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC/ -2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	3 contenedores

* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AGN 702 RP
2.651 €



AGN 1402 RP
3.947 €

Armarios · Reach-in · Armoires

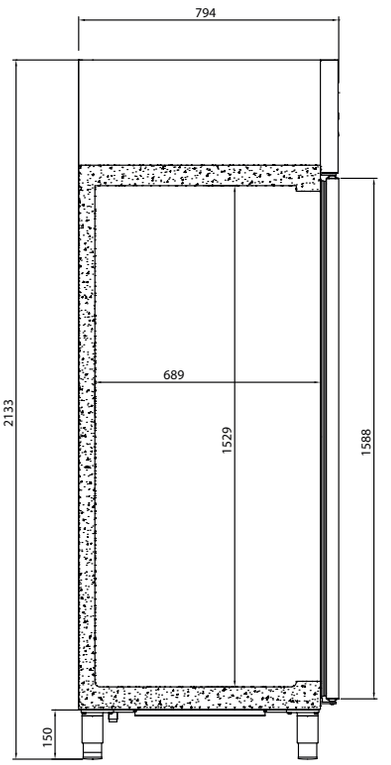
3 Armario refrigeración y congelación gastronorm pastelería 600 x 400

Refrigerator and freezer for confectionery 600x400 · Armoire réfrigeration et congelation gastronorme pâtissier 600x400

AGB 1402 PAST

I

INFRIBLOCK



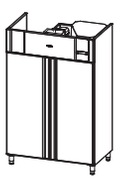
Serie Gastronorm 2/1 pastelería 600 x 400

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº bandejas Juegos guías	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC-30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
AGB 701 PAST	687	794	2125	595	220/50	600	1	0/17	1/3	395	3,28	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	17 Juegos de guías 17 Set of guides 17 Jeux de glissières	17 parrillas 17 bandejas 17 grills 17 trays 17 grilles 17 bacs
AGB 1402 PAST	1385	794	2125	945	220/50	1300	2	0/34	1/2	568	4,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	34 Juegos de guías 34 Set of guides 34 Jeux de glissières	34 parrillas 34 bandejas 34 grills 34 trays 34 grilles 34 bacs
AGB 701 BT PAST	687	794	2125	1000	220/50	600	1	0/17	5/8	542	7,92	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a		
AGB 1402 BT PAST	1385	794	2125	1390	220/50	1300	2	0/34	1 1/4	1161	9,67	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a		

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

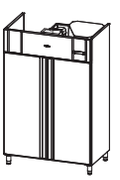
Precio · Price · Prix €

AGB 701 PAST
2.174 €



AGB 1402 PAST
3.563 €

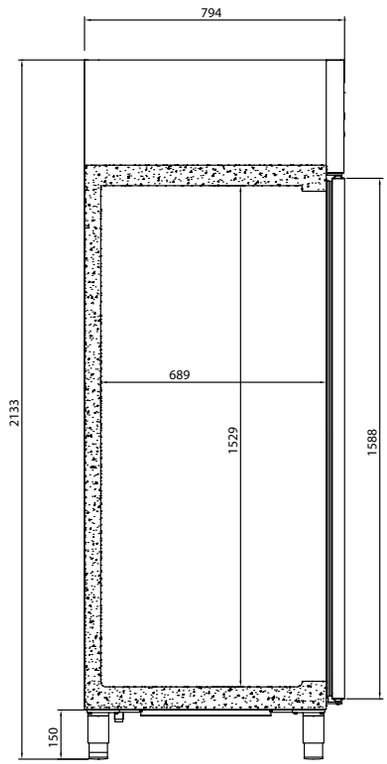
AGB 701 BT PAST
2.852 €



AGB 1402 BT PAST
4.318 €

Armario refrigeración gastronorm pescado 600 x 400

Fish refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme poisson 600x400



AGB 701 PESC

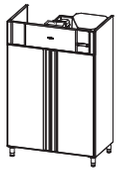
Serie Gastronorm 2/1 pescado 600 x 400

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº bandejas Juegos guías	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
AGB 701 PESC	687	794	2125	585	220/50	600	1	0/7	1/3	395	3,23	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	7 Juegos de guías 7 contenedores 7 Set of guides 7 containers 7 Jeux de glissières 7 containers
AGB 1402 PESC	1385	794	2125	945	220/50	1300	2	0/14	1/2	568	4,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	14 Juegos de guías 14 contenedores 14 Set of guides 14 containers 14 Jeux de glissières 14 containers

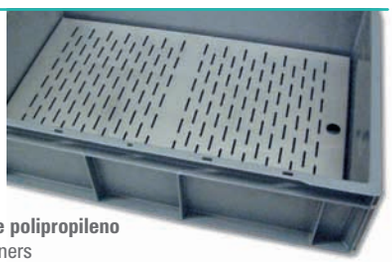
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AGB 701 PESC
2.461 €



AGB 1402 PESC
4.037 €



De serie, contenedores de polipropileno
Serial polypropylene containers
De série, containers de polypropylène

3

Armario expositor refrigeración gastronorm 2/1

2/1 Gastronorm glass door refrigerator · Armoire réfrigeration gastronorme 2/1 porte vitrée

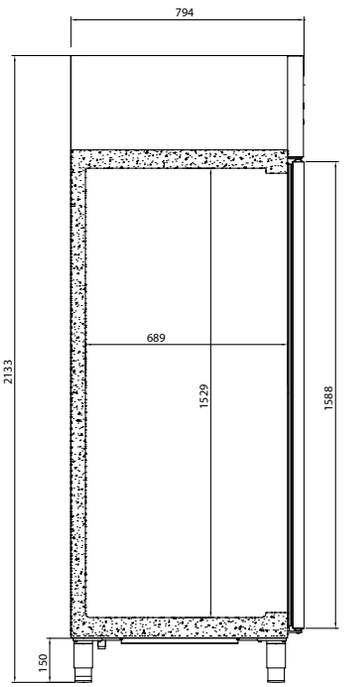
LED

INFRIBLOCK

AGB 700 CR

AGB 1400 CR

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double glass (6-15-5)
Double vitrage (6-15-5)



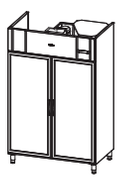
Serie Gastronorm 2/1 expositor

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas por puerta	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGB 700 CR	687	794	2125	497	220/50	600	1	4	3/8	464	3,10	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AGB 1400 CR	1385	794	2125	1034	220/50	1300	2	4	5/8	684	5,21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €

AGB 700 CR
2.220 €



AGB 1400 CR
3.382 €

Armario congelación gastronorm 2/1

2/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 2/1

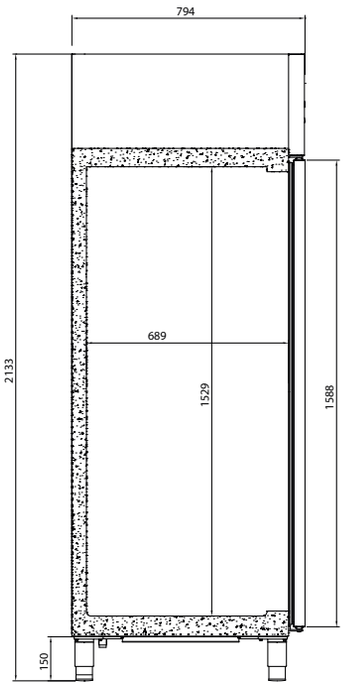
I

INFRIBLOCK

-18° Régimen T^{RA} (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

AGB 701 BT

AGB 1402 BT

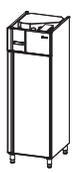


Serie Gastronorm 2/1 congelación

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas Juego guías	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGB 701 BT	687	794	2125	1000	220/50	600	1	3/3	2,5	5/8	542	7,92	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGB 702 BT	687	794	2125	1000	220/50	600	2	3/3	2,5	5/8	542	7,92	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGB 1402 BT	1385	794	2125	1390	220/50	1300	2	6/6	5	1 1/4	1161	9,67	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

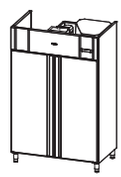
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AGB 701 BT
2.669 €

AGB 702 BT
2.707 €



AGB 1402 BT
3.793 €

Armarios · Reach-in · Armoires

3

Armario expositor congelación gastronorm 2/1

2/1 Gastronorm glass door freezer · Armoire congélation gastronome 2/1 portes vitrées

I

INFRIBLOCK

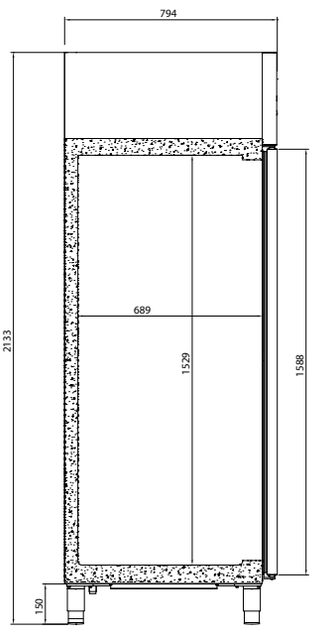
-18° Régimen T[RA] (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

LED

AGB 701 BT CR

AGN 1402 BT CR

Triple acristalamiento (4-8-3-8-3)
Triple glass (4-8-3-8-3)
Triple vitrage (4-8-3-8-3)

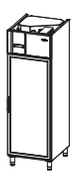


Serie Gastronorm 2/1 expositor congelación

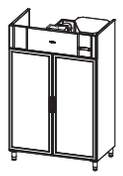
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
AGB 701 BT CR	687	794	2125	1402	220/50	600	1	4	2,5	1	739	13,12	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
AGN 1402 BT CR	1385	794	2125	1914	220/50	1300	2	8	5	1+1	1478	16,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Precio · Price · Prix €



AGB 701 BT CR
3.246 €



AGN 1402 BT CR
4.985 €

Armario refrigeración y congelación gastronorm 2/1 altura 1940 mm

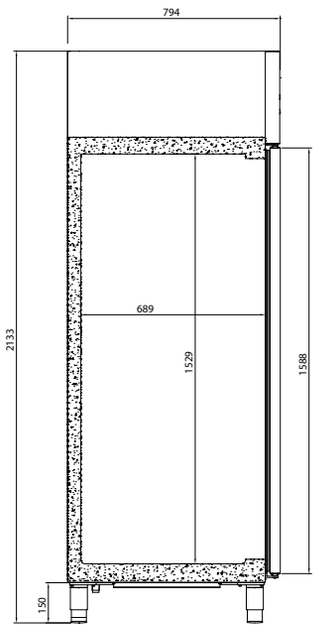
2/1 Gastronorm refrigerator and freezer height 1940 mm · Armoire réfrigeration et congelation gastronorme 2/1 hauteur 1940 mm

I

INFRIBLOCK

AGB 651

AGB 1302 BT
(1.180 L.)



-18° Régimen T[RA] (38ºC) (HP) Compresor Alta eficiencia Bajo consumo Refrigerante R 404 a Libre CFC'S

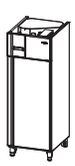
Serie Gastronorm 2/1 altura 1940 mm

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Poder de congelación (Kg/24h)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional*	De serie
AGB 651	687	794	1940	585	220/50	535	1	3	-	1/3	395	2,95	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera Patas regulables	Ruedas Wheels Roulettes
AGB 1302	1385	794	1940	945	220/50	1180	2	6	-	1/2	568	5,38	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Barra carnicera Patas regulables	Ruedas Wheels Roulettes
AGB 651 BT	687	794	1940	1000	220/50	535	1	3/3	2,5	5/8	542	4,24	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	-	Ruedas Wheels Roulettes
AGB 1302 BT	1385	794	1940	1390	220/50	1180	2	6/6	5	1 1/4	1161	8,21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	-	Ruedas Wheels Roulettes

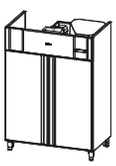
* Barra carnicera / Bars for meat set / Barre à viande - Patas regulables / Adjustable legs / Pied réglables

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

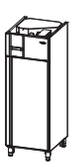
Precio · Price · Prix €



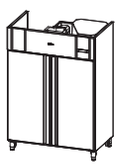
AGB 651
1.917 €



AGB 1302
2.424 €



AGB 651 BT
2.515 €



AGB 1302 BT
3.062 €

Armarios · Reach-in · Armoires

3 Armarios de refrigeración y congelación euronorma 800x600

Euronorm 800x600 refrigerator and freezer · Armorie réfrigeration et congelation euronorme 800x600

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304 respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Parrillas interiores de 800x600
- Claro de puerta grande de 650x1495
- Cerradura opcional para puertas
- Sistema de refrigeración compacto monoblock, INFRIBLOCK
- Patas regulables hasta 200 mm
- **Marcos de puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo (BT)**
- **Desescarche por gas caliente (BT)**
- **Válvula de expansión (BT)**
- **Capacidad de 60 bandejas de helados de 5 litros en el modelo (BT)**

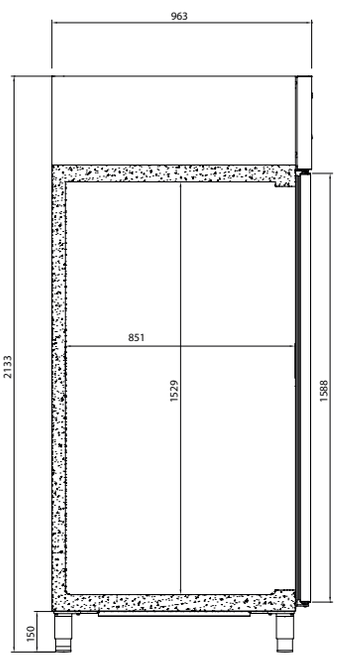
Technical Features

- Exterior of AISI 304 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Interior shelves of 800x600
- Full-height door clearance of 650x1495
- Optional lock for doors
- Compact refrigeration systeme monoblock, INFRIBLOCK
- **Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)**
- **Hot gas defrost (BT)**
- **Expansion valve (BT)**
- **Adjustable legs up to 200 mm**
- **Capacity of 60 ice cream trays of 5 liters in the model (BT)**

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S densité 40 Kg/m^3
- Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Grilles intérieures de 800x600
- Passage de porte grand de 600x1495
- Serrure en option pour les portes
- Système de réfrigération compact monoblock, INFRIBLOCK
- **Des pattes régables jusqu'à 200 mm**
- **Cadres de portes chauffés pour éviter l'accumulation de glace (BT)**
- **Dégivrage par gaz chaud (BT)**
- **Soupape d'expansion (BT)**
- **Capacité de 60 plateaux de glaces de 5 litres dans le modèle (BT)**

Opcional · Optional · En option	€
Parrilla / Wire shelf / Grille	**41**
Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**31**
Bandeja helados 5L. / 5L. ice cream tray / 5L. bac á glaçons	**37**
Cerradura / Lock / Serrure	**28**
Frecuencia 60Hz / Frequency 60Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
Tropicalización a 43º / Tropicalized to 43º / Tropicalisée à 43º	**Consultar / To consult**



Armarios de refrigeración y congelación euronorma 800x600

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Nº parrillas	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC/30ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (38ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Opcional
AGB 901	756	960	2130	475	220/50	848	1	6	3/8	464	2,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	
AGB 901 BT	756	960	2130	1425	220/50	848	1	6	1	786	11,29	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-22ºC/-25ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Bandeja helados

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armarios de refrigeración y congelación euronorma 800x600

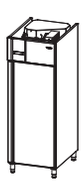
Euronorm 800x600 refrigerator and freezer · Armorie réfrigeration et congelation euronorme 800x600

AGB 901

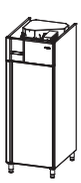
I

INFRIBLOCK

Precio · Price · Prix €



AGB 901
2.325 €



AGB 901 BT
2.795 €

134 **Abatidores y congeladores de temperatura**
Blast chillers and freezers
Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

134 **CICLOS DE TRABAJO**
CYCLE FUNCTIONS
CYCLES DE TRAVAIL

135 **ABATIMIENTO**
BLASTCHILLING
REFROIDISSEMENT RAPIDE

135 **CONGELACIÓN**
BLASTFREEZING
CONGÉLATION

136 **PANEL DE CONTROL**
CONTROL PANEL
PANNEAU DE CONTRÔLE

137 **LAS VENTAJAS**
THE ADVANTAGES
LES AVANTAGES

138 ABT3 1S
138 ABT5 1L
138 ABT7 1L
140 ABT10 1L
140 ABT10 2S
140 ABT14 1L
142 ABT20 1C
142 ABT20 1S
142 ABT20 2C
142 ABT20 2S
142 ABT20 1P
142 ABT20 2P
142 ABT20 2CP
142 ABT20 2SP
142 ABT20 2PP

4 Abatidores y congeladores de temperatura

Blast chillers and freezers · Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

FUNCIÓN DEL ABATIDOR

Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocidos o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana.
La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido dejar enfriar los alimentos al aire libre hasta que la temperatura del alimento alcance una temperatura ideal para su conservación en el refrigerador. La fase de enfriamiento entre +65ºC y +10ºC es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto (humedad, consistencia, aroma, color) y lo somete a la agresión y a la consecuente proliferación bacteriana.
Con los ABATIDORES INFRICO se persigue reducir al máximo la permanencia de los alimentos en este intervalo crítico de temperaturas.

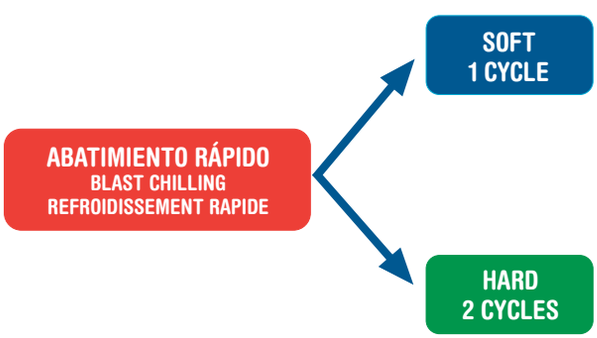
HOW BLAST CHILLERS WORK

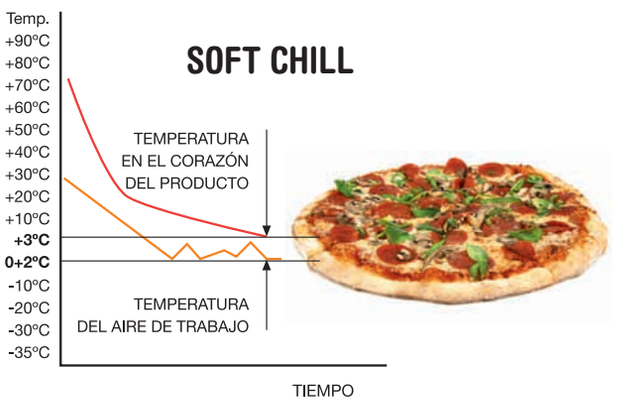
Blast chillers quickly reduce the core temperature of the products, whether they are cooked or fresh, conserving their fresh texture, hygiene and quality, whilst reducing the risk of bacteria generating.
The traditional method of storing cooked food has always been to leave it to cool naturally until it reaches a suitable temperature to store in the refrigerator.
During the period when the core temperature falls from +65ºC and +10ºC, the food will lose a lot of its natural characteristics, such as moisture, consistency, aroma and colour.
Furthermore, this is when bacteria begin to develop.
INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

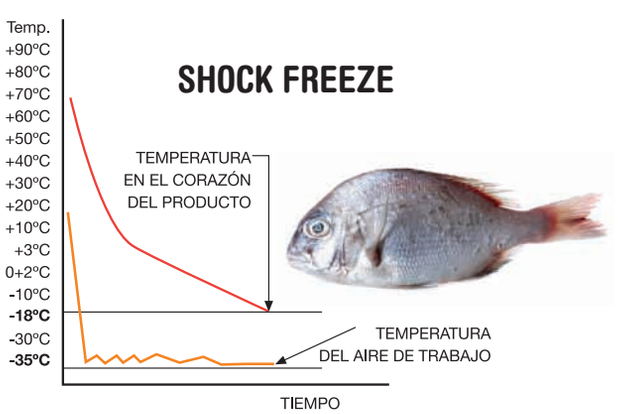
FONCTION CELLULE

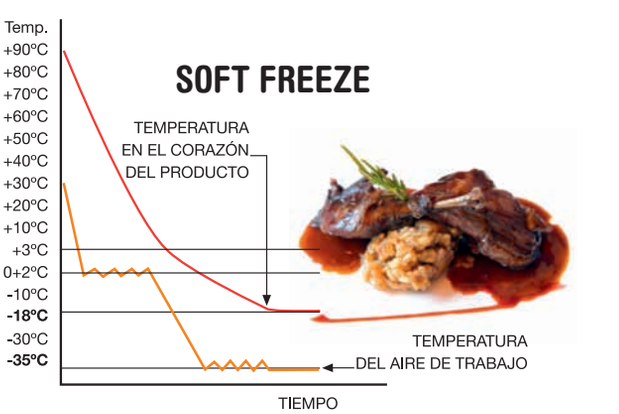
Les abatteurs permettent de réduire très rapidement la température au cœur des aliments, qu'ils soient cuits ou frais, tout en conservant leurs caractéristiques de fraîcheur, d'hygiène et de qualité, et en réduisant le risque de prolifération bactérienne.
La manière traditionnelle de conserver les aliments cuisinés est de les laisser refroidir à l'air libre jusqu'à ce que leur température atteigne une valeur idéale pour leur conservation au réfrigérateur. La phase de refroidissement de +65 ºC à +10 ºC est un espace de temps qui compromet les caractéristiques naturelles du produit (humidité, consistance, arôme et couleur) et l'expose à l'agression ainsi qu'à la prolifération bactérienne qui peut s'en suivre.
Les CELLULES INFRICO sont conçus pour réduire au maximum la permanence des aliments dans cet intervalle critique de températures.

CICLOS DE TRABAJO · CYCLE FUNCTIONS · CYCLES DE TRAVAIL









ABATIMIENTO · BLASTCHILLING · REFROIDISSEMENT RAPIDE

El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +90º C a +3º C en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0º C y +5º C garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia .

Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from +90ºC to +3ºC in less than 90 minutes and maintaining the temperature between 0ºC and +5ºC, conserving the quality, aroma, colour and consistency of the food.

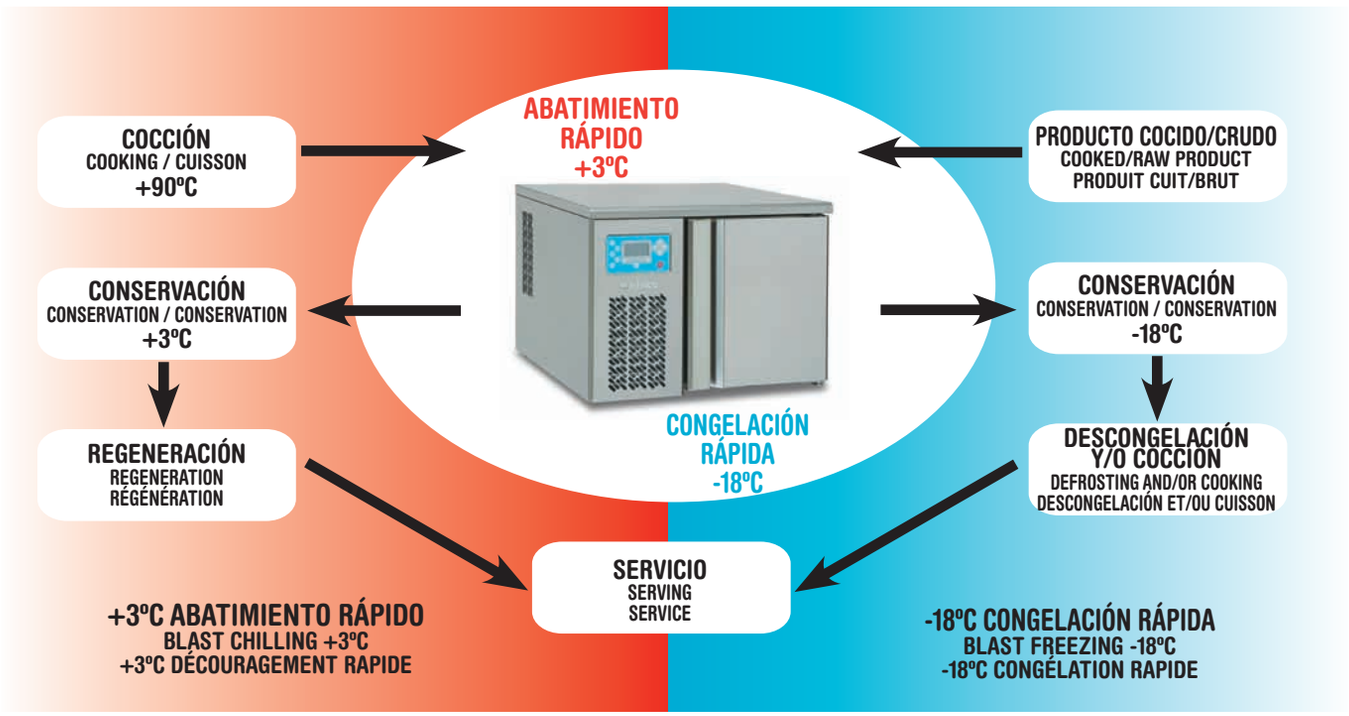
Le cycle de découragement rapide des aliments cuisinés permet de maintenir intactes la leurs caractéristiques originale, diminution rapide de température dans le coeur du produit de 90º C à 3º C dans moins de 90 minutes et maintenir le produit entre 0º C et 5º C garantit la qualité, l'arôme, la couleur, l'humidité et la cohérence.

CONGELACIÓN · BLASTFREEZING · CONGÉLATION

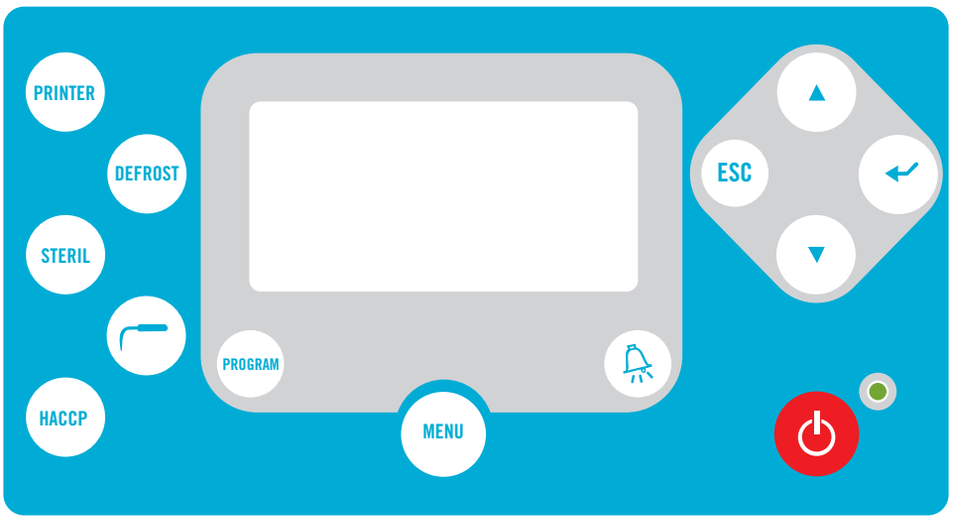
El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de +90º C a -18º C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.

The blast freezing cycle quickly freezes cooked food, transforming the liquid within the food to micro-crystals of ice, without damaging the cellular structure of the food. The temperature of the interior of the food falls from +90ºC to -18ºC in less than 270 minutes.

Le cycle de congélation rapide des aliments cuisinés permet de congeler rapidement, transformer les liquides qui contiennent les aliments dans des microcristaux de glace que n'endommage pas la structure cellulaire du produit, en passant de 90º C à -18º C dans le coeur du produit dans moins de 270 minutes.



PANEL DE CONTROL · CONTROL PANEL · PANNEAU DE CONTRÔLE



Tecla / Key / Touche **PRINTER**
Impresor (opcional)
Printer (optional)
Imprimeur (en option)

Tecla / Key / Touche **DEFROST**
Desescarche. Al pulsar la tecla se realiza un desescarche manual
Defrost. Press this button to begin manual defrost
Dégivrage. Effectue un manuel dégivrage

Tecla / Key / Touche **STERIL**
Esterilizador (opcional)
Sterilization (optional)
Stérilisateur (en option)

Tecla / Key / Touche **HACCP**
Nos muestra el histórico de registros de HACCP
Displays the recorded HACCP data
Il nous montre ce qui est historique de registres de HACCP

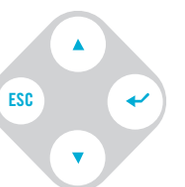
Tecla / Key / Touche **PROGRAM**
Nos muestra el menú con los diferentes ciclos
Displays the menu for the different cycles
Il nous montre le menu avec les différents cycles

Tecla / Key / Touche **ALARMA**
Nos muestra las posibles alarmas
Displays the various alarms
Il nous montre les possibles alarmes

Tecla / Key / Touche **SONDA CALEFACTADA**
Inicia la calefacción de la sonda de producto
The probe begins to warm up
Il entame le chauffage de la sonde de produit

Tecla / Key / Touche **MENU**
Al pulsarla accedemos al menú principal
Access to the main menu
Accès au menu principal

Tecla / Key / Touche **ON/OFF**
Enciende o apaga el equipo
Turns the machine on or off
Il allume ou arret l'équipement



Tecla / Key / Touche **ARRIBA, ABAJO. ENTER Y ESC**
Sirven para moverse por los menús
Allows movement through the menus
Ils servent à se déplacer par les menus

Tecla / Key / Touche **L.E.D**
El led de encendido está encendido con el aparato ON, e indica la presencia de alguna alarma.
The L.E.D lights up when the unit is ON, indicating an alarm.
Le led de allume est allumé avec l'appareil ON, et indique la présence d'une certaine alarme.

LAS VENTAJAS · THE ADVANTAGES · LES AVANTAGES

Los abatidores de INFRICO ofrecen inmejorables ventajas para su empresa y son un elemento fundamental para el beneficio de la misma.

INFRICO's range of blast chillers offer unbeatable benefits and advantages for your business.

Ce qui est cellules d'INFRICO offrent des avantages superbes pour leur entreprise et sont un élément fondamental pour le bénéfice de cette dernière.

GRAN CALIDAD
HIGH QUALITY · UNE GRANDE QUALITÉ

- Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.
- High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.
- Haute qualité des plaques à tout moment, pour une plus grande satisfaction des clients, le cuisinier et l'entreprise.

COMPRAS CONTROLADAS
CONTROLLED PURCHASES · ACHATS CONTRÔLÉS

- Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.
- Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.
- Possibilité de faire des achats contrôlés de davantage de quantité de produits, quand il conviendra, par exemple en saison avec l'économie qu'il tolère.

SEGURIDAD ALIMENTARIA
FOOD SAFETY · SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.
- Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.
- Sécurité alimentaire de tous les produits, puisqu'ils sont traités correctement conformément au système HACCP.

MENOS PERDIDA DE PESO
LESS WEIGHT LOSS · MOINS DE PERTE DE POIDS

- Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.
- Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.
- Moins de perte de poids puisque l'humidité des produits ne s'évapore pas.

AHORRO DE TIEMPO
SAVING TIME · ÉCONOMIE DE TEMPS

- Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.
- Save time by up to 30% by preparing meals in batches.
- Économie de temps de jusqu'à 30%, avec la possibilité d'élaborer des plaques cuisinées pour plusieurs jours.

MENOS DESPERDICIOS
LESS WASTE · MOINS DE DÉCHETS

- Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.
- Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.
- Moins défaits puisque la qualité des aliments refroidis et congelés est conservée pendant beaucoup plus temps.

MAYOR ORGANIZACIÓN
BETTER ORGANISATION
UNE PLUS GRANDE ORGANISATION

- Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.
- Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.
- Une plus grande organisation dans le travail, parce que le moment de la préparation et la cuisson est indépendant et n'est pas attachée au service.

MENÚ MÁS AMPLIO
MORE VARIED MENUS · MENU PLUS VASTE

- Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.
- A wider choice of quality dishes without any health risks.
- Menu plus vaste et toujours disponible, de qualité maximale et sans risque.

ABATIDOR ...
BLAST CHILLER ... · CELLULE DE REFROIDISSEMENT ...

- ... compatible con los principales fabricantes de hornos.
- … compatible with the main manufacturers of ovens.
- … compatible avec les principaux fabricants de fours.

Abatidores y congeladores de temperatura

Blast chillers and freezers · Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

4

Características Técnicas

- Realizados en acero inox AISI 304, y construidos según la normativa CE y las disposiciones del H.A.C.C.P.
- Aislamiento térmico gracias al inyectado de 65 mm (35 mm ABT315) de espesor de poliuretano de alta densidad 40 kg/m³ libre de CFS'S.
- Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraible.
- Compatibles con cualquier horno.
- Dotados de sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.
- Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas.
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.
- Estructura porta-bandejas

Technical Features

- Made from AISI 304 stainless steel, and constructed following EC and HACCP regulations.
- Thermal insulation 65 mm (35 mm ABT315) of thickness of high-density 40 kg/m³, CFC'S free, polyurethane.
- Reflective interior surface, with rounded corners and removable trays.
- Compatible with any oven.
- Includes a heated conical probe which is both easy to use and remove.
- Control panel with an easy to read graphical screen and menu.
- Has the possibility to personalise and memorise programmes.
- A control that prevents frost from forming on the product.
- Includes both visual signal for constantly controlling the performance.
- Tray racks

Caractéristiques Techniques

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304, selon les normes CE et les dispositions de l'HACCP.
- Isolation thermique grâce au polyuréthane injecté de 65 mm (35 mm ABT315) d'épaisseur à haute densité (40 kg/m³) exempt de CFC'S.
- Surface intérieure réfléchissante, angles et fonds arrondis et structure porte-plateaux extractible.
- Compatibles avec tout type de four.
- Équipés d'une sonde au cœur troncoconique chauffée facile à utiliser et à extraire.
- Tableau de commande à écran graphique facile à lire et menu d'information.
- Possibilité de personnaliser ou de mémoriser des programmes.
- Programme de contrôle, qui évite la formation de givre sur le produit.
- Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail.
- Possibilité de conservation à la fin d'un cycle.
- Structure porte-bacs.

Opcional · Optional · En option

	€
• Esterilizador / Sterilizer / Stérilisateur	**940**
• Registrador gráfico de temperatura con impresora portátil / Printed graphical register of temperatures / Inspecteur graphique de température avec imprimante portative	**890**
• Abatidores condensados por agua / Blast chillers with water condensers / Cellules condensés par eau	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Entrada bandeja · Trays entry · Entrée plateaux

1S GN 1/1 600x400

1L GN 1/1 600x400

Serie ABT

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional)	Distancia entre bandejas	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Desescarche	Control	Refrigerante
ABT3 1S	721	711	536	220/50	3 GN 1/1	65	10/5	1/2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT5 1L	837	836	925	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12	1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT7 1L	837	836	1106	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18	1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

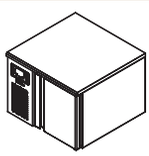
Abatidores y congeladores de temperatura
Blast chillers and freezers · Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

ABT3 1S

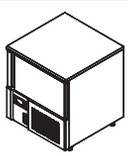
ABT5 1L

ABT7 1L

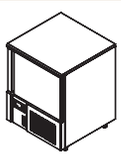
Precio · Price · Prix €



ABT3 1S
2.957 €



ABT5 1L
3.910 €



ABT7 1L
4.240 €

Abatidores y congeladores de temperatura

Blast chillers and freezers · Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

4

4. Abatidores
Blast chillers - Cellules refroidissement

Características Técnicas

- Realizados en acero inox AISI 304, y construidos según la normativa CE y las disposiciones del H.A.C.C.P.
- Aislamiento térmico gracias al inyectado de 60 mm de espesor de poliuretano de alta densidad 40 kg/m3 libre de CFS'S.
- Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraible.
- Compatibles con cualquier horno.
- Dotados de sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.
- Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas.
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.
- Estructura porta-bandejas

Technical Features

- Made from AISI 304 stainless steel, and constructed following EC and HACCP regulations.
- Thermal insulation 60 mm of thickness of high-density 40 kg/m3, CFC'S free, polyurethane
- Reflective interior surface, with rounded corners and removable trays.
- Compatible with any oven.
- Includes a heated conical probe which is both easy to use and remove.
- Control panel with an easy to read graphical screen and menu.
- Has the possibility to personalise and memorise programmes.
- A control that prevents frost from forming on the product.
- Includes both visual signal for constantly controlling the performance.
- Tray racks

Caractéristiques Techniques

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304, selon les normes CE et les dispositions de l'HACCP.
- Isolation thermique grâce au polyuréthane injecté de 60 mm d'épaisseur à haute densité (40 kg/m3) exempt de CFC'S.
- Surface intérieure réfléchissante, angles et fonds arrondis et structure porte-plateaux extractible.
- Compatibles avec tout type de four.
- Équipés d'une sonde au cœur troncoconique chauffée facile à utiliser et à extraire.
- Tableau de commande à écran graphique facile à lire et menu d'information.
- Possibilité de personnaliser ou de mémoriser des programmes.
- Programme de contrôle, qui évite la formation de givre sur le produit.
- Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail.
- Possibilité de conservation à la fin d'un cycle.
- Structure porte-bacs.

Opcional · Optional · En option

	€
• Esterilizador / Sterilizer / Stérilisateur	**940**
• Registrador gráfico de temperatura con impresora portátil / Printed graphical register of temperatures / Inspecteur graphique de température avec imprimante portative	**890**
• Bandejas 1/1 / Trays 1/1 / Bacs 1/1	**38**
• Bandejas euronorma 600x400 / Trays euronorm 600x400 / Bacs euronorme 600x400	**33**
• Abatidores condensados por agua / Blast chillers with water condensers / Cellules condensés par eau	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Entrada bandeja · Trays entry · Entrée plateaux

2S GN 2/1 800x600

1L GN 1/1 600x400

Serie ABT

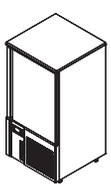
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional)	Distancia entre bandejas	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Desescarche	Control	Refrigerante
ABT10 1L	837	836	1716	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25	2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT14 1L	837	836	1716	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30	2 1/2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT10 2S	1072	1071	1926	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50	4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

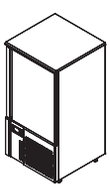
ABT10 2S

ABT14 1L

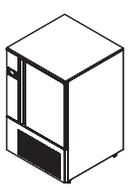
Precio · Price · Prix €



ABT10 1L
5.598 €



ABT14 1L
7.109 €



ABT10 2S
8.476 €

Abatidores · Blast chillers · Cellules refroidissement

Abatidores y congeladores de temperatura
Blast chillers and freezers · Cellules de refroidissement rapide et de surgelation

4

Características Técnicas

- Realizados en acero inox AISI 304, y construidos según la normativa CE y las disposiciones del H.A.C.C.P.
- Aislamiento térmico gracias al inyectado de 80 mm de espesor de poliuretano de alta densidad 40 kg/m³ libre de CFS'S.
- Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraible.
- Compatibles con cualquier horno. (C - P)
- Dotados de sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.
- Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo.
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas.
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.
- Grupo remoto incluido

Technical Features

- Made from AISI 304 stainless steel, and constructed following EC and HACCP regulations.
- Thermal insulation 80 mm of thickness of high-density 40 kg/m³, CFC'S free, polyurethane
- Reflective interior surface, with rounded corners and removable trays.
- Compatible with any oven. (C - P)
- Includes a heated conical probe which is both easy to use and remove.
- Control panel with an easy to read graphical screen and menu.
- Has the possibility to personalise and memorise programmes.
- A control that prevents frost from forming on the product.
- Includes both visual signal for constantly controlling the performance.
- Remote compressor

Caractéristiques Techniques

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304, selon les normes CE et les dispositions de l'HACCP.
- Isolation thermique grâce au polyuréthane injecté de 60 mm d'épaisseur à haute densité (40 kg/m³) exempt de CFC'S.
- Surface intérieure réfléchissante, angles et fonds arrondis et structure porte-plateaux extractible.
- Compatibles avec tout type de four. (C - P)
- Équipés d'une sonde au cœur troncoconique chauffée facile à utiliser et à extraire.
- Tableau de commande à écran graphique facile à lire et menu d'information.
- Possibilité de personnaliser ou de mémoriser des programmes.
- Programme de contrôle, qui évite la formation de givre sur le produit.
- Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail.
- Possibilité de conservation à la fin d'un cycle.
- Groupe à distance inclus.

Opcional · Optional · En option

	€
• Registrador gráfico de temperatura con impresora portátil / Printed graphical register of temperatures / Inspecteur graphique de température avec imprimante portative	**890**
• Abatidores condensados por agua / Blast chillers with water condensers / Cellules condensés par eau	**Consultar / To consult**
• Rampa / Ramp / Rampe	**380**

Entrada carro · Car entry · Entrée de voiture

1C/2C Ruedas dentro / Wheels inside / Roullettes à l'intérieur

1S/2S Ruedas fuera / Wheels outside / Roullettes dehors

1P/2P Pasante / Pass-throw / Traversante

Serie ABT

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Carro	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Potencia frigorífica (-10ºC / -25ºC)	Condensación	Evaporación	Desescarche	Control	Refrigerante
ABT20 1C	1200	1020	2230	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 2C	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
***ABT20 1S**	1200	1020	2230	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
***ABT20 2S**	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 1P	1200	1020	2230	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 2P	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 2CP	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 2SP	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
ABT20 2PP	1400	1220	2230	3N 380/50	20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

*Compatible con RATIONAL

ABT20 2P

Precio · Price · Prix €

ABT20 1C	ABT20 2C	ABT20 1S	ABT20 2S	ABT20 1P	ABT20 2P	ABT20 2CP	ABT20 2SP	ABT20 2PP
13.296 €	17.170 €	13.555 €	17.520 €	14.442 €	18.431 €	19.820 €	20.170 €	21.081 €

150 **Elementos refrigerados**
Refrigerated units
Éléments réfrigérés
150 SSCFA3
150 SSCFA4
150 SSCFA6
150 SSCFF4
150 SSCFF6
150 SSPFA3
150 SSPFA4
150 SSPFA6
150 SSPFF4
150 SSPFF6

152 **Vitrinas refrigeradas**
Refrigerated display cabinets
Vitrines réfrigérées
152 SSCFAV4
152 SSCFAV6
152 SSCFFV4
152 SSCFFV6
152 SSPFAV4
152 SSPFAV6
152 SSPFFV4
152 SSPFFV6
152 SSVCFCG4
152 SSVCFCG6
152 SSVSFCG4
152 SSVSFCG6

154 **Elementos calientes**
Hot Units
Éléments chaudes
154 SSBMA2
154 SSBMA3
154 SSBMA4
154 SSBMA6
154 SSBMC3
154 SSBMC4
154 SSBMC6
154 SSBMN3
154 SSBMN4
154 SSBMN6
154 SSVCA3
154 SSVCA4
154 SSVCC3
154 SSVCC4
154 SSVCN3
154 SSVCN4

156 **Elementos neutros y mesas calientes**
Neutral units and hot plates
Éléments neutres et plaques chauffantes
156 SSNEA2
156 SSNEA3
156 SSNEA4
156 SSNEA6
156 SSNEC3
156 SSNEC4
156 SSNEC6
156 SSNEN3
156 SSNEN4
156 SSNEN6

158 **Elementos neutros**
Neutral units
Éléments neutres
158 Indp. SSABA4
158 Panera SSPN
158 Panera SSPN620
158 Platos SSDPNA2
158 SSAA45
158 SSAA90
158 SSAC45
158 SSAC90
158 SSCD
158 SSCI

160 **Accesorios**
Auxiliar units
Éléments auxiliaires
Correbandejas
160 SSCB750
160 SSCB1125
160 SSCB1500
160 SSCB2250
160 SSCBAA45
160 SSCBAA90
Estantes de cristal
160 SSEC1
160 SSEC2
160 SSEC12250
160 SSEC22250
160 SSVS750
160 SSVS1125
160 SSVS1500
160 SSVS2250
160 SSVD1125
160 SSVD1500
160 SSVD2250
160 SSVF1125
160 SSVF1500
Estantes en acero inox
162 SSEI2
162 SSEI3
162 SSEI4
Elementos iluminación y placa de luz infrarrojos
162 SSKI750
162 SSKI1125
162 SSKI1500
162 SSKIR1125
162 SSKIR1500
Accesorios
162 SSKR
162 SSKTL
Zocalos
164 SSZC750
164 SSZC1125
164 SSZC1500
164 SSZC2250
164 SSZCAA45
164 SSZCAA90
164 SSZCAC45
164 SSZCAC90
164 SSZCCI
164 SSZCCD
164 SSZCL
Decoraciones
164 SSDP750
164 SSDP1125
164 SSDP1500
164 SSDP2250
164 SSDPAA45
164 SSDPAA90
164 SSDPAC45
164 SSDPAC90
164 SSDPKTL
164 SSDM750
164 SSDM1125
164 SSDM1500
164 SSDM2250
164 SSDMAA45
164 SSDMAA90
164 SSDMAC45
164 SSDMAC90
164 SSDMKTL

168 **Elementos refrigerados**
Refrigerated units
Éléments réfrigérés

168 EECF3
168 EECF4
168 EECFV3
168 EECFV4
168 EEPF3
168 EEPF4

170 **Vitrinas refrigeradas**
Refrigerated display cabinets
Vitrines réfrigérées

170 EEVAV3
170 EEVAV4
170 EEVMC3
170 EEVMC4

172 **Elementos calientes**
Hot Units
Éléments chaudes

172 EEBM2
172 EEBM3
172 EEBM4
172 EEBMV3
172 EEBMV4
172 EEVC3
172 EEVC4

174 **Elementos auxiliares**
Auxiliar units
Éléments auxiliaires

174 EEEC1
174 EEEC2
174 EEVS750
174 EEVS1125
174 EEVS1500
174 EEVE750
174 EEVE1125
174 EEVE1500
174 EEVF750
174 EEVF1125
174 EEVF1500
174 EEPN

176 **Carros calientes de disribución**
Hot distribution trolleys
Chariot chaudes de distribution
176 CCD1021
176 CCD2021
178 CCD4021

Características Técnicas

- El self-service de Infrico ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad, permite el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.
- La gama comprende elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible.
- Los módulos constan de 4 largos: 750, 1125, 1500 y 2250 mm. El fondo en todos ellos es de 800 mm.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Encimeras de 65 mm con bordes achaflanados.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Posibilidad de colocar ruedas a todos los elementos.
- Decoración en acero inoxidable de serie. Existe la posibilidad de otras decoraciones bajo presupuesto: plastificadas en diferentes colores o en madera.

Technical Features

- Infrico self-service has been designed to allow a combination for every need, allowing food service in the least possible space or the creation of independent areas depending on the type of food, so the user can freely serve themselves without queuing.
- The range includes neutral, chilled and hot units, which may be assembled according to needs and the space available.
- The modules come in 4 widths: 750, 1,125, 1,500 and 2,250 mm. All have a depth of 800 mm.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Worktops are 65 mm thick with chamfered edges.
- Height adjustable stainless steel legs.
- Possible to fit wheels to all the elements.
- Decorated in AISI 304 stainless steel. Other decorations available to order: laminated in different colours or in wood.

Caractéristiques Techniques

- Le self-service d'Infrico a été conçu pour s'adapter à tous les besoins. Il permet de servir des repas dans un espace minimal ou de créer des zones indépendantes en fonction du type de repas, pour que l'utilisateur puisse se servir librement sans files d'attente.
- La gamme comprend des éléments neutres, réfrigérés et chauds, qui peuvent être assemblés en fonction des besoins et de l'espace disponible.
- Les modules ont 4 longueurs : 750, 1 125, 1 500 et 2 250 mm. Ils ont tous une profondeur de 800 mm.
- Construits en acier inoxydable AISI 304.
- Surfaces de travail de 65 mm à bords chanfreinés.
- Pieds en acier inoxydable à hauteur réglable.
- Possibilité d'installer des roues sur tous les éléments.
- Décoration en acier inoxydable en série. Possibilité d'autres décorations sur devis : plastifiées de différentes couleurs ou en bois.

Decoración madera · Wood decoration · Décoration bois *

Nogal / Walnut / Noyer

Wenge / Wenge / Wenge

Decoración plastificada · Plasticized decoration · Décoration plastifiée

Naranja / Orange / Orange - RAL 1017

Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003

Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017

Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018

Amarillo / Yellow / Jaune - RAL 1018

Blanco / White / Blanc

Elementos refrigerados

Refrigerated units · Éléments réfrigérés

5

Características Técnicas

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC´S con densidad 40 kg/m³
- Modelos con o sin reserva refrigerada.
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Cuba refrigerada con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm.
- Regulación zona superior y reserva refrigerada, mediante control digital.
- Desescarche automático en la reserva refrigerada.
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Placa fria -4ºC/+4ºC
- Intervalo de temperatura en Cuba fria +2ºC/10ºC
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0ºC/+6ºC

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zocalos, cubetas GN, ni lateral Terminal de línea.

Technical Features

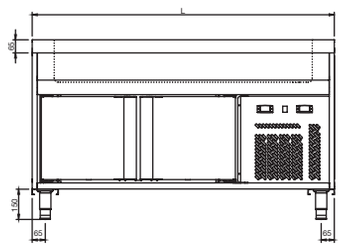
- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- Models with or without cold storage.
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Refrigerated cube with capacity for 3, 4 or 6 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm.
- Digital controls for the upper section and cold store.
- Automatic defrost for cold store.
- R404a refrigerant gas.
- Temperature range in cold plate -4ºC/+4ºC
- Temperature range in cold well +2ºC/10ºC
- Temperature range in the cold store 0ºC/+6ºC.

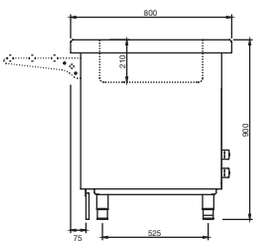
N.B.: Does not include upper mounts, glazing, tray sliders, skirting, GN ice trays or the lateral line Terminal.

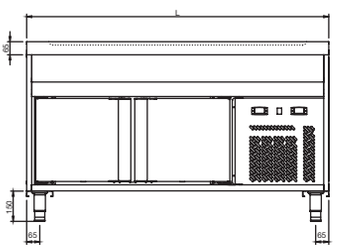
Caractéristiques Techniques

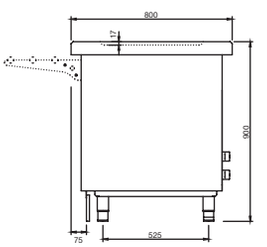
- Éléments réfrigérés pour la conservation et l'exposition de produits froids ou de boissons.
- Fabriqué en acier inox AISI 304, avec isolation en polyuréthane injecté sans CFC´S d'une densité de 40 kg/m³.
- Modèles avec ou sans réserve réfrigérée.
- La réserve réfrigérée est équipée de guides pour grilles GN 1/1.
- Cuve réfrigérée avec capacité pour 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm.
- Régulation zone supérieure et réserve réfrigérée par contrôle numérique.
- Dégivrage automatique de la réserve réfrigérée.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Intervalle de température dans la plaque froide : -4 ºC/+4 ºC.
- Intervalle de température dans la cuve froide : +2 ºC/10 ºC.
- Intervalle de température dans la réserve réfrigérée : 0 ºC/+6 ºC.

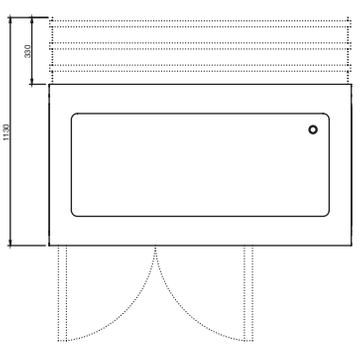
Remarque: les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN, sans joue lateral ne sont pas inclus.



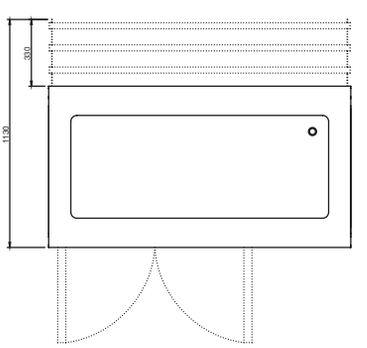








CUBA FRÍA



PLACA FRÍA

Elementos refrigerados

MODELOS MODELS MODÈLES	SSCFA3	SSCFA4	SSCFA6	SSCFF4	SSCFF6	SSPFA3	SSPFA4	SSPFA6	SSPFF4	SSPFF6
Largo (mm)	1125	1500	2250	1500	2250	1125	1500	2250	1500	2250
Fondo (mm)	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Alto (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Cubeta	3	4	6	4	6					
Reserva refrigerada	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	SI	SI
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia frigorífica (W) (T^{BA} -10ºC)	234	234	508	646	738	234	234	508	646	738

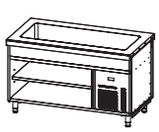
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

SSPFA3

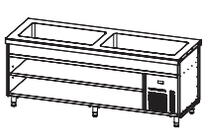
SSPFF4

Precio · Price · Prix €

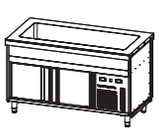
SSCFA3
2.049 €



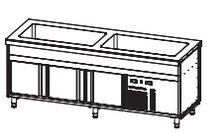
SSCFA4
2.263 €



SSCFA6
2.966 €

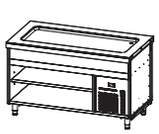


SSCFF4
3.156 €

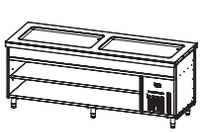


SSCFF6
3.815 €

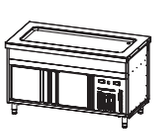
SSPFA3
2.012 €



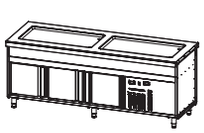
SSPFA4
2.137 €



SSPFA6
2.662 €



SSPFF4
3.111 €



SSPFF6
3.494 €

Vitrinas refrigeradas

Refrigerated display cabinets · Vitrines réfrigérées

Características Técnicas

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC´S con densidad 40 kg/m³
- Modelos con o sin reserva refrigerada.
- Cuba refrigerada con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm, embutida con radios redondeados para facilitar la limpieza
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles 4+4 en el lado del cliente.
- Vitrina con una dotación de 6 estantes.
- Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad.
- Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme.
- Los modelos SSVCF disponen de fondo aislado en acero inoxidable AISI 304 que permite que sea instalada como elemento independiente en cualquier elemento neutro.
- Regulación zona superior y reserva refrigerada, mediante control digital.
- Desescarche automático.
- Gas refrigerante R404a
- El intervalo de temperatura que se alcanza en la placa fria es de -4ºC/+4ºC
- Intervalo de temperatura en Cuba fria +2ºC/10ºC
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0ºC/+6ºC
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4ºC/12ºC

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zocalos, cubetas GN, ni lateral Terminal de línea.

Technical Features

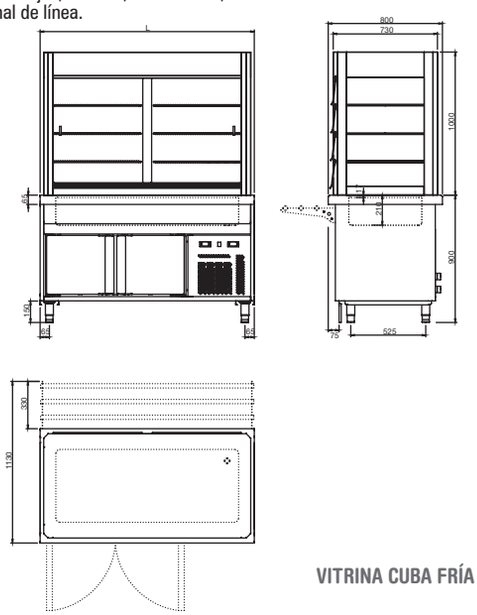
- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- Models with or without cold storage.
- Refrigerated well with capacity for 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with maximum depth of 200 mm, moulded with rounded edges to assist cleaning.
- Sliding doors on the service side and 4+4 folding doors on the customer side.
- 6-shelf display cabinet.
- Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched off during periods of low activity.
- Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature.
- The SSVCF models have an insulated AISI 304 stainless steel base allowing installation as an independent element in any neutral unit.
- Digital controls for the upper section and cold store.
- Automatic defrost.
- R404a refrigeration gas
- Temperature range reached in the cold plate is from -4ºC/+4ºC
- Temperature range in cold well +2ºC/10ºC
- Temperature range in the cold store 0ºC/+6ºC.
- Temperature range in display cabinet +4ºC/12ºC

N.B.: Does not include upper mounts, glazing, tray sliders, skirting, GN ice trays or the lateral line Terminal.

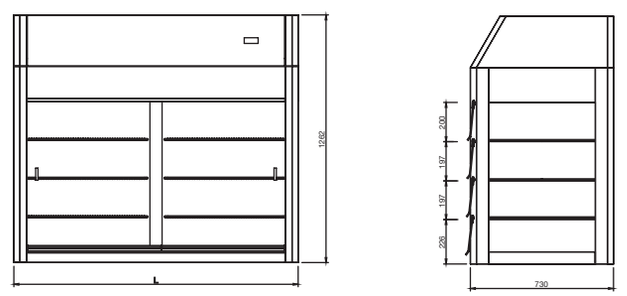
Caractéristiques Techniques

- Éléments réfrigérés pour la conservation et l'exposition de produits froids ou de boissons.
- Fabriqué en acier inox AISI 304, avec isolation en polyuréthane injecté sans CFC´S d'une densité de 40 kg/m³.
- Modèles avec ou sans réserve réfrigérée.
- Cuve réfrigérée avec une capacité pour 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1 et une profondeur maximale de 200 mm, emboutie avec des rayons arrondis afin de faciliter le nettoyage.
- Portes coulissantes du côté du service et portes abattables 4+4 du côté du client.
- Vitrine équipée de 6 étagères.
- Fonctionnement avec un groupe frigorifique unique, à deux circuits indépendants qui permettent de déconnecter une des zones aux heures de faible affluence.
- Réfrigération ventilée dans la vitrine et dans la réserve afin de maintenir une température uniforme.
- Les modèles SSVCF possèdent un fond isolé en acier inoxydable AISI 304 qui permet une installation comme élément indépendant dans tout élément neutre.
- Régulation de la zone supérieure et de la réserve réfrigérée à l'aide d'une commande numérique.
- Dégivrage automatique.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Intervalle de température dans la plaque froide: -4 ºC/+4 ºC.
- Intervalle de température dans la cuve froide: +2 ºC/10 ºC.
- Intervalle de température dans la réserve réfrigérée: 0 ºC/+6 ºC.
- Intervalle de température dans la vitrine: +4 ºC/12 ºC.

Remarque: les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN, sans joue lateral ne sont pas inclus.



VITRINA CUBA FRÍA



VITRINA 2

Vitrinas refrigeradas

MODELOS MODELS MODÈLES	SSCFAV4	SSCFAV6	SSCFFV4	SSCFFV6	SSPFAV4	SSPFAV6	SSPFFV4	SSPFFV6	SSVSFCG4	SSVSFCG6	SSVCFCG4	SSVCFCG6
Largo (mm)	1500	2250	1500	2250	1500	2250	1500	2250	1450	2200	1450	2200
Fondo (mm)	800	800	800	800	800	800	800	800	730	730	730	730
Alto (mm)	1890	1890	1890	1890	1890	1890	1890	1890	1262	1262	1262	1262
Cubeta	4	6	4	6								
Reserva refrigerada	NO	NO	SI	SI	NO	NO	SI	SI	…	…	…	…
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia frigorifica (W) (T^{SA} -10ºC)	1048	1425	1208	1425	1048	1425	1208	1425	1048	1425	1048	1425

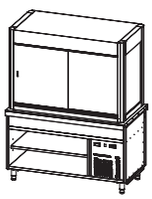
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

SSCFFV4

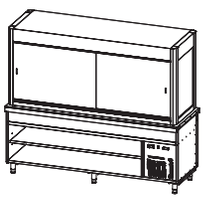
Opcional · Optional · En option

	€
• Estante cristal / Glass shelf / Étagère de vitrée	39

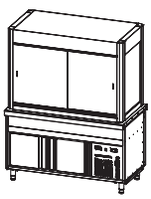
Precio · Price · Prix €



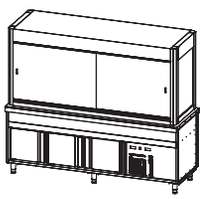
SSCFAV4
4.541 €



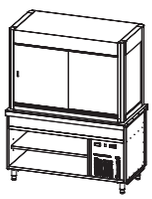
SSCFAV6
5.673 €



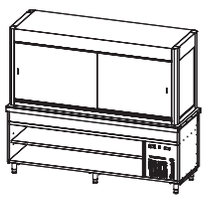
SSCFFV4
5.434 €



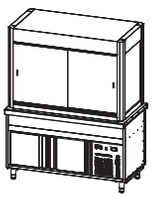
SSCFFV6
6.330 €



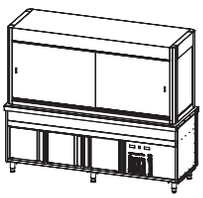
SSPFAV4
4.415 €



SSPFAV6
5.427 €

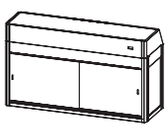


SSPFFV4
5.389 €



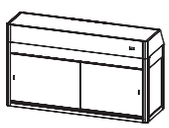
SSPFFV6
6.190 €

SSVSFCG4
2.778 €



SSVSFCG6
3.484 €

SSVCFCG4
3.066 €



SSVCFCG6
3.732 €

5 Elementos calientes
Hot Units · Éléments chaudes

Características Técnicas

- Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio.
- Construido en acero inox AISI 304.
- Muebles baño maria sin reserva, con reserva inferior neutra o caliente.
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 2,3,4 o 6 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm.
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas.
- La regulación y control de la temperatura del baño maria se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30ºC a 90ºC.
- La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30ºC a 90ºC.
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventialción para una distribución homogenea de la temperatura.
- La reserva cuenta con puertas correderas.
- Mesas calientes, ver página siguiente

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zocalos, cubetas GN, ni lateral Terminal de línea.

Technical Features

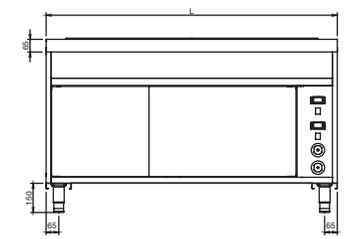
- Hot units that allow food to be stored and served at the correct service temperature.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Bain marie units without store, with lower neutral or hot store.
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 2, 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth.
- Indirect heating system by means of hidden elements.
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30ºC to 90ºC.
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30ºC to 90ºC.
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution.
- The store has sliding doors.
- Hot tables, to see following page

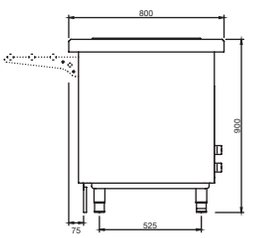
N.B.: Does not include upper mounts, glazing, tray sliders, skirting, GN ice trays or the lateral line Terminal.

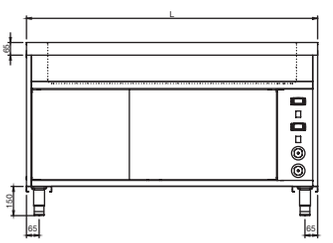
Caractéristiques Techniques

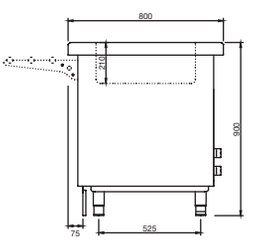
- Éléments chauds qui permettent de maintenir et de servir les repas à la température correcte.
- Construits en acier inoxydable AISI 304.
- Meubles de bain-marie sans réserve ou avec réserve inferieure neutre ou chaude.
- Cuve emboutie d'une seule pièce à bords arrondis afin de faciliter le nettoyage et d'assurer l'hygiène,avec une capacité pour 2, 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm.
- Système de chauffage indirect au moyen de résistances cachées.
- Le réglage et le contrôle de la température du bain-marie sont réalisés à l'aide d'une commande numerique, à une température de travail comprise entre 30 ºC et 90 ºC.
- La température de la réserve est contrôlée avec un thermostat indépendant, à une température de travail comprise entre 30 ºC et 90 ºC.
- La réserve inférieure chaude est équipée d'un système d'air forcé par ventilation pour une distribution homogène de la température.
- La réserve est équipée de portes coulissantes.
- Tables chaudes, voir page suivante

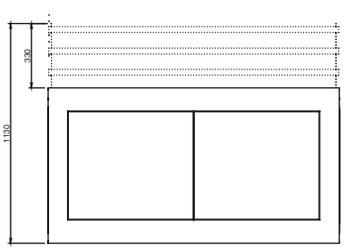
Remarque: les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN, sans joue lateral ne sont pas inclus.



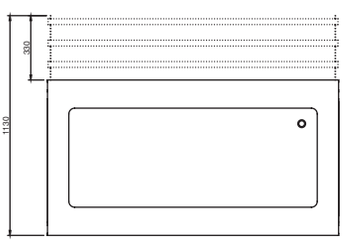








VITROCERÁMICA



BAÑO MARÍA

Elementos calientes

MODELOS MODELS MODÈLES	SSBMA2	SSBMA3	SSBMA4	SSBMA6	SSBMN3	SSBMN4	SSBMN6	SSBMC3	SSBMC4	SSBMC6	SSVCA3	SSVCA4	SSVCN3	SSVCN4	SSVCC3	SSVCC4
Largo (mm)	750	1125	1500	2250	1125	1500	2250	1125	1500	2250	1125	1500	1125	1500	1125	1500
Fondo (mm)	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Alto (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Cubeta	2	3	4	6	3	4	6	3	4	6	…	…	…	…	…	…
Reserva neutra	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO
Reserva caliente	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	SI	SI
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	400/50	400/50	230/50	400/50	400/50	230/50	400/50	400/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia (W)	1000	2000	3000	4000	2000	3000	4000	3020	4020	5020	1350	1800	1350	1800	2370	2820

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

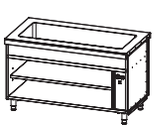
SSBMC4

Versión opcional

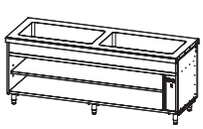
Precio · Price · Prix €

SSBMA2
1.703 €

SSBMA3
1.964 €

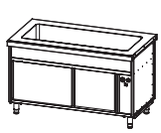


SSBMA4
2.214 €

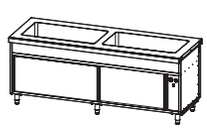


SSBMA6
2.947 €

SSBMN3
2.146 €

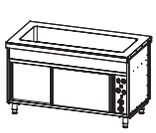


SSBMN4
2.461 €

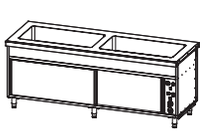


SSBMN6
3.347 €

SSBMC3
2.335 €

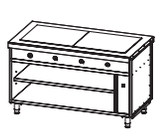


SSBMC4
2.650 €



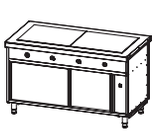
SSBMC6
3.527 €

SSVCA3
2.826 €



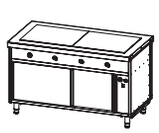
SSVCA4
3.717 €

SSVCN3
3.032 €



SSVCN4
3.981 €

SSVCC3
3.246 €



SSVCC4
4.194 €

5 Elementos neutros y mesas calientes

Neutral units and hot tables · Éléments neutres et tables chaudes

Características Técnicas

- Exterior e interior en acero inox AISI 304.
- Las mesas neutras con puertas o sin puertas correderas, disponen de estantes intermedios regulables en altura.
- En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una tempertatura de trabajo de 30ºC a 90ºC.
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogenea de la temperatura.

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zocalos, cubetas GN, ni lateral Terminal de línea.

Technical Features

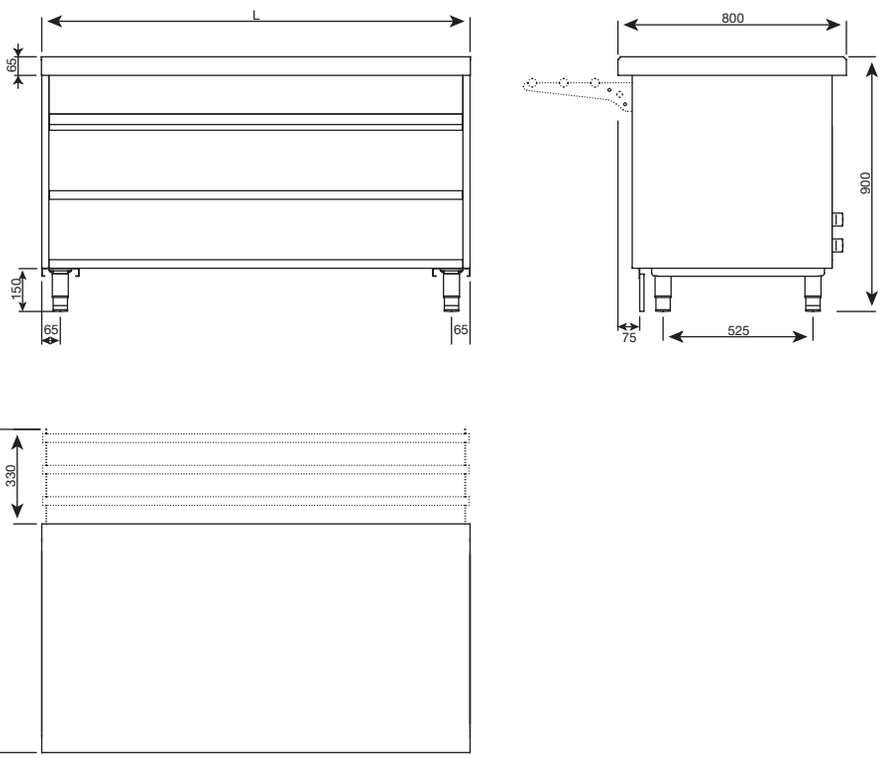
- AISI 304 stainless steel exterior and interior.
- The neutral counters, with or without sliding doors, have height-adjustable central shelves.
- In the models with a ventilated hot store and sliding doors, the store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30ºC to 90ºC.
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution.

N.B.: Does not include upper mounts, glazing, tray sliders, skirting, GN ice trays or the lateral line Terminal.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Les tables neutres, avec ou sans portes coulissantes, possèdent des étagères intermédiaires à hauteur réglable.
- Dans les modèles avec une réserve chaude ventilée et des portes coulissantes, la température de la réserve est contrôlée à l'aide d'un thermostat indépendant, à une température de travail comprise entre 30 ºC et 90º C.
- La réserve inférieure chaude est équipée d'un système d'air forcé par ventilation pour une distribution homogène de la température.

Remarque: les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN, sans joue lateral ne sont pas inclus.



Elementos neutros y mesas calientes

MODELOS MODELS MODÈLES	SSNEA2	SSNEA3	SSNEA4	SSNEA6	SSNEN3	SSNEN4	SSNEN6	SSNEC3	SSNEC4	SSNEC6
Largo (mm)	750	1125	1500	2250	1125	1500	2250	1125	1500	2250
Fondo (mm)	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Alto (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Reserva caliente	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	…	…	…	…	…	…	…	230/50	230/50	230/50
Potencia (W)								1020	1020	1020

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

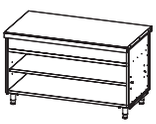
SSNEA2

SSNEC4

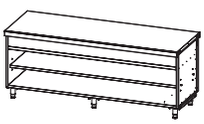
Precio · Price · Prix €

SSNEA2
821 €

SSNEA3
1.044 €

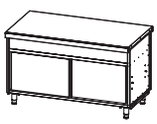


SSNEA4
1.193 €

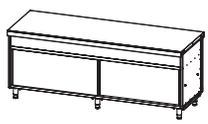


SSNEA6
1.642 €

SSNEN3
1.209 €



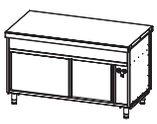
SSNEN4
1.411 €



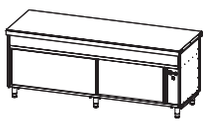
SSNEN6
1.944 €

Mesas calientes · Hot tables · Tables chaudes

SSNEC3
1.448 €



SSNEC4
1.650 €



SSNEC6
2.183 €

5 Elementos neutros
Neutral units · Éléments neutres

Características Técnicas

- Exterior e interior en acero inox AISI 304.
- Los muebles en ángulo permiten formar ángulos internos y externos de 90º y 45º.
- Adaptados para acoplar dos elementos dispuestos en ángulo manteniendo la continuidad del correbandejas.
- Muebles caja diseñados para soportar e instalar una caja registradora, dotados de un cajón de apoyo. Dos modelos, mueble caja a derecha o izquierda.
- Elementos de distribución, dispensadores de bandejas, cubiertos, vasos, cestas de vasos, pan, etc.
- Dispensador de platos de 230 a 280 mm Ø

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zocalos, cubetas GN, ni lateral Terminal de línea.

Technical Features

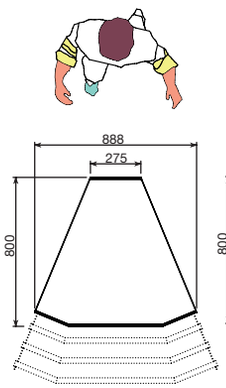
- AISI 304 stainless steel exterior and interior.
- The corner units allow internal and external angles of 90º y 45º to be formed.
- Adapted to connect two elements arranged in an angle, maintaining the continuity of the tray slider.
- Cash counters designed for installation and support of a cash register, fitted with a support drawer. Two models, with cash counter unit to the right or left.
- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc.
- Dish dispenser of 230 to 280 mm Ø

N.B.: Does not include upper mounts, glazing, tray sliders, skirting, GN ice trays or the lateral line Terminal.

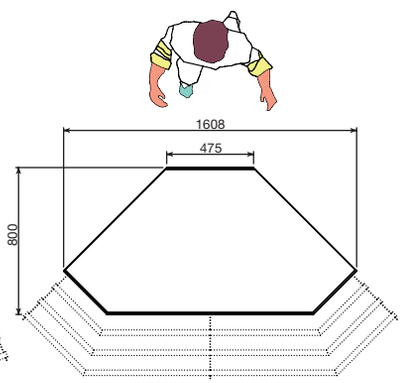
Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Les meubles en angle permettent de former des angles internes et externes de 90º et de 45º.
- Adaptés pour l'accouplement de deux éléments disposés en angle afin de maintenir la continuité de la rampe à bacs.
- Meubles caisse conçus pour l'installation d'une caisse-enregistreuse, équipés d'un tiroir d'appui. Deux modèles : meuble caisse à droite ou à gauche.
- Éléments de distribution, distributeurs de bacs, de couverts, de verres, paniers de verres, de pain, etc.
- Dispensateur de plaques de 230 à 280 mm Ø

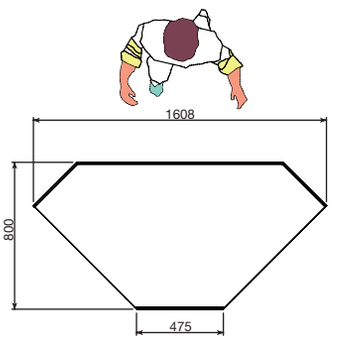
Remarque: les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN, sans joue lateral ne sont pas inclus.



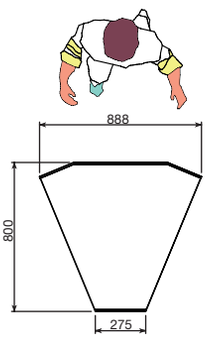
SSAA 45



SSAA 90



SSAC 90



SSAC 45

ÁNGULOS

Elementos neutros										
MODELOS MODELS MODÈLES	SSAA90	SSAC90	SSAA45	SSAC45	SSCD	SSCI	Panera SSPN620	Panera SSPN	Platos SSDPNA2	Indp. SSABA4
→ Largo (mm)	1608	1608	888	888	1125	1125	620	620	750	1500
↗ Fondo (mm)	800	800	800	800	800	800	700	650	800	800
↑ Alto (mm)	900	900	900	900	900	900	1500	450	900	900

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

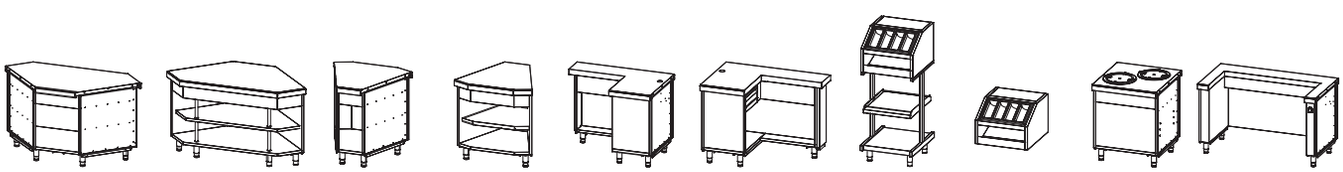
SSAA90

SSPN620

SSDPNA2

SSCI

Precio · Price · Prix €



SSAA90	SSAC90	SSAA45	SSAC45	SSCD	SSCI	SSPN620	SSPN	SSDPNA2	SSABA4
1.087 €	1.068 €	780 €	782 €	948 €	948 €	992 €	469 €	1.722 €	1.068 €

5 Accesorios

Auxiliar units · Éléments auxiliaires

Características Técnicas

- Fabricado en tubo de acero inox de 30 mm de diámetro
- Correbandejas lineales compatibles con los módulos 750, 1125, 1500 y 2250.
- Correbandejas angular a 45º y 90º compatible con los muebles en ángulo.

Technical Features

- Made of stainless steel tube, 30 mm diameter.
- Linear tray guides compatible with the 750, 1125, 1500 and 2250 mm modules.
- 45º and 90º corner tray slider, compatible with corner units.

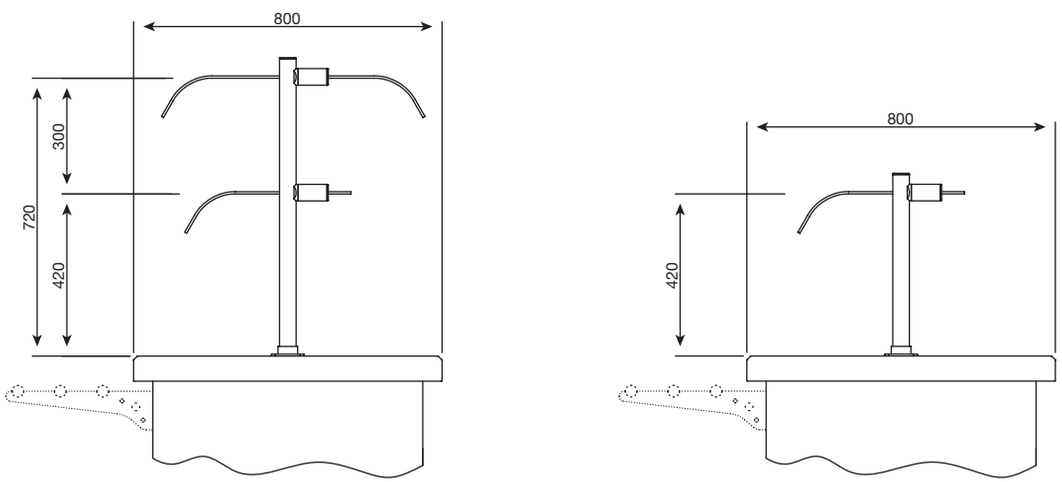
Caractéristiques Techniques

- Fabriqué en tube d'acier inox de 30 mm de diamètre.
- Rampes à plateaux linéaires compatibles avec les modules 750, 1125, 1500 et 2250 mm.
- Rampes à bacs angulaire de 45º et de 90º compatibles avec les meubles en angle.

Correbandejas

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	MEDIDAS MEASURES MESURES	PRECIO PRICE PRIX
SSCB750	Correbandejas lineal 750 mm	750 x 390 x 100	**162 €**
SSCB1125	Correbandejas lineal 1125 mm	1125 x 390 x 100	**175 €**
SSCB1500	Correbandejas lineal 1500 mm	1500 x 390 x 100	**202 €**
SSCB2250	Correbandejas lineal 2250 mm	2250 x 390 x 100	**248 €**
SSCBAA90	Correbandejas angular ext. 90º	2030 x 390 x 100	**331 €**
SSCBAA45	Correbandejas angular ext. 45º	1110 x 390 x 100	**296 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.



DETALLE ALTURA ESTANTES

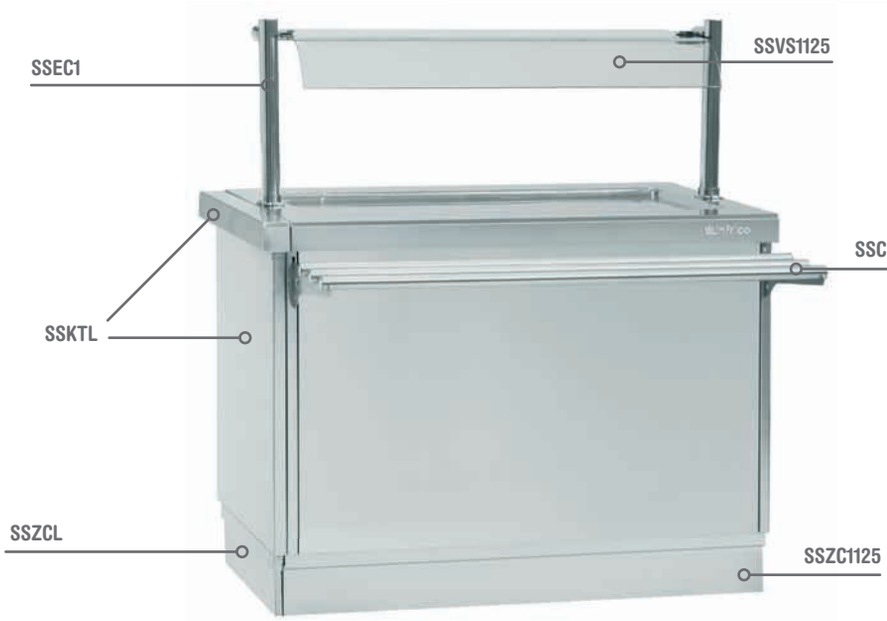
Estantes de cristal

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSEC1	Estructura cristales 1 altura para L750/1125/1500	**180 €**
SSEC2	Estructura cristales 2 alturas para L750/1125/1500	**257 €**
SSEC12250	Estructura cristales 1 altura para L 2250	**292 €**
SSEC22250	Estructura cristales 2 alturas para L 2250	**426 €**
SSVS750	Vidrio 1 curva para módulo 750	**142 €**
SSVS1125	Vidrio 1 curva para módulo 1125	**148 €**
SSVS1500	Vidrio 1 curva para módulo 1500	**161 €**
SSVS2250	Vidrio 1 curva para módulo 2250	**258 €**
SSVD1125	Vidrio 2 curvas para módulo 1125	**167 €**
SSVD1500	Vidrio 2 curvas para módulo 1500	**185 €**
SSVD2250	Vidrio 2 curvas para módulo 2250	**300 €**
SSVF1125	Vidrio frontal para módulo 1125	**43 €**
SSVF1500	Vidrio frontal para módulo 1500	**53 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

SSVD1500
SSEC1
SSCB1500

SSVD1500
SSEC2
SSCB1500
SSKTL


SSVS1125
SSEC1
SSCB1125
SSKTL
SSZCL
SSZC1125

Estantes en acero inox

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSEI2	Estante acero inox para modulo 750	**61 €**
SSEI3	Estante acero inox para modulo 1125	**82 €**
SSEI4	Estante acero inox para modulo 1500	**101 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Elementos Iluminacion y placa luz infrarojos

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSKI750	Pantalla de iluminación para modulos 750	**253 €**
SSKI1125	Pantalla de iluminación para modulos 1125	**290 €**
SSKI1500	Pantalla de iluminación para modulos 1500	**311 €**
SSKIR1125	Pantalla de infrarrojos para modulos 1125	**320 €**
SSKIR1500	Pantalla de infrarrojos para modulos 1500	**373 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Accesorios

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSKR	Kit ruedas	**121 €**
SSKTL	Terminal de linea	**169 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

SSKTL
SSCB750
SSZCL
SSZC750

SSCB1500
SSZC1500

SSVD1500
SSEC1

Zocalos

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	MEDIDAS MEASURES MESURES	PRECIO PRICE PRIX
SSZC750	Zocalo módulo 750	750 x 130 x 45	**79 €**
SSZC1125	Zocalo módulo 1125	1125 x 130 x 45	**92 €**
SSZC1500	Zocalo módulo 1500	1500 x 130 x 45	**110 €**
SSZC2250	Zocalo módulo 2250	2250 x 130 x 45	**134 €**
SSZCAA90	Zocalo ángulo abierto 90	1400 x 130 x 45	**120 €**
SSZCAC90	Zocalo ángulo cerrado 90	610 x 130 x 45	**88 €**
SSZCAA45	Zocalo ángulo abierto 45	830 x 130 x 45	**97 €**
SSZCAC45	Zocalo ángulo cerrado 45	345 x 130 x 45	**80 €**
SSZCCI	Zocalo módulo caja izquierdo	1145 x 130 x 150	**111 €**
SSZCCD	Zocalo módulo caja derecho	1145 x 130 x 150	**111 €**
SSZCL	Zocalo lateral	645 x 130 x 150	**75 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

• Decoración estandar en INOX

Decoraciones plastificada

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSDP750	Decoración plastificada módulo 750	**sin incremento**
SSDP1125	Decoración plastificada módulo 1125	**sin incremento**
SSDP1500	Decoración plastificada módulo 1500	**sin incremento**
SSDP2250	Decoración plastificada módulo 2250	**sin incremento**
SSDPAA90	Decoración plastificada ángulo abierto 90	**sin incremento**
SSDPAA45	Decoración plastificada ángulo abierto 45	**sin incremento**
SSDPAC90	Decoración plastificada ángulo cerrado 90	**sin incremento**
SSDPAC45	Decoración plastificada ángulo cerrado 45	**sin incremento**
SSDPKTL	Decoración plastificada lateral	**sin incremento**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Decoraciones madera

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
SSDM750	Decoración madera módulo 750	**145 €**
SSDM1125	Decoración madera módulo 1125	**155 €**
SSDM1500	Decoración madera módulo 1500	**166 €**
SSDM2250	Decoración madera módulo 2250	**186 €**
SSDMAA90	Decoración madera ángulo abierto 90	**169 €**
SSDMAA45	Decoración madera ángulo abierto 45	**156 €**
SSDMAC90	Decoración madera ángulo cerrado 90	**145 €**
SSDMAC45	Decoración madera ángulo cerrado 45	**136 €**
SSDMKTL	Decoración madera lateral	**216 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

SSDP1125

Decoración madera · Wood decoration · Décoration bois *

Nogal / Walnut / Noyer

Wenge / Wenge / Wenge

Decoración plastificada · Plasticized decoration · Décoration plastifiée

Naranja / Orange / Orange - RAL 1017

Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003

Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017

Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018

Amarillo / Yellow / Jaune - RAL 1018

Blanco / White / Blanc

Decoración inox de série

* Otras decoraciones consultar

Características Técnicas

- El buffet de Infrico ha sido diseñado para responder a cada una de las exigencias de los usuarios en cuanto al servicio y presentación de comidas. Permite la creación de zonas independientes en función del tipo de comidas.
- La gama comprende elementos refrigerados y calientes.
- Los módulos constan de3 largos: 750, 1125 y 1500.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304.

Technical Features

- Infrico drop-in has been designed to respond to each one of the exigencies of the users as far as the service and presentation of food. It allows the creation of independent zones based on the type of food.
- The range includes chilled and hot units.
- The modules come in 3 widths: 750, 1,125 and 1,500.
- Made of AISI 304 stainless steel.

Caractéristiques Techniques

- Le bufé d'Infrico a été conçu pour répondre à chacune des exigences des utilisateurs quant au service et à la présentation de repas. Il permet la création de zones indépendantes en fonction du type de repas.
- La gamme comprend des éléments réfrigérés et chauds.
- Les modules ont 3 longueurs : 750, 1125 et 1500.
- Construits en acier inoxydable AISI 304.

Elementos refrigerados

Refrigerated units · Éléments réfrigérés

5

Características Técnicas

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC´S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm.
- Regulación mediante control digital.
- Desescarche automático en modelo ventilado.
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Placa fria -4ºC/+4ºC
- Intervalo de temperatura en Cuba fria +2ºC/10ºC

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN.

Technical Features

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- Refrigerated cube with capacity for 3 or 4 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm.
- Digital controls.
- Automatic defrost for ventilated model.
- R404a refrigerant gas.
- Temperature range in cold plate -4ºC/+4ºC
- Temperature range in cold well +2ºC/10ºC

N.B.: Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.

Caractéristiques Techniques

- Éléments réfrigérés pour la conservation et l'exposition de produits froids ou de boissons.
- Fabriqué en acier inox AISI 304, avec isolation en polyuréthane injecté sans CFC´S d'une densité de 40 kg/m³.
- Cuve réfrigérée avec capacité pour 3 ou 4 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm.
- Régulation par contrôle numérique.
- Dégivrage automatique en modèle aéré.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Intervalle de température dans la plaque froide : -4 ºC/+4 ºC.
- Intervalle de température dans la cuve froide : +2 ºC/10 ºC.

Remarque : les supports supérieurs, les vitres, et les bacs GN ne sont pas inclus.

2012 Nuevo

EECF4

Elemento encastrable cuba fría / Fitted cold pous / Cuve réfrigérée

Elementos refrigerados

MODELOS MODELS MODÈLES	EECF3	EECF4	EECFV3	EECFV4	EEPF3	EEPF4
Largo (mm)	1135	1455	1155	1475	1135	1455
Fondo (mm)	650	650	745	745	650	650
Alto (mm)	645	645	865	865	490	490
Cubeta	3	4	3	4		
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia frigorífica (W) (T^{RA} -10ºC)	234	234	800	1048	234	234
Medidas de encastre (mm) (Largo x ancho)	1100 x 615	1420 x 615	1100 x 690	1420 x 690	1100 x 615	1420 x 615

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

2012 Nuevo

EEPF3

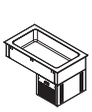
Elemento encastrable placa fría / Fitted cold plate / Plaque réfrigérée intégrable

2012 Nuevo

EECFV4

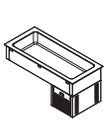
Elemento encastrable cuba fría ventilada / Fitted ventilated cold pau / Cuve réfrigérée ventileé intégrable

Precio · Price · Prix €



EECF3

1.409 €

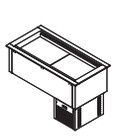


EECF4

1.572 €

EECFV3

1.817 €

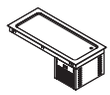


EECFV4

2.048 €

EEPF3

1.285 €



EEPF4

1.369 €

Vitrinas refrigeradas

Refrigerated display cabinets · Vitrines réfrigérées

5

Características Técnicas

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC´S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm.
- Vitrina con una dotación de 3 estantes.
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme.
- Regulación mediante control digital.
- Desescarche automático.
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4ºC/12ºC

Technical Features

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- Refrigerated well with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 200 mm.
- 3-shelf display cabinet.
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature.
- Digital controls.
- Automatic defrost.
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet +4ºC/12ºC

Caractéristiques Techniques

- Éléments réfrigérés pour la conservation et l'exposition de produits froids ou de boissons.
- Fabriqué en acier inox AISI 304, avec isolation en polyuréthane injecté sans CFC´S d'une densité de 40 kg/m³.
- Cuve réfrigérée avec une capacité pour 3 ou 4 bacs GN 1/1 et une profondeur maximale de 200 mm.
- Vitrine équipée de 3 étagères.
- Réfrigération ventilée dans la vitrine afin de maintenir une température uniforme.
- Control digital.
- Dégivrage automatique.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Intervalle de température dans la vitrine: +4 ºC/12 ºC.

Vitrinas refrigeradas

MODELOS MODELS MODÈLES	EEVAV3	EEVAV4	EEVMC3	EEVMC4
Largo (mm)	1135	1455	1135	1455
Fondo (mm)	765	765	765	765
Alto (mm)	1700	1700	1700	1700
Cubeta	3	4	3	4
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia frigorífica (W)	1048	1208	1048	1208
Medidas de encastre (mm) (Largo x ancho)	1100 x 690	1420 x 690	1100 x 690	1420 x 690

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

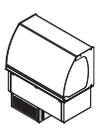
2012 Nuevo

EEVMC3
Elemento encastrable vitrina mural con cortina
Multi-deck with fitted nigh-curtain
Vitrine murale intégrable avec rideau

2012 Nuevo

EEVAV4
Elemento encastrable vitrina abatible vidrio delantero
Multi-deck with hinged doors and frontal glass
Vitrine murale intégrable porte pivatente et vitre frontal

Precio · Price · Prix €

			
EEVAV3	**EEVAV4**	**EEVMC3**	**EEVMC4**
3.994 €	**4.457 €**	**3.555 €**	**4.212 €**

Elementos calientes

Hot Units · Éléments chaudes

5

Características Técnicas

- Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio.
- Construido en acero inox AISI 304.
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 2, 3 o 4 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm (EEBM).
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas.
- La regulación y control de la temperatura del baño maria se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30ºC a 90ºC.

Nota: No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN.

Technical Features

- Hot units that allow food to be stored and served at the correct service temperature.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 2, 3 or 4 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth (EEBM).
- Indirect heating system by means of hidden elements.
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30ºC to 90ºC.

N.B.: Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.

Caractéristiques Techniques

- Éléments chauds qui permettent de maintenir et de servir les repas à la température correcte.
- Construits en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve emboutie d'une seule pièce à bords arrondis afin de faciliter le nettoyage et d'assurer l'hygiène,avec une capacité pour 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm (EEBM).
- Système de chauffage indirect au moyen de résistances cachées.
- Le réglage et le contrôle de la température du bain-marie sont réalisés à l'aide d'une commande digital, à une température de travail comprise entre 30 ºC et 90 ºC.

Remarque : les supports supérieurs, les vitres, et les bacs GN ne sont pas inclus.

2012 Nuevo

EEBM4

Elemento encastrable vitrina baño maría / Fitted baim marie / Bain marie intégrable

Elementos calientes

MODELOS MODELS MODÈLES	EEBM2	EEBM3	EEBM4	EEBMV3	EEBMV4	EEVC3	EEVC4
Largo (mm)	815	1135	1455	1135	1455	1135	1455
Fondo (mm)	650	650	650	650	650	650	650
Alto (mm)	380	380	380	460	460	225	225
Cubeta	2	3	4	3	4	-	-
Tensión - Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia (W)	1000	2000	3000	1020	2040	1350	1800
Medidas de encastre (mm) (Largo x ancho)	780 x 615	1100 x 615	1420 x 615	1100 x 615	1420 x 615	1100 x 615	1420 x 615

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

2012 Nuevo

EEBMV4

Elemento encastrable vitrina baño maría ventilado / Fitted ventilated baim marie / Bain marie ventilée intégrable

2012 Nuevo

EEVC3

Elemento encastrable vitro-cerámica / Fitted vitroceramic / Vitroceramique intégrable

Precio · Price · Prix €

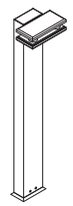
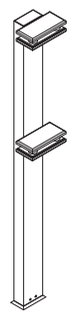
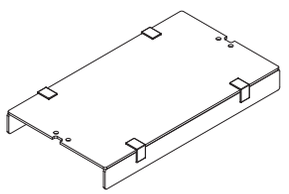
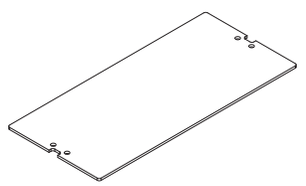
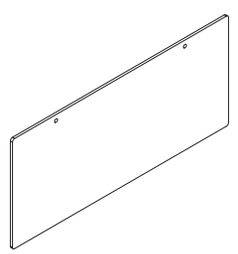
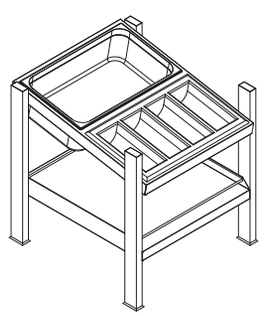
EEBM2	EEBM3	EEBM4	EEBMV3	EEBMV4	EEVC3	EEVC4
1.087 €	1.299 €	1.520 €	1.201 €	1.505 €	1.542 €	3.049 €

Elementos auxiliares

Auxiliar units · Éléments auxiliaires

5

Elementos auxiliares

	MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION DESCRIPTION	PRECIO PRICE PRIX
	**EEEC1**	Estructura cristales 1 altura	**194 €**
	**EEEC2**	Estructura cristales 2 alturas	**372 €**
	**EEVS750**	Conjunto vidrio 750	**276 €**
	EEVS1125	Conjunto vidrio 1125	**293 €**
	EEVS1500	Conjunto vidrio 1500	**313 €**
	**EEVE750**	Estante vidrio 750	**112 €**
	EEVE1125	Estante vidrio 1125	**123 €**
	EEVE1500	Estante vidrio 1500	**136 €**
	**EEVF750**	Vidrio frontal 750	**109 €**
	EEVF1125	Vidrio frontal 1125	**119 €**
	EEVF1500	Vidrio frontal 1500	**133 €**
	**EEPN**	Cubertero / Panera	**590 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

NOTA: Las pantallas de iluminación, las pantallas de infrarrojos y los estantes de acero dirigirse a la página 162 de self-service / NOTE: The screens of illumination, the infrared screens and the steel shelves to go to page 162 of self-service / NOTE : Les écrans d'illumination, les écrans d'infrarouges et les étagères d'acier se adresser à la page 162 de self-service.

EEVF1125 2012 Nuevo

EEVS750 2012 Nuevo

EEVS1125 2012 Nuevo

Carros calientes de distribución

Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

5

Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores.

Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad.

El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía.

The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour.

The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food.

The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as well as energy-savings.

Les chariot chaudes d'INFRICO sont le complément idéal pour le maintien et la distribution à chaud à une température idéale de repas préparés, en permettant que les produits cuisinés maintiennent toutes ses propriétés et saveurs.

Ils disposent d'une contribution d'humidité qui permet que les aliments maintiennent leur succulence.

L'isolement thermique en fibre de verre donne une extrême résistance à la déformation causée par la chaleur et fournit une conservation à une température optimale et conséquemment une économie d'énergie.

Características

- Exterior e interior en acero inox AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada
- Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio
- Puerta en acero inox con burlete en silicona, bisagra de giro 180º, cierre con tirador y llave
- Estructura de guías en acero inox en forma de "U" con sistema antivuelco, completamente extraíbles para facilitar su limpieza y compatibles con recipientes o parrillas GN
- Distancia entre niveles 60 mm
- Cajón calefactor extraíble con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad
- Ruedas de diámetro 125 mm insonorizadas, dos con freno
- Parachoques de material y asa para facilitar su transporte
- Cable de conexión extensible monofásico con toma de tierra
- Termostato eléctrico, con visor de temperatura y regulable de 0ºC a 100ºC

Technical Features

- Exterior and interior in stainless steel AISI 304, with satin finish and double insulating walls.
- Thermal insulation of the hot storage in fibreglass.
- Door of stainless steel with a silicon gasket, a 180º hinge, and handle with lock.
- Shelf supports in stainless steel, with a U formation, preventing any toppling of the trays, which are completely removable for clearing, and are compatible with dishes or GN trays.
- Distance between shelf levels of 60 mm
- Removable heating drawer with ventilated resistance and humidity generator.
- Silent wheels with a diameter of 125 mm, two of them with brakes.
- Bumpers to protect the unit in transit
- Extending monophasic electric cable with earth.
- Electric thermostat, with adjustable temperature between 0ºC and 100ºC

Caractéristiques

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI 304, fini satinage avec double paroi isolée
- Isolement thermique de la chambre avec fibre de verre
- Porte en acier inox avec bourrelet en silice, charnière de virement 180º, fermeture avec tireur d'élite et clé
- Structure de guides en acier inox sous forme de "OU" avec système anticapotages, complètement extraíbles pour faciliter sa propreté et compatibles avec des récipients ou grilles GN
- Distance entre des niveaux 60 mm
- Tiroir chauffant extraíble avec système résistances aérées et générateur d'humidité
- Roues de diamètre 125 mm insonorisées, deux avec frein
- Amortisseurs matériel et poignée pour faciliter son transport
- Câble de connexion extensible monophasé avec prise de terre
- Thermostat électrique, avec viseur de température et réglable de 0ºC à 100ºC

Opcional

- Parrillas gastronorm y bandejas GN

Optional

- Gastronorm dishes and GN grilles

En option

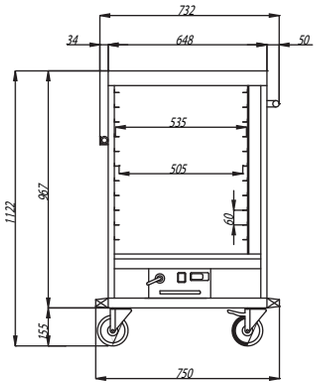
- Grilles gastronorme et plateaux GN

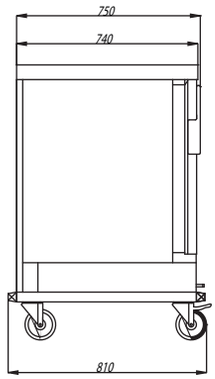
Carros calientes de distribución		
MODELOS/MODELS/MODÈLES	**CCD1021**	**CCD2021**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	770	770
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	800	800
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1185	1720
Potencia **(Kw)** / Power / Puissance	2000	3500
Tensión - Frecuencia **(V/Hz)** / Tension - Frecuency / Tension - Fréquence	220 / 50	220 / 50
Nº de puertas / Nº of doors / Nº de portes	1	1
Nº de bandejas GN / Nº GN trays / Nº de plateaux GN	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1
Separación entre bandejas **(mm)** / Separation between trays / Séparation entre des plateaux	60	60
Capacidad de platos (diámetro 26) / Plate capacity (diameter 26) / Capacité de plaques (diamètre 26)	40	80
Temperatura trabajo **(ºC)** / Working temperature / Température travail	0ºC a 100ºC	0ºC a 100ºC
Control / Control / Contrôle	Digital	Digital
Opcional / Optional / En option	Parrillas GN / Bandeja GN Dishes GN / Tray GN Grilles GN / Bac GN	Parrillas GN / Bandeja GN Dishes GN / Tray GN Grilles GN / Bac GN

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

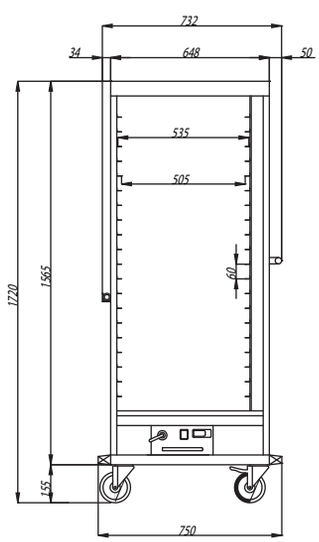
Carros calientes de distribución
Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

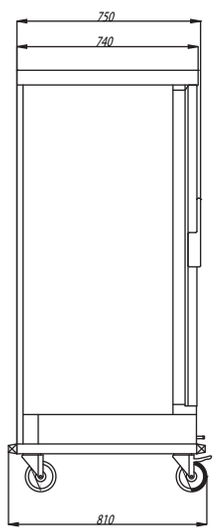
5





2012 Nuevo **CCD1021**





2012 Nuevo **CCD2021**

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
CCD1021	**2.499**
CCD2021	**3.148**

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES	€
Parrilla GN 1/1 Inox · Inox dishes GN 1/1 · Grilles GN 1/1 Inox	**40**
Parrilla GN 2/1 Inox · Inox dishes GN 2/1 · Grilles GN 2/1 Inox	**56**

Cajón calefactor extraible para facilitar mantenimiento y limpieza.
Drawer pull heater for easy maintence and cleaning.
Tiroir chauffant extraible pour faciliter maintien et propreté.

5

Carros calientes de distribución

Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores.

Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad.

El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía.

The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour.

The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food.

The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as well as energy-savings.

Les chariot chaudes d'INFRICO sont le complément idéal pour le maintien et la distribution à chaud à une température idéale de repas préparés, en permettant que les produits cuisinés maintiennent toutes ses propriétés et saveurs.

Ils disposent d'une contribution d'humidité qui permet que les aliments maintiennent leur succulence.

L'isolement thermique en fibre de verre donne une extrême résistance à la déformation causée par la chaleur et fournit une conservation à une température optimale et conséquemment une économie d'énergie.

Características

- Exterior e interior en acero inox AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada
- Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio
- Puerta en acero inox con burlete en silicona, bisagra de giro 180º, cierre con tirador y llave
- Estructura de guías en acero inox en forma de "U" con sistema antivuelco, completamente extraíbles para facilitar su limpieza y compatibles con recipientes o parrillas GN
- Distancia entre niveles 60 mm
- Cajón calefactor extraíble con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad
- Ruedas de diámetro 125 mm insonorizadas, dos con freno
- Parachoques de material y asa para facilitar su transporte
- Cable de conexión extensible monofásico con toma de tierra
- Termostato eléctrico, con visor de temperatura y regulable de 0ºC a 100ºC

Technical Features

- Exterior and interior in stainless steel AISI 304, with satin finish and double insulating walls.
- Thermal insulation of the hot storage in fibreglass.
- Door of stainless steel with a silicon gasket, a 180º hinge, and handle with lock.
- Shelf supports in stainless steel, with a U formation, preventing any toppling of the trays, which are completely removable for clearing, and are compatible with dishes or GN trays.
- Distance between shelf levels of 60 mm
- Removable heating drawer with ventilated resistance and humidity generator.
- Silent wheels with a diameter of 125 mm, two of them with brakes.
- Bumpers to protect the unit in transit
- Extending monophasic electric cable with earth.
- Electric thermostat, with adjustable temperature between 0ºC and 100ºC

Caractéristiques

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI 304, fini satinage avec double paroi isolée
- Isolement thermique de la chambre avec fibre de verre
- Porte en acier inox avec bourrelet en silice, charnière de virement 180º, fermeture avec tireur d'élite et clé
- Structure de guides en acier inox sous forme de "OU" avec système anticapotages, complètement extraíbles pour faciliter sa propreté et compatibles avec des récipients ou grilles GN
- Distance entre des niveaux 60 mm
- Tiroir chauffant extraíble avec système résistances aérées et générateur d'humidité
- Roues de diamètre 125 mm insonorisées, deux avec frein
- Amortisseurs matériel et poignée pour faciliter son transport
- Câble de connexion extensible monophasé avec prise de terre
- Thermostat électrique, avec viseur de température et réglable de 0ºC à 100ºC

Opcional

- Parrillas gastronorm y bandejas GN

Optional

- Gastronorm dishes and GN grilles

En option

- Grilles gastronorme et plateaux GN

Carros calientes de distribución	
MODELOS/MODELS/MODÈLES	**CCD4021**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	1420
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	800
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1720
Potencia **(Kw)** / Power / Puissance	3500
Tensión - Frecuencia **(V/Hz)** / Tension - Frecuency / Tension - Fréquence	220 /50
Nº de puertas / Nº of doors / Nº de portes	2
Nº de bandejas GN / Nº GN trays / Nº de plateaux GN	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1
Separación entre bandejas **(mm)** / Separation between trays / Séparation entre des plateaux	60
Capacidad de platos (diámetro 26) / Plate capacity (diameter 26) / Capacité de plaques (diamètre 26)	160
Temperatura trabajo **(ºC)** / Working temperature / Température travail	0ºC a 100ºC
Control / Control / Contrôle	Digital
Opcional / Optional / En option	Parrillas GN / Bandeja GN Dishes GN / Tray GN Grilles GN / Bac GN

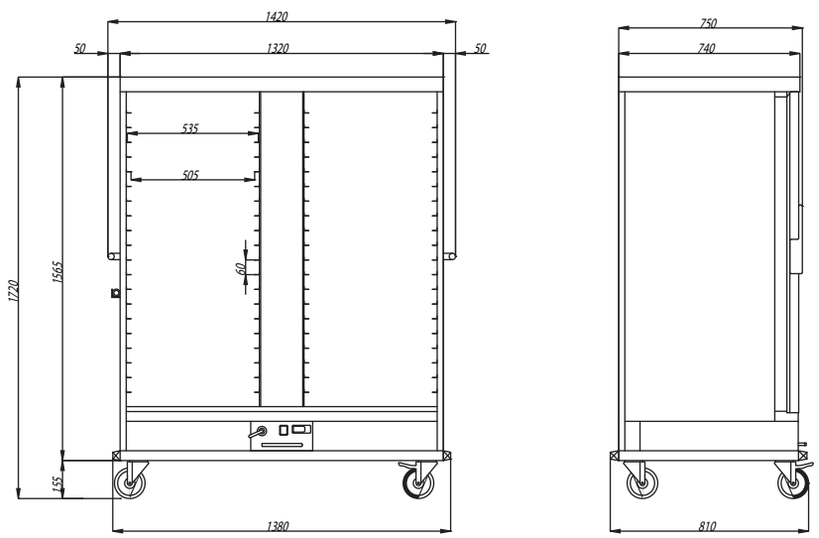
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Carros calientes de distribución
Hot distribution trolleys · Chariot chaudes de distribution

5

2012 Nuevo

CCD4021



MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
CCD4021	**4.533**

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES	€
Parrilla GN 1/1 Inox · Inox dishes GN 1/1 · Grilles GN 1/1 Inox	**40**
Parrilla GN 2/1 Inox · Inox dishes GN 2/1 · Grilles GN 2/1 Inox	**56**

Parrilla GN 2/1 opcionales
Opcional Dishes GN 2/1
Grille GN 2/1 en option

Java Nation

184 **Vitrina de platos grupo incorporado cristal curvo**
Plate display cabinet built-in group curved glass · Refroidisseur de plats groupe intégré vitre bombée
184 VEP4 P/MAD
184 VEP6 P/MAD
184 VEP8 P/MAD

186 **Vitrina de platos pre-instalada cristal curvo**
Plate display cabinet pre-installed curved glass · Refroidisseur de plats pré-installé vitre bombée
186 VEP7 P/MAD GR
186 VEP9 P/MAD GR

188 **Vitrina expositora de barra cristal curvo y plano**
Expository display cabinet of bar curved and flat glass · Vitrine expositoire de barre vitre bombée et plat
188 VEB4CC
188 VEB6CC
188 VEB7CC
188 VEB8CC
188 VEB9CC
188 VEB4CP
188 VEB6CP
188 VEB7CP
188 VEB8CP
188 VEB9CP

190 **Vitrina de tapas grupo incorporado cristal abatible**
Display cabinet of covers built-in group folding glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal rabattable
190 VET4P/MAD
190 VET6P/MAD
190 VET8P/MAD
190 VET4DP/MAD
190 VET6DP/MAD
190 VET8DP/MAD

192 **Vitrina de tapas pre-instalada cristal abatible**
Display cabinet of covers pre-installed folding glass · Vitrine de tapas pré-installer cristal rabattable
192 VET7P/MAD GR
192 VET9P/MAD GR
192 VET7DP/MAD GR
192 VET9DP/MAD GR

194 **Vitrina de tapas grupo incorporado cristal elevable**
Display cabinet of covers built-in group elevable glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal elevable
194 VEL4P/MAD
194 VEL6P/MAD
194 VEL8P/MAD
194 VEL4DP/MAD
194 VEL6DP/MAD
194 VEL8DP/MAD

196 **Vitrina de tapas pre-instalada cristal elevable**
Display cabinet of covers pre-installed elevable glass · Vitrine de tapas pré-installée cristal elevable
196 VEL7P/MAD GR
196 VEL9P/MAD GR
196 VEL7DP/MAD GR
196 VEL9DP/MAD GR

198 **Vitrina sushi, pescado y marisco**
Sushi, fish and seafood display · Vitrine sushi, poisson et mollusques et crustacés
198 VSU4P
198 VSU6P
198 VSU8P
198 VEM4P/MAD
198 VEM6P/MAD
198 VEM8P/MAD

200 **Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/4**
Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/4 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/4
200 VIP 1330 B 1/4
200 VIP 1490 B 1/4
200 VIP 1740 B 1/4
200 VIP 1980 B 1/4
200 VIP 2300 B 1/4

202 **Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/3**
Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/3 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/3
202 VIP 1330 B 1/3
202 VIP 1490 B 1/3
202 VIP 1740 B 1/3
202 VIP 1980 B 1/3
202 VIP 2300 B 1/3

204 **Vitrina Almería**
Almería show case · Vitrine Almería
204 VLMR 1000
204 VLMR 1500
204 VLMR 2000
204 VLMR 2500
204 VLMR 3000

206 **Vitrina Granada**
Granada show case · Vitrine Granada
206 VGRD 1000
206 VGRD 1500
206 VGRD 2000
206 VGRD 2500
206 VGRD 3000

208 **Vitrina Madrid cristal plano frío estático**
Madrid show case flat glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid statique
208 VRM1000CPE
208 VRM1500CPE
208 VRM2000CPE
208 VRM2500CPE

210 **Vitrina Madrid cristal plano frío ventilado**
Madrid show case flat glass drafty ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid ventilé
210 VRM1000CPV
210 VRM1500CPV
210 VRM2000CPV
210 VRM2500CPV
210 VRM90AACPV
210 VRM90ACCPV

212 **Vitrina Madrid cristal curvo frío estático**
Madrid show case curved glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid statique
212 VRM1000CCE
212 VRM1500CCE
212 VRM2000CCE
212 VRM2500CCE

214 **Vitrina Madrid cristal curvo frío ventilado**
Madrid show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid aéré
214 VRM1000CCV
214 VRM1500CCV

214 VRM2000CCV
214 VRM2500CCV
214 VRM90AACCV
214 VRM90ACCCV

216 **Vitrina Madrid Mostrador**
Madrid show case · Vitrine Madrid

217 VRM1000M
217 VRM1500M
217 VRM90AAM
217 VRM90ACM

218 **Vitrina Marbella cristal plano frío estático**
Marbella show case flat glass static refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid statique
218 VMB 1000 CPE
218 VMB 1400 CPE
218 VMB 2050 CPE
218 VMB 2550 CPE

220 **Vitrina Marbella cristal plano frío ventilado**
Marbella show case flat glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid aéré
220 VMB 1000CPV
220 VMB 1400CPV
220 VMB 2050CPV
220 VMB 2550CPV

222 **Vitrina Marbella cristal curvo frío estático**
Marbella show case curved glass static refrigeration / Vitrine Marbella vitrée courbe froid statique
222 VMB1000CCE
222 VMB1400CCE
222 VMB2050CCE
222 VMB2550CCE

224 **Vitrina Marbella cristal curvo frío ventilado**
Marbella show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée courbe froid aéré
224 VMB 1000CCV
224 VMB 1400CCV
224 VMB 2050CCV
224 VMB 2550CCV

226 **Vitrina Sevilla cristal curvo frío ventilado**
Sevilla show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Sevilla vitrée courbe froid aéré
226 VSV 1500 CCV
226 VSV 2000 CCV
226 VSV 2500 CCV

228 **Vitrina Málaga**
Málaga show case · Vitrine Málaga
228 VML 1500
228 VML 2000

230 **Vitrina mural sobremostrador Serie VMS**
Wall display counter · Vitrine murale de comptoir Série VMS
230 VMS 1000 I
230 VMS 1350 I
230 VMS 1500 I
230 VMS 1000 MAD
230 VMS 1350 MAD
230 VMS 1500 MAD

232 **Vitrina cerrada refrigerada Serie VC**
3/4 Vision counter · Vitrine réfrigérée fermée série VC
232 VC 1400
232 VC 2010
232 VC 1400MAD
232 VC 2010MAD

234 **Vitrina refrigerada de Carro Serie VRC para embutidos y lácteos - Serie VRP para pescado**
General purpose display - Fish display · Vitrine réfrigérée sur chariot - Série VRP pour poisson
234 *VRC 1300*
234 *VRP 1300*

236 **Vitrina Alhambra**
Alhambra show case · Vitrine Alhambra
236 VAL 1500
236 VAL 2000
236 VAL 1500 MAD
236 VAL 2000 MAD

238 **Vitrina Erizana**
Erizana show case · Vitrine Erizana
238 VER 1400
238 VER 2050
238 VER 1400 MAD
238 VER 2050 MAD

242 **Frío ventilado bandeja 400x300 Euro Línea Royal**
Fan assisted cooling Royal · Froid ventilé bac 400x300 Euro Ligne Royal
242 RF 1306
242 RFB 1306

244 **Neutra (Panera) Euro Línea Royal**
Neutral Royal · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Royal
244 RN 1306

246 **Mueble caja y mostrador Euro Línea Royal**
246 *Cash table Royal · Caisse meuble et comptoir Ligne Royal*
247 RC 700
247 RM 1300
247 RM AA 90º
247 RM AA 135º
247 RM AC 90º
247 RM AC 135º

250 **Frío ventilado bandeja 600 x 400 y neutra Euro Línea Master**
Fan assisted cooling Master · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Master
250 MF 2-900
250 MF 3-1300
250 MF 4-1800
250 MFB 3-1300
250 MN 2-900
250 MN 3-1300

252 **Angulo frío ventilado y neutro Euro Línea Master**
Fan assisted cooling and neutral angle Master · Angle froid ventilé et neutre Euro Ligne Master
252 MF AA-90º
252 MF AC-90º
252 MN AA-90º
252 MN AA-135º
252 MN AC-90º
252 MN AC-135º

254 **Mueble caja y mostrador Euro Línea Master**
Cash table Master · Caisse meuble et comptoir Master
255 MC 700
255 MM 1300
255 MM AA 90º
255 MM AA 135º
255 MM AC 90º
255 MM AC 135º

258 **Frío ventilado 600 x 400 y neutra Euro Línea Neola**
Fan assisted cooling and neutral Neola · Froid ventilé bac 600x400 et neutre Euro Ligne Neola
258 VNF 900
258 VNF 1300
258 VNF 1800
258 VNFB 1300
258 VNN 900
258 VNN 1300

260 **Angulo frío ventilado Euro Línea Neola**
Fan assisted cooling/neutral angle Neola · Angle froid ventilé Euro Ligne Neola
260 VNF AA 90º
260 VNF AC 90º
260 VNN AA 90º
260 VNN AA 135º
260 VNN AC 90º
260 VNN AC 135º

262 **Mueble caja y mostrador Euro Línea Neola**
Cash table Neola · Caisse meuble et comptoir Neola
263 VNC 700
263 VNM 1300
263 VNM AA 90º
263 VNM AA 135º
263 VNM AC 90º
263 VNM AC 135º

266 **Frío ventilado bandeja 600x400 Euro Línea Venus**
Fan assisted cooling Venus · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Vénus
266 VVF 1300
266 VVF 1800
266 VVH 1300 Helados

268 **Angulo frío ventilado y neutro panero Euro Línea Venus**
Fan assisted cooling/neutral angle Venus · Angle froid ventilé Euro Ligne Vénus
268 VVN 1300
268 VVF AA 90º
268 VVF AC 90º
268 VVN AA 90º
268 VVN AA 135º
268 VVN AC 90º
268 VVN AC 135º

270 **Mueble caja y mostrador Euro Línea Venus**
Cash table Venus · Caisse meuble et comptoir Venus
271 VVC 700
271 VVM 1300
271 VVM AA 90º
271 VVM AA 135º
271 VVM AC 90º
271 VVM AC 135º

274 **Frío ventilado Euro Línea Magnus**
Fan assisted cooling Magnus · Froid ventilé Euro Ligne Magnus
274 VMG9R
274 VMG12R
274 VMG18R
274 VMG25R

276 **Angulo frío ventilado Euro Línea Magnus**
Fan assisted cooling angle Magnus · Angle froid ventilé Euro Ligne Magnus
276 VMG90AAR
276 VMG90ACR
276 VMG90ARR
276 VMG45AAR
276 VMG45ACR

278 **Neutra (Panera) Euro Línea Magnus**
Neutral Magnus · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Magnus
278 VMG9P
278 VMG12P

280 **Mueble caja y mostrador Euro Línea Magnus**
Cash table Magnus · Caisse meuble et comptoir Euro Ligne Magnus
280 VMG9C
280 VMG12M
280 VMG18M
280 VMG90AAM
280 VMG90ACM
280 VMG45AAM
280 VMG45ACM

284 **Frío ventilado Línea Aries**
Fan assisted cooling Aries · Froid ventilé Ligne Aries
284 VAR 1000 R
284 VAR 1500 R
284 VAR 2000 R
284 VAR1000B Bombones
284 VAR1500B Bombones

286 **Helados Línea Aries**
Ice cream Aries · Glaces Ligne Aries
286 VAR 1500 H
286 VAR 2000 H

288 **Neutra (panera) Línea Aries**
Neutral Aries · Neutre (meuble pain) Ligne Aries
288 VAR 1000 N
288 VAR 1500 N
288 VAR 2000 N

290 **Angulo frío ventilado Línea Aries**
Fan assisted cooling/neutral angle Aries · Angle froid ventilé Ligne Aries
290 VARAA 90 R
290 VARAC 90 R
290 VARAC 45 R
290 VARAA 90 N
290 VARAA 45 N
290 VARAC 90 N
290 VARAC 45 N

292 **Baño maría Línea Aries**
Bain marie Aries Line · Bain marie Ligne Aries
292 VAR 1500 BM

294 **Mueble caja y mostrador Línea Aries**
Cash table and counter Aries Line · Caisse meuble et comptoir Ligne Aries
295 VAR 1000 M
295 VAR 1500 M
295 VAR 90 AAM
295 VAR 90 ACM

298 **Línea Ámbar**
Ambar line · Ligne Ambar
298 VBR9R
298 VBR12R
298 VBR18R
298 VBR9SS
298 VBR12SS
298 VBR18SS

Vitrina de platos grupo incorporado cristal curvo

Plate display cabinet built-in group curved glass · Refroidisseur de plats groupe intégré vitre bombée

6

Características Técnicas

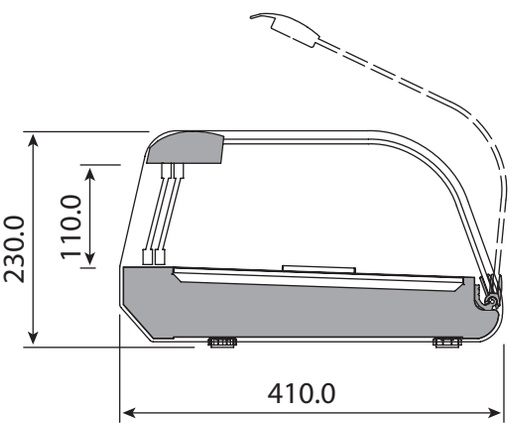
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Iluminación LED en el perfil superior
- Cristal curvo securizado abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Exterior profile decoration of lacquered aluminium (MAD model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- LED lighting in the top profile
- A lifting, curved lid made from safety glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Vitre bombée protégée abattable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VEP

Vitrina de platos grupo incorporado cristal curvo

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VEP4 P/MAD	1268	410	230	130	220/50	9,2	0,23	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEP6 P/MAD	1620	410	230	130	220/50	13,6	0,34	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEP8 P/MAD	1972	410	230	130	220/50	18,4	0,46	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de platos grupo incorporado cristal curvo

Plate display cabinet built-in group curved glass · Refroidisseur de plats groupe intégré vitre bombée

LED

VEP 6 P

VEP 8 MAD

Precio · Price · Prix €

VEP 4 P	VEP 6 P	VEP 8 P	VEP 4 MAD	VEP 6 MAD	VEP 8 MAD
924 €	989 €	1.054 €	955 €	1.024 €	1.120 €

Vitrina de platos pre-instalada cristal curvo

Plate display cabinet pre-installed curved glass · Refroidisseur de plats pré-installé vitre bombée

6

Características Técnicas

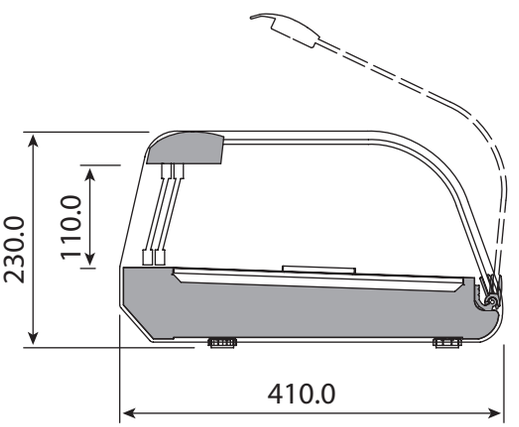
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Iluminación LED en el perfil superior
- Cristal curvo securizado abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Exterior profile decoration of lacquered aluminium (MAD model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- LED lighting in the top profile
- A lifting, curved lid made from safety glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Vitre bombée protégée abattable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VEP

Vitrina de platos pre-instalada cristal curvo

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VEP7 P/MAD GR	1338	410	230	130	220/50	16,0	0,40	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEP9 P/MAD GR	1690	410	230	130	220/50	20,4	0,51	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de platos pre-instalada cristal curvo

Plate display cabinet pre-installed curved glass · Refroidisseur de plats pré-installé vitre bombée

VEP 7 P GR LED

Precio · Price · Prix €

VEP 7 P GR	VEP 9 P GR	VEP 7 MAD GR	VEP 9 MAD GR
951 €	1.027 €	985 €	1.135 €

6

Vitrina expositora de barra cristal curvo y plano

Expository display cabinet of bar curved and flat glass · Vitrine expositoire de barre vitre bombée et plat

Características Técnicas

CRISTAL CURVO

- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Iluminación LED en el perfil superior
- Cristal curvo securizado abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puerta trasera abatible 180º

CRISTAL PLANO

- Cierre exterior en cristal
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Iluminación LED en el perfil superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puerta trasera abatible 180º

Technical Features

CURVED GLASS

- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- LED lighting in the top profile
- Folding protected curved glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m³
- Digital thermostat incorporating the controls
- Folding back door 180º

FLAT GLASS

- Outer glass closing
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Illumination LED in the profile superior
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m³
- Digital thermostat incorporating the controls
- Folding back door 180º

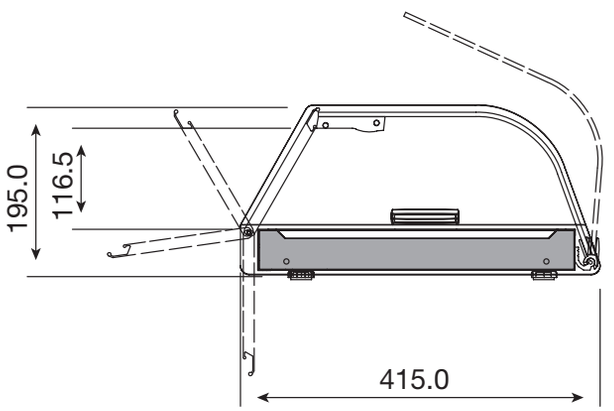
Caractéristiques Techniques

VITRE BOMBÉE

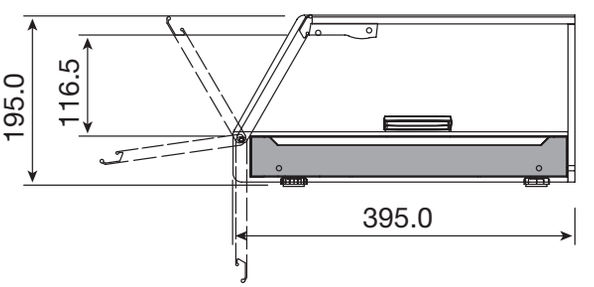
- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Vitre bombée protégée abattable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Porte arrière rabattable 180º

VITRE PLATE

- Fermeture extérieure en verre
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Porte arrière rabattable 180º



VEB - CC



VEB - CP

Vitrina expositora de barra cristal curvo y plano

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VEB4CC	810	415	195	130	220/50	9,2	0,23	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB6CC	1162	415	195	130	220/50	13,6	0,34	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB7CC	1338	415	195	130	220/50	16,0	0,40	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB8CC	1514	415	195	130	220/50	18,4	0,46	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB9CC	1690	415	195	130	220/50	20,4	0,51	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB4CP	810	395	195	130	220/50	9,2	0,23	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB6CP	1162	395	195	130	220/50	13,6	0,34	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB7CP	1338	395	195	130	220/50	16,0	0,40	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB8CP	1514	395	195	130	220/50	18,4	0,46	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEB9CP	1690	395	195	130	220/50	20,4	0,51	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina expositora de barra cristal curvo y plano

Expository display cabinet of bar curved and flat glass · Vitrine expositoire de barre vitre bombée et plat

VEB 6 CC LED

LED VEB 6 CP

Precio · Price · Prix €

VEB 4 CC	VEB 6 CC	VEB 7 CC	VEB 8 CC	VEB 9 CC
711 €	797 €	839 €	889 €	937 €
VEB 4 CP	VEB 6 CP	VEB 7 CP	VEB 8 CP	VEB 9 CP
667 €	763 €	784 €	828 €	876 €

Vitrina de tapas grupo incorporado cristal abatible

Display cabinet of covers built-in group folding glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal rabattable

6

Características Técnicas

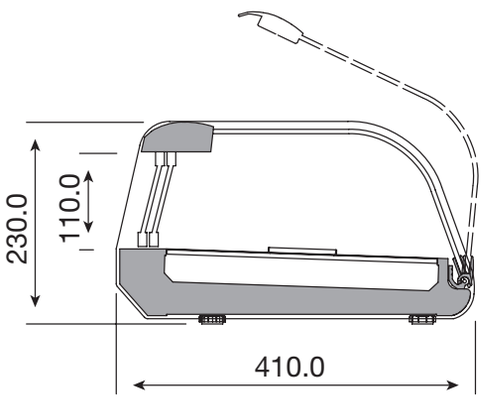
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Bandejas GN 1/3x40 incorporadas
- Iluminación LED en el perfil superior
- Iluminación LED en el bazar medio (D=Doble)
- Cristal curvo securizado abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

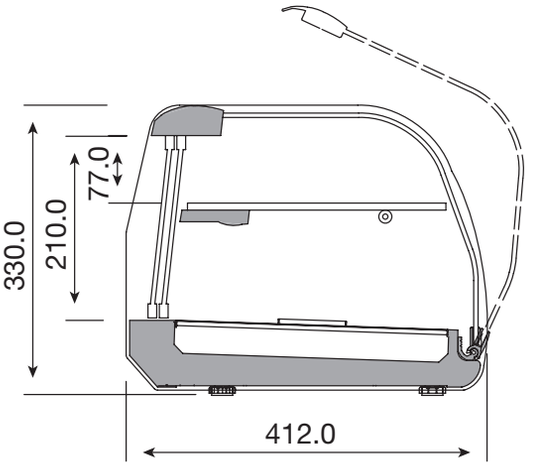
- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Exterior profile decoration of lacquered aluminium (MAD model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Incorporated trays GN 1/3x40
- LED lighting in the top profile
- LED lighting in the mid-section (D=Double levels)
- A lifting, curved lid made from safety glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux GN 1/3x40 intégrés
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Illumination LED dans le bazar moyen (D=Doble)
- Vitre bombée protégée abattable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital en intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VET



VET - DOBLE

Vitrina de tapas grupo incorporado cristal abatible

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Bandejas G/N 1/3x40	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VET4P/MAD	1268	410	230	130	220/50	9,2	0,23	4		1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET6P/MAD	1620	410	230	190	220/50	13,6	0,34	6		1/6	140	3,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET8P/MAD	1972	410	230	200	220/50	18,4	0,46	8		1/6	140	3,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET4DP/MAD	1268	412	330	135	220/50	9,2	0,23	4	1 (LED)	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET6DP/MAD	1620	412	330	195	220/50	13,6	0,34	6	1 (LED)	1/6	140	3,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET8DP/MAD	1972	412	330	205	220/50	18,4	0,46	8	1 (LED)	1/6	140	3,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de tapas grupo incorporado cristal abatible

Display cabinet of covers built-in group folding glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal rabattable

VET 8 MAD LED

LED VET 6 DP

Precio · Price · Prix €

VET 4 P	VET 6 P	VET 8 P	VET 4 MAD	VET 6 MAD	VET 8 MAD
861 €	964 €	1.063 €	869 €	1.000 €	1.088 €

VET 4 DP	VET 6 DP	VET 8 DP	VET 4 D MAD	VET 6 D MAD	VET 8 D MAD
999 €	1.125 €	1.257 €	1.019 €	1.156 €	1.301 €

6 Vitrina de tapas pre-instalada cristal abatible

Display cabinet of covers pre-installed folding glass · Vitrine de tapas pré-installer cristal rabattable

Características Técnicas

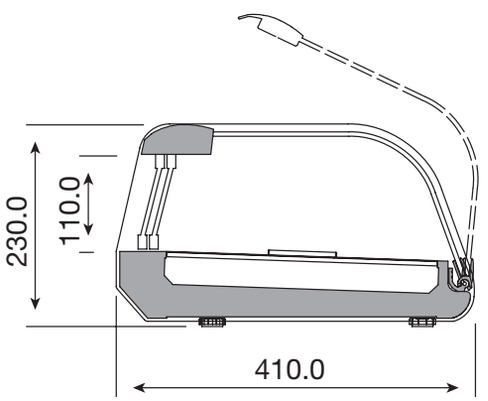
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Bandejas GN 1/3x40 incorporadas
- Iluminación LED en el perfil superior
- Iluminación LED en el bazar medio (D=Doble)
- Cristal curvo securizado abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

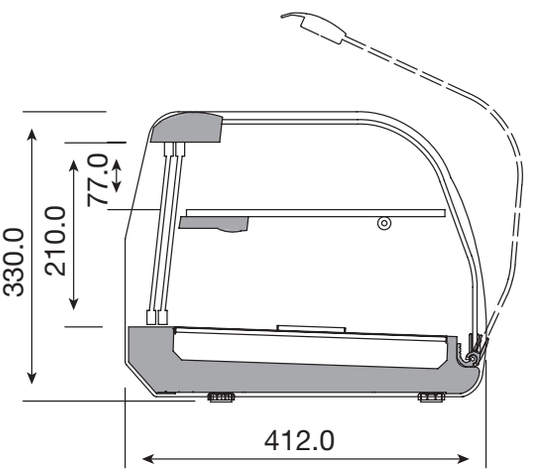
- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Exterior profile decoration of lacquered aluminium (MAD model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Incorporated trays GN 1/3x40
- LED lighting in the top profile
- LED lighting in the mid-section (D=Double levels)
- A lifting, curved lid made from safety glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux GN 1/3x40 intégrés
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Illumination LED dans le bazar moyen (D=Doble)
- Vitre bombée protégée abattable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital en intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VET



VET - DOBLE

Vitrina de tapas pre-instalada cristal abatible

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Bandejas G/N 1/3x40	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VET7P/MAD GR	1338	410	230	200	220/50	16,0	0,40	7		1/6	140	3,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET9P/MAD GR	1690	410	230	210	220/50	20,4	0,51	9		1/6	140	3,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET7DP/MAD GR	1338	412	330	205	220/50	16,0	0,40	7	1 (LED)	1/6	140	3,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VET9DP/MAD GR	1690	412	330	215	220/50	20,4	0,51	9	1 (LED)	1/6	140	3,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de tapas pre-instalada cristal abatible

Display cabinet of covers pre-installed folding glass · Vitrine de tapas pré-installer cristal rabattable

VET 7 P GR LED

LED VET 7 DP GR

Precio · Price · Prix €

VET 7 P GR	VET 9 P GR	VET 7 MAD GR	VET 9 MAD GR
943 €	1.067 €	959 €	1.098 €
VET 7 DP GR	VET 9 DP GR	VET 7 D MAD GR	VET 9 D MAD GR
1.082 €	1.204 €	1.099 €	1.262 €

6 Vitrina de tapas grupo incorporado cristal elevable

Display cabinet of covers built-in group elevable glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal elevable

Características Técnicas

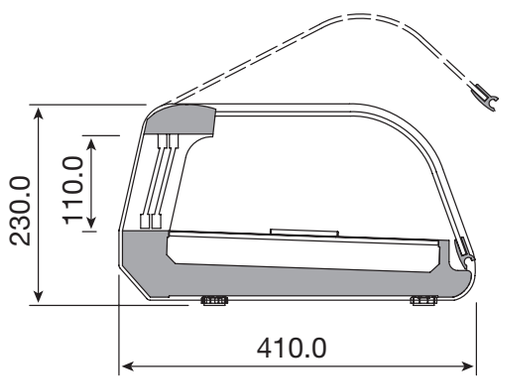
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Bandejas GN 1/3x40 incorporadas
- Iluminación LED en el perfil superior
- Iluminación LED en el bazar medio (D=Doble)
- Cristal curvo securizado elevable
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

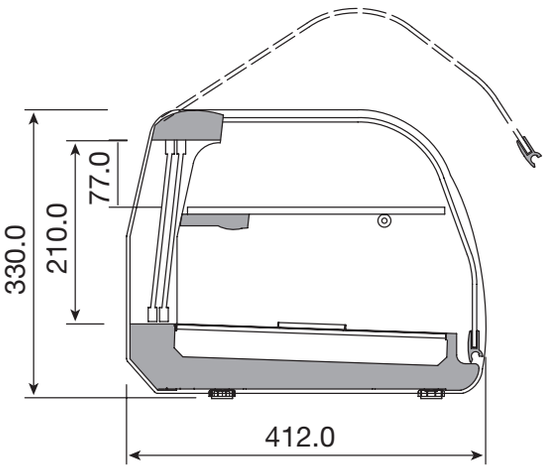
- Exterior decoration of silver anodized aluminium profile (P model)
- Exterior decoration of lacquered aluminium profile (MAD model)
- Interior of stainless steel AISI 304
- Incorporated trays GN 1/3x40
- Illumination LED in the profile superior
- Illumination LED in the average bazaar (D=Doble)
- Elevable protected curved glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux GN 1/3x40 intégrés
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Illumination LED dans le bazar moyen (D=Doble)
- Vitre bombée protégée elevable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VEL



VEL - DOBLE

Vitrina de tapas grupo incorporado cristal elevable

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Bandejas G/N 1/3x40	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VEL4P/MAD	1268	410	230	130	220/50	9,2	0,23	4		1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL6P/MAD	1620	410	230	190	220/50	13,6	0,34	6		1/6	140	3,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL8P/MAD	1972	410	230	200	220/50	18,4	0,46	8		1/6	140	3,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL4DP/MAD	1268	412	330	135	220/50	9,2	0,23	4	1 (LED)	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL6DP/MAD	1620	412	330	195	220/50	13,6	0,34	6	1 (LED)	1/6	140	3,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL8DP/MAD	1972	412	330	205	220/50	18,4	0,46	8	1 (LED)	1/6	140	3,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de tapas grupo incorporado cristal elevable

Display cabinet of covers built-in group elevable glass · Vitrine de tapas groupe intégré cristal elevable

VEL 8 P LED

VEL 6 DP LED

VEL 6 DP

Precio · Price · Prix €

VEL 4 P	VEL 6 P	VEL 8 P	VEL 4 MAD	VEL 6 MAD	VEL 8 MAD
951 €	1.051 €	1.148 €	984 €	1.095 €	1.204 €

VEL 4 DP	VEL 6 DP	VEL 8 DP	VEL 4 DMAD	VEL 6 DMAD	VEL 8 DMAD
1.068 €	1.188 €	1.315 €	1.107 €	1.239 €	1.380 €

6

Vitrina de tapas pre-instalada cristal elevable

Display cabinet of covers pre-installed elevable glass · Vitrine de tapas pré-installée cristal elevable

Características Técnicas

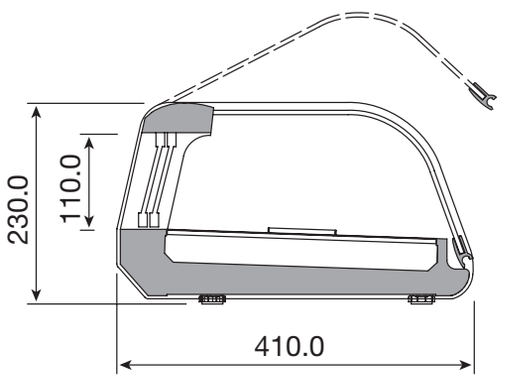
- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Bandejas GN 1/3x40 incorporadas
- Iluminación LED en el perfil superior
- Iluminación LED en el bazar medio (D=Doble)
- Cristal curvo securizado elevable
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo (Grupo incorporado)
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

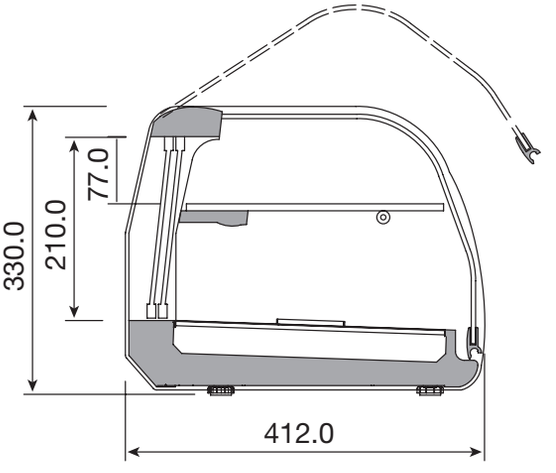
- Exterior decoration of silver anodized aluminium profile (P model)
- Exterior decoration of lacquered aluminium profile (MAD model)
- Interior of stainless steel AISI 304
- Incorporated trays GN 1/3x40
- Illumination LED in the profile superior
- Illumination LED in the average bazaar (D=Doble)
- Elevable protected curved glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the condensing group (built-in group)
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux GN 1/3x40 intégrés
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Illumination LED dans le bazar moyen (D=Doble)
- Vitre bombée protégée elevable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe (Groupe intégré)
- Thermostat digital intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VEL



VEL - DOBLE

Vitrina de tapas pre-instalada cristal elevable

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Bandejas G/N 1/3x40	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VEL7P/MAD GR	1338	410	230	200	220/50	16,0	0,40	7	1 (LED)	1/6	140	3,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL9P/MAD GR	1690	410	230	210	220/50	20,4	0,51	9	1 (LED)	1/6	140	3,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL7DP/MAD GR	1338	412	330	205	220/50	16,0	0,40	7	1 (LED)	1/6	140	3,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEL9DP/MAD GR	1690	412	330	215	220/50	20,4	0,51	9	1 (LED)	1/6	140	3,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina de tapas pre-instalada cristal elevable

Display cabinet of covers pre-installed elevable glass · Vitrine de tapas pré-installée cristal elevable

VEL 7 MAD GR LED

LED VEL 7 DP GR

Precio · Price · Prix €

VEL 7 P GR	VEL 9 P GR	VEL 7 MAD GR	VEL 9 MAD GR
1.031 €	1.151 €	1.073 €	1.213 €
VEL 7 DP GR	**VEL 9 DP GR**	**VEL 7 DMAD GR**	**VEL 9 DMAD GR**
1.123 €	1.274 €	1.174 €	1.347 €

Vitrina sushi, pescado y marisco

Sushi, fish and seafood display · Vitrine sushi, poisson et mollusques et crustacés

6

Características Técnicas

- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado plata (modelos P)
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304
- Desagüe interior de la cámara
- Iluminación LED en el perfil superior
- Cristal curvo securizado elevable
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Exposición independiente del grupo
- Termostato digital integrando mandos de maniobra
- Puertas corredaras traseras suspendidas
- No introducir producto hasta alcanzar la temperatura de régimen
- Sólo para exposición de producto previamente refrigerado
- Retirar el producto y desconectar diariamente

GAMA VSU (SUSHI)

- Serpentín de evaporación superior en la cámara

GAMA VEM (MARISCO)

- Decoración exterior en perfil de aluminio lacado (modelo MAD)
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 m

Technical Features

- Exterior profile decoration of silver anodized aluminium (P model)
- Interior of AISI 304 stainless steel
- Inner water-drainage of the display
- LED lighting in the top profile
- A lifting, curved lid made from safety glass
- Insulated by CFC-free polyurethane foam, injected to a density 40 kg/m^3
- Independent exhibition from the group
- Digital thermostat incorporating the controls
- Suspended sliding rear doors
- Do not to introduce product to reach the temperature of regime
- Only exposure previously refrigerated product
- Remove the product and disconnect daily

RANGE VSU (SUSHI)

- Evaporation coil in the roof of the display

RANGE VEM (SEAFOOD)

- Exterior profile decoration of lacquered aluminium (MAD model)
- On the models with remote condensing unit, the incorporated control panel and the condensing unit should be placed no further than 2 m away

Caractéristiques Techniques

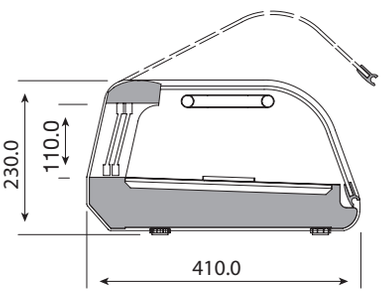
- Décoration extérieure en profil d'aluminium anodisé argent (modèles P)
- Bac intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Drainage intérieur de la chambre
- Illumination LED dans le profil supérieur
- Vitre bombée protégée elevable
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Plan d'exposition indépendant du groupe
- Thermostat digital en intégrant des commandes de manoeuvre
- Portes coulissantes arrières suspendues
- Ne pas introduire produit jusqu'à la temperature de régime
- Seul pour exposition du produit prealablement réfrigéré
- Retirer le produit et déconnecter quotidiennement

GAMME VSU (SUSHI)

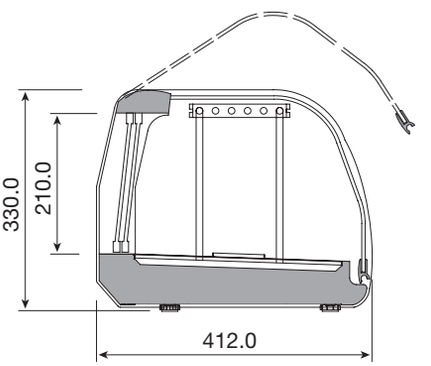
- Serpentin d'évaporation supérieure dans la chambre

GAMME VEM (MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS)

- Décoration extérieure en profil d'aluminium laqué (modèle MAD)
- Les modèles avec un groupe à distance disposent d'un tableau de commande intégré. Avec ces modèles, le groupe frigorifique à distance doit être placé à une distance maximale de 2 m



VSU



VEM

Vitrina sushi, pescado y marisco

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VSU4P	1268	410	230	130	220/50	16,1	0,23	1/6	140	2,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Tubo Cold board+Tube Plaque froide+Tube	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VSU6P	1620	410	230	190	220/50	23,8	0,34	1/6	140	3,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Tubo Cold board+Tube Plaque froide+Tube	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VSU8P	1972	410	230	200	220/50	32,2	0,46	1/6	140	3,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Tubo Cold board+Tube Plaque froide+Tube	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a
VEM4P/MAD	820	412	330	240	220/50	36,8	0,23	1/8	286	3,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Evap. Cold board+Evap. Plaque froide+Evap.	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
VEM6P/MAD	1172	412	330	240	220/50	54,4	0,34	1/8	286	3,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Evap. Cold board+Evap. Plaque froide+Evap.	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a
VEM8P/MAD	1524	412	330	240	220/50	73,6	0,46	1/8	286	3,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría+Evap. Cold board+Evap. Plaque froide+Evap.	-1/+1 ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina sushi, pescado y marisco

Sushi, fish and seafood display · Vitrine sushi, poisson et mollusques et crustacés

ATENCIÓN
WARNING
ATTENTION

24 H.

No introducir producto hasta alcanzar la temperatura de régimen
Sólo para exposición de producto previamente refrigerado
Retirar el producto y desconectar diariamente

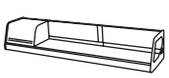
Do not to introduce product to reach the temperature of regime
Only exposure previously refrigerated product
Remove the product and disconnect daily

Ne pas introduire produit jusqu'à la temperature de régime
Seul pour exposition du produit prealablement réfrigéré
Retirer le produit et déconnecter quotidiennement

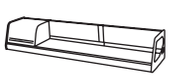
VSU 6 P LED

LED VEM 6 P

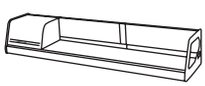
Precio · Price · Prix €



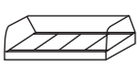
VSU 4 P
1.143 €



VSU 6 P
1.268 €

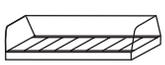


VSU 8 P
1.393 €

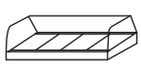


VEM 4 P
1.100 €

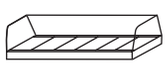
VEM 6 P
1.221 €



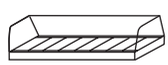
VEM 8 P
1.357 €



VEM 4 MAD
1.129 €



VEM 6 MAD
1.263 €



VEM 8 MAD
1.412 €

Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/4

Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/4 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/4

6

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304, bandejas inox optativas G/N 1/2 y 1/4 x 150 Máx
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Cuadro de mandos y grupo frigorífico incorporado
- Protección de cristal o con tapa de acero con bloqueo de apertura

Technical Features

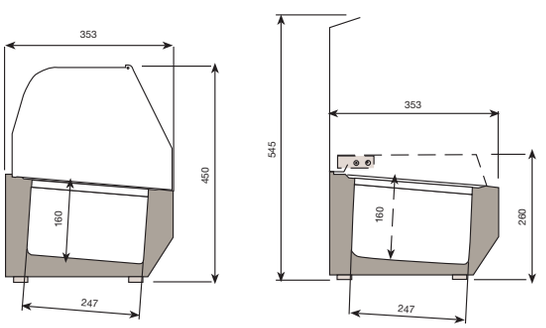
- Exterior of stainless steel AISI 304
- Interior of stainless steel AISI 304, containers optional G/N 1/2 y 1/4 x 150 Máx
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m^3
- Completely injected compact structure
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Controls panel and incorporated refrigerating unit
- Glass protection or stainless steel lid with blocked opening hinge

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304, plateaux inox en option G/N 1/2 et 1/4 x 150 Max
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 's densité 40 kg/m^3
- Structure compacte totalement injectée
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Panneau de commandes et groupe frigorifique incorporé
- Protection en verre ou avec un couvercle en acier avec blocage d'ouverture

Opcional · Optional · En option

	€
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1330 B 1/4	**131**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1490 B 1/4	**204**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1740 B 1/4	**199**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1980 B 1/4	**267**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 2300 B 1/4	**335**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1330	**140**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1490	**158**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1740	**178**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1980	**208**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 2300	**243**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Vitrina ingredientes

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto cristal tapa (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
VIP 1330 B 1/4	1328	353	450 260	150	220/50	30	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 3 Bandejas G/N 1/4 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1490 B 1/4	1493	353	450 260	150	220/50	36	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	6 Bandejas G/N 1/4 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1740 B 1/4	1733	353	450 260	150	220/50	42	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 5 Bandejas G/N 1/4 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1980 B 1/4	1976	353	450 260	150	220/50	54	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 7 Bandejas G/N 1/4 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 2300 B 1/4	2300	353	450 260	150	220/50	66	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 9 Bandejas G/N 1/4 x 150 Kit puertas correderas traseras

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

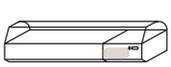
Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/4

Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/4 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/4

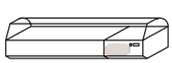
VIP 2300 B 1/4

VIP 2300 B 1/4
(Tapa / Lid / Couvercle)

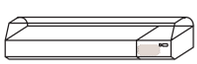
Precio · Price · Prix €



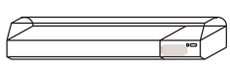
VIP 1330 B 1/4
CRISTAL / GLASS / VITRE
1.156 €



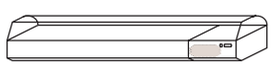
VIP 1490 B 1/4
CRISTAL / GLASS / VITRE
1.190 €



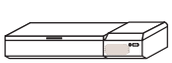
VIP 1740 B 1/4
CRISTAL / GLASS / VITRE
1.224 €



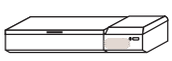
VIP 1980 B 1/4
CRISTAL / GLASS / VITRE
1.283 €



VIP 2300 B 1/4
CRISTAL / GLASS / VITRE
1.349 €



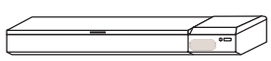
VIP 1330 B 1/4
TAPA / LID / COUVERCLE
979 €



VIP 1490 B 1/4
TAPA / LID / COUVERCLE
1.011 €

VIP 1740 B 1/4
TAPA / LID / COUVERCLE
1.046 €

VIP 1980 B 1/4
TAPA / LID / COUVERCLE
1.122 €



VIP 2300 B 1/4
TAPA / LID / COUVERCLE
1.208 €

Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/3

Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/3 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/3

6

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304, bandejas inox optativas G/N 1/3 x 150 Máx
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Cuadro de mandos y grupo frigorífico incorporado
- Protección de cristal o con tapa de acero con bloqueo de apertura

Technical Features

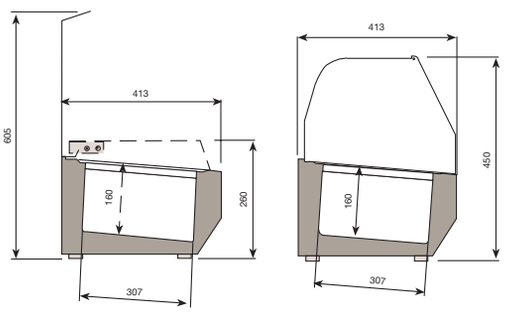
- Exterior of stainless steel AISI 304
- Interior of stainless steel AISI 304, containers optional G/N 1/3 x 150 Máx
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³
- Completely injected compact structure
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Controls panel and incorporated refrigerating unit
- Glass protection or stainless steel lid with blocked opening hinge

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304, plateaux inox en option G/N 1/3 x 150 Max
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 's densité 40 kg/m³
- Structure compacte totalement injectée
- Intérieur avec joints à grand rayon pour en faciliter le nettoyage
- Panneau de commandes et groupe frigorifique incorporé
- Protection en verre ou avec un couvercle en acier avec blocage d'ouverture

Opcional · Optional · En option

	€
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1330 B 1/3	**128**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1490 B 1/3	**161**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1740 B 1/3	**194**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 1980 B 1/3	**264**
• Combinación bandejas / Trays kit / Combinaison bacs VIP 2300 B 1/3	**330**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1330	**140**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1490	**158**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1740	**178**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 1980	**208**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières 2300	**243**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Vitrina ingredientes

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto cristal tapa (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
VIP 1330 B 1/3	1328	413	450 260	150	220/50	37	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 3 Bandejas G/N 1/3 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1490 B 1/3	1493	413	450 260	150	220/50	44	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 4 Bandejas G/N 1/3 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1740 B 1/3	1733	413	450 260	150	220/50	52	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	1 Bandeja G/N 1/2 x 150 5 Bandejas G/N 1/3 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 1980 B 1/3	1976	413	450 260	150	220/50	67	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	8 Bandejas G/N 1/3 x 150 Kit puertas correderas traseras
VIP 2300 B 1/3	2300	413	450 260	150	220/50	81	1/6	140	2,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Placa fría Cold board Plaque froide	+4ºC/+8ºC	Manual Manual Manuel	Digital	R 134 a	Protección cristal o tapa inox Soportes bandeja	10 Bandejas G/N 1/3 x 150 Kit puertas correderas traseras

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

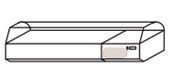
Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/3

Cooled for pizza and sandwich ingredients 1/3 · Vitrine ingrédients pour pizza et sandwich cuve 1/3

VIP 2300 B 1/3

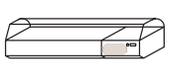
VIP 2300 B 1/3
(Tapa / Lid / Couvercle)

Precio · Price · Prix €



VIP 1330 B 1/3
CRISTAL / GLASS / VITRE

1.181 €



VIP 1490 B 1/3
CRISTAL / GLASS / VITRE

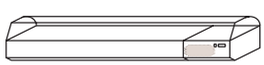
1.224 €

VIP 1740 B 1/3
CRISTAL / GLASS / VITRE

1.267 €

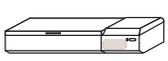
VIP 1980 B 1/3
CRISTAL / GLASS / VITRE

1.309 €



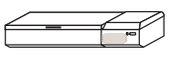
VIP 2300 B 1/3
CRISTAL / GLASS / VITRE

1.384 €



VIP 1330 B 1/3
TAPA / LID / COUVERCLE

1.013 €



VIP 1490 B 1/3
TAPA / LID / COUVERCLE

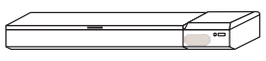
1.046 €

VIP 1740 B 1/3
TAPA / LID / COUVERCLE

1.080 €

VIP 1980 B 1/3
TAPA / LID / COUVERCLE

1.148 €



VIP 2300 B 1/3
TAPA / LID / COUVERCLE

1.199 €

Vitrina Almería

Almería show case · Vitrine Almería

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado al horno
- Costados en HIPS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Burlete de puertas fácilmente sustituible
- Bancada en acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior
- Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265
- Cristal curvo securizado

Technical Features

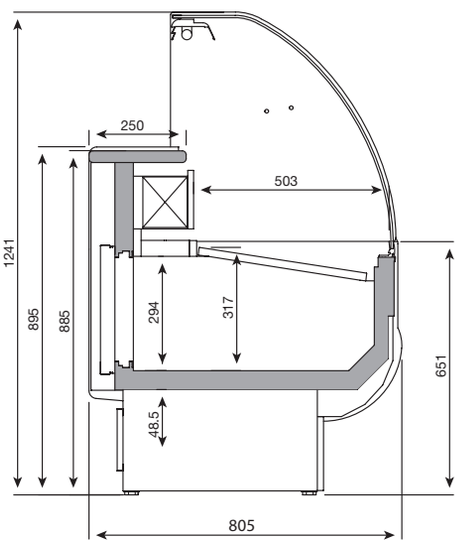
- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Plane of steel exhibition enameled to the furnace
- Side ends of thermoformed HIPS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Chamber door seal easy to change
- Base of enameled steel
- Light in the upper profile
- Storage door opening of 445x265
- Curved lid made from safety glass

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan d'exposition en acier émaillé au four
- Habillage en HIPS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Joint de porte facilement remplaçable
- Base d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur
- Ouverture de porte d'accès avec réserve de 445x265
- Verre bombé protégé

Opcional · Optional · En option

	€
• Estante / Shelf / Étagère VLMR 1000	**52**
• Estante / Shelf / Étagère VLMR 1500	**73**
• Estante / Shelf / Étagère VLMR 2000	**103**
• Estante / Shelf / Étagère VLMR 2500	**121**
• Estante / Shelf / Étagère VLMR 3000	**143**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VLMR 1000	**92**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VLMR 1500	**137**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VLMR 2000	**185**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VLMR 2500	**230**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VLMR 3000	**280**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



NOTA: La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada / NOTE: The display cabinet provides with glasses and disassembled decoration / NOTE : La vitrine est fournie avec les cristaux et la décoration démontée

Serie Almería

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m^2)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
VLMR 1000	945	805	1240	40+40	345	220/50	145	1	0,5	1 (OPC)	1/6	286	5,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Static Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a		Puertas correderas / Estante intermedio
VLMR 1500	1445	805	1240	40+40	560	220/50	222	2	0,5	1 (OPC)	1/4	580	9,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VLMR 2000	1888	805	1240	40+40	580	220/50	291	3	0,9	1 (OPC)	1/4	580	9,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VLMR 2500	2488	805	1240	40+40	670	220/50	383	4	1,2	1 (OPC)	1/3	800	10,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VLMR 3000	2888	805	1240	40+40	825	220/50	445	4	1,5	1 (OPC)	1/2	1280	13,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Almería

Almería show case · Vitrine Almería

VLMR 2000

Color decoración · Decoration color · Couleur décoration

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Rojo / Red / Rouge - RAL 3018
- Blanco / White / Blanc
- Amarillo / Yellow / Jaune - RAL 1018

Precio · Price · Prix €

VLMR 1000
1.411 €

VLMR 1500
1.656 €

VLMR 2000
1.926 €

VLMR 2500
2.238 €

VLMR 3000
2.585 €

Vitrina Granada

Granada show case · Vitrine Granada

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado al horno
- Costados en HIPS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Burlete de puertas fácilmente sustituible
- Bancada en acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior
- Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265
- Cristal curvo securizado

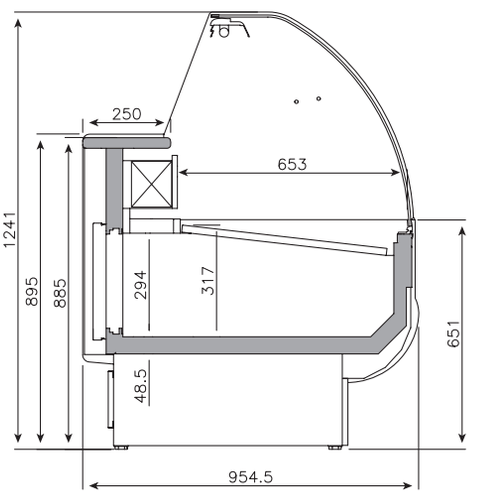
Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Exhibition plate made from baked, enamelled steel.
- Side ends of thermoformed HIPS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Easy-to-change storage door seals
- Base of enamelled steel
- Light in the top profile
- Storage door opening of 445x265
- Curved lid made from safety glass

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan d'exposition en acier émaillé au four
- Habillage en HIPS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Joint de porte facilement remplaçable
- Base d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur
- Ouverture de porte d'accès avec réserve de 445x265
- Verre bombée protégée

Opcional · Optional · En option	€
• Estante / Shelf / Étagère VGRD 1000	**52**
• Estante / Shelf / Étagère VGRD 1500	**73**
• Estante / Shelf / Étagère VGRD 2000	**103**
• Estante / Shelf / Étagère VGRD 2500	**121**
• Estante / Shelf / Étagère VGRD 3000	**143**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VGRD 1000	**92**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VGRD 1500	**137**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VGRD 2000	**185**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VGRD 2500	**230**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VGRD 3000	**280**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



NOTA: La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada / NOTE: The display cabinet provides with glasses and disassembled decoration / NOTE : La vitrine est fournie avec les cristaux et la décoration démontée

Serie Granada

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m²)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TºA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
VGRD 1000	945	955	1240	40+40	560	220/50	189	1	0,6	1 (OPC)	1/4	580	9,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Static Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a		Puertas correderas / Estante intermedio
VGRD 1500	1445	955	1240	40+40	580	220/50	289	2	0,9	1 (OPC)	1/4	580	9,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VGRD 2000	1888	955	1240	40+40	670	220/50	378	3	1,2	1 (OPC)	1/3	800	10,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VGRD 2500	2488	955	1240	40+40	825	220/50	498	4	1,6	1 (OPC)	1/2	1208	13,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio
VGRD 3000	2888	955	1240	40+40	930	220/50	578	4	1,9	1 (OPC)	5/8	1425	14,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Semi Estática Semi Static Semi Statique	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Ventiladores en reserva	Puertas correderas / Estante intermedio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Granada

Granada show case · Vitrine Granada

VGRD 1500

Color decoración · Decoration color · Couleur décoration

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Rojo / Red / Rouge - RAL 3018
- Blanco / White / Blanc
- Amarillo / Yellow / Jaune - RAL 1018

Precio · Price · Prix €

VGRD 1000
1.518 €

VGRD 1500
1.786 €

VGRD 2000
2.038 €

VGRD 2500
2.434 €

VGRD 3000
2.807 €

Vitrina Madrid cristal plano frío estático

Madrid show case flat glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid statique

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exhibition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Triple chamber door seal easy to change
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile, shelf and in the front
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur, étagère et en façade
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM1000CPE	**94**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM1500CPE	**140**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM2000CPE	**171**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM2500CPE	**208**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieure

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clair - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clair - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieure

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Madrid cristal plano frío estático

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VRM1000CPE	945	1183	1286	50+50	855	220/50	0,7	1/4	580	11,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM1500CPE	1416	1183	1286	50+50	930	220/50	1	1/3	800	12,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM2000CPE	1888	1183	1286	50+50	1275	220/50	1,3	1/2	1208	17,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM2500CPE	1760	1183	1286	50+50	1405	220/50	1,6	5/8	1425	19,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.
Atención / Attention / Attention: La reserva puede alcanzar temperatures negativas / Storage rom can take negative temperatures / La demi-réserve peut prende temperatures negatives

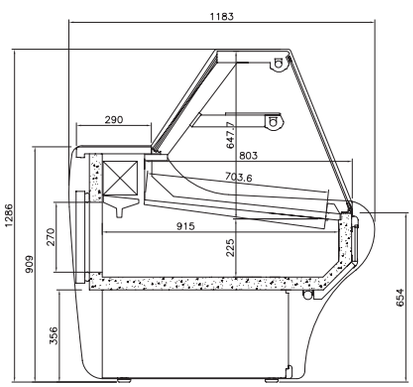
Vitrina Madrid cristal plano frío estático

Madrid show case flat glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid statique

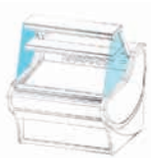
VRM 1500 CPE / DECORACIÓN AMARILLA

VRM 1500 CPE / DECORACIÓN INOXIDABLE

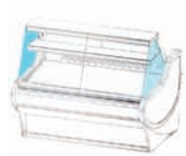
VRM 1500 CPE / DECORACIÓN VERDE



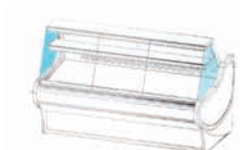
Precio · Price · Prix €



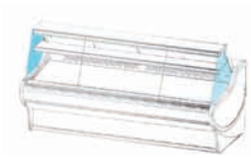
VRM1000CPE
2.149 €



VRM1500CPE
2.611 €



VRM2000CPE
3.076 €



VRM2500CPE
3.642 €

Vitrina Madrid cristal plano frío ventilado

Madrid show case flat glass drafty ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid ventilé

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
- Control de la temperatura final de desescarche
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exhibition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Triple chamber door seal easy to change
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile, shelf and in the front
- Control of final defrost temperature
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur, étagère et en façade
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

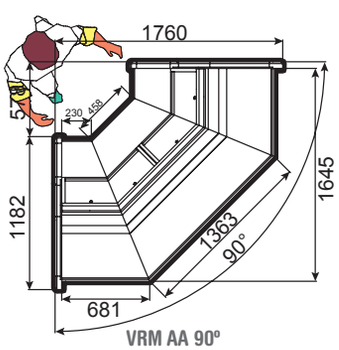
	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

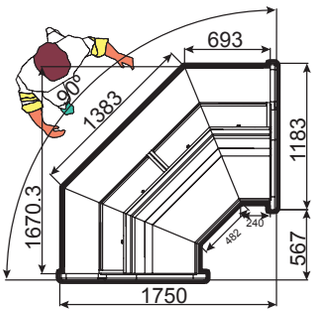
- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

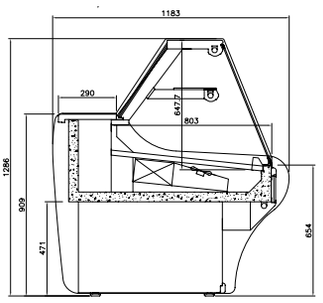
- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc



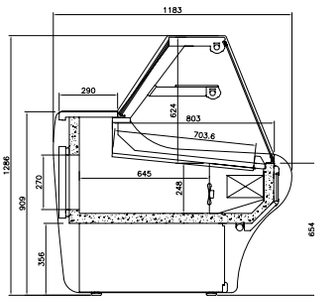
VRM AA 90º



VRM AC 90 º



VRM AA / AC CPV



VRM 1500 CPV

Serie Madrid cristal plano frío ventilado

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^AA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VRM1000CPV	945	1183	1286	50+50	950	220/50	0,7	1/4	580	11,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas
VRM1500CPV	1416	1183	1286	50+50	1032	220/50	1	1/3	800	12,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas
VRM2000CPV	1888	1183	1286	50+50	1414	220/50	1,3	1/2	1208	17,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas
VRM2500CPV	2360	1183	1286	50+50	1562	220/50	1,6	5/8	1425	19,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas
VRM90AACPV	1760	1183	1286	50+50	1454	220/50	1,8	1/2	1208	21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas
VRM90ACCPV	1760	1183	1286	50+50	1454	220/50	1,6	1/2	1208	21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Madrid cristal plano frío ventilado

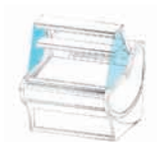
Madrid show case flat glass drafty ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal droit froid ventilé

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

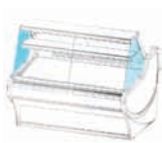
VRM 1500 CPV / DECORACIÓN AZUL

VRM 1500 CPV / DECORACIÓN GRANATE

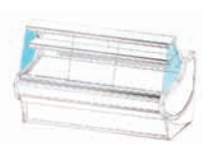
Precio · Price · Prix €



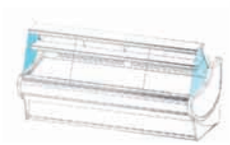
VRM1000CPV
2.313 €



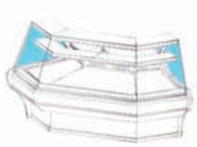
VRM1500CPV
2.701 €



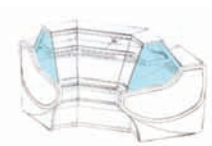
VRM2000CPV
3.253 €



VRM2500CPV
3.785 €



VRM90AACPV
4.411 €



VRM90ACCPV
4.242 €

Vitrina Madrid cristal curvo frío estático

Madrid show case curved glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid statique

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Triple chamber door seal easy to change
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile, shelf and in the front
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur, étagère et en façade
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM1000CCE	**94**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM1500CCE	**140**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM2000CCE	**171**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VRM2500CCE	**208**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Madrid cristal curvo frío estático

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^HA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VRM1000CCE	945	1183	1298	50+50	855	220/50	0,7	1/4	580	11,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM1500CCE	1416	1183	1298	50+50	930	220/50	1	1/3	800	12,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM2000CCE	1888	1183	1298	50+50	1275	220/50	1,3	1/2	1208	17,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VRM2500CCE	2360	1183	1298	50+50	1405	220/50	1,6	5/8	1425	19,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.
Atención / Attention / Attention: La reserva puede alcanzar temperatures negativas / Storage rom can take negative temperatures / La demi-réserve peut prende temperatures negatives

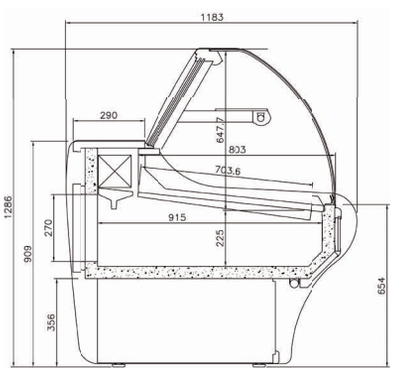
Vitrina Madrid cristal curvo frío estático

Madrid show case curved glass static refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid statique

VRM 1000 CCE / DECORACIÓN AZUL

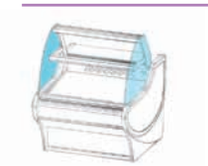
VRM 2000 CCE / DECORACIÓN GRANATE
Estante iluminado de serie / Shelf with light serial / Étagère illuminée de série

VRM 2000 CCE / DECORACIÓN AMARILLA
Estante iluminado de serie / Shelf with light serial /Étagère illuminée de série

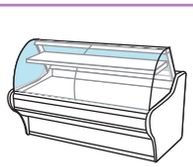


VRM 1500 CCE

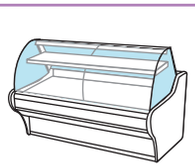
Precio · Price · Prix €



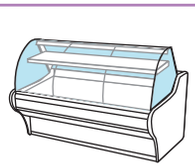
VRM1000CCE
2.214 €



VRM1500CCE
2.716 €



VRM2000CCE
3.140 €



VRM2500CCE
3.747 €

Vitrina Madrid cristal curvo frío ventilado

Madrid show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid aéré

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior, estante y en el frente
- Control de la temperatura final de desescarche
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Evaporation tray of stainless steel
- Triple chamber door seal easy to change
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile, shelf and in the front
- Control of final defrost temperature
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur, étagère et en façade
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Madrid cristal curvo frío ventilado

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	Serie
VRM1000CCV	945	1183	1298	50+50	950	220/50	0,7	1/4	580	13,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VRM1500CCV	1416	1183	1298	50+50	1032	220/50	1	1/3	800	14,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VRM2000CCV	1888	1183	1298	50+50	1414	220/50	1,3	1/2	1208	20,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VRM2500CCV	2360	1183	1298	50+50	1562	220/50	1,6	5/8	1425	22,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VRM90AACCV	1760	1183	1298	50+50	1454	220/50	1,8	1/2	1208	21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VRM90ACCCV	1760	1183	1298	50+50	1454	220/50	1,6	1/2	1208	21	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio

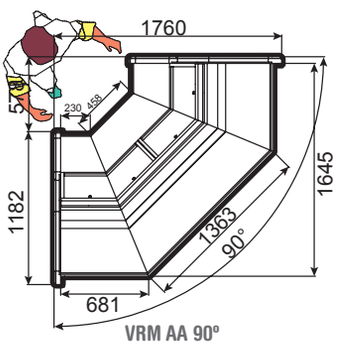
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Madrid cristal curvo frío ventilado

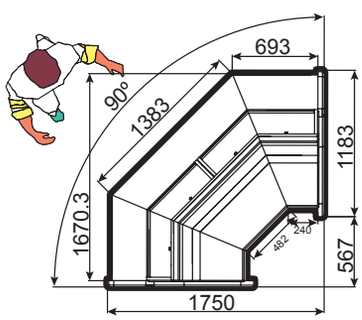
Madrid show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Madrid cristal courbe froid aéré

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

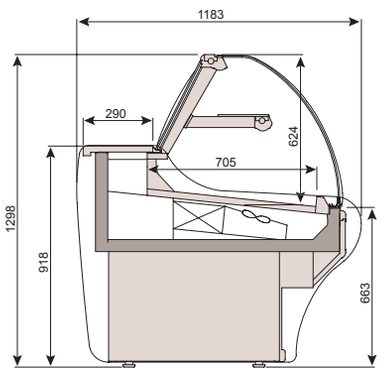
Estante iluminado de serie
Shelf with light serial
Étagère illuminée de série



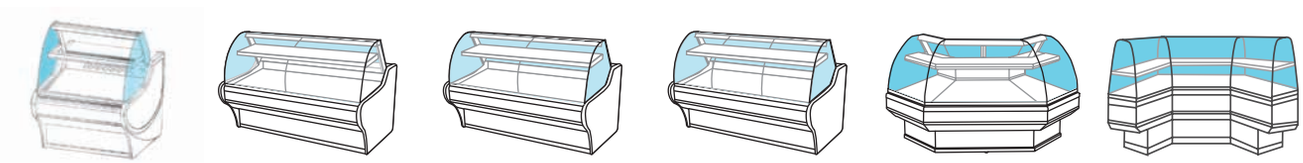
VRM AA 90º



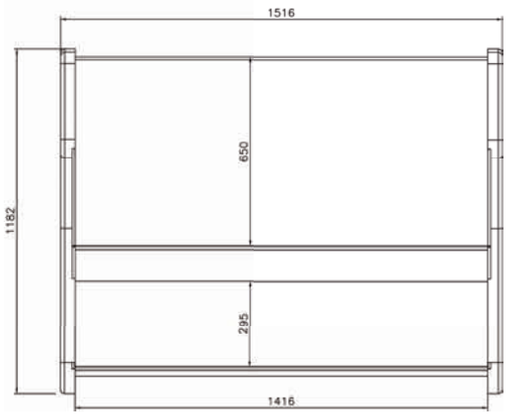
VRM AC 90 º



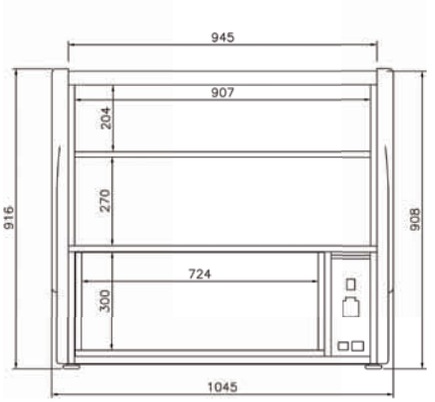
Precio · Price · Prix €



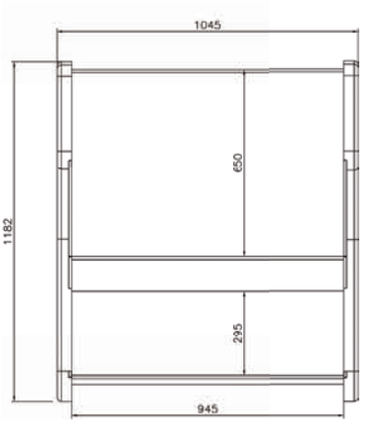
VRM1000CCV	VRM1500CCV	VRM2000CCV	VRM2500CCV	VRM90AACCV	VRM90ACCCV
2.405 €	2.925 €	3.468 €	4.109 €	4.889 €	4.815 €



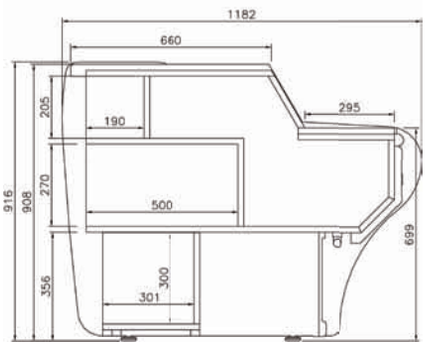
VRM 1500M



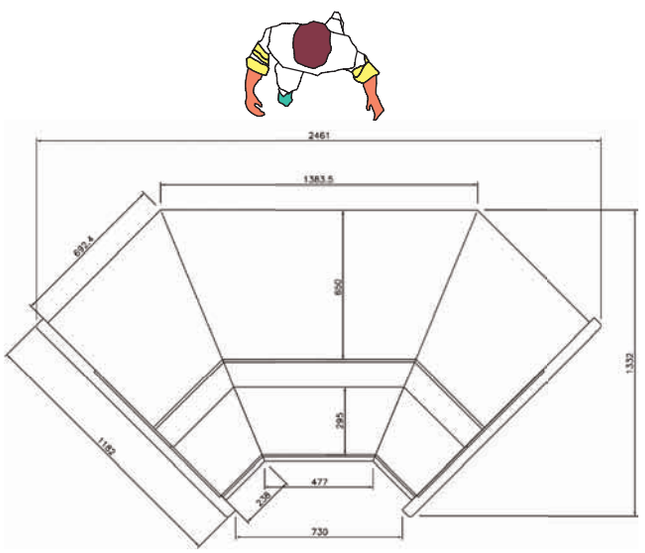
VRM 1000M



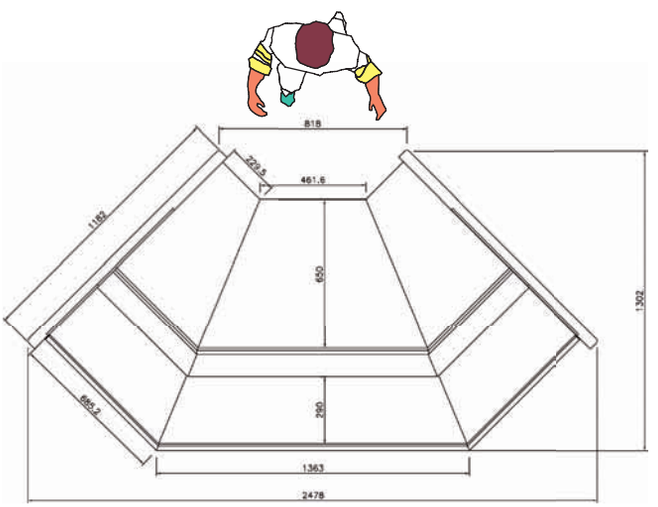
VRM 1000M



VRM MOSTRADOR



VRM AC90M



VRMA AC90M

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

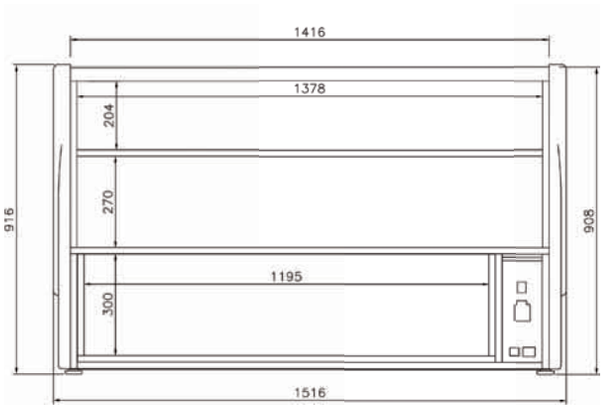
Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Vitrina Madrid Mostrador
Madrid show case · Vitrine Madrid

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

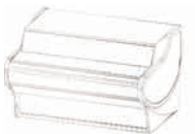
Estante iluminado de serie
Shelf with light serial
Étagère illuminée de série



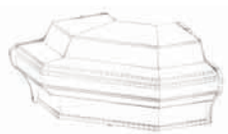
VRM 1500M

Precio · Price · Prix €

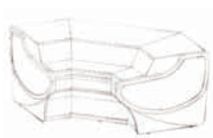
VRM1000M
1.484 €



VRM1500M
1.782 €



VRM90AAM
2.840 €



VRM90ACM
2.779 €

Vitrina Marbella cristal plano frío estático

Marbella show case flat glass static refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid statique

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior y estante
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Evaporation tray of stainless steel
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile and shelf
- Storage door opening of 450x270
- Modular lineT

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur et étagère
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB1000CPE	**90**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB1400CPE	**135**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB2050CPE	**203**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB2550CPE	**270**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Marbella cristal plano frío estático

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VMB 1000 CPE	900	907	1230	50+50	750	220/50	139	0,65	1/4	577	10,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB 1400 CPE	1300	907	1230	50+50	850	220/50	207	1	1/3	800	11,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB 2050 CPE	1950	907	1230	50+50	942	220/50	318	1,5	1/3	800	12,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB 2550 CPE	2450	907	1230	50+50	1383	220/50	403	1,9	7/8	1606	18,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.
Atención / Attention / Attention: La reserva puede alcanzar temperatures negativas / Storage rom can take negative temperatures / La demi-réserve peut prende temperatures negatives

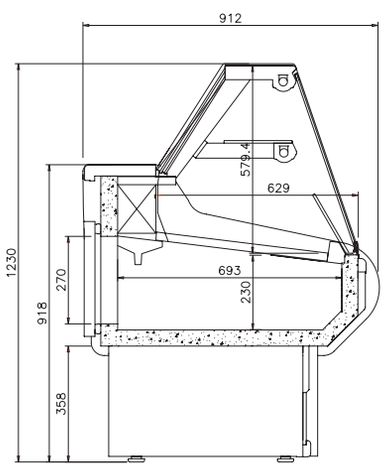
Vitrina Marbella cristal plano frío estático

Marbella show case flat glass static refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid statique

VMB 1400 CPE / DECORACIÓN AMARILLA

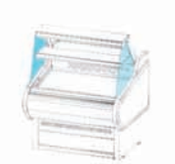
VMB 1400 CPE / DECORACIÓN GRANATE

VMB 1400 CPE / DECORACIÓN BLANCA

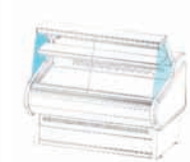


VMB CPE

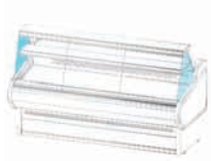
Precio · Price · Prix €



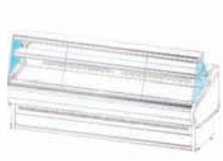
VMB 1000 CPE
1.723 €



VMB 1400 CPE
1.966 €



VMB 2050 CPE
2.486 €



VMB 2550
2.867 €

6

Vitrina Marbella cristal plano frío ventilado

Marbella show case flat glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid aéré

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior y estante
- Control de la temperatura final de desescarche
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile and shelf
- Control of final defrost temperature
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur et étagère
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Marbella cristal plano frío ventilado

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VMB 1000CPV	900	907	1230	50+50	833	220/50	115	0,65	1/4	577	12	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 1400CPV	1300	907	1230	50+50	944	220/50	171	1	1/3	800	13,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 2050CPV	1950	907	1230	50+50	1047	220/50	262	1,5	1/3	800	15,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 2550CPV	2450	907	1230	50+50	1537	220/50	332	1,9	7/8	1606	22,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio

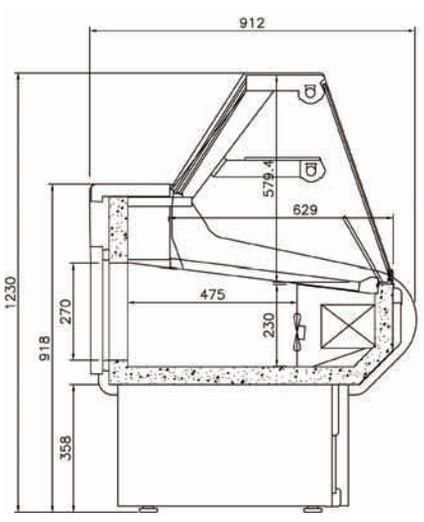
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Marbella cristal plano frío ventilado

Marbella show case flat glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée droit froid aéré

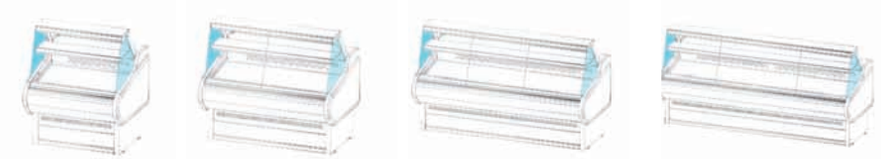
VMB 1400 CPV /DECORACIÓN VERDE

VMB 1400 CPV/DECORACIÓN AC. INOXIDABLE



VMB CPV

Precio · Price · Prix €



VMB 1000 CPV	VMB 1400 CPV	VMB 2050 CPV	VMB 2550 CPV
1.899 €	2.208 €	2.696 €	3.114 €

Vitrina Marbella cristal curvo frío estático

Marbella show case curved glass static refrigeration / Vitrine Marbella vitrée courbe froid statique

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior y estante
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Evaporation tray of stainless steel
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile and shelf
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur et étagère
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable Stainless steel decoration Décoration inox	**63**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB1000CCE	**90**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB1400CCE	**135**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB2050CCE	**203**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VMB2550CCE	**270**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Serie Marbella cristal curvo frío estático

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VMB1000CCE	900	907	1244	50+50	750	220/50	139	0,65	1/4	577	10,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB1400CCE	1300	907	1244	50+50	850	220/50	207	1	1/3	800	11,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB2050CCE	1950	907	1244	50+50	942	220/50	318	1,5	1/3	800	12,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VMB2550CCE	2450	907	1244	50+50	1383	220/50	403	1,9	7/8	1606	18,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.
Atención / Attention / Attention: La reserva puede alcanzar temperatures negativas / Storage rom can take negative temperatures / La demi-réserve peut prende temperatures negatives

Vitrina Marbella cristal curvo frío estático

Marbella show case curved glass static refrigeration / Vitrine Marbella vitrée courbe froid statique

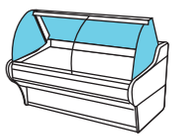
VMB 1000 CCE / DECORACIÓN AZUL

Estante iluminado de serie
Shelf with light serial
Étagère illuminée de série

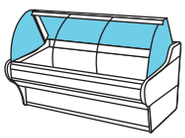
VMB 2050 CCE / DECORACIÓN AMARILLA

Precio · Price · Prix €

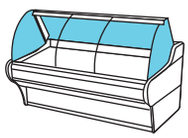
VMB1000CCE
1.812 €



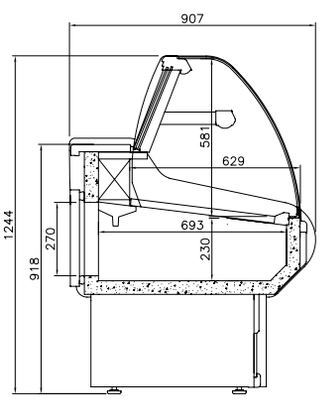
VMB1400CCE
2.132 €



VMB2050CCE
2.676 €



VMB2550CCE
3.070 €



VMB CCE

Vitrina Marbella cristal curvo frío ventilado

Marbella show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée courbe froid aéré

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior y estante
- Control de la temperatura final de desescarche
- Claro de puerta de acceso a la media reserva de 450x270
- Línea modular

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile and shelf
- Control of final defrost temperature
- Storage door opening of 450x270
- Modular line

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur et étagère
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Ouverture de porte d'accès avec demi-réserve de 450x270
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

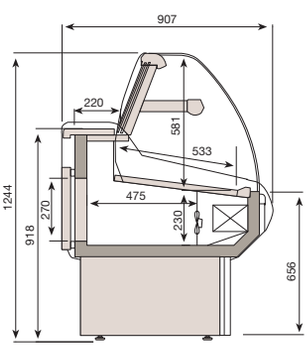
	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color parte superior · Upper part color · Couleur partie supérieur

- Amarilla / Yellow / Jaune - RAL 1018
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul claro / Blue clear / Bleu clairement - RAL 5015
- Verde claro / Green clear / Vert clairement - RAL 6019
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc

Color parte inferior · Lower part color · Couleur partie inférieur

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc



Serie Marbella cristal curvo frío ventilado

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VMB 1000CCV	900	907	1244	50+50	833	220/50	115	0,65	1/4	577	12	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 1400CCV	1300	907	1244	50+50	944	220/50	171	1	1/3	800	13,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 2050CCV	1950	907	1244	50+50	1047	220/50	262	1,5	1/3	800	15,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio
VMB 2550CCV	2450	907	1244	50+50	1537	220/50	332	1,9	7/8	1606	22,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Marbella cristal curvo frío ventilado

Marbella show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Marbella vitrée courbe froid aéré

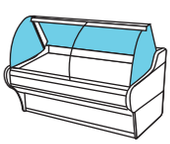
VMB 1000 CCV / DECORACIÓN BLANCO

Estante iluminado de serie
Shelf with light serial
Étagère illuminée de série

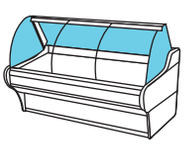
VMB 2050 CCV / DECORACIÓN GRANATE

Precio · Price · Prix €

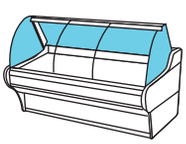
VMB1000CCV
2.050 €



VMB1400CCV
2.461 €



VMB2050CCV
2.955 €



VMB2550CCV
3.407 €

Vitrina Sevilla cristal curvo frío ventilado

Sevilla show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Sevilla vitrée courbe froid aéré

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior y en el frente
- Control de la temperatura final de desescarche
- Línea modulart

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Worktop and exposition of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m³
- Evaporation tray of stainless steel
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile and in the front
- Control of final defrost temperature
- Modular line

Caractéristiques Techniques

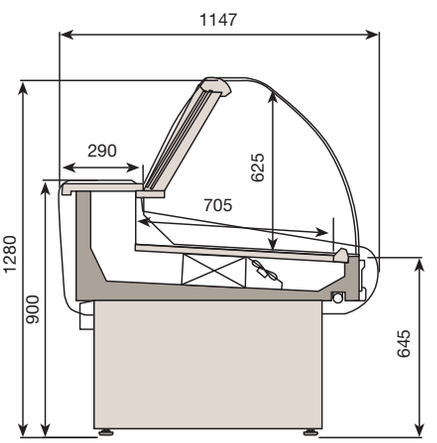
- Extérieur et intérieur en plaque plastifiée.
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox. AISI 304
- Habillage en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur et en façade
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

	€
• Decoración inoxidable / Stainless steel decoration / Décoration inox	**63**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VSV 1500 CCV	**139**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VSV 2000 CCV	**171**
• Juego de puertas correderas traseras / Kit sliding doors on the back / Jeux portes coulissantes arrières VSV 2500 CCV	**204**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Color decoración · Decoration color · Couleur décoration

- Naranja / Orange / Orange - RAL 1017
- Granate / Maroon / Grenad - RAL 3003
- Azul oscuro / Blue dark / Bleu foncé - RAL 5017
- Verde oscuro / Green dark / Vert foncé - RAL 6018
- Acero Inox / Steel Inox / Acier Inox 304 sc
- Blanco / White / Blanc



Serie Sevilla cristal curvo frío ventilado y mostrador

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VSV 1500 CCV	1416	1147	1280	50+50	956	220/50	1	1/3	800	13,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VSV 2000 CCV	1888	1147	1280	50+50	1102	220/50	1,3	3/8	1048	16,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VSV 2500 CCV	2360	1147	1280	50+50	1348	220/50	1,6	1/2	1208	19,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

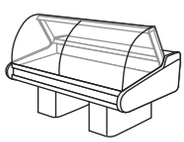
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Sevilla cristal curvo frío ventilado

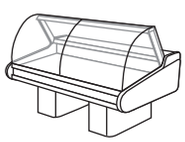
Sevilla show case curved glass ventilated refrigeration · Vitrine Sevilla vitrée courbe froid aéré

VSV 2000 CCV

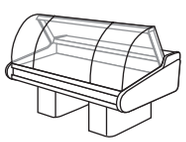
Precio · Price · Prix €



VSV 1500 CCV
2.454 €



VSV 2000 CCV
2.838 €



VSV 2500 CCV
3.278 €

Vitrina Málaga

Málaga show case · Vitrine Málaga

6

Características Técnicas

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Encimera de trabajo en acero inox. AISI 304
- Costado en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Cristales curvos securizados
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Doble bandeja perforada de fondo
- Iluminación en el perfil superior y en el frente
- Línea modular

Technical Features

- Exterior and interior of stainless steel AISI 304
- Worktop of stainless AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Double perforated tray basic
- Light in the upper profile and in the front
- Modular line

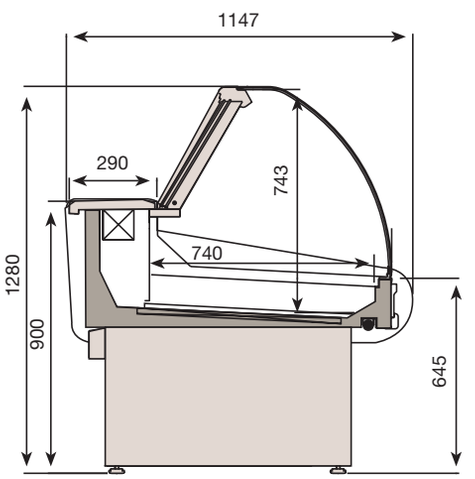
Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI 304
- Plan de travail et surface d'exposition en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Vitres bombées sécurisées
- Écran d'éclairage et portes coulissantes côté service
- Éclairage profil supérieur
- Double bac perforée de fond
- Vitres inclinables frontales et latérales
- Ligne modulaire

Opcional · Optional · En option

€

- Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz — **Consultar / To consult**



VML

Serie Málaga

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Opcional
VML 1500	1416	1147	1280	50+50	1000	220/50	1	1/2	1208	15,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática+Placa Statics+ Board Statique+Plaque	-1ºC/+1ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras	Ruedas Wheels Roullettes
VML 2000	1888	1147	1280	50+50	1290	220/50	1,3	7/8	1606	20,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática+Placa Statics+ Board Statique+Plaque	-1ºC/+1ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras	Ruedas Wheels Roullettes

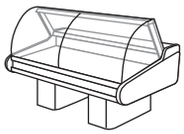
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Málaga

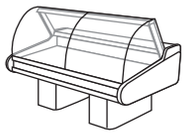
Málaga show case · Vitrine Málaga

VML 2000

Precio · Price · Prix €



VML 1500
2.867 €



VML 2000
3.255 €

Vitrina mural sobremostrador Serie VMS

Wall display counter · Vitrine murale de comptoir Série VMS

6

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 304
- Decoración en madera para los modelos "MAD"
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³
- Costados inyectados en ABS para modelos "I"
- Iluminación interior y espejo para resaltar el producto
- Puertas correderas de cristal

Technical Features

- Exterior of stainless steel AISI 304
- Decoration of wood models "MAD"
- Interior of stainless steel AISI 304
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- ABS injected sides for "I" models
- Interior light and mirror to stand out the product
- Sliding glass doors

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 304
- Décoration en bois pour les modèles "MAD"
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³
- Côtés injectés en ABS pour les modèles "I"
- Éclairage intérieur et miroir pour mettre en valeur le produit
- Portes coulissantes en verre

Opcional · Optional · En option

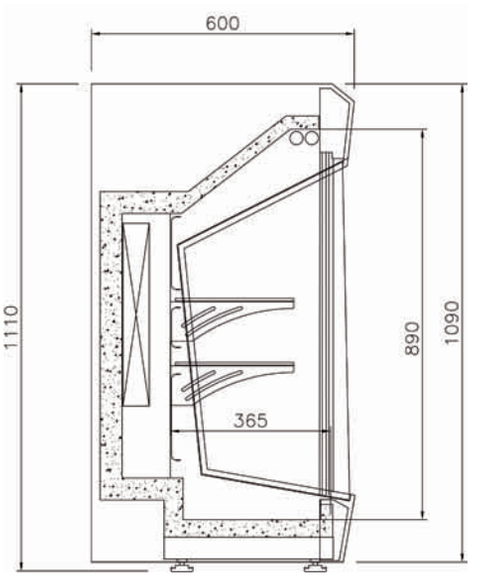
	€
• Bandeja / Tray G/N 1/3 x 40 / Bac G/N 1/3 x 40	**23**
• Gama colores / Range colors / Gamme couleurs	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

MIEL / HONEY / MIEL

NOGAL / WALNUT / NOYER

WENGE / WENGE / WENGE



VMS

Serie VMS

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Puertas	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VMS 1000 I	1003	580	1110	475	220/50	220	0,36	2	2	1/5	254	6,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VMS 1350 I	1354	580	1110	540	220/50	300	0,50	2	2	1/4	298	7,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VMS 1500 I	1504	580	1110	540	220/50	340	0,56	2	2	1/4	298	7,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VMS 1000 MAD	1003	580	1110	475	220/50	220	0,36	2	2	1/5	254	6,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VMS 1350 MAD	1354	580	1110	540	220/50	300	0,50	2	2	1/4	298	7,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VMS 1500 MAD	1504	580	1110	540	220/50	340	0,56	2	2	1/4	298	7,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

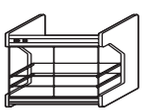
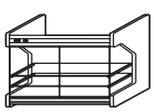
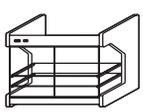
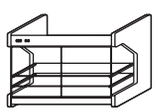
Vitrina mural sobremostrador Serie VMS

Wall display counter · Vitrine murale de comptoir Série VMS

VMS 1000 MAD

VMS 1000 I

Precio · Price · Prix €

					
VMS 1000 I	VMS 1350 I	VMS 1500 I	VMS 1000 MAD	VMS 1350 MAD	VMS 1500 MAD
1.502 €	1.682 €	1.762 €	1.962 €	2.144 €	2.218 €

Vitrina cerrada refrigerada Serie VC

3/4 Vision counter · Vitrine réfrigérée fermée série VC

6

Características Técnicas

- Exterior en acero AISI 304
- Interior en acero AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³
- Desagüe en el interior de la cámara
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Iluminación interior
- Frontal con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 600x400
- Claro de puerta grande de 375x1495
- Claro de puerta de 550x510
- Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
- Cerradura opcional para las puertas
  Importante:
- El modelo de serie va equipado con parrillas y puertas traseras ciegas
- Decoraciones en madera nogal

Technical Features

- Exterior of stainless steel AISI 304
- Interior of stainless steel AISI 304
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m³
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- Inner illumination
- Front door with double glass (6-15-5)
- Triple chamber door seals easy to change
- Interior shelves of 600x400
- Big door opening of 375x1495
- Frame door opening of 550x510
- As option, door with double glass (6-15-5)
- Optional lock for doors
  Important:
- Serie models goes equipped with grates and solid back doors
- Wood decorations (walnut)

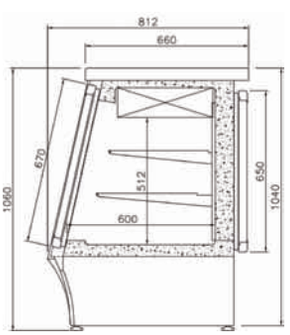
Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³
- Tube d'écoulement à l'intérieur de la chambre
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieurs avec angle large pour faciliter le nettoyage
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage des portes
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage
- Éclairage intérieur
- Vitrine frontale avec double vitrage (6-15-5)
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Grilles intérieures de 600x400
- Ouverture de grande porte de 375x1495
- Ouverture de porte de 550x510
- Option porte à double vitrage (6-15-5)
- Serrure facultative pour les portes
  Important :
- Le modèle de série est équipé de grilles et de portes arrières pivotantes
- Décorations en bois (noyer)

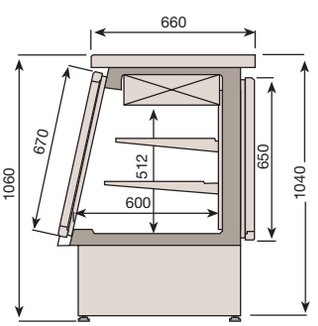
Opcional · Optional · En option

	€
• Puerta de cristal (unitario) / Glass door unit / Porte vitrée (unitaire)	**68**
• Estante de cristal (unitario) / Glass shelf unit / Étagère de vitrée (unitaire)	**15**
• Cerradura puertas traseras / Lock back doors / Serrure portes arrières	**28**
• Color miel / Color Honey / Couleur miel	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION
Puerta trasera y estante de cristal
Back door and glass shelf
Porte arrière et étagère vitrée



VC MAD



Serie VC

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m²)	Puertas	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VC 1400	1384	800	1060	600	220/50 230/50	400	0,85	2	2	1/3	464	8,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VC 2010	2011	800	1060	675	220/50 230/50	545	1,15	3	2	1/3	464	9,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VC 1400MAD	1404	800	1060	600	220/50 230/50	400	0,85	2	2	1/3	464	8,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VC 2010MAD	2031	800	1060	675	220/50 230/50	545	1,15	3	2	1/3	464	9,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina cerrada refrigerada Serie VC

3/4 Vision counter · Vitrine réfrigérée fermée série VC

VC 2010

VC 1400MAD

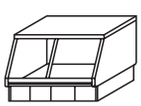
Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

MIEL / HONEY / MIEL

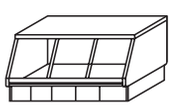
NOGAL / WALNUT / NOYER

WENGE / WENGE / WENGE

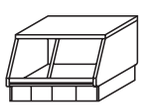
Precio · Price · Prix €



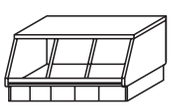
VC 1400
2.292 €



VC 2010
2.847 €



VC 1400MAD
2.588€



VC 2010MAD
3.200 €

6

Vitrina refrigerada de Carro Serie VRC para embutidos y lácteos - Serie VRP para pescado

General purpose display - Fish display · Vitrine réfrigérée sur chariot - Série VRP pour poisson

Características Técnicas

- Exterior y carro en acero inox AISI 304
- Interior en acero inox AISI 304
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Desagüe en el interior de la cámara
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable (VCR)
- Pantalla de iluminación y puertas correderas en el lado de servicio
- Iluminación en el perfil superior
- Cristales abatibles frontales y laterales

Technical Features

- Exterior and support of stainless steel AISI 304
- Interior of stainless steel AISI 304
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 Kg/m^3
- Drain inside the cabinet
- Evaporation tray of stainless steel (VCR)
- Light and sliding doors in the service side
- Light in superior profile
- Frontal and lateral glasses can be opened for cleaning

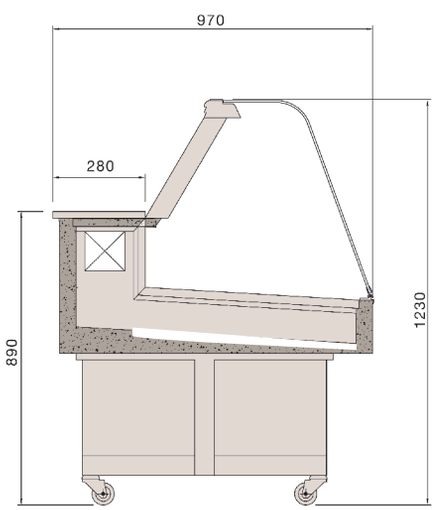
Caractéristiques Techniques

- Extérieur et chariot en acier inox AISI 304
- Intérieur en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable (VCR)
- Écran d'éclairage et portes coulissantes côté service
- Éclairage profil supérieur
- Vitres inclinables frontales et latérales

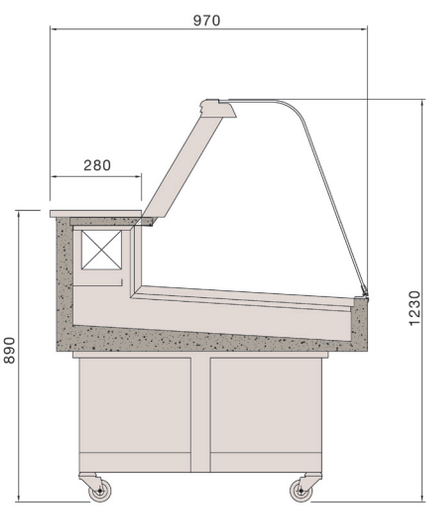
Opcional · Optional · En option

€

- Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz — **Consultar / To consult**



VRP



VRC

Serie VRC/VRP

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Superficie exposición (m^2)	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VRC 1300	1340	970	1230	640	220/50	345	0,85	1/4	298	9,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad Static Statique	3ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VRP 1300	1340	970	1230	550	220/50	345	0,85	1/3	464	7,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Gravedad+Placa Static+Board Statique+Plaque	-1ºC/+1ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina refrigerada de Carro Serie VRC para embutidos y lácteos - Serie VRP para pescado

General purpose display - Fish display · Vitrine réfrigérée sur chariot - Série VRP pour poisson

VRP 1300 / VRC 1300

Precio · Price · Prix €

VRC 1300
2.324 €

VRP 1300
2.558 €

Vitrina Alhambra

Alhambra show case · Vitrine Alhambra

6

Características Técnicas

- Exterior en acero inox. AISI 304
- Interior en acero inox. AISI 304
- Encimera de trabajo en acero inox. AISI 304
- Costados en ABS o madera
- Decoración inferior en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en parte superior, estante inferior y frente para realzar el producto
- Control de la temperatura final de desescarche
- Claro de puerta de 490x480

Technical Features

- Exterior of stainless steel AISI 304
- Interior of stainless steel AISI 304
- Worktop of stainless steel AISI 304
- Side ends of thermoformed ABS or wood
- Lower decoration of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Superior, existing illumination partly inferior and in front to heighten the product
- Control of final defrost temperature
- Door opening of 490x480

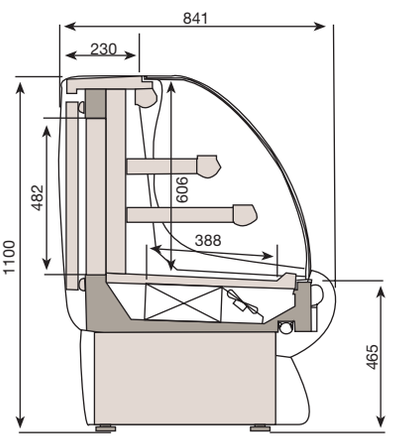
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox. AISI 304
- Intérieur en acier inox. AISI 304
- Surface de travail en acier inox. AISI 304
- Côtés en ABS ou en bois
- Décoration inférieure en ABS
- Profilé en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 's densité 40kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Portes avec poignée intégrée et pivot ressort avec blocage d'ouverture
- Contre-porte emboutie avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Éclairage à la partie supérieure, à l'étagère inférieure et en façade pour mettre en valeur le produit
- Contrôle de la température finale de dégivrage
- Passage de porte 490x480

Opcional · Optional · En option

€

- Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz — **Consultar / To consult**



VAL

Serie Alhambra

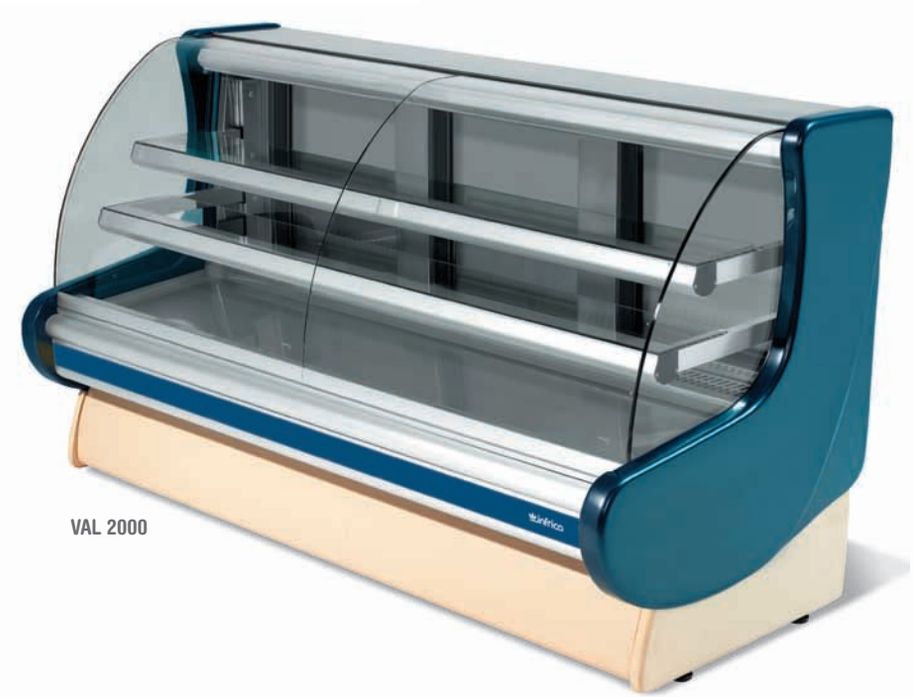
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m^2)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
VAL 1500	1516	841	1100	50+50	1108	220/50	1,1	2	1/3	800	16	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VAL 2000	1988	841	1100	50+50	1394	220/50	1,5	2	3/8	1048	20,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VAL 1500 MAD	1516	841	1100	50+50	1108	220/50	1,1	2	1/3	800	16	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
VAL 2000 MAD	1988	841	1100	50+50	1394	220/50	1,5	2	3/8	1048	20,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina Alhambra

Alhambra show case · Vitrine Alhambra

VAL 2000 MAD



VAL 2000

Precio · Price · Prix €

VAL 1500	VAL 2000	VAL 1500 MAD	VAL 2000 MAD
2.813 €	3.262 €	3.429 €	3.886 €

Vitrina Erizana

Erizana show case · Vitrine Erizana

6

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada
- Interior en chapa plastificada
- Plano de exposición y carros extraibles en acero inox. AISI 304
- Encimera de trabajo de granito
- Costados en ABS o madera color cerezo
- Decoración inferior en ABS
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible
- Cristales curvos securizados abatibles
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Iluminación en el perfil superior, en los diferentes estantes y en el frente
- Claro de puerta de 530x160

Technical Features

- Exterior of laminated plate
- Interior of laminated plate
- Exposition and extractable drawers of stainless steel AISI 304
- Granite worktop
- Side ends of thermoformed ABS or wood in cherry tree colour
- Lower decoration of thermoformed ABS
- Anodized aluminium borders
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure inyected with density 40 kg/m^3
- Evaporation tray of stainless steel
- Triple chamber door seal easy to change
- Front opening tempered curved glasses
- Base of enameled steel tube
- Light in the upper profile, in every shelf to set off the products and in the front
- Door opening of 530x160

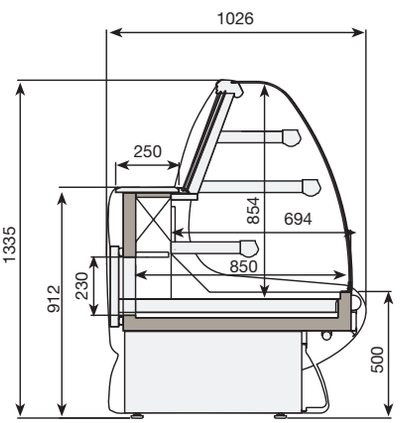
Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée
- Intérieur en plaque plastifiée.
- Surface d'exposition et tiroirs à glissières en acier inox. AISI 304
- Plan de travail en granit
- Habillage en ABS ou bois couleur cerisier
- Décoration inférieure en ABS
- Profil en aluminium anodisé
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m^3
- Bac d'évaporation en acier inoxydable
- Joint de porte à triple chambre facilement remplaçable
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Base en tube d'acier émaillé
- Éclairage profil supérieur à tous les niveaux et en façade
- Ouverture de porte de 530x160

Opcional · Optional · En option

€

- Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz — **Consultar / To consult**



VER

Serie Erizana

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m^2)	Estantes	Carros	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VER 1400	1400	1026	1335	50+50	800	220/50	1,2	3	2	1/2	1208	15,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras
VER 2050	2050	1026	1335	50+50	1048	220/50	1,85	3	3	5/8	1425	21,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras
VER 1400 MAD	1400	1026	1335	50+50	800	220/50	1,2	3	2	1/2	1208	15,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras
VER 2050 MAD	2050	1026	1335	50+50	1048	220/50	1,85	3	3	5/8	1425	21,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Estática Statics Statique	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puertas correderas traseras

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

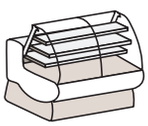
Vitrina Erizana

Erizana show case · Vitrine Erizana

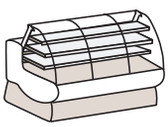
VER 2050

VER 2050 MAD

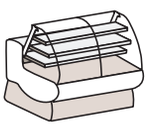
Precio · Price · Prix €



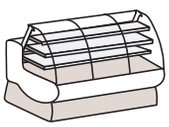
VER 1400
3.556 €



VER 2050
4.350 €



VER 1400 MAD
4.024 €



VER 2050 MAD
4.795 €

Euro Línea Royal

General features Royal · Ligne Royal

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, repostería, panadería y bombones
- Los diferentes módulos permiten trabajar como elementos independientes o formando líneas adaptables a cada necesidad
- Máxima capacidad (bandejas 400x300), visión total al interior y comodidad al usuario
- Refrigeración ventilada
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos
- Ángulo cerrado y abierto, mostrador para adaptar los módulos a un espacio determinado
- Vidrio frontal curvo y costados planos abatibles para una perfecta limpieza
- Independientemente de los colores estándar roble o granate el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido, especificar el color de la decoración (roble-granate)

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, bakery and sweets
- The different units can be used as independent elements or can form adaptable lines according to each need
- Great capacity (trays 400x300), total vision to interior and convenience for the user
- Ventilated cooling
- Light in every shelf to set off the products and in the front
- Closed and open angles, counter to adapt the elements to a determinated space
- Opening curved frontal glass and flat sides for a perfect cleaning
- Apart from standad colours (wood or dark-red), customers can easily colocate other decorative panels

IMPORTANT:

- When making the order to specify the color of the decoration (oak-dark-red)

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Conçue pour la pâtisserie, la boulangerie et la confiserie
- Les différents modules permettent de travailler comme des éléments indépendants ou de former des lignes adaptables à chaque besoin
- Capacité maximum (plateaux 400x300), vision totale à l'intérieur et facile à utiliser pour l'usager
- Réfrigération ventilée
- Éclairage à tous les niveaux et en façade pour mettre en valeur les produits
- Angle fermé et ouvert, comptoir pour adapter des modules dans un espace déterminé
- Vitre bombée de façade et côtés plats rabattables pour un bon nettoyage
- Indépendamment des couleurs standard chêne et grenat le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur

IMPORTANT

- À la commande, spécifier la couleur de décoration (chêne-grenat)

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

CHAPA ROBLE / IT PLATES OAK / PLAQUE RIVETTE

GRANATE RAL 3003 / DARK-RED RAL 3003 / GRENAT RAL 3003

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

ORO / GOLD / OR

PLATA / SILVER / ARGENT

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Frío ventilado bandeja 400x300 Euro Línea Royal

Fan assisted cooling Royal · Froid ventilé bac 400x300 Euro Ligne Royal

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro/plata
- Decoraciones en chapa plastificada color roble o granate
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

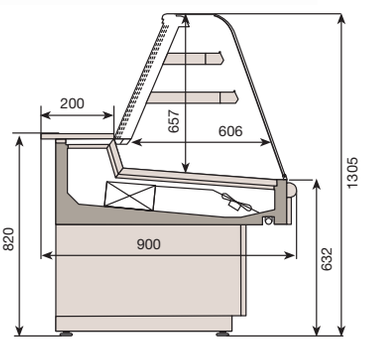
Technical Features

- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Granite worktop and exposition surface of stainless steel AISI 304
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of gold anodized aluminium gold/silver
- Decorations of oak or dark-red colour laminated plate
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé or/argent
- Décorations en tôle plastifiée couleur chêne ou grenat
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

RF 1306



Euro Línea Royal (400x300)

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 400x300	Capacidad bandejas 300x200	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen TRA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
RF 1306	1306	900	1305	790	220/50	0,6	4 exposición + 6 estantes	-	2	1/4	298	11,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puertas correderas lado servicio
RFB 1306	1306	900	1305	790	220/50	0,6	6 estantes	8 exposición	2	1/4	298	11,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+7ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puertas correderas lado servicio

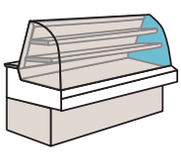
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frío ventilado bandeja 400x300 Euro Línea Royal

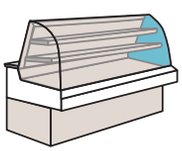
Fan assisted cooling Royal · Froid ventilé bac 400x300 Euro Ligne Royal

RF 1306

Precio · Price · Prix €



RF 1306
2.983 €



RFB 1306
3.071 €

Neutra (Panera) Euro Línea Royal

Neutral Royal · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Royal

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox. 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro/plata
- Decoraciones en chapa plastificada color roble o granate
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

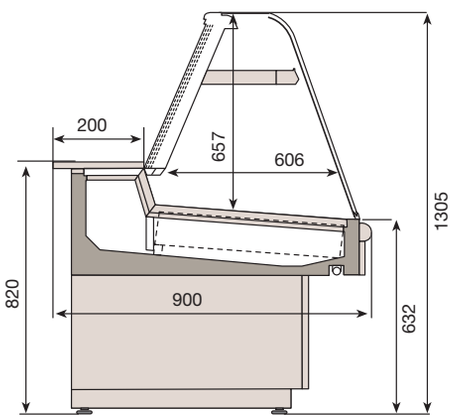
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Granite worktop and exposition surface of stainless steel AISI 304
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of gold/silver anodized aluminium
- Decorations of oak or dark-red colour laminated plate
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressureinjected with density 40 kg/m³

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé or/argent
- Décorations en tôle plastifiée couleur chêne ou grenat
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

Opcional · Optional · En option

	€
• Estante adicional 1300 / Aditional Shelf 1300 / Étagère additionnelle 1300	**108**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Euro Línea Royal (panera)

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 400x300	Capacidad bandejas 300x200	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^NA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
RN 1306	1306	900	1305	180	220/50	0,6	4 exposición +3 estantes	1	1	-	-	2,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

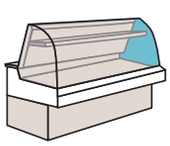
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Neutra (Panera) Euro Línea Royal

Neutral Royal · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Royal

RN 1306

Precio · Price · Prix €



RN 1306
2.153 €

Mueble caja y mostrador Euro Línea Royal

Cash table Royal · Caisse meuble et comptoir Ligne Royal

6

Características Técnicas

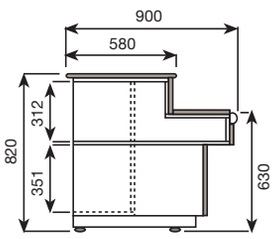
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en granito
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en chapa plastificada color roble o granate y perfilería en aluminio anodizado oro/plata

Technical Features

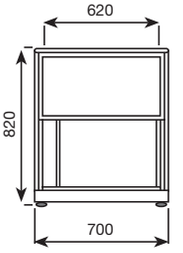
- Modular line
- Worktop and supports handbags in granite
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for loging of trays, laces, paper, etc.
- Decorations of oak or drak-red colour laminated plate and gold/silver aluminium profile

Caractéristiques Techniques

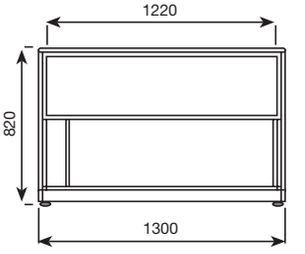
- Ligne modulaire
- Surface de travail et repose sacs en granite
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Étagères arrières en bois stratifié blanc pour poser des bacs, des ronds carton, du papier, etc.
- Décorations en tôle plastifiée couleur chêne ou grenat et profilé en aluminium anodisé or/argent



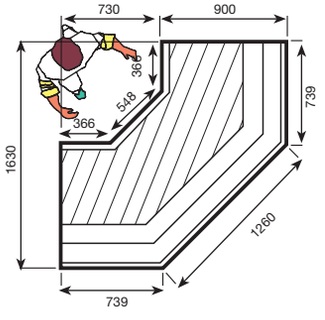
RC / RM



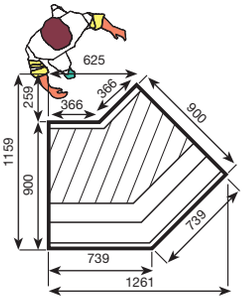
RC 700



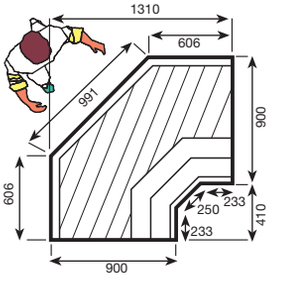
RM 1300



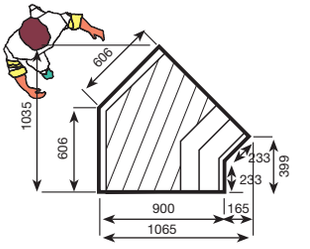
RM AA 90º



RM AA 135º



RM AC 90º



RM AC135º

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mueble caja y mostrador Euro Línea Royal

Cash table Royal · Caisse meuble et comptoir Ligne Royal

RC 700

Precio · Price · Prix €

RC 700	RM 1300	RM AA 90º	RM AA 135º	RM AC 90º	RM AC 135º
967 €	1.413 €	2.348 €	1.657 €	2.356 €	1.503 €

Euro Línea Master

General features Master · Ligne Master

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, panadería y bombones
- Máxima capacidad (bandejas 600x400), visión total al interior y comodidad al usuario
- Refrigeración ventilada
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos
- Ángulos cerrados y abiertos, mostrador para adaptar los módulos a un espacio determinado
- Vidrio frontal curvo y costados planos abatibles para una perfecta limpieza
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración (nogal-wenge o formica beige-rosa-gris).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 80 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, bakery and sweets
- Great capacity (trays 600x400), total vision to interior and convenience for the user
- Ventilated cooling
- Light in every shelf to st off the products and in the front
- Closed and open angles, counters to adapt the elements to a determinated space
- Opening curved frontal glass and flat sides for a perfect cleaning
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration (walnut-wenge or formica beige-pink-grey).
- To each individual furniture piece or group add 80 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire.
- Vitrine destinée à la boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.
- Grande capacité (bacs 600x400), offrant une totale visibilité des produits.
- Réfrigération ventilée.
- Éclairage sur toutes les étagères.
- Angles ouvert et fermé, réfrigéré pour adapter les modules dans un endroit déterminé.
- Vitres bombées rabattables pour faciliter le nettoyage.
- Hormis les couleurs Standard, possibilité de metre une autre couleur de decoration.

IMPORTANT:

- En effectuant la commande spécifier la disposition des modules et s'il est possible de joindre un plan de distribution de de ces derniers.
- Spécifier la couleur de la décoration (noyer-wenge ou formique beige-rose-gris).
- À chaque meuble individuel ou conjoint ajouter 80 mm de décoration des flancs pour déterminer la longueur totale.

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

BEIGE / BEIGE / BEIGE

ROSA / PINK / ROSE

GRIS / GREY / GRIS

NOGAL / WALNUT / NOYER

WENGE / WENGE / WENGE

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

ORO / GOLD / OR

PLATA / SILVER / ARGENT

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Frío ventilado bandeja 600 x 400 y neutra Euro Línea Master

Fan assisted cooling Master · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Master

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro/plata
- Decoraciones en madera (nogal-wenge) o formica (beige-rosa-gris)
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

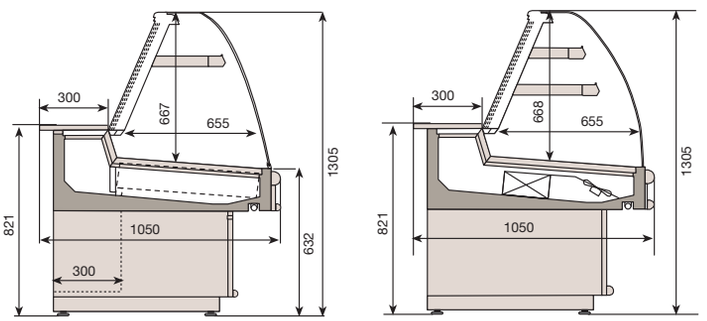
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel granite worktop and 304
- Stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of gold/silver anodized aluminium
- Wood decorations (walnut-wenge) or formica (beige-rose-grey)
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé or/argent
- Décorations en bois (noyer-wenge) ou formica (beige-rouse-gris)
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

Opcional · Optional · En option

	€
• Bandeja inox. / Stainless steel tray / Bac inox 600x400	**33**
• Estante adicional MN 900 / Aditional Shelf MN 900 / Étagère additionnelle MN 900	**72**
• Estante adicional MN 1300 / Aditional Shelf MN 1300 / Étagère additionnelle MN1300	**108**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



Euro Línea Master (600x400)

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MF 2-900	900	1050	1305	40+40	700	220/50	0,6	2	4	2	1/4	298	10,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MF 3-1300	1300	1050	1305	40+40	920	220/50	0,75	3	6	2	1/3	464	13,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MF 4-1800	1800	1050	1305	40+40	1390	220/50	1,20	4	8	2	3/8	568	20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MFB 3-1300	1300	1050	1305	40+40	920	220/50	0,75	0	12	2	1/3	464	13,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+7ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MN 2-900	900	1050	1305	40+40	120	220/50	0,60	2	2	1	-	-	1,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
MN 3-1300	1300	1050	1305	40+40	180	220/50	0,75	3	3	1	-	-	2,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

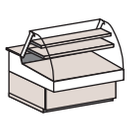
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frío ventilado bandeja 600 x 400 y neutra Euro Línea Master

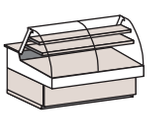
Fan assisted cooling Master · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Master

MF 3-1300

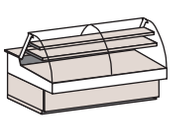
Precio · Price · Prix €



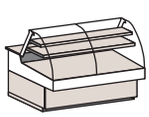
MF 2-900
2.665 €



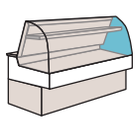
MF 3-1300
3.583 €



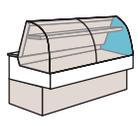
MF 4-1800
4.445 €



MFB 3-1300
3.900 €



MN 2-900
2.015 €



MN 3-1300
2.665 €

6

Angulo frío ventilado y neutro Euro Línea Master

Fan assisted cooling and neutral angle Master · Angle froid ventilé et neutre Euro Ligne Master

Características Técnicas

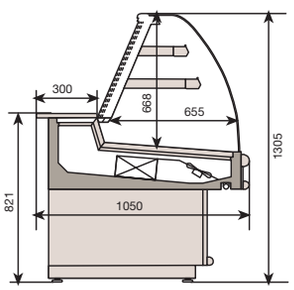
- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro/plata
- Decoraciones en madera (nogal-wenge) o formica (beige-rosa-gris)
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

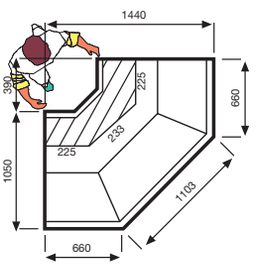
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel granite worktop and 304
- Stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of gold/silver anodized aluminium
- Wood decorations (walnut-wenge) or formica (beige-rose-grey)
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

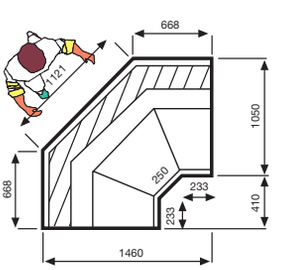
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé or/argent
- Décorations en bois (noyer-wenge) ou formica (beige-rouse-gris)
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³



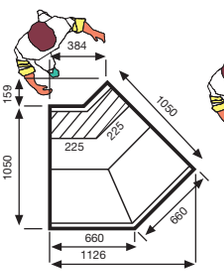
MF



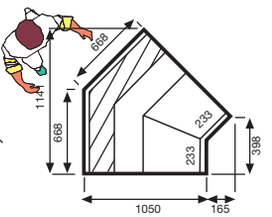
MF-AA-90º / MN-AA-90º



MF-AC-90º / MN-AC-90º



MN-AA-135º



MN-AC-135º

Euro Línea Master

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
MF AA-90º	1440	1050	1305	40+40	990	220/50	1,25	2	2	1/3	464	14,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MF AC-90º	1460	1050	1305	40+40	760	220/50	0,97	4	2	1/3	464	11	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
MN AA-90º	1440	1050	1305	40+40	198	220/50	1,25	3	1	-	-	3,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
MN AA-135º	1127	1050	1305	40+40	145	220/50	0,70	3	1	-	-	2,3	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
MN AC-90º	1460	1050	1305	40+40	76	220/50	0,97		1	-	-	1,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
MN AC-135º	1141	1050	1305	40+40	50	220/50	0,56		1	-	-	0,8	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Angulo frío ventilado y neutro Euro Línea Master

Fan assisted cooling and neutral angle Master · Angle froid ventilé et neutre Euro Ligne Master

MF AA 90

Precio · Price · Prix €

MF AA 90º	MF AC 90º	MN AA 90º	MN AA 135º	MN AC 90º	MN AC 135º
4.989 €	5.160 €	3.981 €	2.852 €	4.250 €	3.227 €

Mueble caja y mostrador Euro Línea Master

Cash table Master · Caisse meuble et comptoir Master

6

Características Técnicas

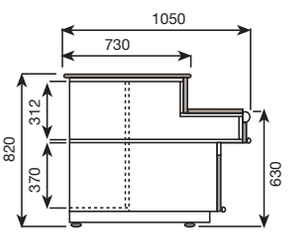
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en granito
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en madera (nogal-pino) y perfilería en aluminio anodizado oro

Technical Features

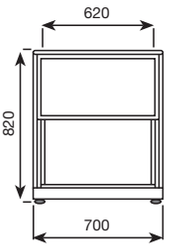
- Modular line
- Worktop and supports handbags in granite
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- Decorations in wood (walnut-pine) and aluminum profile

Caractéristiques Techniques

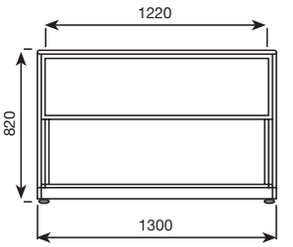
- Ligne modulaire
- Surface de travail et repose sacs en granite
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Étagères arrières en bois stratifié blanc pour poser des bacs, des ronds carton, du papier, etc.
- Décorations en bois (noyer-pin) et profilé en aluminium anodisé or



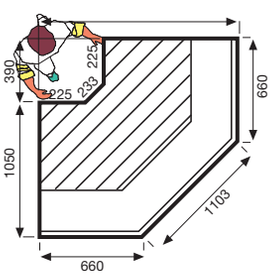
MC / MM



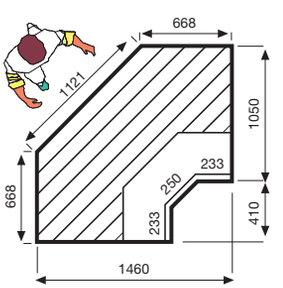
MC 700



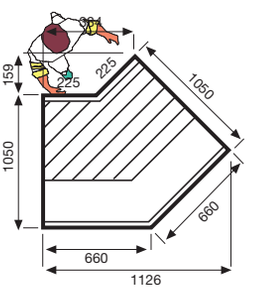
MM 1300



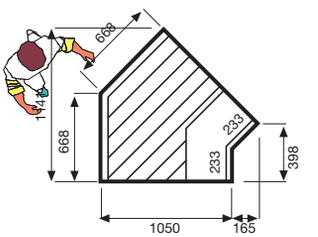
MM AA-90º



MM-AC-90º



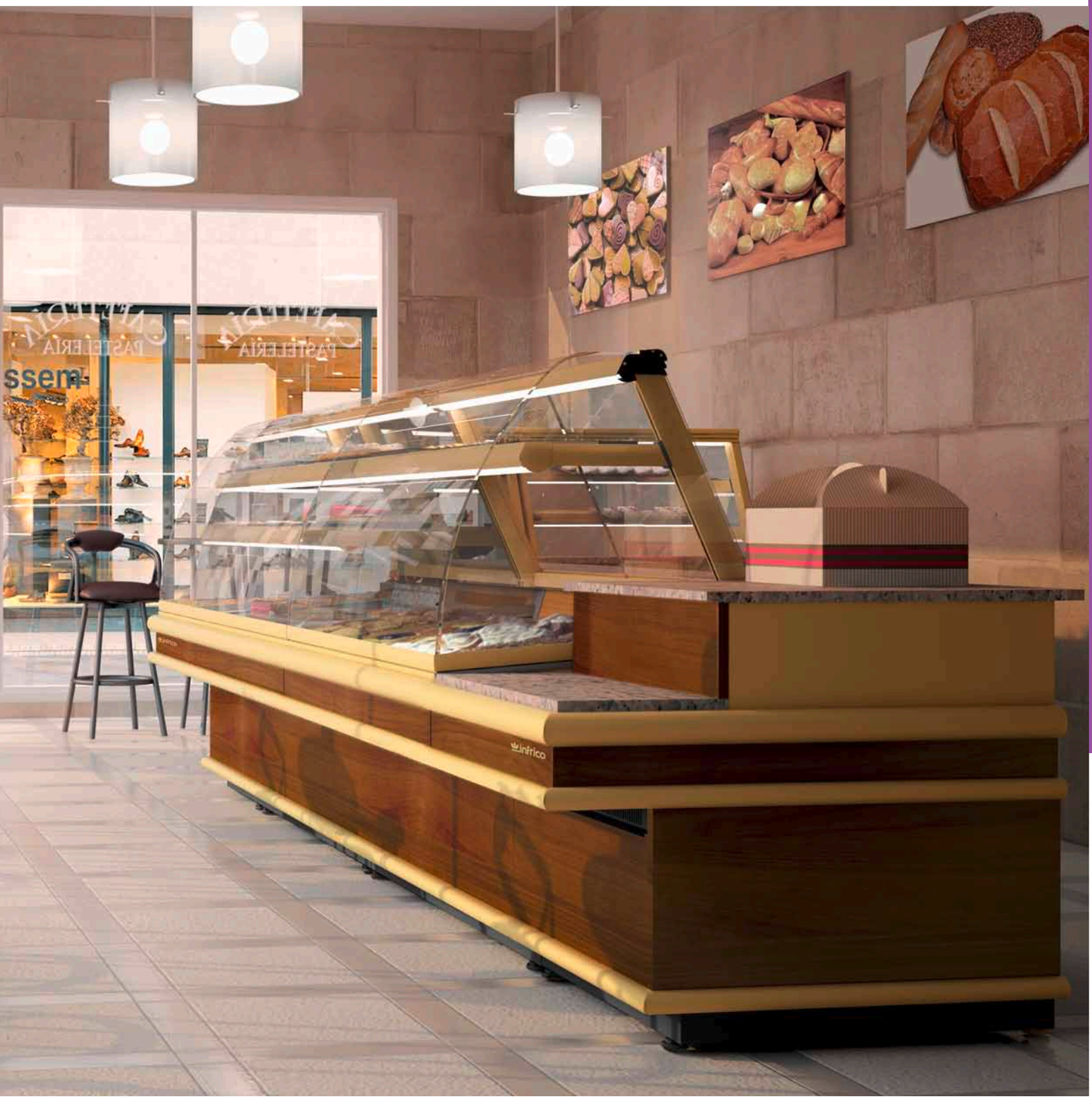
MM-AC-135º



MM-AC-135º

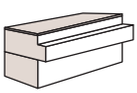
Mueble caja y mostrador Euro Línea Master

Cash table Master · Caisse meuble et comptoir Master

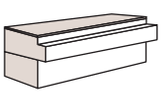


MC 700

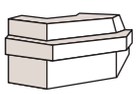
Precio · Price · Prix €



MC 700
1.008 €

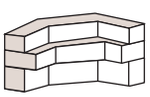


MM 1300
1.641 €

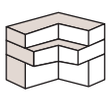


MM AA 90º
2.722 €

MM AA 135º
1.673 €



MM AC 90º
2.722 €



MM AC 135º
1.641 €

Euro Línea Neola

General features Neola · Ligne Neola

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, panadería y bombones
- Máxima capacidad (bandejas 600x400), visión total al interior y comodidad al usuario
- Refrigeración ventilada
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos
- Ángulos cerrados y abiertos, mostrador para adap tar los módulos a un espacio determinado
- Vidrio frontal curvo abatible para una perfecta lim pieza
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración (azul-naranja-verde-rojo).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 60 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, bakery and sweets
- Great capacity (trays 600x400), total vision to in terior and convenience for the user
- Ventilated cooling
- Light in every shelf to st off the products and in the front
- Closed and open angles, counters to adapt the elements to a determinated space
- Opening curved frontal glass for a perfect cle aning
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration (blue-orange-green-red).
- To each individual furniture piece or group add 60 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Conçue pour la pâtisserie, la boulangerie et la confiserie
- Capacité maximum (plateaux 600x400), vision totale à l'intérieur et facile à utiliser pour l'usager
- Réfrigération ventilée
- Éclairage à tous les niveaux et en façade pour mettre en valeur les produits
- Angles fermés et ouverts, comptoir pour adapter des modules dans un espace déterminé
- Vitre frontale bombée rabattable pour un bon nettoyage
- Indépendamment des couleurs standard le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur

IMPORTANT:

- À la commande, spécifier la disposition des modules et si possible ajouter ci-joint un plan de distribution
- Spécifier la couleur de décoration (bleu, orange, vert, rouge)
- Pour chaque meuble individuel ou ensemble ajouter 60 mm de décoration des côtés pour déterminer la longueur totale.

Gama de colores / Range of colors / Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU

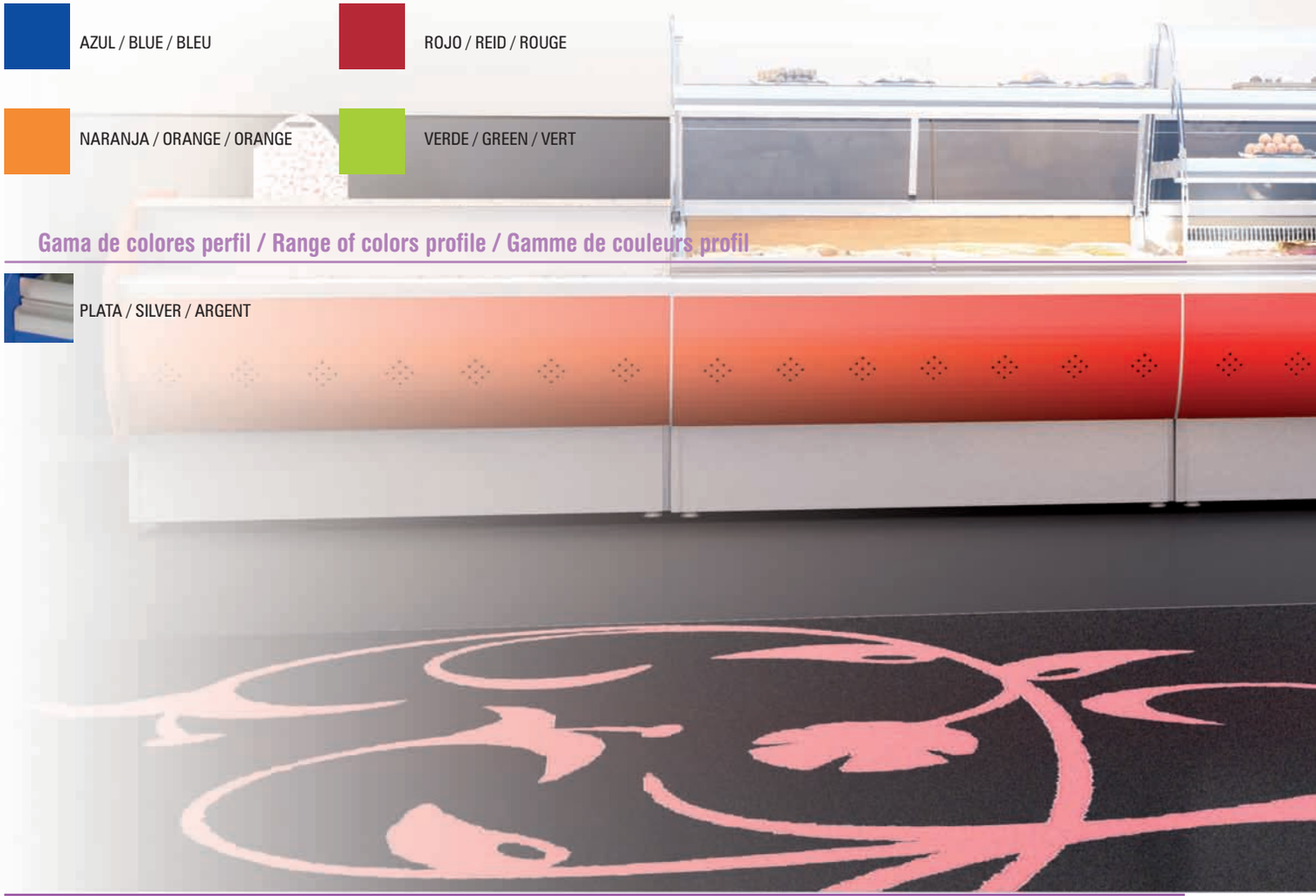
ROJO / REID / ROUGE

NARANJA / ORANGE / ORANGE

VERDE / GREEN / VERT

Gama de colores perfil / Range of colors profile / Gamme de couleurs profil

PLATA / SILVER / ARGENT



Euro Línea Neola

General features Neola · Ligne Neola

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Frío ventilado 600 x 400 y neutra Euro Línea Neola

Fan assisted cooling and neutral Neola · Froid ventilé bac 600x400 et neutre Euro Ligne Neola

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en color azul, naranja, verde y rojo
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

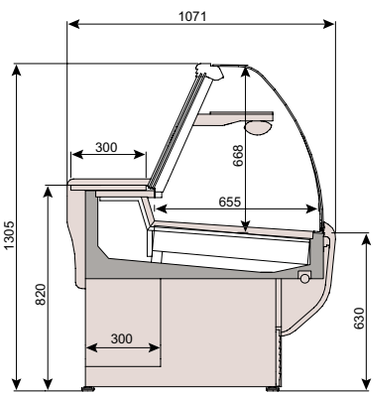
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel granite worktop and 304
- Stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- Wood decorations blue, orange, green and red colours
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

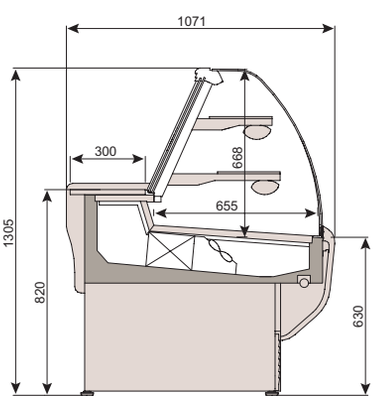
- Ligne modulaire
- Extérieur en plaque plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Plan de travail en granit et surface d'exposition en acier inox 304
- Base en tube d'acier émaillé
- Structure supportant des vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en plaque plastifiée couleur bleue, rouge, orange et vert
- Vitres bombées sécurisées et inclinables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S avec densité 40 Kg/m³

Opcional · Optional · En option

	€
• Bandeja inox. / Stainless steel tray / Bac inox. 600 x 400	**33**
• Estante adicional VNN900 / Aditional Shelf VNN900 / Étagère additionnelle VNN900	**72**
• Estante adicional VNN1300 / Aditional Shelf VNN1300 / / Étagère additionnelle VNN1300	**108**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**To consult / Consultar**



VNN



VNF

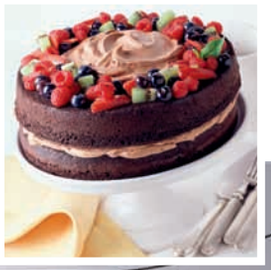
Euro Línea Neola (600x400)

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas estantes 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VNF 900	900	1050	1305	30+30	700	220/50	0,6	2	4	2	1/4	298	10,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNF 1300	1300	1050	1305	30+30	920	220/50	0,75	3	6	2	1/3	464	13,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNF 1800	1800	1050	1305	30+30	1390	220/50	1,20	4	8	2	3/8	568	20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNFB 1300	1300	1050	1305	30+30	920	220/50	0,75	0	12	2	1/3	464	13,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+7ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNN 900	900	1050	1305	30+30	120	220/50	0,60	2	2	1	-	-	1,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VNN 1300	1300	1050	1305	30+30	180	220/50	0,75	3	3	1	-	-	2,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frío ventilado 600 x 400 y neutra Euro Línea Neola

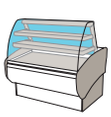
Fan assisted cooling and neutral Neola · Froid ventilé bac 600x400 et neutre Euro Ligne Neola



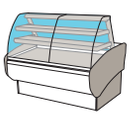
VNFB 1300

VNF 1300

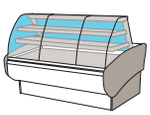
Precio · Price · Prix €



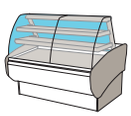
VNF 900
2.966 €



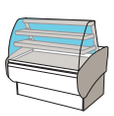
VNF 1300
3.914 €



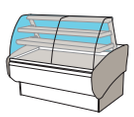
VNF 1800
4.587 €



VNFB 1300
4.258 €



VNN 900
2.318 €



VNN 1300
2.962 €

6 Angulo frío ventilado Euro Línea Neola

Fan assisted cooling/neutral angle Neola · Angle froid ventilé Euro Ligne Neola

Características Técnicas

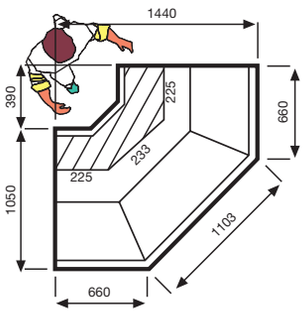
- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox. 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox. 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en color azul, naranja, verde y rojo
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

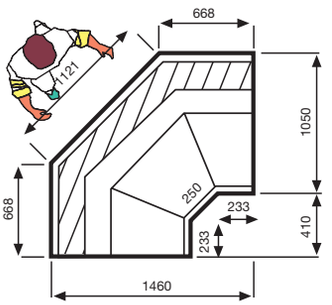
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel granite worktop and 304
- Stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- Wood decorations blue, orange, green and red colours
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

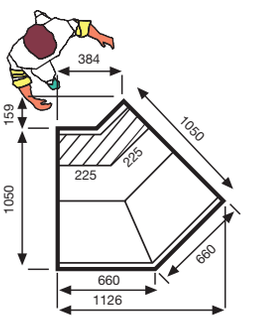
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en couleur bleu, orange, vert et rouge
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³



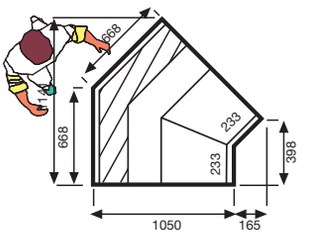
VNF AA 90º / VNN AA 90º



VNF AC 90º / VNN AC 90º



VNN AA 135º



VNN AC 135º

Euro Línea Neola

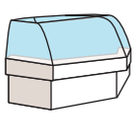
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VNF AA 90º	1440	1050	1305	30+30	990	220/50	1,25	2	2	1/3	464	14,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNF AC 90º	1460	1050	1305	30+30	760	220/50	0,97	4	2	1/3	464	11	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VNN AA 90º	1440	1050	1305	30+30	198	220/50	1,25	3	1	-	-	3,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VNN AA 135º	1127	1050	1305	30+30	145	220/50	0,70	3	1	-	-	2,3	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VNN AC 90º	1460	1050	1305	30+30	76	220/50	0,97	-	1	-	-	1,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VNN AC 135º	1141	1050	1305	30+30	50	220/50	0,56	-	1	-	-	0,8	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

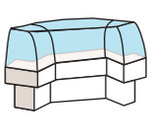
Angulo frío ventilado Euro Línea Neola

Fan assisted cooling/neutral angle Neola · Angle froid ventilé Euro Ligne Neola

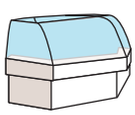
Precio · Price · Prix €



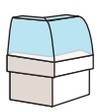
VNF AA 90º
5.439 €



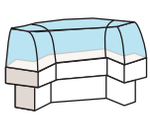
VNF AC 90º
5.509 €



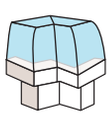
VNN AA 90º
4.440 €



VNN AA 135º
3.222 €



VNN AC 90º
4.599 €



VNN AC 135º
3.547 €

Mueble caja y mostrador Euro Línea Neola

Cash table Neola · Caisse meuble et comptoir Neola

6

Características Técnicas

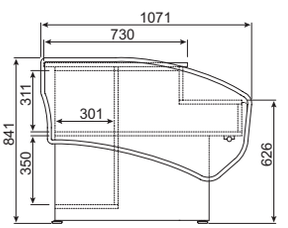
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya-bolsos en granito
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en colores azul, rojo, naranja y verde

Technical Features

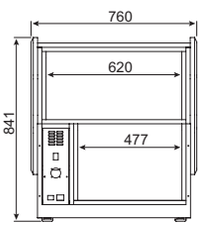
- Modular line
- Worktop and supports handbags in granite
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- Wood decorations blue, red, orange and green colours

Caractéristiques Techniques

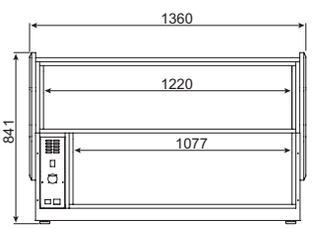
- Ligne modulaire
- Surface de travail et repose sacs en granite
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Étagères arrières en bois stratifié blanc pour poser des bacs, des ronds carton, du papier, etc.
- Décorations en couleur bleu, orange, rouge et vert



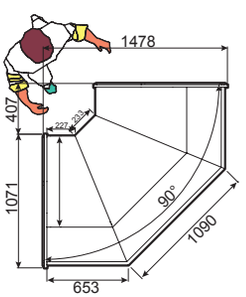
VNC / VNM

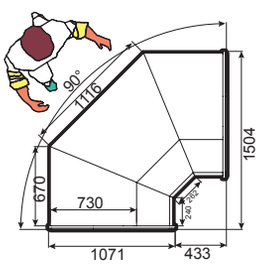


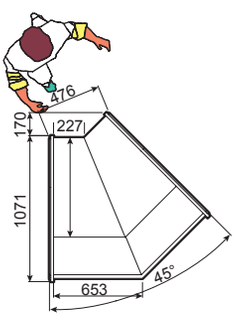
VNC 700

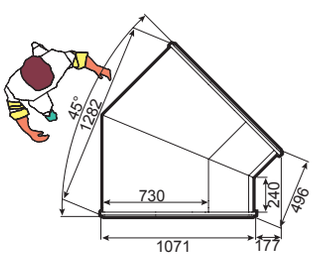


VNC 1300









Mueble caja y mostrador Euro Línea Neola

Cash table Neola · Caisse meuble et comptoir Neola

VNM1300

Precio · Price · Prix €

VNC 700	VNM 1300	VNM AA 90º	VNM AA 135º	VNM AC 90º	VNM AC 135º
1.334 €	1.996 €	3.182 €	2.011 €	3.071 €	1.961 €

Euro Línea Venus

General features Venus · Ligne Venus

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, y panadería
- Máxima capacidad (bandejas 600x400), visión total al interior y comodidad al usuario
- Refrigeración ventilada
- Reserva refrigerada
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos
- Ángulos cerrados y abiertos, mostrador para adaptar los módulos a un espacio determinado
- Vidrio frontal curvo abatible para una perfecta limpieza
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración cerezo ó azul, naranja, verde o rojo (consultar).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 60 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, and bakery
- Great capacity (trays 600x400), total vision to interior and convenience for the user
- Ventilated cooling
- Refrigerated reserve
- Light in every shelf to st off the products and in the front
- Closed and open angles, counters to adapt the elements to a determinated space
- Opening curved frontal glass sides for a perfect cleaning
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration cherry tree or blue, orange, green and red (to consult).
- To each individual furniture piece or group add 60 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Conçue pour la pâtisserie et la boulangerie
- Capacité maximum (plateaux 600x400), vision totale à l'intérieur et facile à utiliser pour l'usager
- Réfrigération ventilée
- Réserve réfrigérée
- Éclairage à tous les niveaux et en façade pour mettre en valeur les produits
- Angles fermés et ouverts, comptoir pour adapter des modules dans un espace déterminé
- Vitre frontale bombée rabattable pour un bon nettoyage
- Indépendamment des couleurs standard le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur

IMPORTANT:

- À la commande, spécifier la disposition des modules et si possible ajouter ci-joint un plan de distribution
- Spécifier la couleur de décoration cerisier ou bleu, orange, vert et rouge (consulter).
- Pour chaque meuble individuel ou ensemble ajouter 60 mm de décoration des côtés pour déterminer la longueur totale

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

CEREZO / CHERRY TREE / CERISIER

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

PLATA / SILVER / ARGENT

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

6

Frío ventilado bandeja 600x400 Euro Línea Venus

Fan assisted cooling Venus · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Vénus

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox. 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox. 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en madera (cerezo)
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Plano exposición con 9 bandejas de 5 litros 360x165x150 o 14 bandejas GN 1/4 x 150

Technical Features

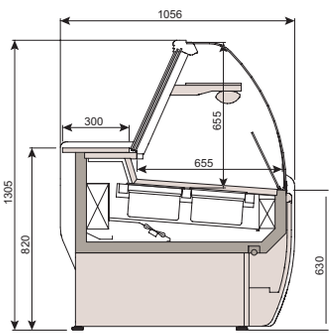
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Granite worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- Wood decorations (cherry tree)
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m^3
- Display with 9 5 litres 360x165x150 trays or 14 trays GN 1/4 x 150 trays

Caractéristiques Techniques

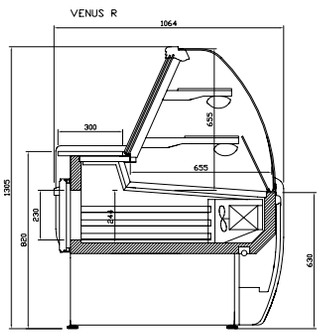
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en bois (cerisier)
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m^3
- Plan d'exposition avec 9 bacs de 5 litres 360x165x150 or 14 bacs GN 1/4 x 150

Opcional · Optional · En option

	€
• Bandeja inox. / Stainless steel tray / Bac inox. 600x400	**33**
• Juego de guías / Set of sliders / Jeux de glissières	**27**
• Combinación de 14 bandejas 1/4 x 150 / 14 trays kit G 1/4 x 15 / Combinaison de 14 bacs 1/4 x 150	**476**
• Combinación de 9 bandejas 360 x 165 X 150 / 9 trays kit G 360 X 165 X 150 / Combinaison de 9 bacs 360 x 165 X 150	**333**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



VVH



VVF

VVF 1800

Euro Línea Venus (600x400)

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m^2)	Capacidad bandejas cámara 600x400	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas estantes 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC (W a -35ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VVF 1300	1300	1050	1305	30+30	900	220/50	0,75	6	3	6	2	1/3	464	13,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VVF 1800	1800	1050	1305	30+30	1250	220/50	1,10	9	4	8	2	3/8	568	18	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VVH 1300 Helados	1300	1050	1305	30+30	1800	220/50	0,75	-	14 GN 1/4 o 9 bandejas de 5 lt. 360x165x150		1	1$^{1/4}$	1161	28,1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-15ºC/-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

De serie: Puerta corredera lado servicio - Bandejas cámara (3 por puerta 600x400) - Guías por bandeja (3 juegos por puerta) / Of series: Sliding door side service - Trays camera (3 by door 600x400) - Glissières by tray (3 games by door) / De série : Porte voie côté service - Bacs chambre (3 par porte 600x400) - Glissières par bac (3 jeux par porte)

Frío ventilado bandeja 600x400 Euro Línea Venus

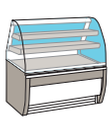
Fan assisted cooling Venus · Froid ventilé bac 600x400 Euro Ligne Vénus

VVH 1300

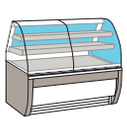
VVF 1300

Importante: Vitrina para el mantenimiento y exposición de helado durante su venta. El helado debe estar previamente refrigerado. Durante la noche mantenerse en cámara o armario de congelación para cubetas de helado.

Precio · Price · Prix €



VVF 1300
4.707 €



VVF 1800
5.739 €

VVH 1300
6.835 €

6

Angulo frío ventilado y neutro panero Euro Línea Venus

Fan assisted cooling/neutral angle Venus · Angle froid ventilé Euro Ligne Vénus

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox. 304
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inox. 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en madera (cerezo)
- Cristales curvos securizados abatibles
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

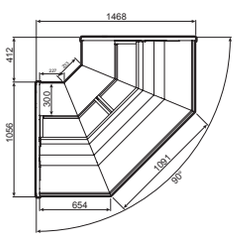
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Granite worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- Wood decorations (cherry tree)
- Opening tempered curved glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

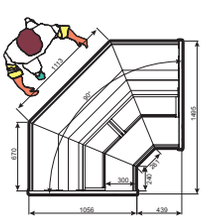
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en granite et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en bois (cerisier)
- Vitres bombées sécurit rabattables
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

Opcional · Optional · En option

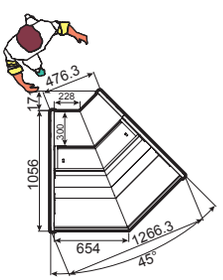
	€
• Estante adicional VNN1300 / Aditional Shelf 1300 / Étagère additionnelle 1300	**108**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



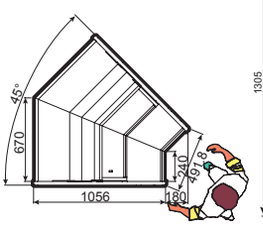
VVF AA 90º / VVN AA 90º



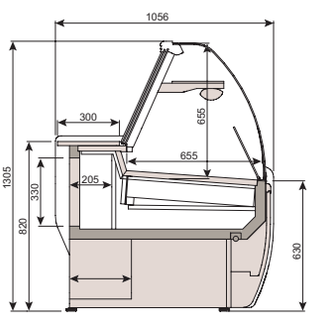
VVF AC 90º / VVN AC 90º



VVN AA 135º



VVN AC 135º



VVN 1300

Euro Línea Venus

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (Z) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas cámara 600x400	Capacidad bandejas 600x400	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VVN 1300	1300	1050	1305	30+30	180	220/50	0,75	3	3	1	-	-	2,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VVF AA 90º	1440	1050	1305	30+30	990	220/50	1,25	-	-	2	1/3	464	14,3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VVF AC 90º	1460	1050	1305	30+30	760	220/50	0,97	-	-	2	1/3	464	11	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	Puerta corredera lado servicio
VVN AA 90º	1440	1050	1305	30+30	198	220/50	1,25	-	-	1	-	-	3,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VVN AA 135º	1127	1050	1305	30+30	145	220/50	0,70	-	-	1	-	-	2,3	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VVN AC 90º	1460	1050	1305	30+30	76	220/50	0,97	-	-	1	-	-	1,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VVN AC 135º	1141	1050	1305	30+30	50	220/50	0,56	-	-	1	-	-	0,8	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

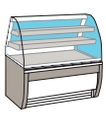
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Angulo frío ventilado y neutro panero Euro Línea Venus

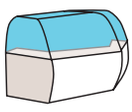
Fan assisted cooling/neutral angle Venus · Angle froid ventilé Euro Ligne Vénus

VVN AA 90º

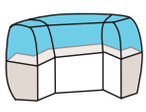
Precio · Price · Prix €



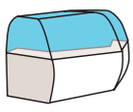
VVN 1300
3.407 €



VVF AA 90º
6.156 €

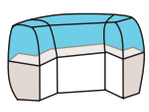


VVF AC 90º
6.235 €

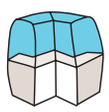


VVN AA 90º
5.178 €

VVN AA 135º
3.842 €



VVN AC 90º
5.350 €



VVN AC 135º
4.333 €

Mueble caja y mostrador Euro Línea Venus

Cash table Venus · Caisse meuble et comptoir Venus

6

Características Técnicas

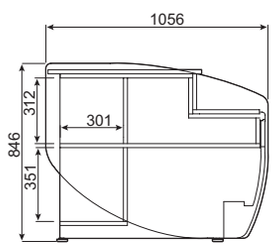
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya-bolsos en granito
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en madera (cerezo) y perfilería en aluminio anodizado plata

Technical Features

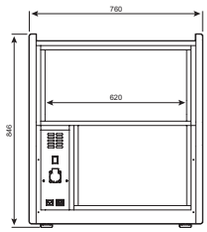
- Modular line
- Worktop and supports handbags in granite
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- Wood decorations (cherry tree) and silver anodized aluminium

Caractéristiques Techniques

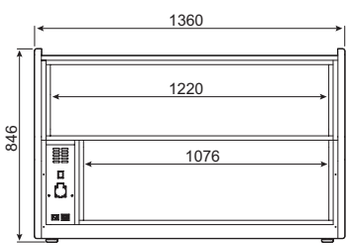
- Ligne modulaire
- Surface de travail et repose sacs en granite
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Étagères arrières en bois stratifié blanc pour poser des bacs, des ronds carton, du papier, etc.
- Décorations en bois (cerisier) et profilé en aluminium anodisé argent



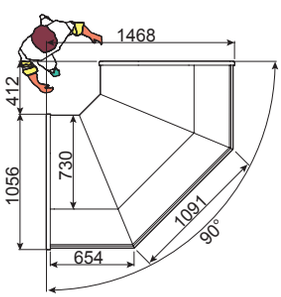
VVC / VVM



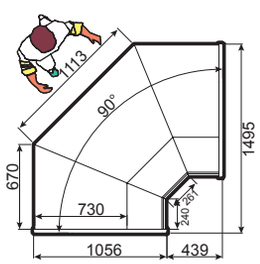
VVC 700



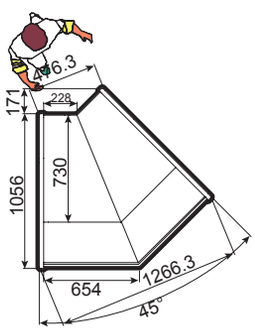
VVM 1300



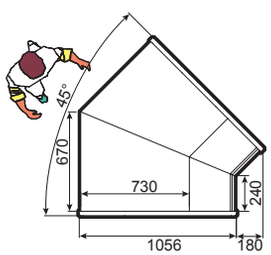
VVN AA 90º



VVM AC 90º



VVM AA 135º



VVM AC 135º

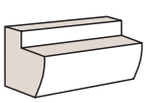
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mueble caja y mostrador Euro Línea Venus

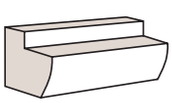
Cash table Venus · Caisse meuble et comptoir Venus

VVM AA 90º

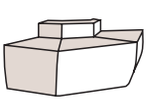
Precio · Price · Prix €



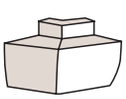
VVC 700
1.658 €



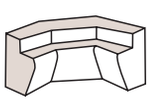
VVM 1300
2.339 €



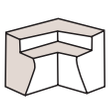
VVM AA 90º
3.925 €



VVM AA 135º
2.642 €



VVM AC 90º
3.829 €



VVM AC 135º
2.599 €

Euro Línea Magnus

General features Magnus · Ligne Magnus

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, repostería y panadería
- Los diferentes módulos pueden trabajar como elementos independientes o formando líneas.
- Máxima capacidad, visión total y comodidad para el usuario.
- Refrigeración ventilada, reserva refrigerada.
- Iluminación LED en todos los estantes para realzar los productos.
- Angulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio determinado.
- Vidrios frontales batientes para una cómoda limpieza.

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración cerezo ó azul, naranja, verde o rojo (consultar).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 60 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, confectionery and bakery
- The different units can be used as independent elements or can form lines.
- Great capacity, total vision and convenience for the user.
- Ventilated cooling, refrigerated reserve.
- LED Illumination in all the shelves to heighten products.
- Angles and counter to adapt the line to a determinated space.
- Opening frontal glass for a perfect cleaning.

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration cherry tree or blue, orange, green and red (to consult).
- To each individual furniture piece or group add 60 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Conçue pour la pâtisserie et la boulangerie
- Les différents modules permettent de travailler comme des élements indépendants ou de former des lines.
- Capacité maximum, vision totale et facile à utiliser pour l'usager.
- Réfrigération ventilée, réserve réfrigerée.
- Illumination LED dans toutes les étagères pour rehausser les produits.
- Angle et comptoir pour adapter la ligne dans un space déterminé.
- Vitre frontale rabattable pour un bon nettoyage.

IMPORTANT:

- À la commande, spécifier la disposition des modules et si possible ajouter ci-joint un plan de distribution
- Spécifier la couleur de décoration cerisier ou bleu, orange, vert et rouge (consulter).
- Pour chaque meuble individuel ou ensemble ajouter 60 mm de décoration des côtés pour déterminer la longueur totale

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

NOGAL / WALNUT / NOYER

AZUL / BLUE / BLEU

ROJO / REID / ROUGE

WENGE / WENGE / WENGE

NARANJA / ORANGE / ORANGE

VERDE / GREEN / VERT

CHAPA ROBLE / IT PLATES OAK / PLAQUE RIVETTE

AZUL CLARO / BLUE CLEAR / BLEU CLAIREMENT

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

PLATA / SILVER / ARGENT

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Frío ventilado Euro Línea Magnus

Fan assisted cooling Magnus · Froid ventilé Euro Ligne Magnus

6

Características Técnicas

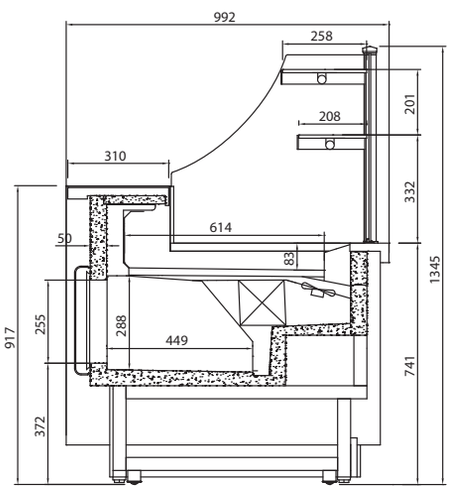
- Exterior e interior en chapa plastificada.
- Encimera de trabajo en Compac y plano de exposición en acero tratado con Epoxi.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Bancada en acero esmaltado.
- Estructura soporte de cristales en aluminio anodizado.
- Plano de exposición y estantes iluminados mediante LED.
- Termostato electrónico con display remoto.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con resistencia eléctrica.
- Desescarche automático.
- Cristales templados.
- Decoración en DM hidrófugo.
- Funcionamiento a 25°C y 60% de H.R.

Technical Features

- Exterior and Interior of laminated plate.
- Compac quartz worktop and epoxy treated steel exposition surface.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC´s and density 40 Kg/m^3
- Base of enamelled steel tube.
- Glasses structure support of silver anodized aluminium.
- Shelves and surface exposition area with LED lighting.
- Digital control.
- Double stainless steel evaporative pan, first with hot gas second with electrical resistance.
- Automatic defrost.
- Tempered glass.
- DM water resistant decoration.
- Operation to 25°C and 60% of H.R.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle plastifiée.
- Surface de travail en compac et plan d´exposition en acier traité époxy.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression.
- Châssis en tube d´acier émaillé.
- Support de vitres en aluminium anodisé argent.
- Etagères et plane d´exposition avec LED lumières.
- Control digital.
- Double bacs évaporatoire en acier inox, première par gaz chaud, deuxième par résistance électrique.
- Dégivrage automatique.
- Vitres tempérés.
- Décoration en DM étanches.
- Fonctionnement à 25°C et à 60% de H.R.



Euro Línea Magnus

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m²)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[ºA]	Desescarche	Control	Refrigerante	Clase climática
VMG9R	938	990	1345	60+60	738	220/50	103	1	0,6	2	1/2	817	11,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG12R	1250	990	1345	60+60	988	220/50	138	2	0,8	2	5/8	1096	15,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG18R	1875	990	1345	60+60	1263	220/50	206	3	1,1	2	1	1506	20,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG25R	2500	990	1345	60+60	1495	220/50	275	4	1,5	2	1 + 1/6	2009	23,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Frío ventilado Euro Línea Magnus

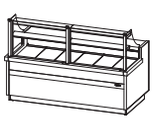
Fan assisted cooling Magnus · Froid ventilé Euro Ligne Magnus

2012 Nuevo VMG18R

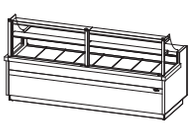
Precio · Price · Prix €

VMG9R
3.627 €

VMG12R
4.079 €



VMG18R
5.266 €



VMG25R
5.935 €

Angulo frío ventilado Euro Línea Magnus

Fan assisted cooling angle Magnus · Angle froid ventilé Euro Ligne Magnus

6

Características Técnicas

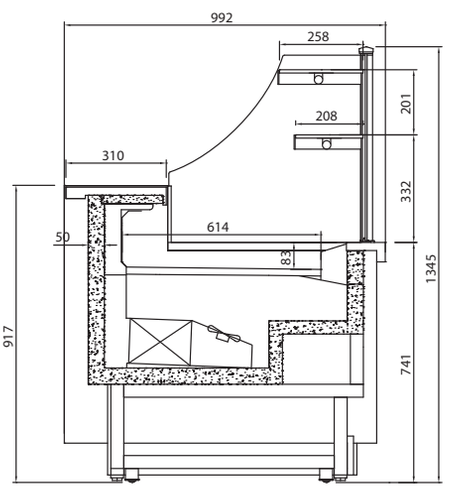
- Exterior e interior en chapa plastificada.
- Encimera de trabajo en Compac y plano de exposición en acero tratado con Epoxi.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Bancada en acero esmaltado.
- Estructura soporte de cristales en aluminio anodizado.
- Plano de exposición y estantes iluminados mediante LED.
- Termostato electrónico con display remoto.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con resistencia eléctrica.
- Desescarche automático.
- Cristales templados.
- Decoración en DM hidrófugo.
- Funcionamiento a 25°C y 60% de H.R.

Technical Features

- Exterior and Interior of laminated plate.
- Compac quartz worktop and epoxy treated steel exposition surface.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC´s and density 40 Kg/m^3
- Base of enamelled steel tube.
- Glasses structure support of silver anodized aluminium.
- Shelves and surface exposition area with LED lighting.
- Digital control.
- Double stainless steel evaporative pan, first with hot gas second with electrical resistance.
- Automatic defrost.
- Tempered glass.
- DM water resistant decoration.
- Operation to 25°C and 60% of H.R.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle plastifiée.
- Surface de travail en compac et plan d´exposition en acier traité époxy.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression.
- Châssis en tube d´acier émaillé.
- Support de vitres en aluminium anodisé argent.
- Etagères et plane d´exposition avec LED lumières.
- Control digital.
- Double bacs évaporatoire en acier inox, première par gaz chaud, deuxième par résistance électrique.
- Dégivrage automatique.
- Vitres tempérés.
- Décoration en DM étanches.
- Fonctionnement à 25°C et à 60% de H.R.



Euro Línea Magnus

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m²)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA]	Desescarche	Control	Refrigerante	Clase climática
VMG90AAR	1365	990	1345	60+60	988	220/50	-	-	0,9	2	5/8	1096	15,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG90ACR	1750	990	1345	60+60	1060	220/50	-	-	1,2	2	3/4	1315	17,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG90ARR	1365	990	1345	60+60	1060	220/50	-	-	1,1	2	3/4	1315	17,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG45AAR	1180	990	1345	60+60	662	220/50	-	-	0,8	2	3/8	676	10,6	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)
VMG45ACR	1365	990	1345	60+60	738	220/50	-	-	0,9	2	1/2	817	11,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

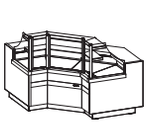
Angulo frío ventilado Euro Línea Magnus

Fan assisted cooling angle Magnus · Angle froid ventilé Euro Ligne Magnus

2012 Nuevo VMG90AAR

Precio · Price · Prix €

VMG90AAR
5.749 €



VMG90ACR
6.209 €

VMG90ARR
5.411 €

VMG45AAR
4.543 €

VMG45ACR
4.498 €

Neutra (Panera) Euro Línea Magnus

Neutral Magnus · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Magnus

6

Características Técnicas

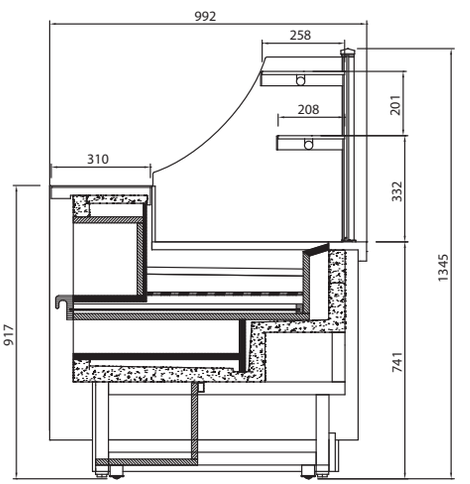
- Exterior e interior en chapa plastificada.
- Encimera de trabajo en Compac y plano de exposición en madera.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Bancada en acero esmaltado.
- Estructura soporte de cristales en aluminio anodizado.
- Estantes iluminados mediante LED.
- Cristales templados.
- Decoración en DM hidrófugo.
- Cajón recoge migas.

Technical Features

- Exterior and Interior of laminated plate.
- Compac quartz worktop and wood exposition surface.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC´s and density 40 Kg/m^3
- Base of enamelled steel tube.
- Glasses structure support of silver anodized aluminium.
- Shelves and surface exposition area with LED lighting.
- Tempered glass.
- DM water resistant decoration.
- Drawer gathers crumbs.

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle plastifiée.
- Surface de travail en compac et plan d´exposition en bois.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression.
- Châssis en tube d´acier émaillé.
- Support de vitres en aluminium anodisé argent.
- Etagères et plane d´exposition avec LED lumières.
- Vitres tempérés.
- Décoration en DM étanches.
- Tiroir reprend des mies.



Euro Línea Magnus

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (Z) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m^2)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA}	Desescarche	Control	Refrigerante	Clase climática
VMG9P	938	990	1345	60+60	24	220/50	-	-	0,6	2	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-
VMG12P	1250	990	1345	60+60	30	220/50	-	-	0,8	2	-	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Neutra (Panera) Euro Línea Magnus

Neutral Magnus · Neutre (meuble à pain) Euro Ligne Magnus

2012 Nuevo VMG12P

Precio · Price · Prix €

VMG9P
2.659 €

VMG12P
2.963 €

Mueble caja y mostrador Euro Línea Magnus

Cash table Magnus · Caisse meuble et comptoir Euro Ligne Magnus

6

Características Técnicas

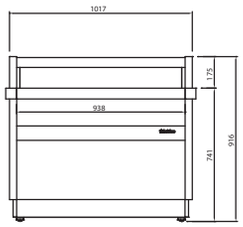
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en Compac
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca

Technical Features

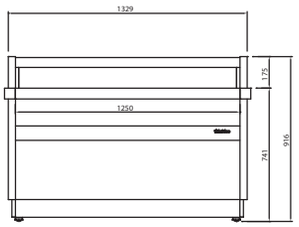
- Worktop and supports handbags in compac cuartz
- Base of enamelled steel tube.
- DM water resistant decoration.
- Back shelves in stratified white wood.

Caractéristiques Techniques

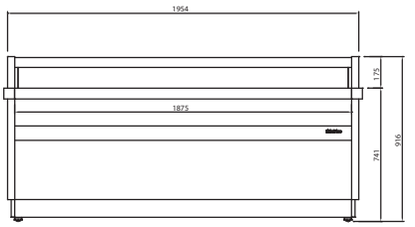
- Surface de travail et repose sacs en compac cuartz
- Châssis en tube d´acier émaillé.
- Décoration en DM étanches.
- Étagères arrières en bois stratifié blanc.



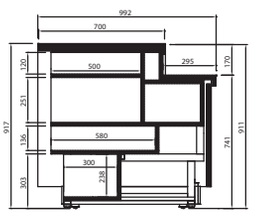
VMG9C

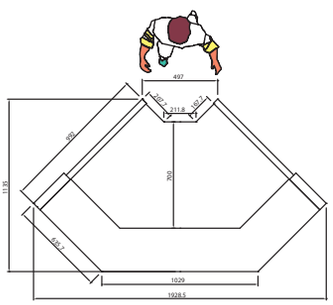


VMG12M

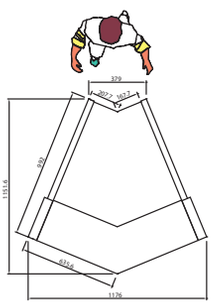


VMG18M

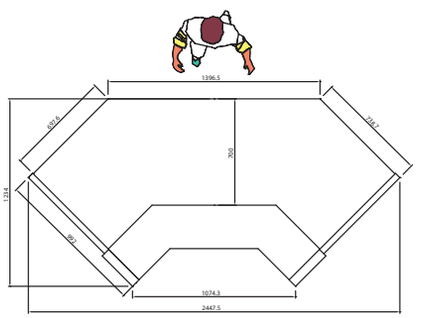




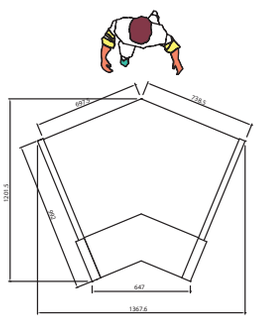
VMG90AAM



VMG45AAM



VMG90ACM



VMG45ACM

Euro Línea Magnus

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (Z) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Superficie exposición (m²)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T[RA]	Desescarche	Control	Refrigerante	Clase climática
VMG9C	938	990	920	60+60	5	220/50	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-
VMG12M	1250	990	920	60+60	7	220/50	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-
VMG18M	1875	990	920	60+60	10	220/50	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-	-
VMG90AAM	1365	990	920	60+60	7	220/50	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-
VMG90ACM	1750	990	920	60+60	10	220/50	-	-	-	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	-	-
VMG45AAM	1180	990	920	60+60	5	220/50	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-
VMG45ACM	1365	990	920	60+60	7	220/50	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	-	-	-	-	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Angulo frío ventilado Euro Línea Magnus

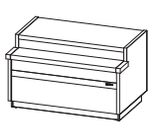
Fan assisted cooling angle Magnus · Angle froid ventilé Euro Ligne Magnus

2012 Nuevo

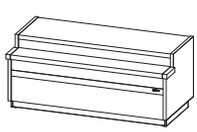
VMG90ACM

Precio · Price · Prix €

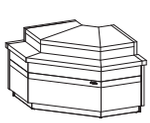
VMG9C
1.580 €



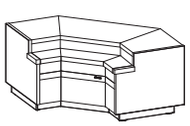
VMG12M
2.003 €



VMG18M
2.696 €

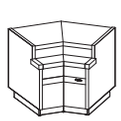


VMG90AAM
2.813 €



VMG90ACM
3.280 €

VMG45AAM
3.280 €



VMG45ACM
2.213 €

Línea Aries

General features Aries · Ligne Aries

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Diseñada para la pastelería, bollería, panadería y helados
- Máxima capacidad (bandejas 600x400), visión total al interior y comodidad al usuario
- Refrigeración ventilada, reserva refrigerada
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos
- Ángulos cerrados y abiertos para adaptar los módulos a un espacio determinado
- Vidrio frontal curvo elevable para facilitar el acceso al plano de exposición y una perfecta limpieza
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración (azul-naranja-verde-rojo).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 80 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line
- Designed for pastry, Viennese breads, bakery and ice-creams
- Great capacity (trays 600x400), total vision to interior and convenience for the user
- Ventilated cooling, cooled reserve
- Light in every shelf to set off the products and in the front
- Closed and open angles to adapt the elements to a determinated space
- Liftable curved frontal glass for a perfect cleaning and easy access to the exposition
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration (blue-orange-green-red).
- To each individual furniture piece or group add 80 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Conçue pour la pâtisserie, la boulangerie et des glaces
- Capacité maximum (bacs 600x400), vision totale à l'intérieur et facile à utiliser pour l'usager
- Réfrigération ventilée, réserve réfrigérée
- Éclairage à tous les niveaux et en façade pour mettre en valeur les produits
- Angles fermés et ouverts pour adapter les modules dans un espace déterminé
- Vitre frontale bombée élevable pour faciliter l'accès au plan d'exposition et permettre un bon nettoyage
- Indépendamment des couleurs standard le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur

IMPORTANT:

- À la commande, spécifier la disposition des modules et si possible ajouter ci-joint un plan de distribution
- Spécifier la couleur de décoration (bleu, orange, vert, rouge)
- Pour chaque meuble individuel ou ensemble ajouter 80 mm de décoration des côtés pour déterminer la longueur totale

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU

ROJO / REID / ROUGE

BLANCO / WHITE / BLANC

NARANJA / ORANGE / ORANGE

VERDE / GREEN / VERT

AZUL CLARO / BLUE CLEAR / BLEU CLAIREMENT

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

PLATA / SILVER / ARGENT

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Frío ventilado Línea Aries

Fan assisted cooling Aries · Froid ventilé Ligne Aries

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en compac y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en ABS termoconformado (azul naranja-verde-rojo)
- Cristales curvos securizados elevables con pistones hidráulicos
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

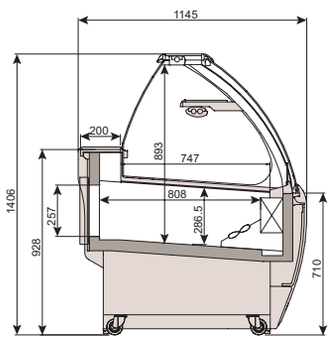
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Compac worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- ABS thermoformed decorations (blue-orange green-red)
- Liftable curved tempered glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

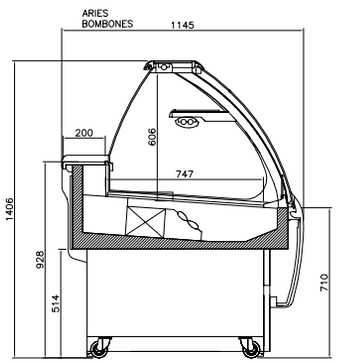
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en compac et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en ABS thermo-formé (bleu, orange, vert, rouge)
- Vitres bombées sécurit élevables avec pistons hydrauliques
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

Opcional · Optional · En option

	€
• Estante adicional 1000 / Aditional Shelf 1000 / Étagère additionnelle 1000	**79**
• Estante adicional 1500 / Aditional Shelf 1500 / Étagère additionnelle 1500	**115**
• Estante adicional 2000 / Aditional Shelf 2000 / Étagère additionnelle 2000	**125**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



VAR



VAR (Bombones)

Línea Aries

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 400x300	Capacidad bandejas 300x200	Capacidad bandejas 600x400	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VAR 1000 R	945	1160	1400	40+40	1142	220/50	0,7	2	2	-	1	3/8	1048	16,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VAR 1500 R	1445	1160	1400	40+40	1330	220/50	1,1	3	3	-	1	1/2	1208	19,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VAR 2000 R	1890	1160	1400	40+40	1586	220/50	1,4	4	4	-	1	5/8	1425	22,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VAR1000B Bombones	945	1160	1400	40+40	1518	220/50	0,7	-	2	2	1	1/2	1208	16,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+7ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VAR1500B Bombones	1445	1160	1400	40+40	2026	220/50	1,1	-	3	3	1	5/8	1425	19,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+7ºC/+12ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio

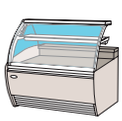
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

VAR 1000 B

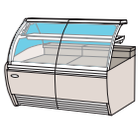
VAR AA 90 R

Precio · Price · Prix €

VAR 1000 R
4.375 €

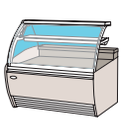


VAR 1500 R
5.165 €



VAR 2000 R
5.606 €

VAR 1000 B
4.495 €



VAR 1500 B
5.342 €

Helados Línea Aries

Ice cream Aries · Glaces Ligne Aries

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox. 304
- Encimera de trabajo en compac quartz y plano de exposición en acero inox. 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Plano exposición para bandejas de 5 litros 360x165x170
- Decoraciones en ABS termoconformado (azul naranja-verde-rojo)
- Cristales curvos securizados elevables con pistones hidráulicos
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3

Technical Features

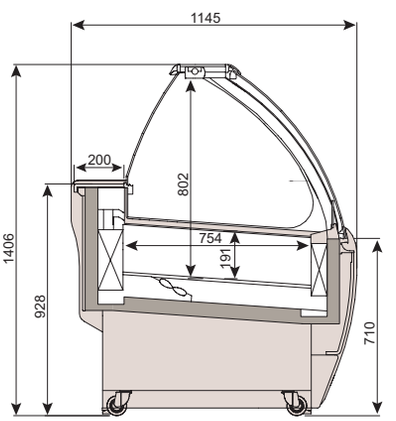
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Compac quartz worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- Display for litres 360x165x170 trays
- ABS thermoformed decorations (blue-orange green-red)
- Liftable curved tempered glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m^3

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en quartz compac et plan d'exposition en acier inox 304 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Plan d'exposition pour bacs de 5 litres 360x165x170
- Décorations en ABS thermo-formé (bleu, orange, vert, rouge)
- Vitres bombées sécurit élevables avec pistons hydrauliques
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m^3

Opcional · Optional · En option

	€
• Estante adicional 1500 / Aditional Shelf 1500 / Étagère additionnelle 1500	**115**
• Estante adicional 2000 / Aditional Shelf 2000 / Étagère additionnelle 2000	**125**
• Combinación cubetas VAR 1500 / Trays kit VAR 1500 / Combinaison des bacs VAR 1500	**592**
• Combinación cubetas VAR 2000 / Trays kit VAR 2000 / Combinaison des bacs VAR 2000	**740**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



VAR - H

Línea Aries helados

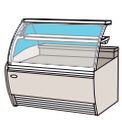
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m^2)	Capacidad bandejas helados	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -35ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VAR 1500 H	1445	1160	1400	40+40	1571	220/50	1,1	16 bandejas de 5 l. 360x165x150	1 + 1/2	1191	24,5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-15ºC/-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VAR 2000 H	1890	1160	1400	40+40	1975	220/50	1,4	20 bandejas de 5 l. 360x165x150	1 1/4+3/4	1778	30,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-15ºC/-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

VAR 2000 H

Importante: Vitrina para el mantenimiento y exposición de helado durante su venta. El helado debe estar previamente refrigerado. Durante la noche mantenerse en cámara o armario de congelación para cubetas de helado.

Precio · Price · Prix €



VAR 1500 H
7.169 €

VAR 2000 H
7.931 €

Neutra (panera) Línea Aries

Neutral Aries · Neutre (meuble pain) Ligne Aries

6

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en compac quartz
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en ABS termoconformado (azul naranja-verde-rojo)
- Cristales curvos securizados elevables con pistones hidráulicos
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

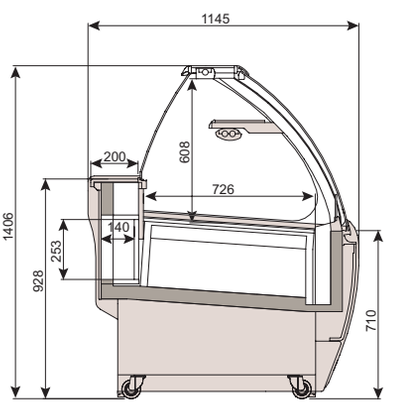
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Compac quartz worktop
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- ABS thermoformed decorations (blue-orange green-red)
- Liftable curved tempered glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en quartz compac
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en ABS thermo-formé (bleu, orange, vert, rouge)
- Vitres bombées sécurit élevables avec pistons hydrauliques
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³

Opcional · Optional · En option

	€
• Estante adicional 1000 / Aditional Shelf 1000 / Étagère additionnelle 1000	**79**
• Estante adicional 1500 / Aditional Shelf 1500 / Étagère additionnelle 1500	**115**
• Estante adicional 2000 / Aditional Shelf 2000 / Étagère additionnelle 2000	**125**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



VAR - N

Línea Aries panera

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VAR 1000 N	945	1160	1400	40+40	180	220/50	0,7	2	2	1	-	-	2,9	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VAR 1500 N	1445	1160	1400	40+40	216	220/50	1,1	3	3	1	-	-	3,5	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VAR 2000 N	198	1160	1400	40+40	348	220/50	1,4	4	4	1	-	-	5,6	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

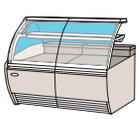
Neutra (panera) Línea Aries
Neutral Aries · Neutre (meuble pain) Ligne Aries

VAR 1500 N

Precio · Price · Prix €

VAR 1000 N
3.439 €

VAR 1500 N
4.075 €



VAR 2000 N
4.778 €

6

Angulo frío ventilado Línea Aries

Fan assisted cooling/neutral angle Aries · Angle froid ventilé Ligne Aries

Características Técnicas

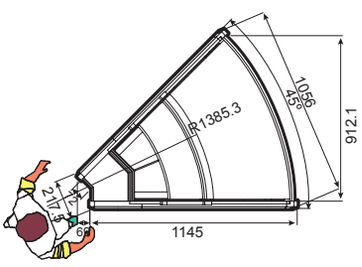
- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en compac quartz y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en ABS termoconformado (azul naranja-verde-rojo)
- Cristales curvos securizados elevables con pistones hidráulicos
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³

Technical Features

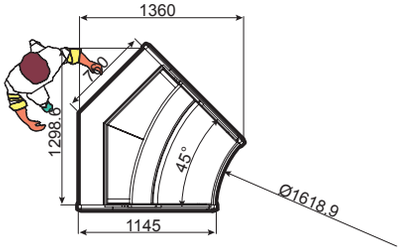
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Compac quartz worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- ABS thermoformed decorations (blue-orange green-red)
- Liftable curved tempered glasses
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 Kg/m³

Caractéristiques Techniques

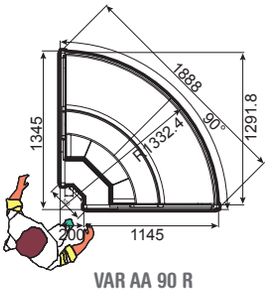
- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en quartz compac et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en ABS thermo-formé (bleu, orange, vert, rouge)
- Vitres bombées sécurit élevables avec pistons hydrauliques
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m³



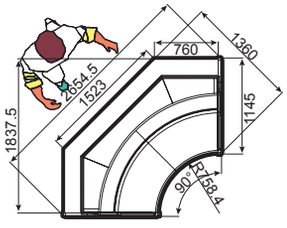
VAR AA 45 N



VAR AC 45 R



VAR AA 90 R



VAR AC 90 R

Línea Aries

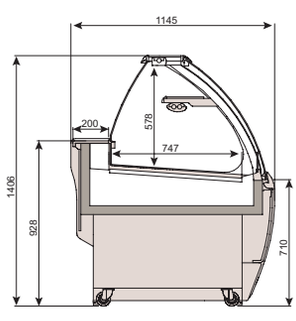
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VARAA 90 R	1292	1160	1400	40+40	1026	220/50	0,85	2	3	1	1/3	800	14,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VARAC 90 R	1838	1160	1400	40+40	1245	220/50	1,55	3	3	1	1/2	1208	17,9	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VARAC 45 R	1299	1160	1400	40+40	879	220/50	0,75	2	2	1	1/3	800	12,7	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Puerta corredera lado servicio
VARAA 90 N	1292	1160	1400	40+40	130	220/50	0,85	2	3	1	-	-	2,1	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VARAA 45 N	912	1160	1400	40+40	65	220/50	0,40	1	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VARAC 90 N	1838	1160	1400	40+40	155	220/50	1,55	3	3	1	-	-	2,5	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VARAC 45 N	1299	1160	1400	40+40	75	220/50	0,75	2	2	1	-	-	1,2	-	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

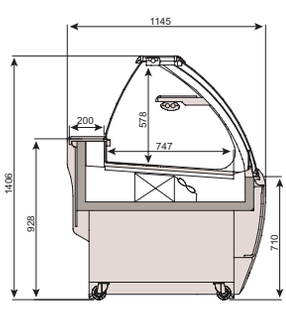
Angulo frío ventilado Línea Aries

Fan assisted cooling/neutral angle Aries · Angle froid ventilé Ligne Aries

VAR AA 90 R

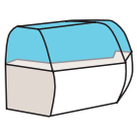


VAR - N

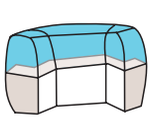


VAR - R

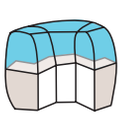
Precio · Price · Prix €



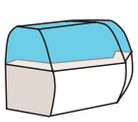
VARAA 90 R
6.870 €



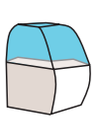
VARAC 90 R
8.812 €



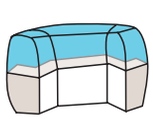
VARAC 45 R
5.634 €



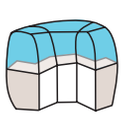
VARAA 90 N
6.192 €



VARAA 45 N
4.129 €



VARAC 90 N
7.865 €



VARAC 45 N
4.834 €

6

Baño maría Línea Aries

Bain marie Aries Line · Bain marie Ligne Aries

Características Técnicas

- Línea modular
- Exterior en chapa plastificada, interior en acero inox 304
- Encimera de trabajo en compac quartz y plano de exposición en acero inox 304
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado plata
- Decoraciones en ABS termoconformado (azul naranja-verde-rojo)
- Cristales curvos securizados elevables con pistones hidráulicos
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m^3
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm.
- La regulación y control de la temperatura del baño maria se realiza mediante un control termostatico, con una temperatura de trabajo de 30º a 120ºC.

Technical Features

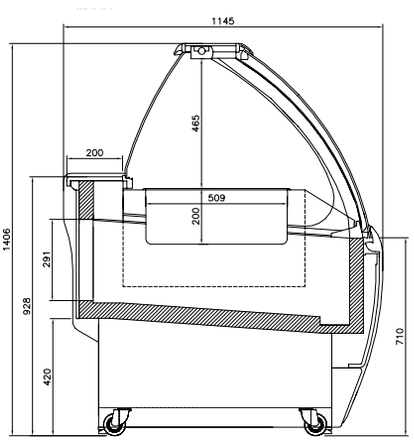
- Modular line
- Exterior of laminated plate, interior 304 stainless steel
- Compac quartz worktop and 304 stainless steel exposition surface
- Base of enameled steel tube
- Structure for glasses support of silver anodized aluminium
- ABS thermoformed decorations (blue-orange green-red)
- Liftable curved tempered glasses
- Insulation by polyurethane injected by high ressure without CFC's, density 40 Kg/m^3
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 4 GN 1/1 trays of a maximum 200 mm epth.
- The bain marie temperature is regulated and controlled using a thermostatic control, with an operating temperature of 30º to120ºC.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire
- Extérieur en tôle plastifiée, intérieur en acier inox 304
- Surface de travail en quartz compac et plan d'exposition en acier inox 304
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Support de vitres en aluminium anodisé argent
- Décorations en ABS thermo-formé (bleu, orange, vert, rouge)
- Vitres bombées sécurit élevables avec pistons hydrauliques
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC 'S densité 40 kg/m^3
- Cuve insérée d'une seule pièce avec des côtés arrondis pour faciliter le nettoyage et assurer l'hygiène, avec capacité pour 4 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale 200 mm.
- Le reglage et le contrôle de la température du bain marie sont effectués par un thermostat contrôlant une température de travail de 30º à 120ºC.

Opcional · Optional · En option

	€
• Combinación 4 bandejas 1/1 x 150 / Combination 4 trays 1/1 x150 / Combinaison 4 plateaux 1/1 x150	**184**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



VAR - BM

Línea Aries baño maría

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo sin laterales (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Superficie exposición (m^2)	Capacidad bandejas 600x400	Capacidad bandejas 400x300	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie
VAR 1500 BM	1445	1160	1400	40+40	3500	220/50	1,1	4	-	-	-	-	28	-	-	+70/+90 ºC	-	Digital	R404a	Puerta corredera lado servicio

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Baño maría Línea Aries
Bain marie Aries Line · Bain marie Ligne Aries

VAR 1500 BM

Precio · Price · Prix €

VAR 1500 BM
4.895 €

6

Mueble caja y mostrador Línea Aries

Cash table and counter Aries Line · Caisse meuble et comptoir Ligne Aries

Características Técnicas

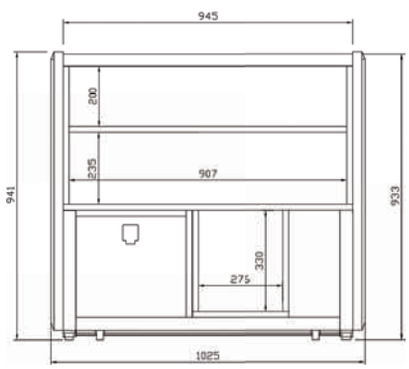
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya-bolsos en compac cuartz
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en ABS termoconformado

Technical Features

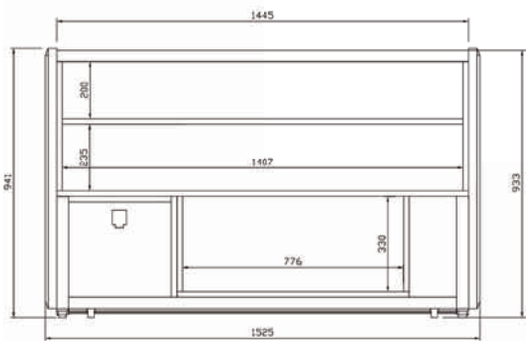
- Modular line
- Worktop and supports handbags in compac cuartz
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- ABS Thermoformed decorations

Caractéristiques Techniques

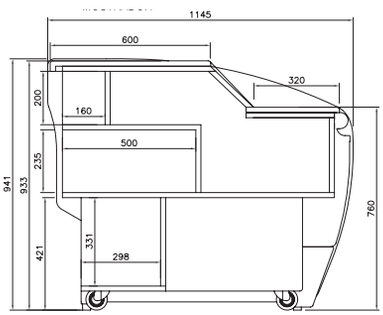
- Ligne modulaire
- Surface de travail et repose sacs en compac cuartz
- Châssis en tube d'acier émaillé
- Étagères arrières en bois stratifié blanc pour poser des bacs, des ronds carton, du papier, etc.
- Décorations en ABS thermo-formé



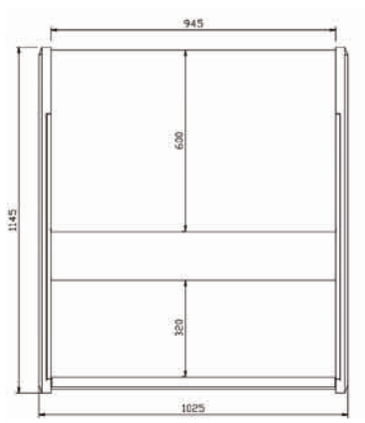
ARIES 1000M



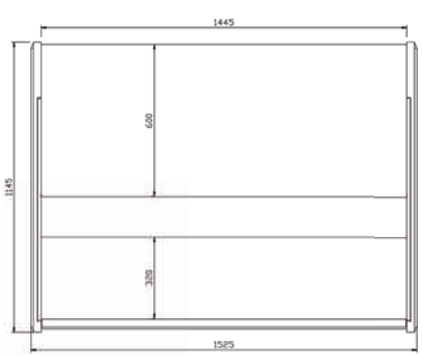
ARIES 1500M



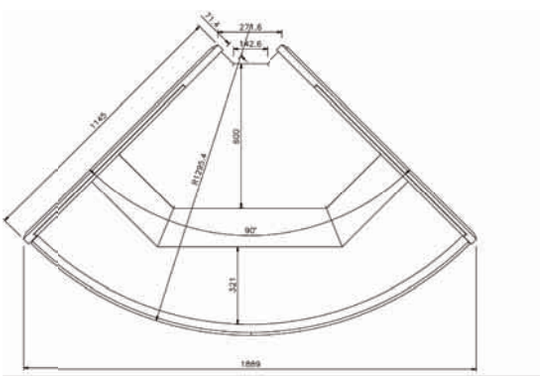
ARIES MOSTRADOR



ARIES 1000M



ARIES 1500M



ARIES AA90 M

Mueble caja y mostrador Línea Aries

Cash table and counter Aries Line · Caisse meuble et comptoir Ligne Aries

VAR 2000 H

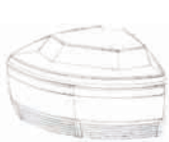
VAR 1500 M

VAR 2000 H

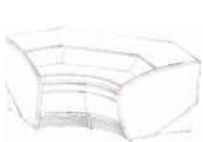
Precio · Price · Prix €

VAR 1000 M
1.819 €

VAR 1500 M
2.182 €



VAR 90 AAM
3.041 €



VAR 90 ACM
2.918 €

Línea Ámbar

Ambar line · Ligne Ambar

SERVICIO MONTAJE
POR FÁBRICA EN
LINEALES Y ÁNGULOS
(Consulte presupuestos)

Características Técnicas

- Línea modular.
- Diseñada para la pastelería, bollería y panadería.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación LED en todos los niveles y frente para realzar los productos.
- Vidrio frontal curvo abatible para una perfecta lim pieza.
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color.

IMPORTANTE:

- Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos y si es posible adjuntar un plano de distribución de los mismos.
- Especificar el color de la decoración (azul-naranja-verde-rojo).
- A cada mueble individual o conjunto sumar 60 mm. de decoración de los costados para determinar la longitud total.

Technical Features

- Modular line.
- Designed for pastry, Viennese breads and bakery.
- Ventilated cooling.
- LED Light in every shelf to st off the products and in the front.
- Opening curved frontal glass for a perfect cle aning.
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels.

IMPORTANT:

- When making the order to specify the modules disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.
- Specify the color of the decoration (blue-orange-green-red).
- To each individual furniture piece or group add 60 mm. of sides decoration to determinate the total lenght.

Caractéristiques Techniques

- Ligne modulaire.
- Conçue pour la pâtisserie et la boulangerie.
- Réfrigération ventilée.
- Éclairage LED à tous les niveaux et en façade pour mettre en valeur les produits.
- Vitre frontale bombée rabattable pour un bon nettoyage.
- Indépendamment des couleurs standard le client peut facilement les recouvrir avec n'importe quelle autre couleur.

IMPORTANT:

- À la commande, spécifier la disposition des modules et si possible ajouter ci-joint un plan de distribution
- Spécifier la couleur de décoration (bleu, orange, vert, rouge)
- Pour chaque meuble individuel ou ensemble ajouter 60 mm de décoration des côtés pour déterminer la longueur totale.

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU

ROJO / REID / ROUGE

BLANCO / WHITE / BLANC

CHAPA ROBLE / IT PLATES OAK / PLAQUE RIVETTE

NARANJA / ORANGE / ORANGE

VERDE / GREEN / VERT

AZUL CLARO / BLUE CLEAR / BLEU CLAIREMENT

Gama de colores perfil · Range of colors profile · Gamme de couleurs profil

PLATA / SILVER / ARGENT

Línea Ámbar
Ambar line · Ligne Ambar

6

Características Técnicas

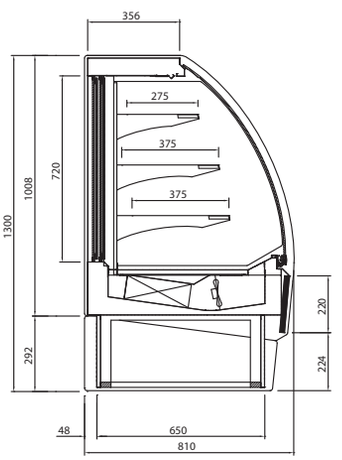
- Exterior e interior en acero Inox AISI 304.
- Plano de exposición en acero Inox AISI 304.
- Encimera superior en Inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40 Kg/m³.
- Bancada en acero esmaltado.
- Iluminación del perfil superior mediante LED.
- Plano de exposición y estantes iluminados mediante LED.
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Termostato electrónico frontal en la versión SS, trasero en la versión R.
- Display temperatura interno.
- Refrigeración ventilada.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con resistencia eléctrica.
- Desescarche automático.
- Cristales laterales dobles.
- Decoración en DM hidrófugo lacado.
- Cristal frontal templado abatible.(Versión R).
- Puertas correderas traseras dobles.(Versión R).
- Respaldo trasero inyectado en poliuretano. (Versión SS).
- Panel interno en acero inoxidable perforado. (Versión SS).
- Cortina nocturna y tabica frontal de serie. (Versión SS).
- Funcionamiento a 25°C y 60% de H.R. (SS: versión sin cristal frontal para producto embalado).
- Funcionamiento a 30°C y 55% de H.R. (R: versión con cristal frontal para snack y pastelería).

Technical Features

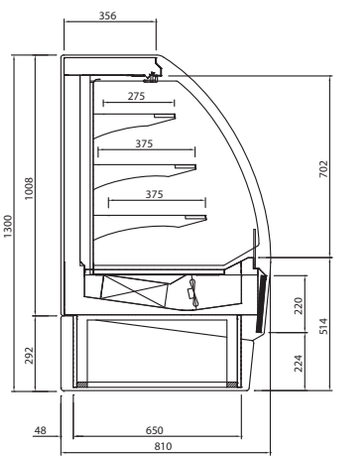
- AISI 304 Stainless steel Exterior and Interior
- AISI 304 Stainless steel exposition surface area
- AISI 304 Stainless steel upper worktop
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC´s, with density 40Kg/m³
- Base of enamelled steel tube
- Superior profile with LED lighting
- Exposition surface area and shelves with LED lighting
- Profiles in anodized aluminium
- Digital control in the front (SS models), on the back (R models).
- Interior temperature display
- Ventilated refrigeration
- Double stainless steel evaporative pan, first with hot gas second with electrical resistance.
- Automatic defrost.
- Double side glasses
- DM water resistant decoration
- Tempered glass front hinged
- Double sliding door on the back (R models).
- Inyected back with polyurethane (SS models).
- Stainless steel Internal panel perforated (SS models)
- Night curtain standard and front brackets

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et Intérieur en acier inox AISI 304
- Plane d´exposition en acier inox AISI 304
- Dessus Superior en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC´s, avec densité 40kg/m³
- Châssis en tube d´acier émaillé.
- Profile Superior avec LED lumière.
- Plane d´exposition et étagère illuminerai avec LED.
- Profile en aluminium anodisé.
- Control digital en face (version SS), arrière (version R).
- Display de température interne.
- Refrigeration ventilé.
- Double bacs évaporatoire en acier inox, première par gaz chaud, deuxième par résistance électrique.
- Dégivrage automatique.
- Double vitrage côté.
- Décoration en DM étanches.
- Vitre frontal trempé elevable (version R).
- Double porte arrière coulissantes (version R).
- Retour injecté avec polyuréthane (version SS).
- Panneau interne en acier inox perforé (version SS).
- Rideau nocturne manuel (version SS)



VBR R



VBR SS

Serie Ámbar

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesores laterales (2) (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen Cámara (L)	Nº Puertas	Superficie exposición (m²)	Estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^MA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase Climática
VBR9R	938	810	1300	20+20	1000	220/50	274	2	1,4	3	1/2	1096	16,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	-	4 (+30ºC 55%HR)
VBR12R	1250	810	1300	20+20	1060	220/50	365	2	1,9	3	3/4	1315	17,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	-	4 (+30ºC 55%HR)
VBR18R	1875	810	1300	20+20	1340	220/50	548	3	2,8	3	1	1840	21,4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	-	4 (+30ºC 55%HR)
VBR9SS	938	810	1300	20+20	1000	220/50	274	-	1,4	3	1/2	1096	20,0	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
VBR12SS	1250	810	1300	20+20	1060	220/50	365	-	1,9	3	3/4	1315	21,2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
VBR18SS	1875	810	1300	20+20	1340	220/50	548	-	2,8	3	1	1840	26,8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

2012 Nuevo VBR12R

2012 Nuevo VBR12SS

Precio · Price · Prix €

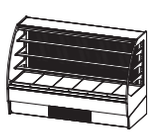
VBR9R
3.098 €

VBR12R
3.418 €

VBR18R
4.335 €

VBR9SS
3.125 €

VBR12SS
3.487 €



VBR18SS
4.409 €

302 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
302 EMS 6 H1
302 EMS 6 M1
302 EMS 6 M2
302 EMS 9 H1
302 EMS 9 M1
302 EMS 9 M2
302 EMS 12 H1
302 EMS 12 M1
302 EMS 12 M2
302 EMS 18 H1
302 EMS 18 M1
302 EMS 18 M2
302 EMS 25 H1
302 EMS 25 M1
302 EMS 25 M2
302 EMS 31 H1
302 EMS 31 M1
302 EMS 31 M2

304 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS LUX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
304 EMS 6 LUX H1
304 EMS 6 LUX M1
304 EMS 6 LUX M2
304 EMS 9 LUX H1
304 EMS 9 LUX M1
304 EMS 9 LUX M2
304 EMS 12 LUX H1
304 EMS 12 LUX M1
304 EMS 12 LUX M2
304 EMS 18 LUX H1
304 EMS 18 LUX M1
304 EMS 18 LUX M2
304 EMS 25 LUX H1
304 EMS 25 LUX M1
304 EMS 25 LUX M2
304 EMS 31 LUX H1
304 EMS 31 LUX M1
304 EMS 31 LUX M2

306 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
306 EML 6 H1
306 EML 6 M1
306 EML 6 M2
306 EML 9 H1
306 EML 9 M1
306 EML 9 M2
306 EML 12 H1
306 EML 12 M1
306 EML 12 M2
306 EML 18 H1
306 EML 18 M1
306 EML 18 M2
306 EML 25 H1
306 EML 25 M1
306 EML 25 M2
306 EML 31 H1
306 EML 31 M1
306 EML 31 M2

308 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML LUX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée
308 EML 6 LUX H1
308 EML 6 LUX M1
308 EML 6 LUX M2
308 EML 9 LUX H1
308 EML 9 LUX M1
308 EML 9 LUX M2
308 EML 12 LUX H1
308 EML 12 LUX M1
308 EML 12 LUX M2
308 EML 18 LUX H1
308 EML 18 LUX M1
308 EML 18 LUX M2
308 EML 25 LUX H1
308 EML 25 LUX M1
308 EML 25 LUX M2
308 EML 31 LUX H1
308 EML 31 LUX M1
308 EML 31 LUX M2

310 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS INOX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox
310 EMS 9 INOX M1
310 EMS 9 INOX M2
310 EMS 12 INOX M1
310 EMS 12 INOX M2
310 EMS 18 INOX M1
310 EMS 18 INOX M2

312 **Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML INOX**
Multi-deck grab-n-go cases
Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox
312 EML 9 INOX M1
312 EML 9 INOX M2
312 EML 12 INOX M1
312 EML 12 INOX M2
312 EML 18 INOX M1
312 EML 18 INOX M2

314 **Vitrina semimural expositora refrigerada Serie SML**
Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine semi-murale d'exposition réfrigérée
314 SML 6 M2
314 SML 9 M2
314 SML 12 M2
314 SML 18 M2

316 **Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión electromecánica. Media temperatura MDF-MF**
Silence motocondenser Sigilus. Electromechanical version · Motocondenseur silencieux Sigilus. Version électromécanique
316 MDF-MF-1014
316 MDF-MF-1016
316 MDF-MF-1018
316 MDF-MF-1024
316 MDF-MF-1026
316 MDF-MF-1034
316 MDF-MF-1038
316 MDF-MF-2048
316 MDF-MF-2054
316 MDF-MF-2060
316 MDF-MF-2068

317 **Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión multiservicio. Media temperatura MDF-VF**
Silence motocondenser Sigilus. Multiservice version Motocondenseur silencieux Sigilus. Version multiservice
317 MDF-VF-1038
317 MDF-VF-2048
317 MDF-VF-2054
317 MDF-VF-2060
317 MDF-VF-2068
317 MDF-VF-3086
317 MDF-VF-3108
317 MDF-VF-4136

318 **Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión electromecánica. Media temperatura MDH-CMF**
Centrifugal motocondenser Intarbox. Electromechanical version · Motocondenseur centrifuge Intarbox. Version électromécanique
318 MDH-CMF-1014
318 MDH-CMF-1016
318 MDH-CMF-1018
318 MDH-CMF-2024
318 MDH-CMF-2026
318 MDH-CMF-2034
318 MDH-CMF-3034
318 MDH-CMF-3038
318 MDH-CMF-4048
318 MDH-CMF-4054
318 MDH-CMF-4060
318 MDH-CMF-4068

319 **Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión multiservicio. Media temperatura MDH-CVF**
Centrifugal motocondenser Intarbox. Multiservice version Motocondenseur centrifuge Intarbox. Version multiservice
319 MDH-CMF-4048
319 MDH-CMF-4054
319 MDH-CMF-4060
319 MDH-CMF-4068

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas están disponibles en tres versiones de temperatura (H1, M1 y M2) y cuatro profundidades de 670, 710, 870 y 910 mm siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated wall-mounted display cabinets are available in three temperature versions (H1, M1 and M2) and four depths 670, 710, 870 and 910 mm, useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées sont disponibles dans trois versions de température (H1, M1 et M2) et quatre profondeurs 670, 710, 870 et 910 mm. Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EMS

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EMS 6 H1	625	670	2000	40+40	760	220/50	2	1/2	879		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 6 M1	625	670	2000	40+40	920	220/50	4	5/8		949	14,72	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 6 M2	625	670	2000	40+40	760	220/50	4	1/2	879		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 H1	938	670	2000	40+40	960	220/50	2	5/8	1160		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 M1	938	670	2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	15,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 M2	938	670	2000	40+40	960	220/50	4	5/8	1160		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 H1	1250	670	2000	40+40	980	220/50	2	7/8	1334		15,60	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 M1	1250	670	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 M2	1250	670	2000	40+40	980	220/50	4	7/8	1334		15,60	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 H1	1875	670	2000	40+40	1325	220/50	2	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 M1	1875	670	2000	40+40	1600	220/50	4	1 1/2		2599	25,61	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 M2	1875	670	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 H1	2500	670	2000	40+40	1875	220/50	2	1 1/2	3220		30,03	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 M1	2500	670	2000	40+40	1915	220/50	4	2x1		2908	30,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 M2	2500	670	2000	40+40	1875	220/50	4	1 1/2	3220		30,03	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 H1	3125	670	2000	40+40	1325	220/50	2	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 M1	3125	670	2000	40+40	1600	220/50	4	2x1 1/4		3772	47,10	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 M2	3125	670	2000	40+40	1325	220/50	4	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

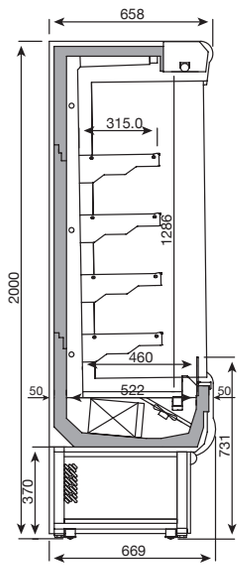
Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

Serie EMS: Costado corto fondo 670 mm

LED

EMS 25 M1/M2/H1



Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	50 €
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	Consultar / To consult
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	Consultar / To consult
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	Consultar / To consult
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	Consultar / To consult

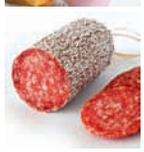
Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU RAL 5017 · NARANJA / ORANGE / ORANGE RAL 1017 · ROJO / REID / ROUGE RAL 3018 · VERDE / GREEN / VERT RAL 6018 · BLANCO / WHITE / BLANC

Aplicaciones · Applications · Applications

Precio · Price · Prix €

M1:
Carnes y aves



M2:
Productos lácteos y charcutería

H1:
Frutas y verduras

	EMS 6	EMS 9	EMS 12	EMS 18	EMS 25	EMS 31
M1	2.287 €	2.633 €	3.091 €	3.835 €	4.664 €	5.495 €
M2	2.268 €	2.576 €	2.835 €	3.471 €	4.532 €	5.386 €
H1	2.313 €	2.628 €	2.807 €	3.437 €	4.623 €	5.494 €

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS LUX

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas están disponibles en tres versiones de temperatura (H1, M1 y M2) y cuatro profundidades de 670, 710, 870 y 910 mm siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated wall-mounted display cabinets are available in three temperature versions (H1, M1 and M2) and four depths 670, 710, 870 and 910 mm, useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées sont disponibles dans trois versions de température (H1, M1 et M2) et quatre profondeurs 670, 710, 870 et 910 mm. Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EMS LUX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EMS 6 LUX H1	625	710	2000	40+40	760	220/50	2	1/2	879		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 6 LUX M1	625	710	2000	40+40	920	220/50	4	5/8		949	14,72	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 6 LUX M2	625	710	2000	40+40	760	220/50	4	1/2	879		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 LUX H1	938	710	2000	40+40	960	220/50	2	5/8	1160		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 LUX M1	938	710	2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	15,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 LUX M2	938	710	2000	40+40	960	220/50	4	5/8	1160		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 LUX H1	1250	710	2000	40+40	980	220/50	2	7/8	1334		15,60	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 LUX M1	1250	710	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 LUX M2	1250	710	2000	40+40	980	220/50	4	7/8	1334		15,60	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 LUX H1	1875	710	2000	40+40	1325	220/50	2	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 LUX M1	1875	710	2000	40+40	1600	220/50	4	1 1/2		2599	25,61	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 LUX M2	1875	710	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 LUX H1	2500	710	2000	40+40	1875	220/50	2	1 1/2	3220		30,03	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 LUX M1	2500	710	2000	40+40	1915	220/50	4	2x1		2908	30,62	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 25 LUX M2	2500	710	2000	40+40	1875	220/50	4	1 1/2	3220		30,03	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 LUX H1	3125	710	2000	40+40	1325	220/50	2	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 LUX M1	3125	710	2000	40+40	1600	220/50	4	2x1 1/4		3772	47,10	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 31 LUX M2	3125	710	2000	40+40	1325	220/50	4	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

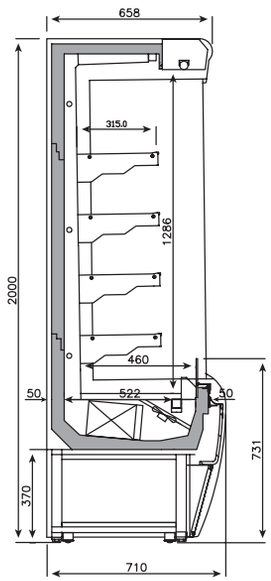
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS LUX
Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

Serie EMS LUX: Costado largo fondo 710 mm

LED

EMS 12 LUX M1/M2/H1



Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	50 €
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	Consultar / To consult
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	Consultar / To consult
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	Consultar / To consult
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	Consultar / To consult

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU RAL 5017 · NARANJA / ORANGE / ORANGE RAL 1017 · ROJO / REID / ROUGE RAL 3018 · VERDE / GREEN / VERT RAL 6018

Aplicaciones · Applications · Applications

Precio · Price · Prix €

M1:
Carnes y aves

M2:
Productos lácteos y charcutería

H1:
Frutas y verduras

	EMS 6 LUX	EMS 9 LUX	EMS 12 LUX	EMS 18 LUX	EMS 25 LUX	EMS 31 LUX
M1	2.365 €	2.738 €	3.203 €	3.990 €	4.728 €	5.738 €
M2	2.346 €	2.682 €	2.864 €	3.526 €	4.731 €	5.629 €
H1	2.393 €	2.736 €	2.921 €	3.597 €	4.826 €	5.742 €

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas están disponibles en tres versiones de temperatura (H1, M1 y M2) y cuatro profundidades de 670, 710, 870 y 910 mm siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated wall-mounted display cabinets are available in three temperature versions (H1, M1 and M2) and four depths 670, 710, 870 and 910 mm, useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées sont disponibles dans trois versions de température (H1, M1 et M2) et quatre profondeurs 670, 710, 870 et 910 mm. Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EML

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EML 6 H1	625	870	2000	40+40	900	220/50	2	5/8	1160		14,43	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 6 M1	625	870	2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 6 M2	625	870	2000	40+40	900	220/50	4	5/8	1160		14,43	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 H1	938	870	2000	40+40	940	220/50	2	3/4	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 M1	938	870	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 M2	938	870	2000	40+40	940	220/50	4	3/4	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 H1	1250	870	2000	40+40	1140	220/50	2	1	1755		18,25	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 M1	1250	870	2000	40+40	1650	220/50	4	1 1/4		1886	26,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 M2	1250	870	2000	40+40	1140	220/50	4	1	1755		18,25	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 H1	1875	870	2000	40+40	1325	220/50	2	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 M1	1875	870	2000	40+40	1750	220/50	4	1 1/2		2599	27,97	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 M2	1875	870	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 H1	2500	870	2000	40+40	1900	220/50	2	1 1/2	3220		30,32	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 M1	2500	870	2000	40+40	2575	220/50	4	2x1 1/4		3772	41,22	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 M2	2500	870	2000	40+40	1900	220/50	4	1 1/2	3220		30,32	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 H1	3125	870	2000	40+40	2930	220/50	2	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 M1	3125	870	2000	40+40	2700	220/50	4	2x1 1/2		5198	49,38	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 M2	3125	870	2000	40+40	2930	220/50	4	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

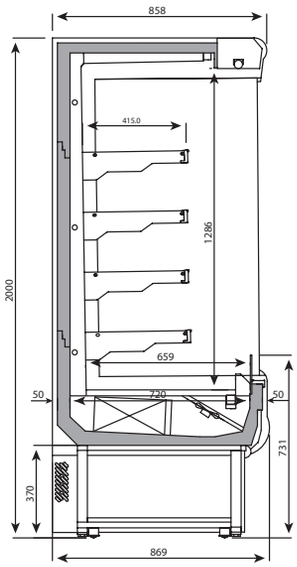
Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

Serie EML: Costado corto fondo 870 mm

LED

EML 25 M1/M2/H1



Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	50 €
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	Consultar / To consult
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	Consultar / To consult
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	Consultar / To consult
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	Consultar / To consult

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU RAL 5017 · NARANJA / ORANGE / ORANGE RAL 1017 · ROJO / REID / ROUGE RAL 3018 · VERDE / GREEN / VERT RAL 6018 · BLANCO / WHITE / BLANC

Aplicaciones · Applications · Applications

M1:
Carnes y aves

M2:
Productos lácteos y charcutería

H1:
Frutas y verduras

Precio · Price · Prix €

	EML 6	EML 9	EML 12	EML 18	EML 25	EML 31
M1	2.541 €	2.945 €	3.460 €	4.214 €	5.269 €	6.582 €
M2	2.486 €	2.869 €	3.258 €	3.810 €	4.757 €	6.022 €
H1	2.536 €	2.926 €	3.323 €	3.886 €	4.852 €	6.142 €

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML LUX

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas están disponibles en tres versiones de temperatura (H1, M1 y M2) y cuatro profundidades de 670, 710, 870 y 910 mm siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated wall-mounted display cabinets are available in three temperature versions (H1, M1 and M2) and four depths 670, 710, 870 and 910 mm, useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées sont disponibles dans trois versions de température (H1, M1 et M2) et quatre profondeurs 670, 710, 870 et 910 mm. Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EML LUX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EML 6 LUX H1	625	910	2000	40+40	900	220/50	2	5/8	1160		14,43	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 6 LUX M1	625	910	2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 6 LUX M2	625	910	2000	40+40	900	220/50	4	5/8	1160		14,43	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 LUX H1	938	910	2000	40+40	940	220/50	2	3/4	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 LUX M1	938	910	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 LUX M2	938	910	2000	40+40	940	220/50	4	3/4	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 LUX H1	1250	910	2000	40+40	1140	220/50	2	1	1755		18,25	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 LUX M1	1250	910	2000	40+40	1650	220/50	4	1 1/4		1886	26,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 LUX M2	1250	910	2000	40+40	1140	220/50	4	1	1755		18,25	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 LUX H1	1875	910	2000	40+40	1325	220/50	2	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 LUX M1	1875	910	2000	40+40	1750	220/50	4	1 1/2		2599	27,97	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 LUX M2	1875	910	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 LUX H1	2500	910	2000	40+40	1900	220/50	2	1 1/2	3220		30,32	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 LUX M1	2500	910	2000	40+40	2575	220/50	4	2x1 1/4		3772	41,22	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 25 LUX M2	2500	910	2000	40+40	1900	220/50	4	1 1/2	3220		30,32	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 LUX H1	3125	910	2000	40+40	2930	220/50	2	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+4ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Espejos	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 LUX M1	3125	910	2000	40+40	2700	220/50	4	2x1 1/2		5198	49,38	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 31 LUX M2	3125	910	2000	40+40	2930	220/50	4	2x1 1/4	4602		46,81	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

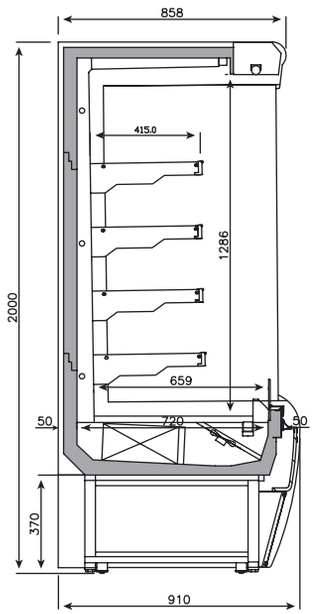
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML LUX
Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée

Serie EML LUX: Costado largo fondo 910 mm

LED

EML 12 LUX M2



Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	**50 €**
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	**Consultar / To consult**
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	**Consultar / To consult**
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU RAL 5017 · NARANJA / ORANGE / ORANGE RAL 1017 · ROJO / REID / ROUGE RAL 3018 · VERDE / GREEN / VERT RAL 6018 · BLANCO / WHITE / BLANC

Aplicaciones · Applications · Applications

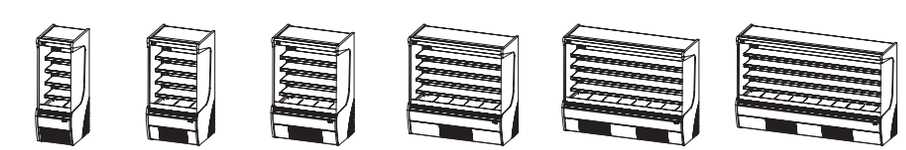
Precio · Price · Prix €

M1:
Carnes y aves

M2:
Productos lácteos y charcutería

H1:
Frutas y verduras

EML 6 LUX M1	EML 9 LUX M1	EML 12 LUX M1	EML 18 LUX M1	EML 25 LUX M1	EML 31 LUX M1
2.607 €	**3.039 €**	**3.560 €**	**4.358 €**	**5.464 €**	**6.813 €**



EML 6 LUX M2	EML 9 LUX M2	EML 12 LUX M2	EML 18 LUX M2	EML 25 LUX M2	EML 31 LUX M2
2.553 €	**2.963 €**	**3.299 €**	**3.954 €**	**5.145 €**	**6.253 €**

EML 6 LUX H1	EML 9 LUX H1	EML 12 LUX H1	EML 18 LUX H1	EML 25 LUX H1	EML 31 LUX H1
2.604 €	**3.022 €**	**3.299 €**	**4.033 €**	**5.248 €**	**6.378 €**

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS INOX

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas en acero inoxidable AISI 304 están disponibles en dos versiones de temperatura (M1 y M2) y dos profundidades (S:650 y L:850) siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated AISI 304 stainless steel wall-mounted display cabinets are available in two temperature versions (M1 and M2) and two depths (S:650 and L:850), useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées en acier inoxydable AISI 304 sont disponibles dans deux versions de températures (M1 et M2) et deux profondeurs (S:650 et L:850). Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	**50 €**
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	**Consultar / To consult**
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	**Consultar / To consult**
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Costado ciego con espejo interior / Blind flank with inner mirror / Flanc aveugle avec miroir intérieur	**Consultar / To consult**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EMS INOX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EMS 9 INOX M1	938	650	2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	14,72	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 9 INOX M2	938	650	2000	40+40	960	220/50	4	5/8	1160		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 INOX M1	1250	650	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	15,31	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 12 INOX M2	1250	650	2000	40+40	980	220/50	4	7/8	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 INOX M1	1875	650	2000	40+40	1600	220/50	4	1 1/2		2599	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EMS 18 INOX M2	1875	650	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		15,60	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

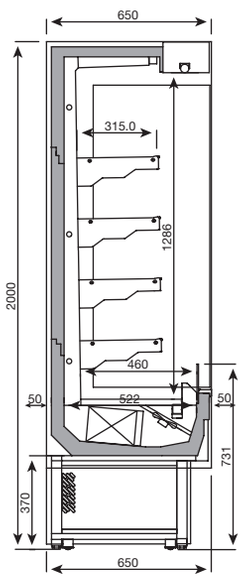
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS INOX
Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox

Serie EMS INOX: Fondo 650 mm

LED

EMS 12 INOX M1/M2



Aplicaciones · Applications · Applications

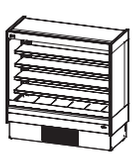
M1:
Carnes y aves

M2:
Productos lácteos
y charcutería

Precio · Price · Prix €

EMS 9 INOX M1
2.748 €

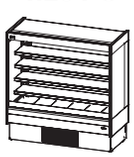
EMS 12 INOX M1
3.281 €



EMS 18 INOX M1
4.204 €

EMS 9 INOX M2
2.688 €

EMS 12 INOX M2
3.045 €



EMS 18 INOX M2
4.002 €

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML INOX

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox

7

Características Técnicas

- Las vitrinas murales expositoras refrigeradas en acero inoxidable AISI 304 están disponibles en doa versiones de temperatura (M1 y M2) y dos profundidades (S:650 y L:850) siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 4 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Termómetro.
- Iluminación superior.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.
- **Línea modular.**

Technical Features

- The refrigerated AISI 304 stainless steel wall-mounted display cabinets are available in two temperature versions (M1 and M2) and two depths (S:650 and L:850), useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 4 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Thermometer.
- Upper lighting
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.
- **Modular line.**

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées en acier inoxydable AISI 304 sont disponibles dans deux versions de températures (H1, M1 et M2) et deux profondeurs (S:650 et L:850). Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Thermomètre.
- Illumination supérieure.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.
- **Ligne modulaire.**

Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	**50 €**
• Kit espejo interior / Interior mirror kit / Kit de miroir intérieur	**Consultar / To consult**
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	**Consultar / To consult**
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	**Consultar / To consult**
• Costado enterizo / One-piece flank / Coûté une seule pièce	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Costado ciego con espejo interior / Blind flank with inner mirror / Flanc aveugle avec miroir intérieur	**Consultar / To consult**

Vitrina mural expositora refrigerada serie EML INOX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
EML 9 INOX M1	938	850	2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 9 INOX M2	938	850	2000	40+40	940	220/50	4	3/4	1334		15,01	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 INOX M1	1250	850	2000	40+40	1650	220/50	4	1 1/4		1886	26,50	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 12 INOX M2	1250	850	2000	40+40	1140	220/50	4	1	1755		18,25	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 INOX M1	1875	850	2000	40+40	1750	220/50	4	1 1/2		2599	27,97	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+2ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
EML 18 INOX M2	1875	850	2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

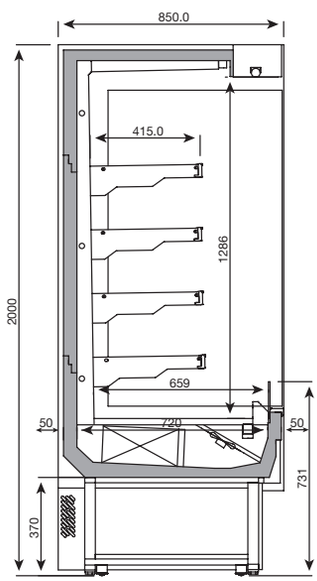
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EML INOX
Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine murale d'exposition réfrigérée en inox

Serie EML INOX: Fondo 850 mm

LED

EML 12 INOX M1/M2



Aplicaciones · Applications · Applications

M1:
Carnes y aves

M2:
Productos lácteos
y charcutería

Precio · Price · Prix €

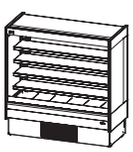
EML 9 INOX M1
3.295 €

EML 12 INOX M1
3.851 €

EML 18 INOX M1
4.914 €

EML 9 INOX M2
3.244 €

EML 12 INOX M2
3.594 €



EML 18 INOX M2
4.511 €

Vitrina semimural expositora refrigerada Serie SML

Multi-deck grab-n-go cases · Vitrine semi-murale d'exposition réfrigérée

7

Características Técnicas

- Las vitrinas semimurales expositoras refrigeradas están disponibles para una clase de temperatura (M2) y una profundidad (L:850) siendo útiles para la exposición y venta de producto envasado. Con expositores de distintas longitudes y una amplia gama de accesorios, esta unidad ofrece una máxima capacidad de almacenamiento ocupando el mínimo espacio en la superficie de venta y presenta uno de los consumos energéticos más ajustados del mercado.
- Cortina nocturna manual.
- 3 filas de estantes regulables en altura e inclinación.
- Porta precios de 40 mm en los estantes y frontal.
- Control electrónico.
- Lateral display con doble cristal.
- Iluminación superior LED.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora extraíble.
- Tabica frontal de metacrilato.
- Reguladores.

Technical Features

- The refrigerated semi-wall-mounted display cabinets are available in (M2) and one depths (L:850), useful for the display and sale of packaged products. With display cabinets of different lengths and a wide range of accessories, this unit offers a maximum storage capacity, whilst occupying minimum space in the sales surface area and having one of the lowest energy consumptions on the market.
- Manual night blind.
- 3 rows of height and slope adjustable shelves.
- 40 mm price ticket rail in the shelves and at front.
- Electronic control.
- Side display with double-glazing.
- Upper lighting LED.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Removable condenser unit.
- Methacrylate front riser.
- Controls.

Caractéristiques Techniques

- Les vitrines murales d'exposition réfrigérées sont disponibles dans (M2) et une profondeur (L:850). Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus réduites du marché.
- Rideau nocturne manuel.
- 3 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables.
- Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal.
- Commande électronique.
- Display latéral à double vitrage.
- Illumination supérieure LED.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Unité de condensation extractible.
- Contremarche frontale en méthacrylate.
- Régulateurs.

Opcional · Optional · En option

	€
• Iluminación LED por estantes por metro lineal / LED lighting by shelf x linear meter of shelf / Illumination LED per étagère x mètre linéaire d'étagère	**50 €**
• Módulo de comunicación y HACCP / Communication and HACCP module / Module de communication et HACCP	**Consultar / To consult**
• Posibilidad de personalización / Customisation option / Possibilité de personnalisation	**Consultar / To consult**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**
• Línea modular / Modular line / Ligne modulaire	**Consultar / To consult**

Gama de colores · Range of colors · Gamme de couleurs

AZUL / BLUE / BLEU RAL 5017 · NARANJA / ORANGE / ORANGE RAL 1017 · ROJO / REID / ROUGE RAL 3018 · VERDE / GREEN / VERT RAL 6018 · BLANCO / WHITE / BLANC

Vitrina semimural expositora refrigerada serie SML

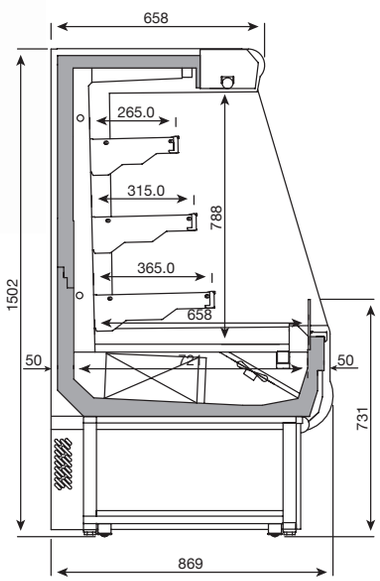
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Espesor laterales (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Nº de estantes	Compresor (HP)	Potencia frigorífica (W a -10ºC)	Potencia frigorífica (W a -15ºC)	Consumo (kWh/24h)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{RA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante	De serie	Clase climática
SML 6 M2	625	870	1550	40+40	760	220/50	3	1/2	879		12,07	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
SML 9 M2	938	870	1550	40+40	920	220/50	3	5/8	1160		14,72	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
SML 12 M2	1250	870	1550	40+40	1050	220/50	3	7/8	1334		16,78	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)
SML 18 M2	1875	870	1550	40+40	1150	220/50	3	1	1755		17,66	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+5ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	Cortina nocturna	3 (+25ºC 60%HR)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie SML: Semimural fondo 870 mm

LED

SML 12 M2

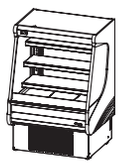


Aplicaciones · Applications · Applications

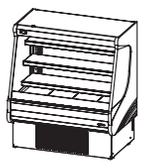
M2:
Productos lácteos
y charcutería

Precio · Price · Prix €

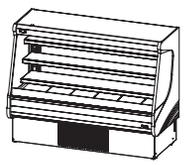
SML 6 M2
2.244 €



SML 9 M2
2.641 €



SML 12 M2
2.833 €



SML 18 M2
3.489 €

Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión electromecánica. Media temperatura MDF-MF

Silence motocondenser Sigilus. Electromechanical version · Motocondenseur silencieux Sigilus. Version électromécanique

- Unidades motocondensadoras para un máximo de 2 servicios de similar potencia en media temperatura, con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con motoventilador axial de baja velocidad.
- Motocondenser units for a maximum of 2 services of similar power in average temperature, with hermetic compressor soundproof and compact condenser with axial control of low speed.
- Unités motocondenseur pour un maximum de 2 services de puissance semblable dans une demi température, avec compresseur hermétique insonorisé et condenseur compact avec motoventilateur axial de basse vitesse.

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50ºC.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (a partir de 1038). Control todo/nada de presión de condensación (hasta 1034).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50ºC.
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille.
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control (as of 1038). Control all nothing of condensation pressure (until 1034).
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve.
- Oil separator.
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller.

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique a piston, isolés acoustiquement, avec silencieux de refoulement, monté sur amortisseurs, avec clixon interne et résistance de carter.
- Batterie de condensation avec une grande surface, de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec dimensionnement tropicalisé pour température ambiante de jusqu'a 50ºC.
- Motoventilateur a faible vitesse, montés sur buse, hélices équilibrées dynamiquement et grilles de protection extérieure.
- Contrôle modulant de la pression de condensation par variation de la vitesse du motoventilateur (à partir de 1038). Contrôle tout il nage de pression de condensation (jusqu'à 1034).
- Circuit frigorifique équipé avec pressostats de haute pression et basse pression, filtres en céramique, bouteille, affichage et vanne solénoïde de liquide.
- Séparateur d'huile.
- Tableau électrique de puissance et de manouvre, avec protection du compresseur et motoventilateur, et contrôleur électronique.

Opcional · Optional · En option

	€
• Válvula solenoide / Solenoide valve / Détendeur solenoide	**+112,50 €**
• Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating / Recouvrement anticorrosion de batterie	**+ 8%**
• Rejilla exterior de protección de batería / Coil protection grille / Grille extérieure de protection de batterie	**+90 €**
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (hasta 1034) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator of the motoventilador (until 1034) / Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variation de vitesse du motoventilateur (jusqu'à 1034)	**+250 €**

Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión electromecánica

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10ºC	Longitud de servicio (m) Vitrinas Total	Vitrinas Servicio mínimo	Mural	Potencia absorbida nominal (kW)	Int. abs. máx. A	Condensador Ventilador ø mm	Condensador Caudal m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MDF-MF-1014**	1/2	230V-I-50Hz	1243	2,0	1,0	-	0,71	5,1	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	20	59	20	**1.599**
	MDF-MF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1449	2,0-2,5	1,0	-	0,76	5,6	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	67	23	**1.756**
	MDF-MF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1751	2,5-3,0	1,2	1,0	0,92	6,7	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	68	24	**1.919**
	MDF-MF-1024	1	230V-I-50Hz	2063	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	1,06	8,5	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	82	24	**2.083**
	MDF-MF-1026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2394	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,26	9,2	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	27	**2.277**
	MDF-MF-1034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2774	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,69	12,4	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	29	**2.413**
	MDF-MF-1038	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,6	4,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	82	30	**2.568**
	MDF-MF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,09	6,3	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	84	30	**2.897**
	MDF-MF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,29	6,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	85	30	**3.091**
	MDF-MF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5 -10	4,0	3,5-4,0	2,7	7,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	**3.537**
	MDF-MF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10 - 12	5,0	4,0-5,0	3,1	9,2	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	**4.021**

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32ºC, temperatura de evaporación de -10ºC, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en camppo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

2012 Nuevo

Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión multiservicio. Media temperatura MDF-VF

Silence motocondenser Sigilus. Multiservice version · Motocondenseur silencieux Sigilus. Version multiservice

- Unidades motocondensadoras multiservicio con regulación de capacidad progresiva, para media temperatura, en construcción silenciosa con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con motoventilador axial de baja velocidad.
- Motocondenser units multiservice with regulation of progressive capacity, in quiet construction with hermetic compressor soundproof and compact condenser with axial control of loss speed.
- Unités motocondenseur multiservice avec règlement de capacité progressive, pour une demi - température, en construction silencieuse avec compresseur hermétique insonorisé et condenseur compact avec motoventilateur axial de baisse vitesse.

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10 ºC a -13 ºC.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50ºC.
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille.
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control.
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve.
- Oil separator.
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller.
- Capacity regulation with VRC system, regulated of actory to maintain a pressure of constant evaporation of -10 ºC to -13 ºC.

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique a piston, isolés acoustiquement, avec silencieux de refoulement, monté sur amortisseurs, avec clixon interne et résistance de carter.
- Batterie de condensation avec une grande surface, de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec dimensionnement tropicalisé pour température ambiante de jusqu'a 50ºC.
- Motoventilateur a faible vitesse, montés sur buse, hélices équilibrées dynamiquement et grilles de protection extérieure.
- Contrôle modulant de la pression de condensation par variation de la vitesse du motoventilateur.
- Circuit frigorifique équipé avec pressostats de haute pression et basse pression, filtres en céramique, bouteille, affichage et vanne solénoïde de liquide.
- Séparateur d'huile.
- Tableau électrique de puissance et de manouvre, avec protection du compresseur et motoventilateur, et contrôleur électronique.
- Système VRC de règlement de capacité, réglé d'usine pour maintenir une pression d'évaporation constante de -10 ºC à -13 ºC.

Opcional · Optional · En option

	€
• Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating / Recouvrement anticorrosion de batterie	+ 8%
• Rejilla exterior de protección de batería / Coil protection grille / Grille extérieure de protection de batterie	+90 €

Motocondensadoras silenciosas Sigilus. Versión multiservicio

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10ºC	Longitud de servicio (m) Vitrinas Total	Vitrinas Servicio mínimo	Mural	Potencia absorbida nominal (kW)	Int. abs. máx. A	Condensador Ventilador ø mm	Condensador Caudal m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MDF-VF-1038**	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	1,0	2,0-2,5	1,6	4,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	80	30	**4.072**
	MDF-VF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,09	6,3	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	80	30	**4.386**
	MDF-VF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,29	6,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	82	30	**4.590**
	MDF-VF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	2,7	7,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	**5.080**
	MDF-VF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10,0-12,0	1,5	4,0-5,0	3,1	9,2	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	**5.610**
	MDF-VF-3086	4	400V-III-50Hz	7197	12,0-16,0	2,0	4,5-6,0	3,37	9,6	Ø 450	4000	1/2"-7/8"	30	115	39	**6.477**
	MDF-VF-3108	5	400V-III-50Hz	9434	16,0-20,0	2,0	5,5-7,5	4,5	13	2x Ø 450	6500	1/2"-7/8"	30	120	37	**6.936**
	MDF-VF-4136	6 1/2	400V-III-50Hz	11944	20,0-24,0	2,5	7,0-9,0	5,99	16,4	2x Ø 450	7000	1/2"-1 1/8"	30	135	36	**7.538**

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32ºC, temperatura de evaporación de -10ºC, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en camppo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

2012 Nuevo

Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión electromecánica. Media temperatura MDH-CMF

Centrifugal motocondenser Intarbox. Electromechanical version · Motocondenseur centrifuge Intarbox. Version électromécanique

- Unidades motocondensadoras para un máximo de 2 servicios de similar potencia en media temperatura, con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con turbina centrífuga.
- Motocondenser units for a maximum of 2 services of similar power in average temperature, with hermetic compressor soundproof and compact condenser with centrifugal turbine.
- Unités motocondenseur pour un maximum de 2 services de puissance semblable dans une demi température, avec compresseur hermétique insonorisé et condenseur compact avec turbine centrifuge.

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45ºC.
- Motoventilador centrífugo con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación.
- Control digital de la presión de condensación.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 45ºC.
- Centrifugal motorfans with available static pressure to duct outdoors the hot condensation air flow.
- Digital control of the condensation pressure.
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve.
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller.

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique a piston, isolés acoustiquement, avec silencieux de refoulement, monté sur amortisseurs, avec clixon interne et résistance de carter.
- Batterie de condensation avec une grande surface, de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec dimensionnement tropicalisé pour température ambiante de jusqu'a 45ºC.
- Motoventilateur de type centrifuge avec pression statique pour le gainage de l'air de condensation.
- Contrôle numérique de la pression de condensation.
- Circuit frigorifique équipé avec pressostats de haute pression et basse pression, filtres en céramique, bouteille, affichage et vanne solénoïde de liquide.
- Tableau électrique de puissance et de manouvre, avec protection du compresseur et motoventilateur, et contrôleur électronique.

Opcional · Optional · En option

	€
• Separador de aceite / Oil separator / Séparateur d'huile	**+590 €**
• Válvula solenoide / Solenoide valve / Détendeur solenoide	**+112,50 €**
• Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating / Recouvrement anticorrosion de batterie	**+ 8%**
• Compuerta de descarga antirretorno / Discharged air antireturn gate / Clapet de refoulement antiretour	**+25 €**
• Tolva de adaptación a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor / Trémie d'adaptation a gaine circulaire	**+75 €**

Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión electromecánica

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10ºC	Longitud de servicio (m)			Potencia absorbida nominal (kW)	Int. abs. máx. A	Condensador		Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
					Vitrinas		Mural			Ventilador ø mm	Caudal m³/h					
					Total	Servicio mínimo										
MEDIA TEMPERATURA	**MDH-CMF-1014**	1/2	230V-I-50Hz	1095	2,0	1,0	-	0,64	5,7	4,5	575	1/4"-1/2"	20	42	30	**1.488**
	MDH-CMF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1242	2,0-2,5	1,0	-	0,71	6,2	4,5	575	1/4"-1/2"	25	50	33	**1.590**
	MDH-CMF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1474	2,5-3,0	1,2	1,0	0,87	7,5	4,5	575	1/4"-1/2"	25	51	34	**1.744**
	MDH-CMF-2024	1	230V-I-50Hz	1971	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	0,98	9,6	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	54	36	**2.001**
	MDH-CMF-2026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2295	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,19	10,3	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	38	**2.155**
	MDH-CMF-2034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2651	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,63	13,5	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	40	**2.257**
	MDH-CMF-3034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2896	4,5-5,5	2,0	1,8-2,3	1,59	13,7	10	1500	3/8"-5/8"	30	74	39	**2.360**
	MDH-CMF-3038	1 3/4	400V-III-50Hz	3065	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,48	6	10	1500	3/8"-5/8"	30	71	40	**2.462**
	MDH-CMF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,42	12,5	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	**3.375**
	MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,61	13	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	**3.683**
	MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	4,0	3,5-4,0	3,06	14	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	**4.094**
	MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	5,0	4,0-4,5	3,42	15,4	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	**4.555**

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32ºC, temperatura de evaporación de -10ºC, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en camppo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

2012 Nuevo

Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión multiservicio. Media temperatura MDH-CVF

Centrifugal motocondenser Intarbox. Multiservice version · Motocondenseur centrifuge Intarbox. Version multiservice

- Unidades motocondensadoras multiservicio con regulación de capacidad progresiva, para media temperatura, en construcción silenciosa con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con turbina centrífuga.

- Motocondenser units multiservice with regulation of progressive capacity, in quiet construction with hermetic compressor soundproof and compact condenser with centrifugal turbine.

- Unités motocondenseur multiservice avec règlement de capacité progressive, pour une demi - température, en construction silencieuse avec compresseur hermétique insonorisé et condenseur compact avec turbine centrifuge.

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45 ºC.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control digital de la presión de condensación.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10 ºC a -13 ºC.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 45ºC.
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille.
- Digital control of the condensation pressure.
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve.
- Oil separator.
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller.
- Capacity regulation with VRC system, regulated of actory to maintain a pressure of constant evaporation of -10 ºC to -13 ºC.

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique a piston, isolés acoustiquement, avec silencieux de refoulement, monté sur amortisseurs, avec clixon interne et résistance de carter.
- Batterie de condensation avec une grande surface, de tubes de cuivre et d'ailettes en aluminium, avec dimensionnement tropicalisé pour température ambiante de jusqu'a 45ºC.
- Motoventilateur a faible vitesse, montés sur buse, hélices équilibrées dynamiquement et grilles de protection extérieure.
- Contrôle numérique de la pression de condensation.
- Circuit frigorifique équipé avec pressostats de haute pression et basse pression, filtres en céramique, bouteille, affichage et vanne solénoïde de liquide.
- Séparateur d'huile.
- Tableau électrique de puissance et de manouvre, avec protection du compresseur et motoventilateur, et contrôleur électronique.
- Système VRC de règlement de capacité, réglé d'usine pour maintenir une pression d'évaporation constante de -10 ºC à -13 ºC.

Opcional · Optional · En option

	€
• Separador de aceite / Oil separator / Séparateur d'huile	+590 €
• Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating / Recouvrement anticorrosion de batterie	+ 8%
• Compuerta de descarga antirretorno / Discharged air antireturn gate / Clapet de refoulement antiretour	+25 €
• Tolva de adaptación a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor / Trémie d'adaptation a gaine circulaire	+75 €

Motocondensadoras centrífugas Intarbox. Versión multiservicio

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10ºC	Longitud de servicio (m) Vitrinas Total	Vitrinas Servicio mínimo	Mural	Potencia absorbida nominal (kW)	Int. abs. máx. A	Condensador Ventilador ø mm	Condensador Caudal m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MDH-CMF-4048**	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,42	12,5	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	**4.635**
	MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,61	13	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	**4.956**
	MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	3,06	14	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	**5.388**
	MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	1,5	4,0-4,5	3,42	15,4	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	**5.874**

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32ºC, temperatura de evaporación de -10ºC, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en camppo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

2012 Nuevo

322 **Bajo refrigerado gastronorm 1/1 BSG 1500/2000**
Refrigerator counter gastronorm 1/1 BSG 1500/2000
Refrigerateur dessous comptoir gastronorme 1/1 BSG 1500/2000
322 BSG 1500 II
322 BSG 2000 II

324 **Armario refrigeración nacional ASN 400/800**
Reach-in refrigerator ASN 400/800
Armoire refrigeration ASN 400/800
324 ASN 400 II
324 ASN 800 II

326 **Armario congelación nacional ASN 400/800**
Reach-in freezer ASN 400/800
Armoire congélation ASN 400/800
326 ASN 400 BT II
326 ASN 800 BT II

328 **Armario refrigeración gastronorm 2/1 ASG 700/1400**
Reach-in refrigerator gastronorm 2/1 ASG 700/1400
Armoire refrigeration gastronorme 2/1 ASG 700/1400
328 ASG 700 II
328 ASG 1400 II

330 **Armario congelación gastronorm 2/1 ASG 700/1400 2/1**
Gastronorm freezer
Armoire congélation gastronorme 2/1
330 ASG 700 BT II
330 ASG 1400 BT II

Bajo refrigerado gastronorm 1/1 BSG 1500/2000

Refrigerator counter gastronorm 1/1 BSG 1500/2000 · Refrigerateur dessous comptoir gastronorme 1/1 BSG 1500/2000

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 430, respaldo en chapa galvanizada.
- Encimera en acero inox AISI 304 con peto sanitario
- Interior en acero inox AISI 430.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 325x530
- Claro de puerta grande de 375x540
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®

Technical Features

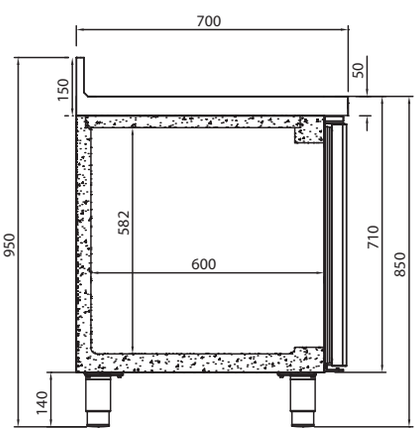
- Exterior of AISI 430 stainless steel, back of galvanized metal plate.
- Worktop of AISI 304 stainless steel with sanitary backsplash
- Interior of AISI 430 stainless steel.
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m^3.
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Triple chamber door gasket easy to change
- Interior shelves of 325x530
- Full-height door clearance of 375x540
- Completely injected compact structure
- System of ventilated condensation INFRICOOL®

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 430, arriére en lame galvanisée.
- Dessus en acier inox AISI 304 avec dosseret sanitaire
- Intérieur en acier inox AISI 430.
- Isolement en polyuréthane injecté a haúte présion sans CFC'S avec une densité de 40 Kg/m^3.
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieures avec angle large pour faciliter le nettoyage
- Bac inox de réévaporation des eaux de condensat
- Portes avec poignées intégrées et charnières pivotantes
- Glissières et grilles facilement démontable pour le nettoyage
- Joint de porte triple facilement démontable
- Grilles intérieures de 325x530
- Ouverture de grande porte de 375x540
- Structure compacte complètement injectée
- Système de condensation ventilée INFRICOOL®

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**24**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**28**
• Ruedas / Wheels / Roulettes	**143**
• Kit cajones / Drawers / Kit tiroirs	**360**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



BSG

Bajo refrigerado gastronorm 1/1 BSG 1500/2000

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{MA} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
BSG 1500 II	1495	700	850	525	220/50	250	2	2	1/5	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
BSG 2000 II	1990	700	850	575	220/50	380	3	3	1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

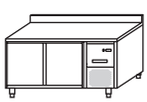
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Bajo refrigerado gastronorm 1/1 BSG 1500/2000

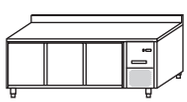
Refrigerator counter gastronorm 1/1 BSG 1500/2000 · Refrigerateur dessous comptoir gastronorme 1/1 BSG 1500/2000

BSG 2000 II
Gastronorm 1/1

Precio · Price · Prix €



BSG 1500 II
1.475 €



BSG 2000 II
1.740 €

Armario refrigeración nacional ASN 400/800

Reach-in refrigerator ASN 400/800 · Armoire refrigeration ASN 400/800

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 430, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 430.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 530x410
- Claro de puerta grande de 580x1350

Technical Features

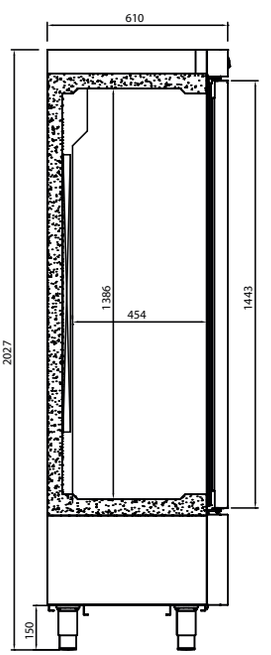
- Exterior of AISI 430 stainless steel, back of galvanized metal plate.
- Interior of AISI 430 stainless steel.
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m^3.
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Triple chamber door gaskets easy to change
- Interior shelves of 530x410
- Full-height door clearance of 580x1350

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 430, arriére en lame galvanisée.
- Intérieur en acier inox AISI 430.
- Isolement en polyuréthane injecté a haúte présion sans CFC'S avec une densité de 40 Kg/m^3.
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieures avec angle large pour faciliter le nettoyage
- Bac inox de réévaporation des eaux de condensat
- Portes avec poignées intégrées et charnières pivotantes
- Glissières et grilles facilement démontable pour le nettoyage
- Joint de porte triple facilement démontable
- Grilles intérieures de 530x410
- Ouverture de grande porte de 580x1350

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**23**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**33**
• Ruedas / Wheels / Roulettes	**143**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ASN

Armario refrigeración nacional ASN 400/800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{ma} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ASN 400 II	687	610	2050	370	220/50	330	1	2	1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
ASN 800 II	1385	610	2050	475	220/50	720	2	4	3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	0ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario refrigeración nacional ASN 400/800

Reach-in refrigerator ASN 400/800 · Armoire refrigeration ASN 400/800

ASN 400 II

Precio · Price · Prix €

ASN 400 II
1.418 €

ASN 800 II
2.081 €

Armario congelación nacional ASN 400/800

Reach-in freezer ASN 400/800 · Armoire congélation ASN 400/800

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 430, respaldo en chapa galvanizada.
- Interior en acero inox AISI 430.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m^3.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 530x410
- Claro de puerta grande de 580x1350
- Válvula de expansión
- Desescarche por gas caliente

Technical Features

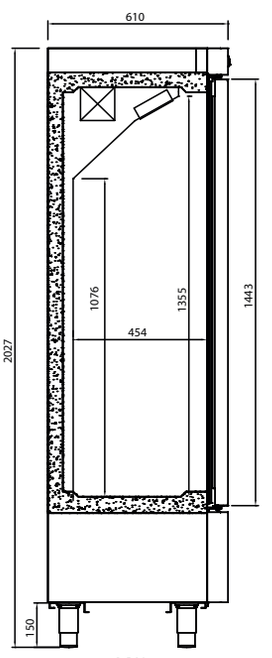
- Exterior of AISI 430 stainless steel, back of galvanized metal plate.
- Interior of AISI 430 stainless steel.
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m^3.
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Triple chamber door gaskets easy to change
- Interior shelves of 530x410
- Full-height door clearance of 580x1350
- Expansión valve
- Defrost by hot gas

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 430, arriére en lame galvanisée.
- Intérieur en acier inox AISI 430.
- Isolement en polyuréthane injecté a haúte présion sans CFC'S avec une densité de 40 Kg/m^3.
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieures avec angle large pour faciliter le nettoyage
- Bac inox de réévaporation des eaux de condensat
- Portes avec poignées intégrées et charnières pivotantes
- Glissières et grilles facilement démontable pour le nettoyage
- Joint de porte triple facilement démontable
- Grilles intérieures de 530x410
- Ouverture de grande porte de 580x1350
- Soupape d'expansión
- Dégivrage par gaz chaud

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**23**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**33**
• Ruedas / Wheels / Roulettes	**143**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ASN

Armario congelación nacional ASN 400/800

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Régimen T^{ma} (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ASN 400 BT II	687	610	2050	690	220/50	330	1	2	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
ASN 800 BT II	1385	610	2050	825	220/50	720	2	4	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario congelación nacional ASN 400/800

Reach-in freezer ASN 400/800 · Armoire congélation ASN 400/800

-18°C

ASN 400 BT II

Precio · Price · Prix €

ASN 400 BT II
1.797 €

ASN 800 BT II
2.514 €

Armario refrigeración gastronorm 2/1 ASG 700/1400

Reach-in refrigerator gastronorm 2/1 ASG 700/1400 · Armoire refrigeration gastronorme 2/1 ASG 700/1400

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 430 respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 430
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 530x650
- Claro de puerta grande de 580x1495

Technical Features

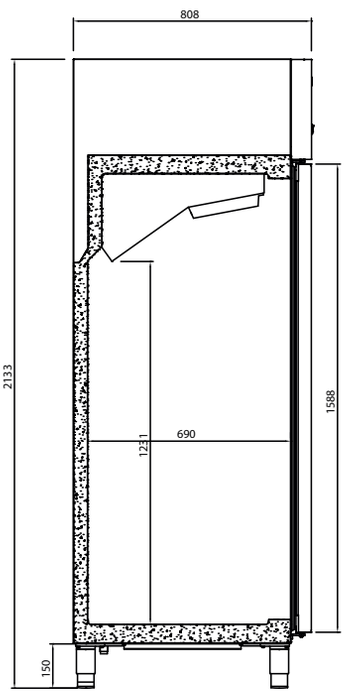
- Exterior of AISI 430 stainless steel, back of galvanized metal plate
- Interior of AISI 430 stainless steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m³.
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Triple chamber door gaskets easy to change
- Interior shelves of 530x650
- Full-height door clearance of 580x1495

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 430, dos en tôle galvanisée
- Intérieur en acier inox AISI 430
- Isolement en polyuréthane injecté a haúte présion sans CFC'S avec une densité de 40 Kg/m³.
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieures avec angle large pour faciliter le nettoyage.
- Bac inox de réévaporation des eaux de condensat
- Portes avec poignées intégrées et charnières pivotantes
- Glissières et grilles facilement démontable pour le nettoyage
- Joint de porte triple facilement démontable
- Grilles intérieures de 530x650
- Ouverture de grande porte de 580x1495

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**38**
• Ruedas / Wheels / Roulettes	**143**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ASG

Armario refrigeración gastronorm 2/1 ASG 700/1400

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Régimen T[A] (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ASG 700 II	687	800	2125	400	220/50	600	1	2	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
ASG 1400 II	1385	800	2125	875	220/50	1300	2	4	1/2	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

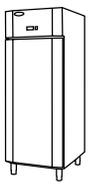
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario refrigeración gastronorm 2/1 ASG 700/1400

Reach-in refrigerator gastronorm 2/1 ASG 700/1400 · Armoire refrigeration gastronorme 2/1 ASG 700/1400

ASG 1400 II
Gastronorm 2/1

Precio · Price · Prix €



ASG 700 II
1.590 €

ASG 1400 II
2.212 €

8 Armario congelación gastronorm 2/1 ASG 700/1400

2/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 2/1

Características Técnicas

- Exterior en acero inox AISI 430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI 430
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.
- Control de temperatura final de desescarche
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 530x650
- Claro de puerta grande de 580x1495
- Válvula de expansión
- Desescarche por gas caliente

Technical Features

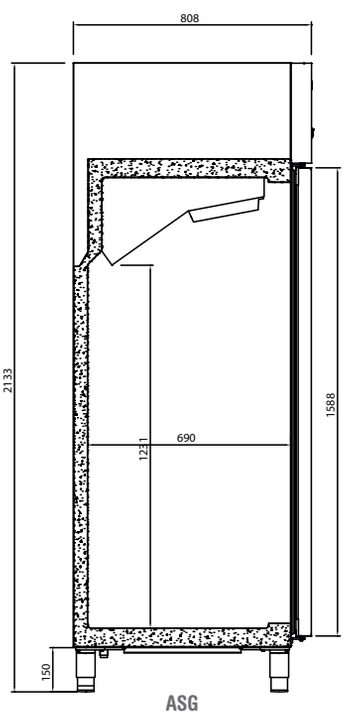
- Exterior of AISI 430 stainless steel, back of galvanized metal plate.
- Interior of AISI 430 stainless steel
- Insulation by free CFC'S polyurethane high pressure injected with density 40 Kg/m³.
- Control of final defrost temperature
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning
- Evaporation tray of stainless steel
- Doors with integrated handle and opening hinge
- Guides and shelves easy to take off for cleaning
- Triple chamber door gasket easy to change
- Interior shelves of 530x650
- Full-height door clearance of 580x1495
- Expansión valve
- Defrost by hot gas

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en acier inox AISI 430, arriére en lame galvanisée.
- Intérieur en acier inox AISI 430
- Isolement en polyuréthane injecté a haúte présion sans CFC'S avec une densité de 40 Kg/m³.
- Contrôle de température de fin de dégivrage
- Unions intérieures avec angle large pour faciliter le nettoyage
- Bac inox de réévaporation des eaux de condensat
- Portes avec poignées intégrées et charnières pivotantes
- Glissières et grilles facilement démontable pour le nettoyage
- Joint de porte triple facilement démontable
- Grilles intérieures de 530x650
- Ouverture de grande porte de 580x1495
- Soupape d'expansión
- Dégivrage par gaz chaud

Opcional · Optional · En option

	€
• Juego de guías / Set of guides / Jeux de glissières	**27**
• Parrilla / Wire shelf / Grille	**38**
• Ruedas / Wheels / Roulettes	**143**
• Frecuencia 60 Hz / Frequency 60 Hz / Fréquence 60 Hz	**Consultar / To consult**



ASG

Armario congelación gastronorm 2/1 ASG 700/1400

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Volumen cámara (L)	Nº puertas	Estantes	Compresor (HP)	Condensación	Evaporación	Régimen T^RA (32ºC)	Desescarche	Control	Refrigerante
ASG 700 BT II	687	800	2125	985	220/50	600	1	2	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a
ASG 1400 BT II	1385	800	2125	1410	220/50	1300	2	4	1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a

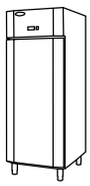
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario congelación gastronorm 2/1 ASG 700/1400

2/1 Gastronorm freezer · Armoire congélation gastronorme 2/1

ASG 1400 BT II

Precio · Price · Prix €



ASG 700 BT II
2.135 €

ASG 1400 BT II
2.942 €

336 **Armario modular desmontable Serie AMD**
Detachable cabinet of modular construction
Armoire modulaire démontable AMD

338 Serie AMD / N

338 Serie AMD / P

342 **Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600 y AMF-1000**
Incorporated group detachable cabinet of modular construction AMF-600 and AMF-1000 series
Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF-600 et AMF-1000

344 AMF 60/P 1001

344 AMF 60/P 1002

344 AMF 60/P 1802

344 AMF 60/P 1803

344 AMF 60/P 1804

344 AMF 60/P 2603

344 AMF 60/P 2604

344 AMF 60/P 2605

344 AMF 60/P 2606

344 AMF 60/MX PN 11

344 AMF 60/MX PN 22

344 AMF 60/MX PN 21

344 AMF 60/MX PN 12

344 AMF 60/MX PP 11

344 AMF 60/MX PP 22

344 AMF 60/MX PP 21

344 AMF 60/MX PP 12

345 AMF 60/N 1001

345 AMF 60/N 1002

346 AMF 10/P 1001

346 AMF 10/P 1002

346 AMF 10/P 1802

346 AMF 10/P 1803

346 AMF 10/P 1804

346 AMF 10/MX PN 11

346 AMF 10/MX PN 22

346 AMF 10/MX PN 12

346 AMF 10/MX PN 21

346 AMF 10/MX PP 11

346 AMF 10/MX PN 22

346 AMF 10/MX PP 12

346 AMF 10/MX PP 21

347 AMF 10/N 1001

347 AMF 10/N 1002

348 **Armario y cámara modular puertas de cristal**
Exposition cabinet and cold-rooms with glass doors
Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe

350 Serie AMPC / N

350 Serie AMPC / P

350 Serie CMPC / N

350 Serie CMPC / P

352 **Cámara frigorífica modular Gama Polar**
Polar Range modular cold-room
Chambre froid Gamme Polaire modulaire
2012 Nuevo

358 **Cámara frigorífica modular CM**
CM modular cold-room
Chambre froid CM modulaire

364 **Glosario de trabajos realizados**
Glossary of work carried out
Glossaire des travaux effectués

366 **Cálculo básico de presupuestos de cámaras modulares y opciones**
Basic calculation of budgets of modular cameras and options
Calcul général de devis de chambres modulaires et des options

370 **Cámara frigorífica modular CM**
CM modular cold-room
Chambre froid CM modulaire

370 **Espesor 80 mm Fondo exterior 1400 mm**

371 **Espesor 80 mm Fondo exterior 1600 mm**

372 **Espesor 80 mm Fondo exterior 1800 mm**

373 **Espesor 80 mm Fondo exterior 2000 mm**

374 **Espesor 80 mm Fondo exterior 2200 mm**

375 **Espesor 80 mm Fondo exterior 2400 mm**

376 **Espesor 80 mm Fondo exterior 2600 mm**

377 **Espesor 100 mm Fondo exterior 1440 mm**

378 **Espesor 100 mm Fondo exterior 1640 mm**

379 **Espesor 100 mm Fondo exterior 1840 mm**

380 **Espesor 100 mm Fondo exterior 2040 mm**

381 **Espesor 100 mm Fondo exterior 2240 mm**

382 **Espesor 100 mm Fondo exterior 2440 mm**

383 **Espesor 100 mm Fondo exterior 2640 mm**

384 **Equipos de refrigeración compactos**
Self-contained cooling units
Équipements de féfrigération compacts

386 **Compactos de pared · Compactos de pared centrífugos**
Self-containned wall-mounted units
Murale compacte mur · Compact centrifuge

388 **Compactos de pared alta eficiencia · Compactos de techo**
Self-containned wall-mounted units · Roof top units
Compacts mural · Compacts plafonier

390 **Compactos de techo centrífugos · Equipos semicompactos: Condesadora vertical**
Roof top units · Centrifugal self-contained units-Split units with vertical condenser
Compacts centrifuge - Équipements semi compacts: Condeseur vertical

392 **Equipos semicompactos: Condensadora horizontal axial - Evaporadora cúbica**
Split units: Horizontal condenser - Evaporating cubical
Équipement semi compacts: Condenseur horizontal axial - D'évaporation cube

394 **Equipos semicompactos: Condensadora horizontal centrífuga - Evaporadora cúbica**
Split units: Horizontal centrifugal condenser - Evaporating cubical
Équipement semi compacts: Condenseur horizontal centrifuge D'évaporation cube

396 **Equipos semicompactos: Condensadora silenciosa · Evaporadora cúbica**
Low noise split units: Low-noise condenser - Cubic-type evaporator
Équipements semicompacts: Condenseur silencieux - Evaporateur cubique

398 **Equipos para salas de manipulación: Condensadora silencios y Condensadora horizontal**
Handling equipment room: silence and Condenser Horizontal Condenser
Salle d'équipement de manutention: silence et condenseur horizontal condenseur

400 **Equipos para salas de manipulación: Condensadora centrífuga · Equipos Quasiestáticos**
Process room split units · Quasi-static split units
Équipements pour salles de manipulation · Équipements presque statiques

402 **Equipos con control humedad · Regulación y control**
Split units with control of humidity · Regulation and control
Équipements avec contrôle humidité · Regulation et contrôle

404 **Módulo HACCP · Regulación equipos con control de humedad**
HACCP Module · Electronic humidity control
Module HACCP · Régulation électronique contrôle d'humidité

406 **Regulación electrónica de alta eficiencia · Control centralizado**
High efficiency electronic regulation · Centralized control
À haut rendement à régulation électronique · Côntrol centralisé

408 **Estantería**
Normalized shelving systems
Étagères

Armario modular desmontable Serie AMD

Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

9

Características Técnicas

- Recinto formado por paneles prefabricados tipo sándwich con espesor e=80 mm de aislamiento con una densidad de 45Kg/m^3, y un coeficiente de conductividad térmico de 0,021 Kcal/mh°C, garantizando su utilización tanto en temperatura positiva (ta +) como baja temperatura (ta -)
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z 225 o ZA 225 gr/m^2) y prelacado poliéster (25 μ) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Sistema de Ensamblaje a base de Cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles
- Detalle: Piezas de alineación panel y piezas de sujeción techo que facilitan el montaje
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45 Kg/m^3, y una l (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C
- Puerta pivotante con herraje de poliamida, cerco perimetral en aleación de aluminio y anodizado Inox, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0,6 mm prelacada con poliéster y un interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 Kg/m^3
- Medidas claro de puertas: Claro Puerta Grande 610x1700 mm, Claro Puerta Pequeña 610x800 mm
- Los armarios para baja temperatura incorporan resistencia eléctrica en los marcos de las puerta y válvula de compensación de presiones

De serie:

- Cremalleras en acero inoxidable con paso de 65 mm
- Parrillas y guías extraíbles (4 juegos por claro de puerta grande)

Nota:
* Para una separación de 65 mm, el número máximo de estantes (con parrillas o bandejas de pastelería) por claro de puerta grande (1/1) es de 22 unidades, mientras que por puerta chica (1/2) es de 10 unidades
* Para una separación de 95 mm, el número máximo de estantes (con parrillas o bandejas de pastelería) por claro de puerta grande (1/1) es de 17 unidades, mientras que por puerta chica (1/2) es de 7 unidades
* Para otras medidas de armarios consultar en nuestro departamento comercial.

INFRICO, S.L. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso en beneficio del producto final.

Technical Features

- Preproduced panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation with density 45 kg/m3 and a coefficient of 0,021 kcal/mh°C thermic conductivity, which guarantees the utilisation in positive and negative temperature
- Standart coating with galvanized metal plate (Z 225 or ZA 225gr/m^2) with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Specially designed with a structural profile with a very higt ressitance with ABS plastic. Made of prefabricated interlocked sandwitch panels provided with hooks ensuring a quick and easy assembling
- Acurrate alignment between panels and corner joints with mobile brackets to help the ceilling erection. Connection with dual effect camlocks
- Insulation with polyurethane CFC free, hight pressure injectedwith density of 45 kg/m^3 and a coefficient of thermal conductivity of 0,021 Kcal/mh°C
- Pivoting door with aluminum command, stainless steel, gaskets in PVC, exterior and interior finitions in galvanized metal plate, 0,6 mm thickness, with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Standart dimensions for doors of 610x1700 mm and 610x800 mm
- Door heater and place foreseen for pressure compensation valve included for negative temperatures

In serie:

- Stainless steel ladderack
- Grate and slides (4 set per full door)

Note:
* For separation of 65mm, the maximum number of shelves (grates or patisary shelves) is 22 units for each full door (1/1), and 10 for each half door
* For separation of 95mm, the maximum number of shelves (grates or patisary shelves) is 17 units for each full door (1/1), and 7 for each half door
* For other dimensions and options, contact our sales department.

INFRICO, S.L. may infroduce some technical modifications only for havin better products.

Caractéristiques Techniques

- Enceinte formée de panneaux préfabriqués de type sandwich avec une épaisseur e= 80mm d'isolation d'une densité de 45 Kg/m^3, et un coefficient de conductivité thermique de 0,021 Kcal/mh°C, garantissant son utilisation tant à température positive (T+) qu'à faible température (T-)
- Revêtement standard en tôle acier galvanisé (Z 225 ou ZA 225 gr/m^2) et prélaqué polyester (25 μ) avec une pellicule de protection pelable, couleur blanc pyrénée 1006 et qualité alimentaire
- Système d'assemblage à base de Caisses excentriques en ABS dotées de pièces excentriques à haute résistance avec double effet et crochet renforcé assurant l'union entre les panneaux
- Détail: Pièces d'alignement du panneau et pièces de fixation du plafond facilitant le montage
- Profilés tubulaires sur le périmètre en PVC rigide de 2 mm incorporant le rayon sanitaire et injecté à l'intérieur avec mousse de polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m^3, et un Coefficient de conductivité de 0,021 Kcal/mh°C
- Porte pivotante avec ferrure en polyamide, cadre de périmètre en alliage d'aluminium et anodisé Inox, finitions extérieure et intérieure en tôle acier galvanisé d'épaisseur 0,6 mm prélaquée avec polyester et un intérieur en mousse de polyuréthane sans CFC injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m3
- Dimensions passage de portes: Passage de porte grand 610x1700 mm, Passage de porte petit 610x800 mm
- Les armoires à faible température incorporent une résistance électrique dans les cadres des portes et une soupape de compensation de pression

De série:

- Crémaillères en acier inoxydable avec pas de 65 mm
- Grilles et glissières amovibles (4 jeux pour passage de porte grand)

Note:
* Pour une séparation de 65 mm, le nombre maximum d'étagères (avec grilles ou plateaux à pâtisserie) pour un passage de porte grand (1/1) est de 22 unités, alors que pour un passage de porte petit (1/2), il est de 10 unités
* Pour une séparation de 95 mm, le nombre maximum d'étagères (avec grilles ou plateaux à pâtisserie) pour un passage de porte grand (1/1) est de 17 unités, alors que pour un passage de porte petit (1/2), il est de 7 unités
* Pour d'autres dimensions d'armoires, consultez notre département commercial.

INFRICO, S.L se réserve le droit d'introduire des modifications techniques sans préavis au profit du produit final.

Armario modular desmontable Serie AMD

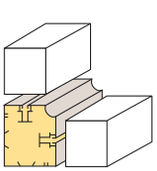
Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

Panel suelo
Floor panel
Panneau sol

Excéntrica de unión
Union's system
Système d'union

Registros
Alignment
Registres

Perfiles
Profiles
Profiles



Puertas
Doors
Portes

9

Armario modular desmontable Serie AMD

Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

Serie AMD / P

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura positiva (+0 ~ +6°C) / Positive temperature (+0 ~ +6°C) / Température positive (+0 ~ +6°C)

Recinto de panel Panel sandwich / Enceinte de panneau							Equipos de frío Cool equipment / Équipements de froid	
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas	Volumen m³	Precio	MODELOS MODELS MODÈLES	Precio
AMD / P 1001	1000	1000	2120	1-1/1	1,38	**1.584**	**MCR-NF-1010**	**1.642**
AMD / P 1002	1000	1000	2120	2-1/2	1,38	**1.828**	**MCR-NF-1010**	**1.642**
AMD / P 1802	1000	1800	2120	2-1/1	2,70	**2.559**	**MCR-NF-1012**	**1.693**
AMD / P 1803	1000	1800	2120	1-1/1 2-1/2	2,70	**2.803**	**MCR-NF-1012**	**1.693**
AMD / P 1804	1000	1800	2120	4-1/2	2,70	**3.047**	**MCR-NF-1012**	**1.693**
AMD / P 2603	1000	2600	2120	3-1/1	4,02	**3.473**	**MCR-NF-1016**	**1.907**
AMD / P 2604	1000	2600	2120	2-1/1 2-1/2	4,02	**3.717**	**MCR-NF-1016**	**1.907**
AMD / P 2605	1000	2600	2120	1-1/1 4-1/2	4,02	**3.961**	**MCR-NF-1016**	**1.907**
AMD / P 2606	1000	2600	2120	6-1/2	4,02	**4.204**	**MCR-NF-1016**	**1.907**
AMD / P 3404	1000	3400	2120	4-1/1	5,33	**4.387**	**MCR-NF-1024**	**2.331**
AMD / P 3405	1000	3400	2120	3-1/1 2-1/2	5,33	**4.631**	**MCR-NF-1024**	**2.331**
AMD / P 3406	1000	3400	2120	2-1/1 4-1/2	5,33	**4.875**	**MCR-NF-1024**	**2.331**
AMD / P 3407	1000	3400	2120	1-1/1 6-1/2	5,33	**5.118**	**MCR-NF-1024**	**2.331**
AMD / P 3408	1000	3400	2120	8-1/2	5,33	**5.362**	**MCR-NF-1024**	**2.331**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie AMD / N

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura negativa (-18 ~ -22°C) / Negative temperature (-18 ~ -22°C) / Température négative (-18 ~ -22°C)

Recinto de panel Panel sandwich / Panneau sandwich							Equipos de frío Cool equipment / Équipements de froid	
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas	Volumen m³	Precio	MODELOS MODELS MODÈLES	Precio
AMD / N 1002	1000	1000	2120	2-1/2	1,38	**2.011**	**BCR-NF-1026**	**2.203**
AMD / N 1804	1000	1800	2120	4-1/2	2,70	**3.290**	**BCR-NF-1034**	**2.321**
AMD / N 2606	1000	2600	2120	6-1/2	4,02	**4.448**	**BCR-NF-2034**	**2.637**
AMD / N 3408	1000	3400	2120	8-1/2	5,33	**5.608**	**BCR-NF-2054**	**2.958**
De serie en AMD / N: Válvula de compensación de presiones y resistencia eléctrica en Marco-Puerta								

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

(*) Modelo frigorífico partido de válvula termostática / Biblock unit with horizontal condensing unit DBO / Modèle frigorifique divisé de valve thermostat

Bases de cálculo de los equipos de frío Volume calculation conditions / Bases de calcul des équipements de froid	Armarios 0° C (Refrigeración)	Armarios -20° C (Congelación)
Densidad de carga / Load density / Densité de chargement	250 Kg/m³	250 Kg/m³
Movimiento diario / Product daily turnover / Mouvement quotidien	10%	10%
Temperatura de la mercancía a la entrada / Product entering temperature / Température de la marchandise à l'entrée	30°C	-5°C
Temperatura ambiente local / Room temperature / Température ambiante locale	30-35°C	30-35°C
Horas de funcionamiento / Product process duration / Heures de fonctionnement	16 h.	16 h.
Calor específico de la mercancía / Product specific heat / Chaleur spécifique de la marchandise	0'77	0'44

Opcional · Optional · En option

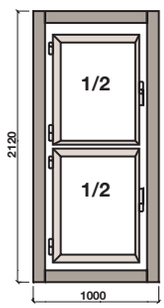
	€
• Bandeja en Acero Inoxidable 600x400 / Stainless steel trays 600x400 / Bac en Acier Inoxydable 600x400	**30**
• Juego de Guías en Acero Inoxidable / Slides in stainless steel / Jeux de glissières en Acier Inoxydable	**21**
• Parrilla en Acero Plastificado 600x400 / Shelves on a stainless steel support covered in epory / Grille en Acier Plastifié 600x400	**29**
• Contenedor de Polipropileno 600x400x120 / Polyurethane container 600x400x120 / Container de Polypropylène 600x400x120	**49**

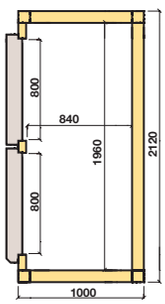
Capacidad · Capacity · Capacité

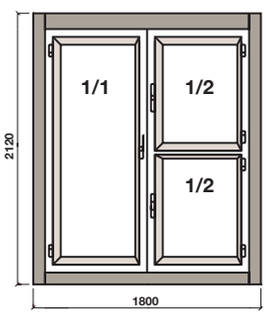
	€
• Bandejas Inoxidable de 600x400x15 por Claro Puerta 1/1 (paso de 65 mm) / Stainless steel trays 600x400x15 per full door 1/1 / Bacs Inoxydable de 600x400x15 pour passage de porte 1/1 (pas de 65mm)	**44**
• Contenedor de Polipropileno de 600x400x120 por Claro Puerta 1/1 (paso de 140 mm) / Polyurethane container 600x400x120 per full door 1/1 / Container en polypropylène de 600x400x120 pour passage de porte 1/1 (pas de 140 mm)	**24**

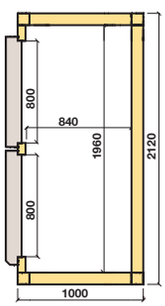
Armario modular desmontable Serie AMD

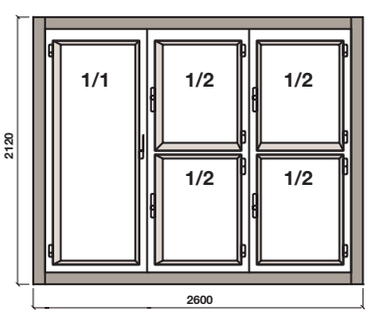
Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

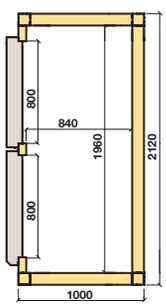


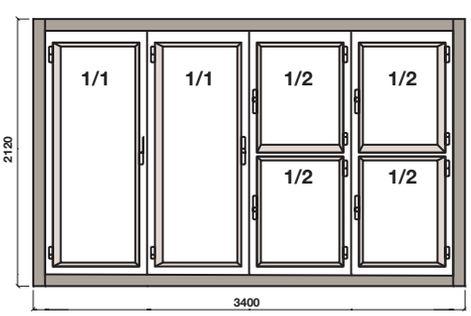


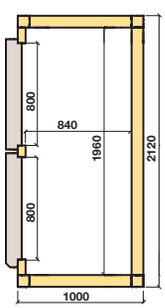












Serie AMD		
MODELOS MODELS MODÈLES	Nº puertas	Volumen m^3
AMD - 1001	1P 1/1	1,38
AMD - 1002	2P 1/2	1,38
AMD - 1802	2P 1/1	2,70
AMD - 1803	1P 1/1 2P 1/2	2,70
AMD - 1804	4P 1/2	2,70
AMD - 2603	3P 1/1	4,02
AMD - 2604	2P 1/1 2P 1/2	4,02
AMD - 2605	1P 1/1 4P 1/2	4,02
AMD - 2606	6P 1/2	4,02
AMD - 3404	4P 1/1	5,33
AMD - 3405	3P 1/1 2P 1/2	5,33
AMD - 3406	2P 1/1 4P 1/2	5,33
AMD - 3407	1P 1/1 6P 1/2	5,33
AMD - 3408	8P 1/2	5,33
Claro Puerta	1/1	610x1700
Claro Puerta	1/2	610x800

Armario modular desmontable Serie AMD

Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

9

Además de los Armarios Modulares gama AMD por independiente, se pueden presupuestar y fabricar:

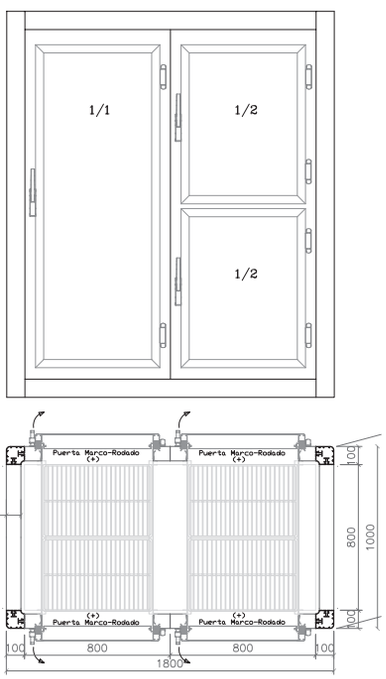
- Armarios Modulares AMD Adosados y combinarlos como se quiera (distintas temperaturas, puertas, ….)
- Armarios Modulares AMD, con otra medida de fondo (600 mm) y altura (2320 / 2520 m) distinta a la estándar
- Armarios Modulares AMD con puertas tanto en el frente como en el respaldo o sustitución de un panel marco-puerta por un panel vertical.
- Al mismo tiempo con o sin dotación interior (guías y parrillas), ….

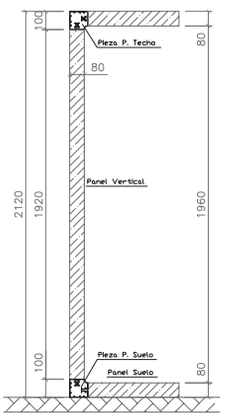
We can provide quotes for and manufacture individual Modular Cabinets of the AMD range, as well as:

- AMD Modular Adjoining Cabinets and combine them as you wish (different temperatures, doors, etc.)
- AMD Modular Cabinets, with a depth (600 mm) and height (2320/2520 m) different to the standard measurement.
- AMD Modular Cabinets with doors at both the front and back or a door-frame panel replaced with a vertical panel.
- Also, with or without interior fittings (sliders and shelves), for example.

En plus des armoires modulaires de la gamme AMD, il est possible d'établir un devis pour la fabrication des produits suivants :

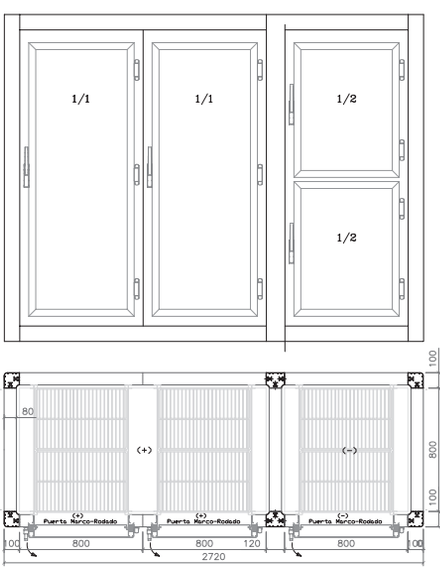
- Armoires modulaires AMD juxtaposées dans la combinaison souhaitée (différentes températures, portes...).
- Armoires modulaires AMD avec une profondeur (600 mm) et une hauteur (2 320/2 520 m) différentes de celles du modèle standard.
- Armoires modulaires AMD avec des portes tant sur le devant qu'à l'arrière ou remplacement d'un panneau cadre-porte par un panneau vertical.
- Et ce, avec ou sans équipement intérieur (guides et grilles)...

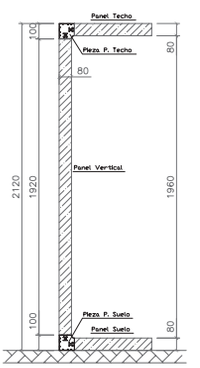




PANEL ESPESOR 80 mm
ALTURA TOTAL 2120 mm

AMD/P 1803 (Puertas a ambas caras)
1000x1800x80 Ht:2120
(+)



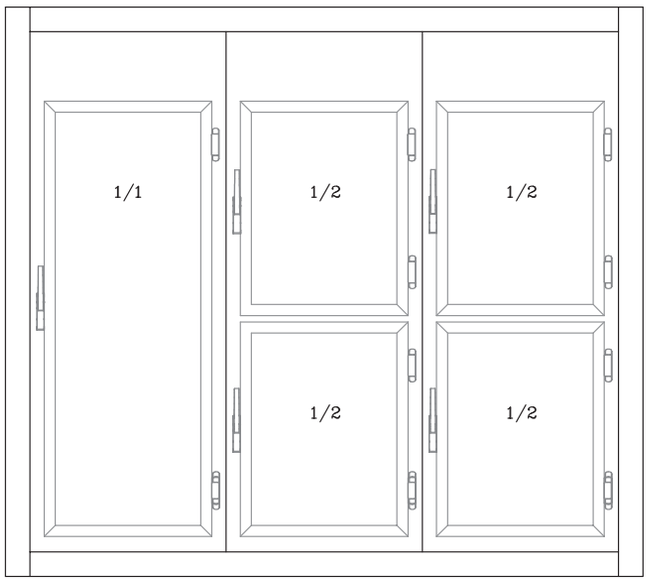


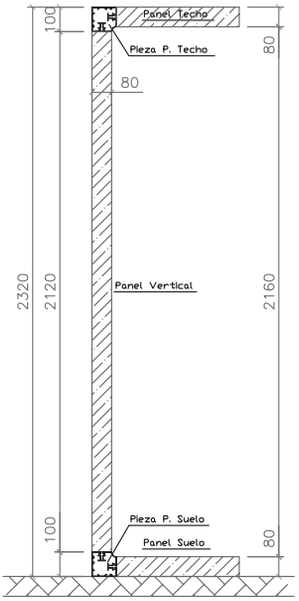
PANEL ESPESOR 80 mm
ALTURA TOTAL 2120 mm

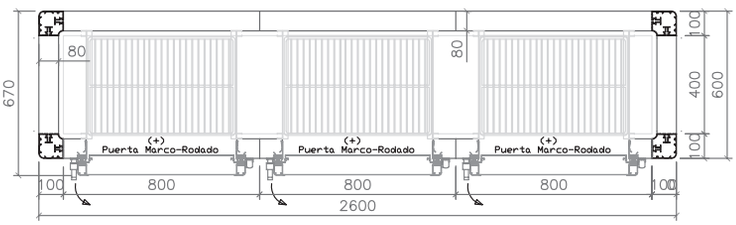
2 Adosados AMD:
1 AMD/P 1802 + 1 AMD/N 1002
1000x2720x80 Ht:2120

Armario modular desmontable Serie AMD

Detachable cabinet of modular construction · Armoire modulaire démontable AMD

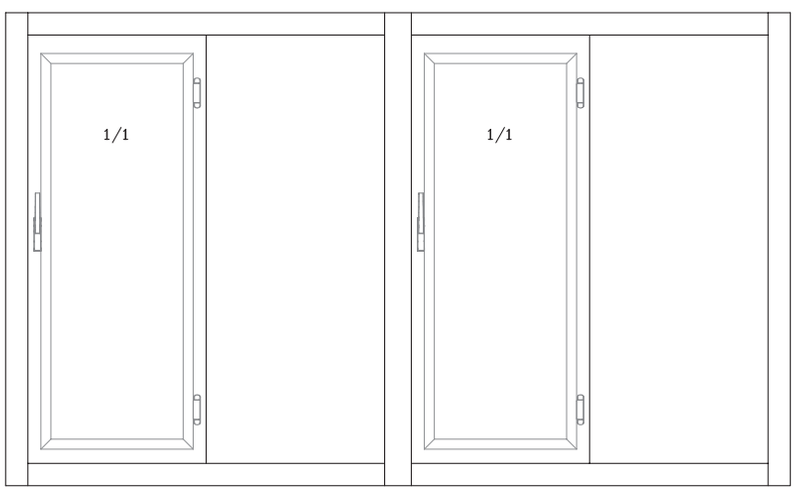


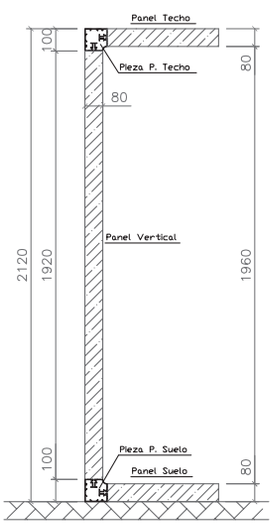




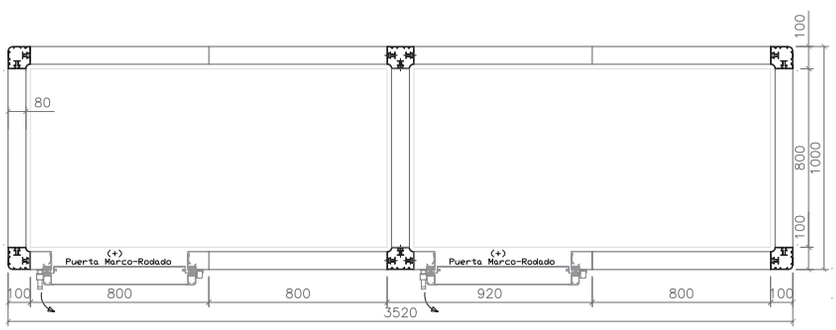
PANEL ESPESOR 80 mm
ALTURA TOTAL 2120 mm

AMD/P 2605 fondo 600
600x2600x80 Ht:2320
(+)





PANEL ESPESOR 80 mm
ALTURA TOTAL 2120 mm



2 Adosados AMD/P 1801
1000x3520x80 Ht:2120
(+)

* Sin dotación interior

9

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600 y AMF-1000

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-600 and AMF-1000 series · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 600 et AMF-1000

Características Técnicas

- Armario desmontable de construcción modular con posibilidad de realizar varias composiciones en cuanto a medidas y puertas de carga, permitiendo de esta forma una gran organización de los productos a conservar, aprovechando al máximo el espacio en cocinas, comedores, restaurantes, panaderías, confiterías, laboratorios, etc.
- Recinto formado por paneles prefabricados tipo sándwich con un espesor de 80 mm de aislamiento efectivo y una densidad de 45Kg/m^3, y un coeficiente de conductividad térmico de 0,021 Kcal/mh°C, garantizando su utilización tanto en temperatura positiva (t^a +) como baja temperatura (t^a -)
- Revestimiento exterior e interior estándar de chapa de acero galvanizado (Z 225 o ZA 225 gr/m^2) y prelacado poliéster (25 μ) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Sistema de Ensamblaje a base de Cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles.
- Piezas de alineación panel
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45Kg/m^3, y una l (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C
- Puerta pivotante con herrajes de zamak, cerco perimetral en aleación de aluminio y anodizado Inox, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado plastificada tonalidad inoxidable y espesor 0.6 mm. El interior se realiza a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 Kg/m^3 y contrapuerta encastrada con burlete de triple cámara y burlete y fácilmente sustituible
- Medidas claro de puertas: Claro Puerta Grande 610x1700 mm, Claro Puerta Pequeña 610x800 mm
- Guías, parrillas de 600x400 y soporte parrillas desmontables para limpieza
- Sistema de Frío (Condensación Ventilada) IMPABLOCK® formado por: condensador y evaporador ventilado, compresor hermético, evaporación automática del agua del evaporador, controles electrónicos e interruptor de encendido e iluminación

De serie: Cremalleras en acero inoxidable con paso de 65 mm • Parrillas o estantes (600x400) y guías extraíbles (4 juegos por claro de puerta grande, estando formado caja juego por la/s parrillas y las guías soporte de éstas). EL AMF-600 incorpora por cada estante 1 ud. de parrilla de 600x400 y el AMF-1000 incorpora por cada estante 2 udes. de parrillas 600x400 • Resistencia eléctrica marco-puerta y válvula de compensación presiones en armarios de baja temperatura
Opcional: Guías en acero inoxidable para bandejas de pastelerías (600x400 mm) • Bandejas (600x400 mm) en inoxidable • Parrillas o estantes (600x400 mm) en varilla de acero con recubrimiento epoxi • Contenedor de Polipropileno de 600x400x120 mm

Para otras medidas de armarios consultar en nuestro departamento comercial. INFRICO, S.L. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso en beneficio del producto final.

Technical Features

- Detachable cabinet of modular construction with possibility to have different composition of dimensions and different possibilities of door position, granting a good organisation of stocked products making use or de maximum space available in kitchens, restaurants, bakeries, confectioneries, laboratories, etc, ….
- Preproduced panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation with density 45Kg/m^3 and a coefficient of 0,021 Kcal/mh°C thermic conductivity, which guarantees the utilisation in positive and negative temperature.
- Standart coating Exterior with galvanized metal plate (Z 225 or ZA 225gr/m^2) with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Especially designed with a structural profile with a very higt ressitance with ABS plastic. Made of prefabricated interlocked sandwitch panels provided with hooks and easy asssembling
- Acurrate alignment between panels. Connection with dual effect camlocks
- Insulation with polyurethane CFC free, hight pressure injected with density of 45 kg/m^3 and a coefficient of thermal conductivity of 0,021 Kcal/mh°C
- Pivoting door with aluminum command, stainless steel, gaskets in PVC, exterior and interior finitions in galvanized metal plate, 0,6 mm thickness, with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Standart dimensions for doors of 610x1700 mm and 610x800 mm.
- Interior shelves of of 600x400 mm and shelves easy to take off for cleaning
- System of ventilated condensation IMPABLOCK® constructed for: ventilated condensor and evaporator, hermetic compressor, evaporation of the water of the evaporating one, electronic controls and lighting orange and green switchs

In serie: Stainless steel ladderack • Grate and slides (4 set per full door) • Door heater and place foreseen for pressure compensation valve included for negative temperature)
As option : • Slides in stainless steel for tray (600x400 mm) • Stainless steel trays (600x400 mm) • Shelves or grates (600x400 mm) on a stainless steel support covered in epoxi • Polyurethane container 600x400x120 mm

For other dimensions and options, contact our sales department. INFRICO, S.L. may infroduce some technical modifications only for having better products

Caractéristiques Techniques

- Armoire démontable de construction modulaire avec possibilité de réaliser plusieurs compositions quant aux dimensions et aux portes de chargement, permettant une grande organisation des produits à conserver, profitant au maximum de l'espace dans les cuisines, les salles à manger, les restaurants, les boulangeries, les confiseries, les laboratoires, ect.
- Enceinte formée de panneaux préfabriqués de type sandwich avec une épaisseur de 80 mm d'isolation et une densité de 45Kg/m^3, et une conductivité thermique de 0,021 Kcal/mh°C, garantissant son utilisation tant à température positive (T+) qu'à faible température (T-)
- Revêtement extérieur et intérieur standard en tôle acier galvanisé (Z 225 ou ZA 225 gr/m2) et prélaqué polyester (25 μ) avec une pellicule de protection pelable, couleur blanc pyrénée 1006 et qualité alimentaire
- Système d'assemblage à base de Caisses excentriques en ABS dotées de pièces excentriques à haute résistance avec double effet et crochet renforcé assurant l' union entre les panneaux
- Pièces d'alignement de panneaux
- Profilés tubulaires sur le périmètre en PVC rigide de 2 mm incorporant le rayon sanitaire et injecté à l'intérieur avec mousse de polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m^3, et un Coefficient de conductivité de 0,021 Kcal/mh°C
- Porte pivotante avec ferrure de Zamak, cadre de périmètre en alliage d'aluminium et anodisé Inox, finitions extérieure et intérieure en tôle acier galvanisé plastifié tonalité inoxydable et épaisseur 0,6 mm. L'intérieur est fait en mousse de polyuréthane sans CFC injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m3 et avec une contre-porte encastrée avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Dimensions passage de portes: Passage de porte grand 610x1700 mm, Passage de porte petit 610x800 mm
- Glissières, grilles de 600x400 et support de grilles démontables pour le nettoyage
- Système de Refroidissement (Condensation ventilée) IMPABLOCK® formé par: un condensateur et un évaporateur ventilé, une compresseur hermétique, évaporation automatique de l'eau de l'évaporateur, contrôles électroniques et interrupteur de mis en marche et d'éclairage

De série: Crémaillères en acier inoxydable avec pas de 65 mm • Grilles ou étagères (600x400) et glissières amovibles (4 jeux pour passage de porte, le jeux de caisse étant formé par les grilles et les glissières les supportant). Le AMF-600 incorpore pour chaque étagère 1 grille de 600x400 et le AMF-1000 incorpore pour chaque étagère 2 grilles de 600x400 • Résistance électronique cadre-porte et soupape de compensation de pression pour les armoires à faible température
Option: Glissières en acier inoxydable pour des plateaux à pâtisserie (600x400) • Plateaux (600x400mm) en acier inoxydable • grilles ou étagères (600x400 mm) en tige en acier avec revêtement epoxy • Container en polypropylène de 600x400x120 mm

Pour d'autres dimensions d'armoires, consultez notre département commercial. INFRICO, S.L se réserve le droit d'introduire des modifications techniques sans préavis au profit du produit final.

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600 y AMF-1000

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-600 and AMF-1000 series · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 600 et AMF-1000

SERIE AMF-600 y AMF-1000

9

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-600 serie · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 600

Serie AMF-600 (Simple Bandeja Euronorma), Tª Positiva (+).- AMF60 / P

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m³)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF60/P1001	1000	673	2470	610x1700	740	220/50	0,64	1 P 1/1	4	Sí	3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**2.170**
AMF60/P1002	1000	673	2470	610x800	740	220/50	0,64	2 P 1/2	4	Sí	3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**2.424**
AMF60/P1802	1800	673	2470	610x1700	1610	220/50	1,25	2P 1/1	4	Sí	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3.463**
AMF60/P1803	1800	673	2470	610x800 610x1700	1610	220/50	1,25	1P 1/1 2P 1/2	4	Sí	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3.718**
AMF60/P1804	1800	673	2470	610x800	1610	220/50	1,25	4P 1/2	4	Sí	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3.971**
AMF60/P2603	2600	673	2470	610x1700	1610	220/50	1,87	3P 1/1	4	Sí	3/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.447**
AMF60/P2604	2600	673	2470	610x800 610x1700	1610	220/50	1,87	2P 1/1 2P 1/2	4	Sí	3/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.700**
AMF60/P2605	2600	673	2470	610x800 610x1700	1610	220/50	1,87	1P 1/1 4P 1/2	4	Sí	3/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.954**
AMF60/P2606	2600	673	2470	610x800	1610	220/50	1,87	6P 1/2	4	Sí	3/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5.207**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie AMF-600 (Simple Bandeja Euronorma), Mixto AMF60 / MX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m³)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF60/MXPN11 601 P + 601 N	1920	673	2470	610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	2 P 1/1	4	Sí	3/8-1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.041**
AMF60/MXPN22 602 P + 602 N	1920	673	2470	610x800	2030	220/50	0,64 + 0,64	4 P •	4	Sí	3/8-1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.417**
AMF60/MXPN21 602 P + 601 N	1920	673	2470	610x800 610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	2 P • 1 P 1/1	4	Sí	3/8-1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.296**
AMF60/MXPN12 601 P + 602 N	1920	673	2470	610x800 610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	1 P 1/1 2 P •	4	Sí	3/8-1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.163**
AMF60/MXPP11 601 P + 601 P	1920	673	2470	610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	2P 1/1	4	Sí	3/8-3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.486**
AMF60/MXPP22 602 P + 602 P	1920	673	2470	610x800	2030	220/50	0,64 + 0,64	4 P •	4	Sí	3/8-3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.861**
AMF60/MXPP21 602 P + 601 P	1920	673	2470	610x800 610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	2 P • 1 P 1/1	4	Sí	3/8-3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.740**
AMF60/MXPP12 601 P + 602 P	1920	673	2470	610x800 610x1700	2030	220/50	0,64 + 0,64	1 P 1/1 2 P •	4	Sí	3/8-3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.740**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-600

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-600 serie · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 600

Serie AMF-600 (Simple Bandeja Euronorma), Tª Negativa (-).- AMF60 / N

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m³)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF60/N1001	1000	673	2470	610x1700	1290	220/50	0,64	1 P 1/1	4	No	1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	**3.104**
AMF60/N1002	1000	673	2470	610x800	1290	220/50	0,64	2 P 1/2	4	No	1	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	**3.225**

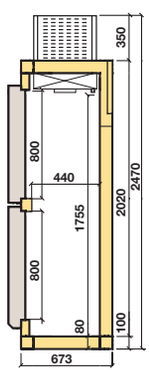
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

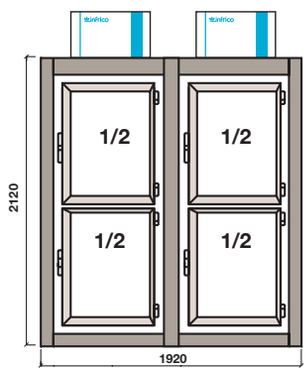
Opcional · Optional · En option

	€
• Bandeja en Acero Inoxidable 600x400 / Stainless steel trays 600x400 / Bac en Acier Inoxydable 600x400	**30**
• Juego de Guías en Acero Inoxidable / Slides in stainless steel / Jeux de glissières en Acier Inoxydable	**15**
• Parrilla en Acero Plastificado 600x400 / Shelves on a stainless steel support covered in epory / Grille en Acier Plastifié 600x400	**29**
• Contenedor de Polipropileno 600x400x120 / Polyurethane container 600x400x120 / Container de Polypropylène 600x400x120	**49**

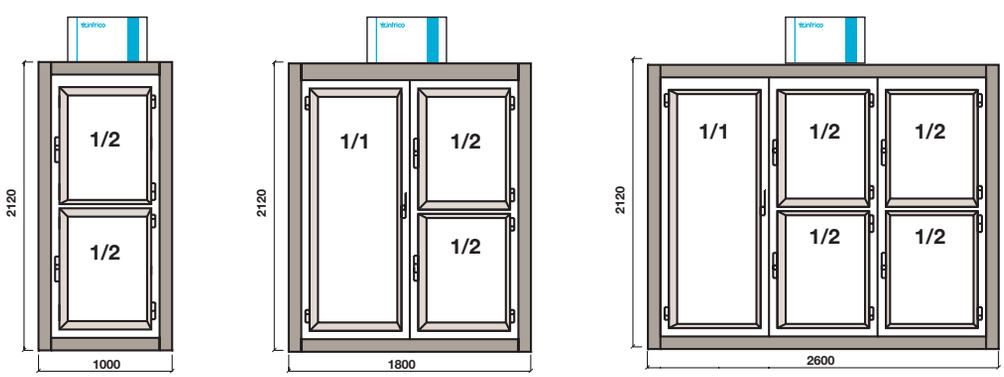
Opcional · Optional · En option

	€
• 10 Contenedores de Polipropileno 600x400x120 y 10 Guías de Acero Inoxidable / 10 polyurethane containers 600x400x120 and 10 slides in stainless steel / 10 Containers de Polypropylène 600x400x120 et 10 Glissières d'Acier Inoxydable	**630**
• 20 Bandejas en Acero Inoxidable 600x400 y 20 Guías de Acero Inoxidable / 20 stainless steel trays 600x400 and 20 slides in stainless steel / 20 Bacs en Acier Inoxydable 600x400 et 20 Glissières d'Acier Inoxydable	**880**





AMF-Serie 600 Adosados -Mixto
(Simple Bandeja Euronorma 600x400)



AMF-Serie 600
(Simple Bandeja Euronorma 600x400)

9

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-1000

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-1000 serie · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 1000

Serie AMF-1000 (Doble Bandeja Euronorma), Tª Positiva (+) AMF10 / P

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m³)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF10/P1001	1000	1073	2470	610x1700	1610	220/50	1,20	1 P 1/1	4	No	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**2.833**
AMF10/P1002	1000	1073	2470	610x800	1610	220/50	1,20	2 P 1/2	4	No	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3.086**
AMF10/P180	1800	1073	2470	610x1700	1610	220/50	2,40	2P 1/1	4	No	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**3.848**
AMF10/P1803	1800	1073	2470	610x800 610x1700	1610	220/50	2,40	1P 1/1 2P 1/2	4	No	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.102**
AMF10/P1804	1800	1073	2470	610x800	1610	220/50	2,40	4P 1/2	4	No	5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**4.355**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie AMF-1000 (Doble Bandeja Euronorma), Mixto AMF10 / MX

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m³)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF10/MXPN11 1001 P + 1001 N	1920	1073	2470	610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	2 P 1/1	4	No	5/8- 1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.848**
AMF10/MXPN22 1002 P + 1002 N	1920	1073	2470	610x800	3010	220/50	1,20 + 1,20	4 P •	4	No	5/8- 1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**6.222**
AMF10/MXPN12 1001 P + 1002 N	1920	1073	2470	610x800 610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	1 P 1/1 2 P 1/2	4	No	5/8- 1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**5.969**
AMF10/MXPN21 1002 P + 1001 N	1920	1073	2470	610x800 610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	2 P • 1 P 1/1	4	No	5/8- 1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a R 404 a	**6.101**
AMF10/MXPP11 1001 P + 1001 N	1920	1073	2470	610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	2P 1/1	4	No	5/8-5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5.263**
AMF10/MXPN22 1002 P + 1002 P	1920	1073	2470	610x800	3010	220/50	1,20 + 1,20	4 P •	4	No	5/8-5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5.638**
AMF10/MXPP12 1001 P + 1002 P	1920	1073	2470	610x800 610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	1 P 1/1 2 P •	4	No	5/8-5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5.516**
AMF10/MXPP21 1002 P + 1001 P	1920	1073	2470	610x800 610x1700	3010	220/50	1,20 + 1,20	2 P • 1 P 1/1	4	No	5/8-5/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC -2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a	**5.516**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario Modular Desmontable Grupo Incorporado series AMF-1000

Incorporated Group detachable cabinet of modular construction AMF-1000 serie · Armoire modulaire démontable groupe integré série AMF 1000

Serie AMF-1000 (Doble Bandeja Euronorma), Tª Negativa (-) AMF10 / N

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volúmen (m^3)	Nº puertas	Estantes por puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante	Precio
AMF10/N1001	1000	1073	2470	610x1700	1390	220/50	1,20	1 P 1/1	4	No	1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	**3.400**
AMF10/N1002	1000	1073	2470	610x800	1390	220/50	1,20	2 P 1/2	4	No	1 1/4	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-18ºC/-22ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 404 a	**3.522**

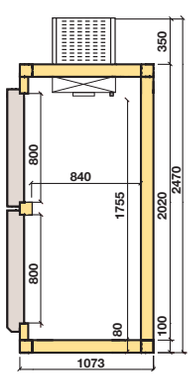
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

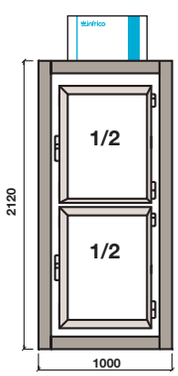
Opcional · Optional · En option

	€
• Bandeja en Acero Inoxidable 600x400 / Stainless steel trays 600x400 / Bac en Acier Inoxydable 600x400	**30**
• Juego de Guías en Acero Inoxidable / Slides in stainless steel / Jeux de glissières en Acier Inoxydable	**21**
• Parrilla en Acero Plastificado 600x400 / Shelves on a stainless steel support covered in epory / Grille en Acier Plastifié 600x400	**29**
• Contenedor de Polipropileno 600x400x120 / Polyurethane container 600x400x120 / Container de Polypropylène 600x400x120	**49**

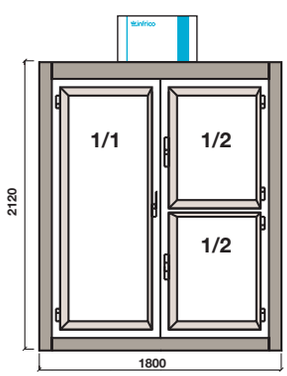
Opcional · Optional · En option

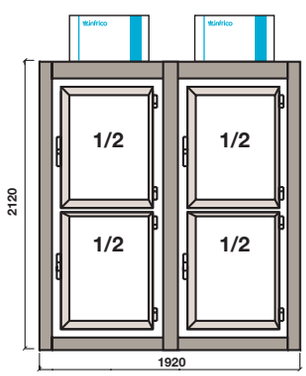
	€
• 20 Contenedores de Polipropileno 600x400x120 y 20 Guías de Acero Inoxidable / 20 polyurethane containers 600x400x120 and 20 slides in stainless steel / 20 Containers de Polypropylène 600x400x120 et 20 Glissières d'Acier Inoxydable	**1.190**
• 40 Bandejas en Acero Inoxidable 600x400 y 40 Guías de Acero Inoxidable / 40 stainless steel trays 600x400 and 40 slides in stainless steel / 40 Bacs en Acier Inoxydable 600x400 et 40 Glissières d'Acier Inoxydable	**1.620**





AMF-Serie 1000
(Doble Bandeja Euronorma 600x400)





AMF-Serie 1000 Adosados -Mixto
(Doble Bandeja Euronorma 600x400)

9 Armario y cámara modular puertas de cristal

Modular exposition cabinet and cold-rooms with glass doors · Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe

Características Técnicas

- Recinto formado por paneles prefabricados tipo sándwich con espesor s=80 mm de aislamiento con una densidad de 45Kg/m3, y un coeficiente de conductividad térmico de 0,021 Kcal/mh°C, garantizando su utilización tanto en temperatura positiva (ta +) como baja temperatura (ta -)
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z 225 o ZA 225 gr/m2) y prelacado poliéster (25 μ) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Para cámaras modulares puertas de cristal CMPC (temperatura + y -) suelo estándar de 100 mm, siendo la cara interior realizada en Acero Inoxidable AISI 304 antideslizante y la cara exterior a base de chapa de acero galvanizado prelacada con poliéster
- Sistema de Ensamblaje a base de Cajas excéntricas ABS de dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles
- Detalle: piezas de alineación panel y piezas de sujeción techo que facilitan el montaje
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45Kg/m^3, y una l (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C
- Módulos de Puerta de cristal Iluminados y marcos calefactados con vidrio triple para temperatura positiva y térmico con regulador de voltaje para temperatura negativa

Nota:

- Los Modelos AMPC/N (Armarios de puertas de cristal y ta negativa [-]) incluyen de serie resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones
- Los Modelos CMPC/N (Cámaras de puertas de cristal y ta negativa [-]) incluyen de serie resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones

Para otras medidas de armarios consultar en nuestro departamento comercial.

INFRICO, S.L. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso en beneficio del producto final.

Technical Features

- Preproduced panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation with density 45Kg/m^3 and a coefficient of 0,021 Kcal/mh°C thermic conductivity, which guarantees the utilisation in positive and negative temperature
- Standart coating with galvanized metal plate (Z 225 or ZA 225gr/m^2) with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Nonskid Floor in stainless steel AISI 304 of 100 mm for positive and negative cold-rooms with glass doors CMPC and exterior face made with galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Especially designed with a structural profile with a very higt ressitance with ABS plastic. Made of prefabricated interlocked sandwitch panels provided with hooks ensuring a quick and easy asssembling
- Acurrate alignment between panels and corner joints with mobile brackets to help the ceilling erection. Connection with dual effect camlocks
- Insulation with polyurethane CFC free, hight pressure injected with density of 45 kg/m3 and a coefficient of thermal conductivity of 0,021 Kcal/mh°C
- Triple Glass doors set with triple glass for positive temperature and thermic for negative temperature.

Note:

- Models AMPC/N (cabinets with glass doors and negative temperature) have included as standard door frame heating element and depression valve
- Models CMPC/N (Cold rooms with glass door and negative temperature) have included as standard door frame heating element and depression valve

For other dimensions and options, contact our sales department.

INFRICO, S.L. may infroduce some technical modifications only for having better products.

Caractéristiques Techniques

- Enceinte formée de panneaux préfabriqués de type sandwich avec une épaisseur de s=80mm d'isolation d'une densité de 45Kg/m3, et un coefficient de conductivité thermique de 0,021 Kcal/mh°C, garantissant son utilisation tant à température positive (T+) qu'à faible température (T-)
- Revêtement standard en tôle acier galvanisé (Z 225 ou ZA 225 gr/m2) et prélaqué polyester (25 μ) avec une pellicule de protection pelable, couleur blanc pyrénée 1006 et qualité alimentaire
- Pour chambres modulaires avec portes en verre CMPC (température + et -) sol standard de 100 mm, avec la face intérieure en Acier Inoxydable AISI 304 antidérapant et la face extérieure en tôle acier galvanisé prélaquée avec polyester
- Système d'assemblage à base de Caisses excentriques en ABS dotées de pièces excentriques à haute résistance avec double effet et crochet renforcé assurant l'union entre les panneaux
- Détail: pièces d'alignement du panneau et pièces de fixation du plafond facilitant le montage
- Profilés tubulaires sur le périmètre en PVC rigide de 2 mm incorporant le rayon sanitaire et injecté à l'intérieur avec mousse de polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m3, et un Coefficient de conductivité de 0,021 Kcal/mh°C
- Modules de porte en verre éclairés et cadres chauffés avec verre épais pour température positive et thermique avec régulateur de température Négative

Note:

- Les Modèles AMPC/N (Armoires avec portes en verre et T négative [-]) incluent pour de série une résistance dans le cadre de la porte et une soupape de compensation de pression
- Les modèles AMPC/N (Chambres de portes avec verre et T négative [-]) incluent de série une résistance électrique dans le cadre de la porte et une soupape de compensation de pression

Pour d'autres dimensions d'armoires, consultez notre département commercial.

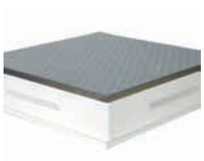
INFRICO, S.L se réserve le droit d'introduire des modifications techniques sans préavis au profit du produit final.

Armario y cámara modular puertas de cristal
Modular exposition cabinet and cold-rooms with glass doors · Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe

SERIE AMPC y CMPC

Panel suelo
Floor panel
Panneau sol

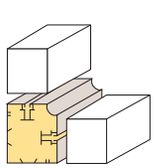
Panel suelo CMPC
Floor panel CMPC
Panneau sol CMPC



Excéntrica de unión
Union's system
Système d'union

Registros
Alignment
Registres

Perfiles
Profiles
Profiles



9 Armario y cámara modular puertas de cristal

Modular exposition cabinet and cold-rooms with glass doors · Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe

Serie AMPC / P

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura positiva / Positive temperature / Température positive (+0 ~ +6°C)

Recinto de panel y puertas de cristal Panel sandwich and glass door / Enceinte panneau et portes vitrées							
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas cristal	Nº puertas ciegas	Volumen m³	Precio
AMPC / P 1001	1000	1000	2120	1	0	1,38	**2.545**
AMPC / P 1802	1000	1800	2120	2	0	2,70	**4.104**
AMPC / P 2603	1000	2600	2120	3	0	4,02	**5.547**
AMPC / P 3404	1000	3400	2120	4	0	5,33	**6.627**
AMPC / P 4205	1000	4200	2120	5	0	6,65	**8.139**

Serie CMPC / P

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura positiva / Positive temperature / Température positive (+0 ~ +6°C)

Recinto de panel y puertas de cristal Panel sandwich and glass door / Enceinte panneau et portes vitrées							
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas cristal	Nº puertas ciegas	Volumen m³	Precio
CMPC / P 1001	1800	1000	2140	1	1	2,70	**4.027**
CMPC / P 1802	1800	1800	2140	2	1	5,27	**5.759**
CMPC / P 2603	1800	2600	2140	3	1	7,84	**7.470**
CMPC / P 3404	1800	3400	2140	4	1	10,41	**9.514**
CMPC / P 4205	1800	4200	2140	5	1	13,00	**9.829**

Serie AMPC / N

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura negativa / Negative temperature / Température négative (-18 ~ -22°C)

Recinto de panel y puertas de cristal Panel sandwich and glass door / Enceinte panneau et portes vitrées							
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas cristal	Nº puertas ciegas	Volumen m³	Precio
AMPC / N 1001	1000	1000	2120	1	0	1,38	**2.878**
AMPC / N 1802	1000	1800	2120	2	0	2,70	**4.765**
AMPC / N 2603	1000	2600	2120	3	0	4,02	**5.917**
AMPC / N 3404	1000	3400	2120	4	0	5,33	**6.912**

Serie CMPC / N

Espesor de Aislamiento 80 mm / Thickness of 80 mm insulation / Épaisseur d'Isolement 80 mm
Temperatura negativa / Negative temperature / Température négative (-18 ~ -22°C)

Recinto de panel y puertas de cristal Panel sandwich and glass door / Enceinte panneau et portes vitrées							
MODELOS MODELS MODÈLES	Fondo	Largo	Alto	Nº puertas cristal	Nº puertas ciegas	Volumen m³	Precio
CMPC / N 1001	1800	1000	2140	1	1	2,70	**4.476**
CMPC / N 1802	1800	1800	2140	2	1	5,27	**6.603**
CMPC / N 2603	1800	2600	2140	3	1	7,84	**8.708**
CMPC / N 3404	1800	3400	2140	4	1	10,41	**11.063**

Nota: En los recintos de temperatura negativa los cristales de las puertas son térmicos. / Note: All cabinets and cold-rooms of negative temperature, door´s glasses are thermics. / Note : Dans les enceintes de température négative les vitrées des portes sont thermiques.

Módulos de estanterías Set of shelves / Modules d'étagères	Nº conjuntos estantes	Nº de bazar base	€
Módulo de estanterías para 1 puerta Set of shelves per 1 door Modules d'étagères pour 1 porte	4	1	**940**
Módulo de estanterías para 2 puertas Set of shelves per 2 doors Modules d'étagères pour 2 portes	8	2	**1.795**
Módulo de estanterías para 3 puertas Set of shelves per 3 doors Modules d'étagères pour 3 portes	12	3	**2.631**
Módulo de estanterías para 4 puertas Set of shelves per 4 doors Modules d'étagères pour 4 portes	16	4	**3.547**

Accesorios de módulos de estanterías Set of shelves accesories / Accessoires de modules d'étagères	€
Separador de varilla / Stick divider / Séparateur de tige 618x150	**16**
Módulo publicitario / Advertisement space / Module publicitaire	**To consult - Consultar**

Nota: Por cada puerta, el módulo de estanterías está formado por 4 conjuntos-estantes y 1 bazar base, mientras que cada conjunto-estante está formado por el estante, dos cartelas, un etiquetero y una barandilla frontal. / Note: Per each door, the set of shelves are consisted of 4 grates set and 1 basement grate. Every grates set are consisted of a grate, 2 support preces, a level space and frontal top. / Note: Pour chaque porte, le module d'étagères est formé par 4 ensembles d'étagères et 1 grille de base, alors que chaque ensemble-étagère est formé par une étagère, deux goussets, un porte-étiquette et un garde-corps frontal.

Armario y cámara modular puertas de cristal
Modular exposition cabinet and cold-rooms with glass doors · Armoire et chambre modulaire démontable porte vitrée sans groupe

9

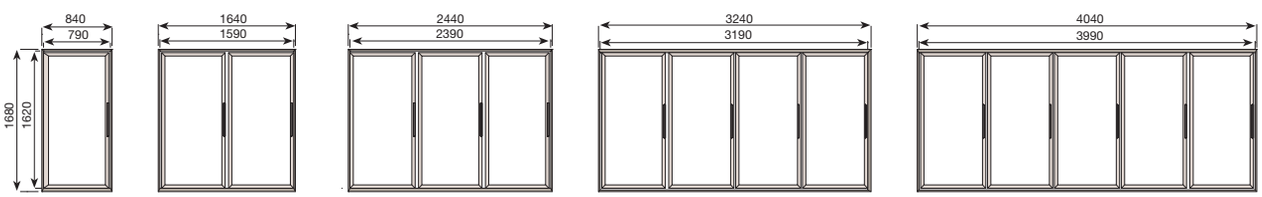
Módulos de puertas de cristal temperatura positiva (+0 ~ +6°C) Glass doors set with positive temperature (+0 ~ +6°C) Porte vitrée avec temperature positive (+0 ~ +6°C)	
Cristal triple, cerco calefactado y marco con iluminación Triple glass, illuminated and thermic france Vitrée triple, paroi thermique et cadre avec illumination	Precio
Módulo de puerta de cristal (1 puerta-vano) Glass door set (1 door) / Module porte vitrée (1 porte)	1.495
Módulo de puerta de cristal (2 puertas-vanos) Glass door set (2 doors) / Module porte vitrée (2 portes)	2.748
Módulo de puerta de cristal (3 puertas-vanos) Glass door set (3 doors) / Module porte vitrée (3 portes)	4.023
Módulo de puerta de cristal (4 puertas-vanos) Glass door set (4 doors) / Module porte vitrée (4 portes)	5.290
Módulo de puerta de cristal (5 puertas-vanos) Glass door set (5 doors) / Module porte vitrée (5 portes)	6.558
Módulo de puerta de cristal (6 puertas-vanos) Glass door set (6 doors) / Module porte vitrée (6 portes)	8.023

Módulos de puertas de cristal temperatura negativa (-18 ~ -25°C) Glass doors set with negative temperature (-18 ~ -25°C) Porte vitrée avec temperature negative (-18 ~ -25°C)	
Cristal térmico 1 cámara, cerco calefactado y marco con iluminación Thermic glass, illuminated and thermic france Vitrée thermique, paroi thermique et cadre avec illumination	Precio
Módulo de puerta de cristal (1 puerta-vano) Glass door set (1 door) / Module porte vitrée (1 porte)	1.914
Módulo de puerta de cristal (2 puertas-vanos) Glass door set (2 doors) / Module porte vitrée (2 portes)	3.495
Módulo de puerta de cristal (3 puertas-vanos) Glass door set (3 doors) / Module porte vitrée (3 portes)	5.094
Módulo de puerta de cristal (4 puertas-vanos) Glass door set (4 doors) / Module porte vitrée (4 portes)	6.658
Módulo de puerta de cristal (5 puertas-vanos) Glass door set (5 doors) / Module porte vitrée (5 portes)	8.216
Módulo de puerta de cristal (6 puertas-vanos) Glass door set (6 doors) / Module porte vitrée (6 portes)	9.568

Nota 1: Los módulos de puertas de cristal para temperatura negativa además incluyen regulador de voltaje / Note 1: The modules with glass doors for negative temperatures also include voltage regulator. / Note 1 : Les modules de portes vitrées pour température négative incluent en plus un régulateur.
Nota 2: Los módulos de puertas de cristal no incluyen cuadro con reactancias / Note 2: The modules with glass doors do not include a reactor panel./ Note 2 : Les modules de portes vitrées n'incluent pas de commande de réactances

Módulos de puertas de cristal / Glass door set / Module portes vitrées

	Temperatura positiva (+0 ~ +6°C) Positive temperature (+0 ~ +6°C)				Temperatura negativa (-18 ~ -22°C) Negative temperature (-18 ~ -22°C)		
	AMPC/P 1001 CMPC/P 1001	AMPC/P 1802 CMPC/P 1802	AMPC/P 2603 CMPC/P 2603	AMPC/P 3404 CMPC/P 3404	AMPC/N 1802 CMPC/N 1802	AMPC/N 2603 CMPC/N 2603	AMPC/N 3404 CMPC/N 3404
Iluminación W / Lighting W / Éclairage W	140	180	240	360	140	240	360
Resistencia eléctrica W / Electric heater W / Résistance électrique W	130	250	360	480	130	360	480
N° de puertas de cristal / Number of glass doors / Nb portes vitrées	1	2	3	4	1	3	4



Armario Serie AMPC carga frontal
espesor 80 mm [ta (+) y ta (-)]

Serie AMPC cabinet with frontal load
thickness 80 mm [ta (+) y ta (-)]

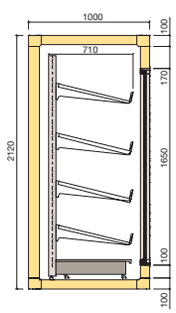
Armoire Série AMPC charge frontale
épaisseur 80 mm [ta (+) y ta (-)]

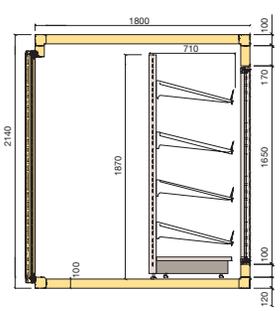
Cámara Serie CMPC carga posterior
espesor 80 mm [ta (+) y ta (-)]

Serie CMPC cold-room with rear load
thickness 80 mm [ta (+) y ta (-)]

Chambre Série CMPC charge postérieure
épaisseur 80 mm [ta (+) y ta (-)]

MODELOS MODELS MODÈLES	Régimen TRA	Fondo	Largo	Alto	Volumen m³	N° puertas cristal
AMPC/P 1001	+	1000	1000	2120	1,38	1
AMPC/P 1802	+	1000	1800	2120	2,70	2
AMPC/P 2603	+	1000	2600	2120	4,02	3
AMPC/P 3404	+	1000	3400	2120	5,33	4
AMPC/P 4205	+	1000	4200	2120	6,65	5
AMPC/N 1001	-	1000	1000	2120	1,38	1
AMPC/N 1802	-	1000	1800	2120	2,70	2
AMPC/N 2603	-	1000	2600	2120	4,02	3
AMPC/N 3404	-	1000	3400	2120	5,33	4





MODELOS MODELS MODÈLES	Régimen TRA	Fondo	Largo	Alto	Volumen m³	N° puertas cristal
CMPC/P 1001	+	1800	1000	2140	2,70	1
CMPC/P 1802	+	1800	1800	2140	5,27	2
CMPC/P 2603	+	1800	2600	2140	7,84	3
CMPC/P 3404	+	1800	3400	2140	10,41	4
CMPC/P 4205	+	1800	4200	2140	12,99	5
CMPC/P 1001	+	1800	1000	2140	2,70	1
CMPC/N 1802	-	1800	1800	2140	5,27	2
CMPC/N 2603	-	1800	2600	2140	7,84	3
CMPC/N 3404	-	1800	3400	2140	10,41	4

9

Cámara frigorífica modular Gama Polar

Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

Características Técnicas

- Construcción modular con posibilidad de realizar múltiples composiciones tanto en longitud, altura y espesor de panel.
- Excelente calidad de aislamiento térmico con una densidad de 45Kg/m^3 y un coeficiente de conductividad térmica λ = 0.021 Kcal/mh°C.
- Las puertas garantizan un cierre total hermético, tienen la posibilidad de colocación en los cuatro lados de la cámara y ambos sentidos de apertura.
- Innovador perfil radio sanitario, de fácil colocación que se incorpora al mismo tiempo que se ensamblan los paneles y ahorrando enormemente el tiempo de montaje.

Technical Features

- Its modular construction offers more possibilities to change the height, width and thickness of the panels.
- Insulated with polyurethane with a density of 45 Kg/m^3 and a coefficient of thermal conductivity of λ =0,021 Kcal/mh°C.
- Doors with automatic closing and key locks and an inside safety opening for an airtight seal. There are possibilities of positioning the door and the cold unit on any of the 4 sides of the cold-room.
- Innovative sanitary profile with a quick and easy assembly offers substantial time savings.

Caractéristiques Techniques

- Construction modulaire avec possibilité de réaliser plusieurs compositions en fonction de la longueur, la hauteur et l'épaisseur de panneau
- Excellente qualité d'isolation thermique d'une densité de 45Kg/m^3 et avec un coefficient de conductivité thermique λ = 0,021 Kcal/mh°C
- Les portes garantissent une fermeture totale et peuvent être placées sur les quatre côtés de la chambre et les deux sens d'ouverture.
- Profil innovateur radio sanitaire, de mise en place facile qui est incorporée en même temps qu'on rejoint les panneaux et en économisant énormément le temps d'assemblage.

Cámara frigorífica modular Gama Polar

Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

2012 Nuevo

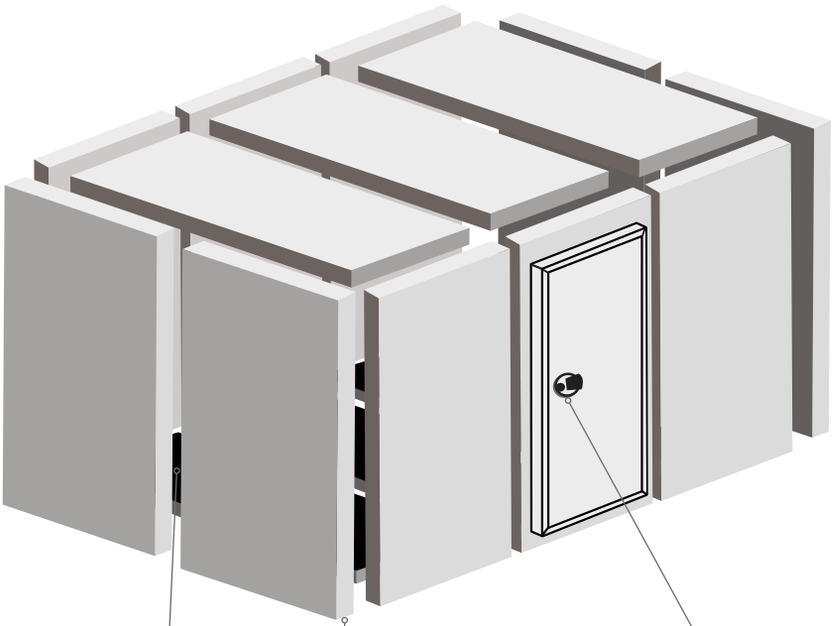
GAMA POLAR

9

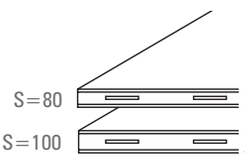
Cámara frigorífica modular Gama Polar

Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

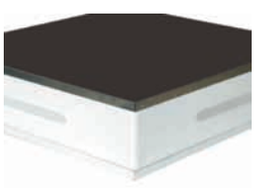
Excéntrica de unión
Union's system
Système d'union



Espesor de panel
Thickness
Épaisseur de panneau



Panel suelo
Floor panel
Panneau sol



Bisagras regulables (en altura y profundidad)
Height and depth adjustable hinges
Charnières réglables (en hauteur et profondeur)

Cierre con llave
Door with close system
Fermeture avec clé

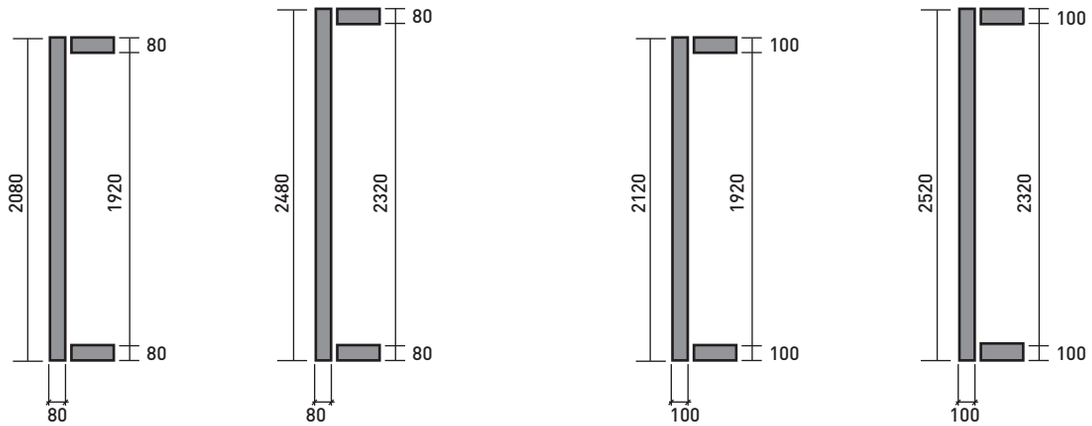
Contrapuerta embutida
Inserted inner door
Contre-porte insérée

Sistema de apertura interior del cierre
Interior opening system
Système d'ouverture intérieure de la fermeture

Nudo esquina sanitario y perfil radio sanitario
Naked sanitary corner and sanitary profile radio
Noeud coin sanitaire et profil radio sanitaire

Cámara frigorífica modular Gama Polar
Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

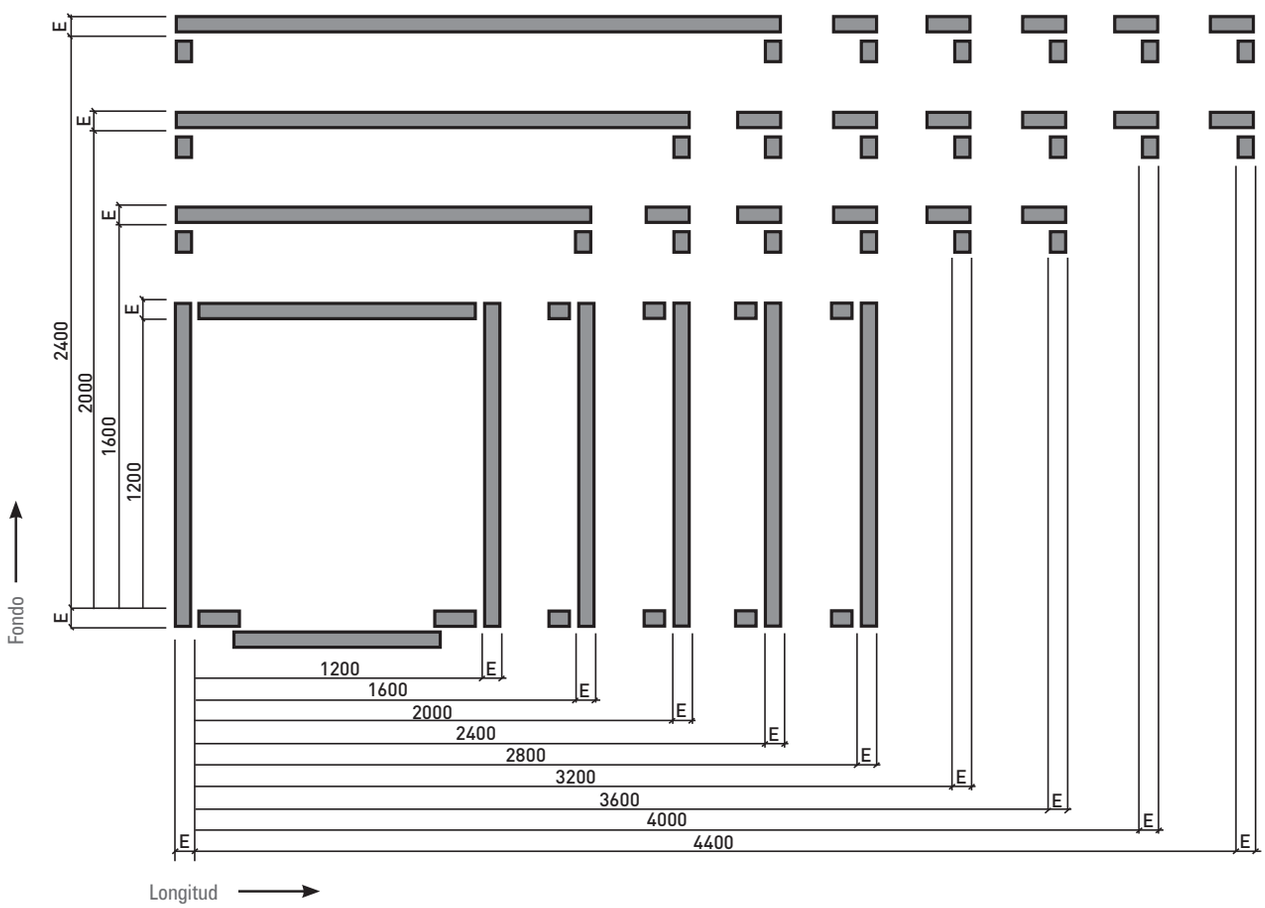
Altura de cámara
Height
Hauteur



Espesor panel 80 mm
Panel thickness 80
Épaisseur panneau 80 mm

Espesor panel 100 mm
Panel thickness 100 mm
Épaisseur panneau 100 mm

Modularidad y dimensiones / Dimensions and modularity / Modularité et dimensions
Modularidad cada 400 mm / Modularity each 400 mm / Modularité chaque 400 mm



E=Espesor panel 80 mm o 100 mm / E= Panel thickness 80 or 100 mm / E=Épaisseur panneau 80 mm ou 100 mm

Cámara frigorífica modular Gama Polar

Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

9

PANELES

- Módulos prefabricados tipo sándwich con espesor e=80 mm (temperatura +) y e=100 mm (temperatura –, en congelación), construidos en chapa de espesor 0.6 mm y un alma interior de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45Kg/m³, y una ⌇ (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C.
- Anchos Paneles (modularidad): 400, 800 y 1200 mm.

REVESTIMIENTO

- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z 225 o ZA 225 gr/m²) y prelacado poliéster (25 μ) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria.

PANEL SUELO

- Suelo estándar de espesor 80 o 100 mm en función del espesor general estando la cara interior realizada en Acero Galvanizado Plastificado Antideslizante certificado y la cara exterior a base de chapa de Acero Galvanizado Prelacado con poliéster.
- Es apto para tránsito de personas y traspaletas con ruedas de goma y peso estático de 300 Kg /m²

ESPESOR DE PANEL

- 2 espesores de panel (80 y 100 mm).

ALTURAS DE CÁMARAS

- 2 alturas (altura interior: 1920 y 2320 mm).

EXCÉNTRICAS DE UNIÓN

- Sistema de Ensamblaje a base de Cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia de doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles.

PUERTAS

- Puerta pivotante con herrajes de poliamida normalizados, formado por cierre con llave con sistema de apertura interior y bisagras regulables en altura y profundidad, burlete de PVC coextruido, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0.6 mm prelacada con poliéster y un interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 Kg/m³
- Medidas estándar de luz de puerta (paso) 1830x800 mm.
- Espesor de puerta de 90 mm., estando la contrapuerta embutida en el marco-puerta.
- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior. Las puertas para congelación incluyen también resistencia en marco-puerta de serie.
- Nuestras puertas tienen la posibilidad de colocación en los cuatro lados de la cámara y su apertura puede ser a derechas o izquierdas.

DE SERIE:

- Resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación (espesor de panel e= 100 mm).
- Perfil radio sanitario

Para otras medidas de cámaras consultar en nuestro departamento comercial.
INFRICO se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso en beneficio del producto final.

PANELS

- Sandwich-type panels consisting of solid polyurethane foam between 2 metal sheets measuring 0,6 mm thick, and insulated with CFC-free polyurethane which is injected at high pressure to a density of 45 kg/m³.
- Modules of 400, 800 and 1200 mm.

COATING

- Standard coating of galvanized metal plate (Z 225 or ZA 225 gr/m²) painted with white food-certified paint (25 μ), colour 1006 and a protective film.

FLOOR PANEL

- Nonskid Floor for all cold rooms in stainless steel AISI 304 of 100 mm for positive and negative cold-rooms, and with outside edges of white painted galvanized metal 25 μ for a perfect hygiene.
- Suitable for people entering with loaded trolleys with rubber wheels up to a static weight of 300 kg/m²

THICKNESS

- The panels are made in 2 thickness (80 and 100 mm).

HEIGHT

- 2 Heights (interior heights: 1920 and 2320 mm).

CONNECTING SYSTEM

- Especially designed structure with a very high resistance made ABS plastic. Made up of prefabricated interlocked sandwich panels complete with cam-lock hooks ensuring a quick and easy assembly.

DOORS

- Pivoting door with aluminium fittings, with gaskets made of PVC, exterior and interior finish in galvanized metal plate with a thickness of 0,6 mm, with white painted surface 25 μ for a perfect hygiene.
- Standard dimensions for doors of 1830x800 mm.
- Thickness door of 90 mm with interior part integrated in door frame.
- All doors include exterior closing with key and interior safety opening. Doors for low temperature also include resistance in door frame as standard.
- Possibility of placing the door on the 4 sides of the cold room, opening left to right as standard.

AS STANDARD:

- Door heater and pressure compensation valve included for negative temperatures (panel thickness of 100 mm).
- Sanitary corners.

For other dimensions and options, contact our sales department.
INFRICO. has the right to introduce technical modifications without notice to improve the products.

PANNEAUX

- Panneaux modulaires préfabriqués de type sandwich d'une épaisseur s=80 mm (température +, réfrigération) et s=100 mm (température –, congélation), construits en tôle d'épaisseur 0,6 mm et une âme intérieure en mousse de polyuréthane sans CFC et injectée à haute pression d'une densité 45Kg/m³, et un ⌇ (Coefficient de conductivité) de 0,021 Kcal/mh°C
- Largeurs des panneaux (modularité): 400, 800 et 1200 mm

REVÊTEMENT

- Revêtement standard en tôle acier galvanisé (Z 225 ou ZA 225 gr/m²) et prélaqué polyester (25 μ) avec une pellicule de protection pelable, couleur blanc pyrénée 1006 et qualité alimentaire

PANNEAU SOL

- Sol standard de d'épaisseur de 80 ou 100 mm en fonction de l'épaisseur générale en étant la face intérieure effectuée en acier galvanisé plastifié antidérapant certifié et la face extérieure sur base de plaque d'acier galvanisé prélaqué.
- Est apte pour transit de personnes et transpalettes avec des roues gomme et poids statique de de 300 Kg /m²

ÉPAISSEUR DE PANNEAU

- 2 épaisseurs de panneau (80 et 100 mm)

HAUTEURS DE CHAMBRES

- 2 hauteurs de chambres (hauteur intérieure: 1920 et 2320 mm).

SYSTÈME D'UNION

- Système d'assemblage à base de Caisses excentriques en ABS dotées de pièces excentriques à haute résistance avec double effet et crochet renforcé assurant l'union entre les panneaux.

PORTES

- Porte pivotante avec ferrure en polyamide régularisées, formé par fermeture avec clé avec système d'ouverture intérieure et charnières réglables en hauteur et profondeur, bourrelet de PVC coextruido, finis extérieur et intérieur sur base de plaque d'acier galvanisé d'épaisseur 0.6 mm prélaqué avec polyester et un intérieur sur base de mousse de polyuréthane avec formulation libre de CFC injecté à haute pression avec une densité de de 45 Kg/m³.
- Mesures standard de lumière de porte (pas) 1830x800 mm
- Épaisseur de porte de de 90 mm, étant la contraporte insérée dans cadre- la porte.
- Toutes les portes ont une serrure à clé à l'extérieur et une ouverture de sécurité à l'intérieur. Les portes pour la congélation incluent également une résistance dans le cadre de série
- Nos portes peuvent être placées sur les quatre côtés de la chambre et avoir leur ouverture de gauche à droite.

DE SÉRIE:

- Résistance électrique dans le cadre de la porte et soupape de compensation de pression pour toutes les chambres de congélation (épaisseur de panneau e=100)
- Profil radio sanitaire

Pour d'autres dimensions d'armoires, consultez notre département commercial.
INFRICO, S.L se réserve le droit d'introduire des modifications techniques sans préavis au profit du produit final.

Cámara frigorífica modular Gama Polar

Polar Range modular cold-room · Chambre froid Gamme Polaire modulaire

GAMA POLAR ESPESOR PANEL 80 mm. (Ht. 2080 mm.)

Altura Exterior 2080 mm / Altura Interior 1920 mm
Cámaras Con Suelo

CÓDIGO	Fondo ext. (mm.)	Largo ext. (mm.)	Volumen int. (m^3)	PVP
POS082081414	1360	1360	2,8	2.034 €
POS082081418	1360	1760	3,7	2.311 €
POS082081422	1360	2160	4,6	2.548 €
POS082081426	1360	2560	5,5	2.766 €
POS082081430	1360	2960	6,5	3.119 €
POS082081818	1760	1760	4,9	2.754 €
POS082081822	1760	2160	6,1	2.986 €
POS082081826	1760	2560	7,4	3.173 €
POS082081830	1760	2960	8,6	3.639 €
POS082081834	1760	3360	9,8	3.854 €
POS082081838	1760	3760	11,1	4.048 €
POS082082222	2160	2160	7,7	3.299 €
POS082082226	2160	2560	9,2	3.495 €
POS082082230	2160	2960	10,8	4.034 €
POS082082234	2160	3360	12,3	4.255 €
POS082082238	2160	3760	13,8	4.456 €
POS082082242	2160	4160	15,4	5.022 €
POS082082246	2160	4560	16,9	5.226 €
POS082082626	2560	2560	11,1	3.998 €
POS082082630	2560	2960	12,9	4.400 €
POS082082634	2560	3360	14,7	4.639 €
POS082082638	2560	3760	16,6	4.853 €
POS082082642	2560	4160	18,4	5.484 €
POS082082646	2560	4560	20,3	5.703 €

GAMA POLAR ESPESOR PANEL 80 mm.(Ht. 2480 mm.)

Altura Exterior 2480 mm / Altura Interior 2320 mm
Cámaras Con Suelo

CÓDIGO	Fondo ext. (mm.)	Largo ext. (mm.)	Volumen int. (m^3)	PVP
POS082481414	1360	1360	3,3	2.217 €
POS082481418	1360	1760	4,5	2.528 €
POS082481422	1360	2160	5,6	2.788 €
POS082481426	1360	2560	6,7	3.027 €
POS082481430	1360	2960	7,8	3.417 €
POS082481818	1760	1760	5,9	3.003 €
POS082481822	1760	2160	7,4	3.262 €
POS082481826	1760	2560	8,9	3.468 €
POS082481830	1760	2960	10,4	3.971 €
POS082481834	1760	3360	11,9	4.210 €
POS082481838	1760	3760	13,4	4.421 €
POS082482222	2160	2160	9,3	3.601 €
POS082482226	2160	2560	11,1	3.816 €
POS082482230	2160	2960	13,0	4.390 €
POS082482234	2160	3360	14,8	4.635 €
POS082482238	2160	3760	16,7	4.853 €
POS082482242	2160	4160	18,6	5.461 €
POS082482246	2160	4560	20,4	5.684 €
POS082482626	2560	2560	13,4	4.346 €
POS082482630	2560	2960	15,6	4.774 €
POS082482634	2560	3360	17,8	5.037 €
POS082482638	2560	3760	20,0	5.271 €
POS082482642	2560	4160	22,3	5.942 €
POS082482646	2560	4560	24,5	6.179 €

GAMA POLAR ESPESOR PANEL 100 mm. (Ht. 2120 mm.)

Altura Exterior 2120 mm / Altura Interior 1920 mm
Cámaras Con Suelo

CÓDIGO	Fondo ext. (mm.)	Largo ext. (mm.)	Volumen int. (m^3)	PVP
POS102121414	1400	1400	2,8	2.351 €
POS102121418	1400	1800	3,7	2.666 €
POS102121422	1400	2200	4,6	2.930 €
POS102121426	1400	2600	5,5	3.176 €
POS102121430	1400	3000	6,5	3.536 €
POS102121818	1800	1800	4,9	3.124 €
POS102121822	1800	2200	6,1	3.383 €
POS102121826	1800	2600	7,4	3.616 €
POS102121830	1800	3000	8,6	4.090 €
POS102121834	1800	3400	9,8	4.344 €
POS102121838	1800	3800	11,1	4.594 €
POS102122222	2200	2200	7,7	3.730 €
POS102122226	2200	2600	9,2	3.977 €
POS102122230	2200	3000	10,8	4.515 €
POS102122234	2200	3400	12,3	4.785 €
POS102122238	2200	3800	13,8	5.050 €
POS102122242	2200	4200	15,4	5.602 €
POS102122246	2200	4600	16,9	5.849 €
POS102122626	2600	2600	11,1	4.498 €
POS102122630	2600	3000	12,9	4.915 €
POS102122634	2600	3400	14,7	5.210 €
POS102122638	2600	3800	16,6	5.494 €
POS102122642	2600	4200	18,4	6.108 €
POS102122646	2600	4600	20,3	6.377 €

GAMA POLAR ESPESOR PANEL 100 mm. (Ht. 2520 mm.)

Altura Exterior 2520 mm / Altura Interior 2320 mm
Cámaras Con Suelo

CÓDIGO	Fondo ext. (mm.)	Largo ext. (mm.)	Volumen int. (m^3)	PVP
POS102521414	1400	1400	3,3	2.554 €
POS102521418	1400	1800	4,5	2.904 €
POS102521422	1400	2200	5,6	3.196 €
POS102521426	1400	2600	6,7	3.465 €
POS102521430	1400	3000	7,8	3.863 €
POS102521818	1800	1800	5,9	3.399 €
POS102521822	1800	2200	7,4	3.688 €
POS102521826	1800	2600	8,9	3.942 €
POS102521830	1800	3000	10,4	4.456 €
POS102521834	1800	3400	11,9	4.734 €
POS102521838	1800	3800	13,4	5.005 €
POS102522222	2200	2200	9,3	4.061 €
POS102522226	2200	2600	11,1	4.331 €
POS102522230	2200	3000	13,0	4.907 €
POS102522234	2200	3400	14,8	5.204 €
POS102522238	2200	3800	16,7	5.489 €
POS102522242	2200	4200	18,6	6.085 €
POS102522246	2200	4600	20,4	6.354 €
POS102522626	2600	2600	13,4	4.881 €
POS102522630	2600	3000	15,6	5.327 €
POS102522634	2600	3400	17,8	5.649 €
POS102522638	2600	3800	20,0	5.953 €
POS102522642	2600	4200	22,3	6.611 €
POS102522646	2600	4600	24,5	6.900 €

DE SERIE: Resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación (espesor de panel e= 100 mm).
AS STANDARD: Door heater and pressure compensation valve included for negative temperatures (panel thickness of 100 mm).

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

9

Características Técnicas

- Paneles modulares prefabricados tipo sándwich con espesor s=80 mm (temperatura +, refrigeración) y s=100 mm (temperatura –, congelación), construidos en chapa de espesor 0.6 mm y un alma interior de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una densidad de 45Kg/m^3, y una l (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C
- Anchos Paneles (modularidad): 400, 800 y 1200 mm
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado (Z 225 o ZA 225 gr/m^2) y prelacado poliéster (25 μ) con un film de protección pelable, color blanco pirineo 1006 y calidad alimentaria
- Panel suelo estándar de 100 mm para todas las cámaras (temperatura + y -) siendo la cara interior realizada en Acero Inoxidable AISI 304 antideslizante y la cara exterior a base de chapa de acero galvanizado prelacada con poliéster. Panel suelo apto para tránsito de carretillas manuales (no traspaletas) con una resistencia al peso dinámico de 300 Kg distribuidos entre 4 puntos de rodadura y la resistencia al peso estático es de 2.500 Kg/m^2 uniformemente distribuidos. Se dispone como opción de suelo reforzado revestido en acero inoxidable
- 2 espesores de panel (s=80 mm y s=100 mm)
- 3 alturas de cámaras (altura interior: 1960, 2160 y 2360 mm)
- Sistema de Ensamblaje a base de Cajas excéntricas de ABS dotadas de piezas excéntricas de alta resistencia con doble efecto y gancho reforzado asegurando la unión entre paneles
- Detalle: piezas de alineación panel y piezas de sujeción techo que facilitan el montaje
- Perfiles tubulares perimetrales de PVC rígido de 2 mm que incorporan el radio sanitario e inyectados en su interior con espuma de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión con una l densidad de 45Kg/m^3, y una l (Coeficiente de conductividad) de 0.021 Kcal/mh°C. Dichos perfiles han sido probados en túneles con temperaturas de hasta – 30°C garantizando todas sus propiedades sin ningún tipo de deformación
- En cámaras adosadas se utilizan perfiles de 3 vías diseñados de tal forma que los 3 paneles que parten del perfil están unidos mediante sus correspondientes excéntricas
- En cámaras sin suelo se incorporan de serie con la cámara unos perfiles de anclaje de todos los paneles verticales que incorporan el radio sanitario
- Puerta pivotante con herraje de poliamida, cerco perimetral en aleación de aluminio con tratamiento T-5 y anodizado Inox, burlete de PVC coextruido, acabados exterior e interior a base de chapa de acero galvanizado de espesor 0.6 mm prelacada con poliéster y un interior a base de espuma de poliuretano con formulación libre de CFC inyectado a alta presión con una densidad de 45 Kg/m^3 y con un Coeficiente de conductividad l = 0.021 Kcal/mh°C
- Opcional: puertas pivotantes de otras medidas, puertas correderas, puertas vaivén, puertas de paso, ventanos fijos y cortinas de lamas
- Medidas de luz de puerta (paso) 1830x800.
- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior. Las puertas para congelación incluyen también resistencia en marco de serie
- Nuestras puertas tienen la posibilidad de colocación en los cuatro lados de la cámara y su apertura de izquierda a derecha (sentido de giro)

De serie:

- Suelo de 100 mm en Acero Inoxidable AISI 304 antideslizante
- Radio sanitario incluido en perfiles perimetrales
- Facilidad de montaje al incorporar registros entre paneles verticales y piezas soporte techo
- Resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación (espesor de panel e=100 mm)

Para otras medidas de cámaras consultar en nuestro departamento comercial. INFRICO, S.L. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas sin previo aviso en beneficio del producto final.

Technical Features

- Prefabricated interlocked sandwitch panels with different thickness (80 mm for positive temperature) and (100 mm for negative temperature). Sandwitch type panels consisting of rigid polyuretahne foam inside 2 metal sheets of 0,6 mm thick with a Insulation with polyurethane CFC free, hight pressure injected with density of 45 kg/m^3
- Moduls of 400, 800 and 1200 mm
- Standart coating with galvanized metal plate (Z 225 or ZA 225gr/m^2) with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Nonskid Floor for all cold rooms in stainless steel AISI 304 of 100 mm for positive and negative cold-rooms and exterior face made with galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene. To support a movin weight of 300 Kg and static weight of 2.500 Kg/m^2. Optional stainless steel reforced floor
- The panels are made in 2 thickness (80 mm and 100 mm)
- 3 Heights (interior heights: 1960, 2160 and 2360 mm)
- Especially designed with a structural profile with a very higt ressitance with ABS plastic. Made of prefabricated interlocked sandwitch panels provided with hooks ensuring a quick and easy asssembling
- Acurrate alignment between panels and corner joints with mobile brackets to help the ceilling erection. Connection with dual effect camlocks
- Insulation with polyurethane CFC free, hight pressure injectedwith density of 45 kg/m^3 and a coefficient of thermal conductivity of 0,021 Kcal/mh°C. Section bars in impact-ressitant PVC with honeycomb structure and universal connection system tested for use at temperatures as low as -30°C
- Room and interior partitions with 3 ways connections. Modular connection with camlocks of rooms with different heights and thicknesses, with and without floor
- In rooms without floor, also with profiles and same assembly for vertical panels (with sanitary ratio)
- Pivoting door with aluminum command, stainless steel, gaskets in PVC, exterior and interior finitions in galvanized metal plate, 0,6 mm thickness, with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Optional: hinged doors with other dimensions, sliding doors, doors swing, fixer doors of step, fixed windows and curtains of flexible PVC strips
- Standart dimensions for doors of 1830x800 and 1900x800
- Automatic closing with key lock and interior security opening
- Possibility of placing the door and the unit on the 4 sides of the cold-room, opening left to right

In serie:

- Nonskid Floor of 100 mm in stainlees steel AISI 304
- Sanitary ratio included in all profiles
- Easy assembly, including the mobile brackets betweem the vertical panels and ceiling
- Door heater and place foreseen for pressure compensation valve included for negative temperatures (panel's thick of 100 mm)

For other dimensions and options, contact our sales department. INFRICO, S.L. may infroduce some technical modifications only for having better products.

Cámara frigorífica modular CM
CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Caractéristiques Techniques

- Panneaux modulaires préfabriqués de type sandwich d'une épaisseur s=80 mm (température +, réfrigération) et s=100 mm (température –, congélation), construits en tôle d'épaisseur 0,6 mm et une âme intérieure en mousse de polyuréthane sans CFC et injectée à haute pression d'une densité 45Kg/m³, et un Coefficient de conductivité de 0,021 Kcal/mh°C
- Largeurs des panneaux (modularité): 400, 800 et 1200 mm
- Revêtement standard en tôle acier galvanisé (Z 225 ou ZA 225 gr/m2) et prélaqué polyester (25 μ) avec une pellicule de protection pelable, couleur blanc pyrénée 1006 et qualité alimentaire
- Panneau de sol standard de 100 mm pour toutes les chambres (températures + et -), avec la face intérieure en Acier Inoxydable AISI 304 antidérapant et la face extérieure en tôle acier galvanisé prélaquée avec polyester. Panneau de sol approprié pour le passage de chariots manuels (pas de transpalettes) avec une résistance au poids dynamique de 300 Kg distribués entre 4 points de roulement et une résistance au poids statique de 2 500 Kg/m² uniformément distribués.
  Disponible en option sol renforcé recouvert en acier inoxydable
- 2 épaisseurs de panneau (s=80 mm et s=100 mm)
- 3 hauteurs de chambres (hauteur intérieure: 1960, 2160 et 2360 mm)
- Système d'assemblage à base de Caisses excentriques en ABS dotées de pièces excentriques à haute résistance avec double effet et crochet renforcé assurant l'union entre les panneaux
- Détail: pièces d'alignement du panneau et pièces de fixation du plafond facilitant le montage
- Profilés tubulaires sur le périmètre en PVC rigide de 2 mm incorporant le rayon sanitaire et injecté à l'intérieur avec mousse de polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m³ , et un Coefficient de conductivité de 0,021 Kcal/mh°C. Ces profilés ont été testés à baisse température jusqu'à -30°C pour garantir toutes leurs propriétés sans aucune sorte de déformation
- Pour des chambres juxtaposées, on utilise des profilés à 3 voies de telle manière que les 3 panneaux partageant le profil sont unis moyennant leurs excentriques correspondants
- Pour des chambres sans sol, on incorpore de série des profiles d'ancrage à tous les panneaux verticaux incorporant le rayon sanitaire
- Porte pivotante avec ferrure en polyamide, cadre de périmètre en alliage d'aluminium avec traitement T-5 et anodisé Inox, joint en PVC coextrudé, finitions extérieure et intérieure en tôle acier galvanisé d'épaisseur 0,6 mm prélaquée avec polyester et un intérieur en mousse de polyuréthane sans CFC injecté à haute pression d'une densité de 45 Kg/m³ et avec un Coefficient de conductivité I = 0,021 Kcal/mh°C
- Option : portes pivotantes d'autres dimensions, portes coulissantes, portes va-et-vient, portes de passage, vasistas fixes et rideaux à lames
- Dimensions standard d'éclairage de porte (passge) 1830x800 et 1900x800
- Toutes les portes ont une serrure à clé à l'extérieur et une ouverture de sécurité à l'intérieur. Les portes pour la congélation incluent également une résistance dans le cadre de série
- Nos portes peuvent être placées sur les quatre côtés de la chambre et avoir leur ouverture de gauche à droite (sens de rotation)
  De série:
- Sol de 100 mm en Acier Inoxydable AISI 304 antidérapant
- Rayon sanitaire inclut dans les profils du périmètre
- Facile à monter en incorporant des registres entres les panneaux verticaux et les pièces de support du plafond
- Résistance électrique dans le cadre de la porte et soupape de compensation de pression pour toutes les chambres de congélation (épaisseur de panneau e=100)

Pour d'autres dimensions d'armoires, consultez notre département commercial. INFRICO, S.L se réserve le droit d'introduire des modifications techniques sans préavis au profit du produit final.

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

9

Serie CM

- Construcción modular con posibilidad de realizar múltiples composiciones tanto en longitud, altura y espesor de panel
- Excelente calidad de aislamiento térmico con una densidad de 45Kg/m³ y un coeficiente de conductividad térmica l= 0,021 Kcal/mh°C
- Las puertas garantizan un cierre total y tienen la posibilidad de colocación en los cuatro lados de la cámara
- Radio sanitario incluido en perfiles perimetrales
- Suelo de 100 mm en Acero Inoxidable AISI 304 antideslizante
- Facilidad de montaje al incorporar registros entre paneles verticales y piezas soporte techo
- Resistencia eléctrica en el marco-puerta y válvula de compensación de presiones para todas las cámaras de congelación (espesor de panel e= 100 mm)

CM series

- Its construction modularity gives more possibilities to change the height, wide and thickness of panels
- Insulation with polyurethane with a density of 45 Kg/m³ and a coefficient of thermal conductivity of 0,021 Kcal/mh°C
- Doors with automatic closing for an undeformable closing. Several possibilities of placing the door and the unit on the 4 sides of the cold- room
- Sanitay ratio included in all profiles
- Nonskid Floor of 100 mm in stainlees steel AISI 304
- Easy assembly, including the mobile brackets betweem the vertical panels and ceiling
- Door heater and place foreseen for pressure compensation valve included for negative temperatures (panel's thick of 100mm)

Série CM

- Construction modulaire avec possibilité de réaliser plusieurs compositions en fonction de la longueur, la hauteur et l'épaisseur de panneau
- Excellente qualité d'isolation thermique d'une densité de 45Kg/m³ et avec un coefficient de conductivité thermique l= 0,021 Kcal/mh°C
- Les portes garantissent une fermeture totale et peuvent être placées sur les quatre côtés de la chambre
- Rayon sanitaire inclut dans les profils du périmètre
- Sol de 100 mm en Acier Inoxydable AISI 304 antidérapant
- Facile à monter en incorporant des registres entres les panneaux verticaux et les pièces de support du plafond
- Résistance électrique dans le cadre de la porte et soupape de compensation de pression pour toutes les chambres de congélation (épaisseur de panneau e=100)

Bajo pedido y presupuesto se dispone de cámaras:

- A medida en cuanto superficie en planta
- Con otras alturas distintas a las tipificadas
- Con otras calidades de acabado, tanto interior como exterior
- Con otros tipos de paneles suelo como el plastificado antideslizante y el reforzado revestido exteriormente de acero inoxidable
- Con puertas pivotantes con un claro-luz distinto
- Con otro tipo de puertas tales como: correderas, vaivén de polietileno, de paso ...
- Con complementos tales como ventanos fijos, cortinas de lamas, etc.
- De panel industrial de cualquier espesor y medidas de planta, con y sin suelo, y con las distintas opciones y variantes de puertas frigoríficas.

When ordered and budget disposes of chambers:

- Custom made regarding surface
- With different heights than those categorised
- With other finishing qualities in the interior as well as exterior
- With other types of floor panels such as laminated anti-slip and reinforced cover in the exterior of stainless steel
- With pivoting doors with clear-light
- With other type of doors such as sliding doors, swinging doors made of polythene, passing door
- With accessories such as fixed windows, slat curtains ...
- Of industrial panel of any thickness and measures of plant, with and without floor, and with the different options and variants from refrigerating doors.

Sur commande et avec devis, chambres:

- Sur mesure quant à la superficie de plain-pied
- Avec d'autres hauteurs que celles établies
- Avec d'autres qualités de finition, tant extérieure qu'intérieure
- Avec d'autres types de panneaux de sol comme le panneau plastifié antidérapant et le panneau renforcé revêtu à l'extérieur d'acier inoxydable
- Avec portes pivotantes avec une ouverture de lumière différente
- Avec un autre type de portes: coulissantes, à va-et-vient en polyéthylène, de passage…
- Avec compléments tels que vasistas fixes, rideaux de lames, etc.
- De panneau industriel toute épaisseur et de mesures de plante, avec et sans sol, et avec les différentes options et les variantes de portes frigorifiques.

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

SERIE CM

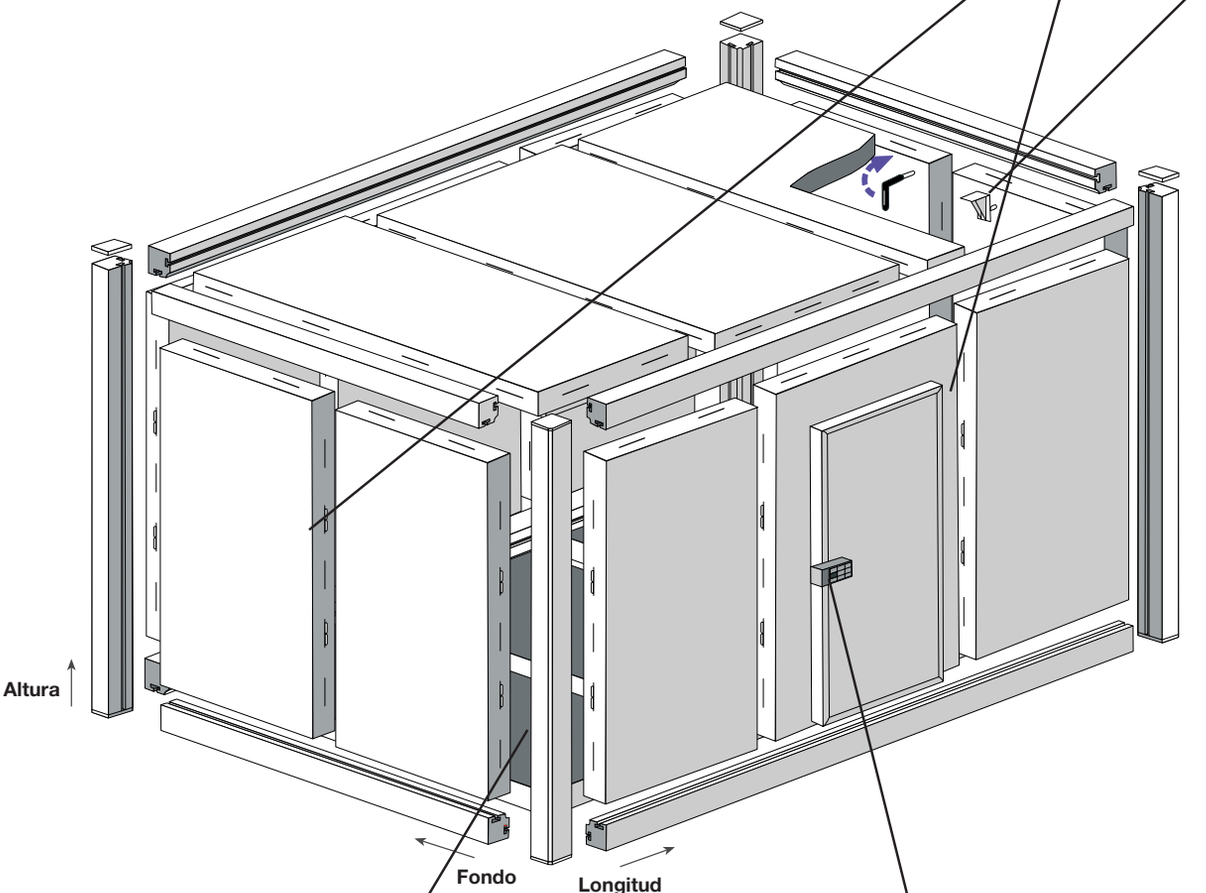
9

Cámara frigorífica modular CM

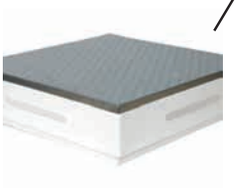
CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Excéntrica de unión
Union's system
Système d'union

Registros
Alignment
Registres

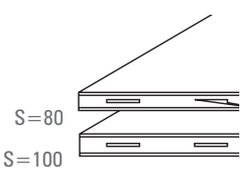


Panel suelo CMPC
Floor panel CMPC
Panneau sol CMPC

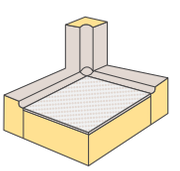


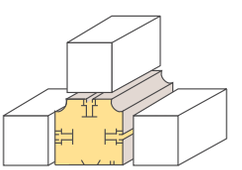
Puertas
Doors
Portes

Espesor de panel
Thickness
Épaisseur de panneau

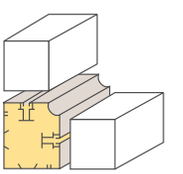


Perfiles
Profiles
Profiles





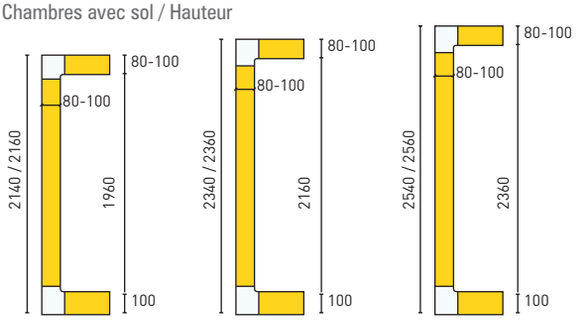
3 vías / 3 channels / 3 voies



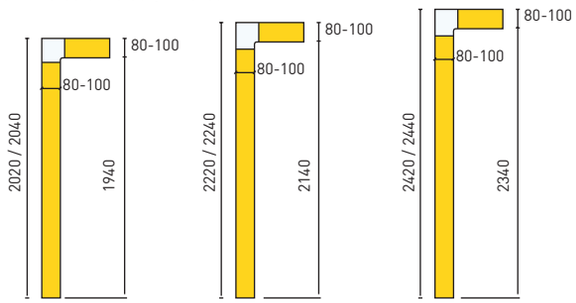
2 vías / 2 channels / 2 voies

Cámara frigorífica modular CM
CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

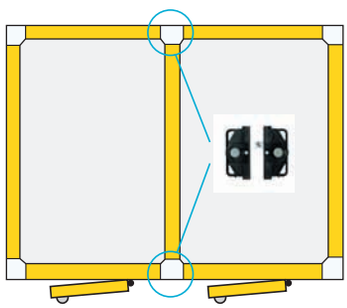
Cámaras con suelo / Altura de cámara
Rooms with floor / Height
Chambres avec sol / Hauteur



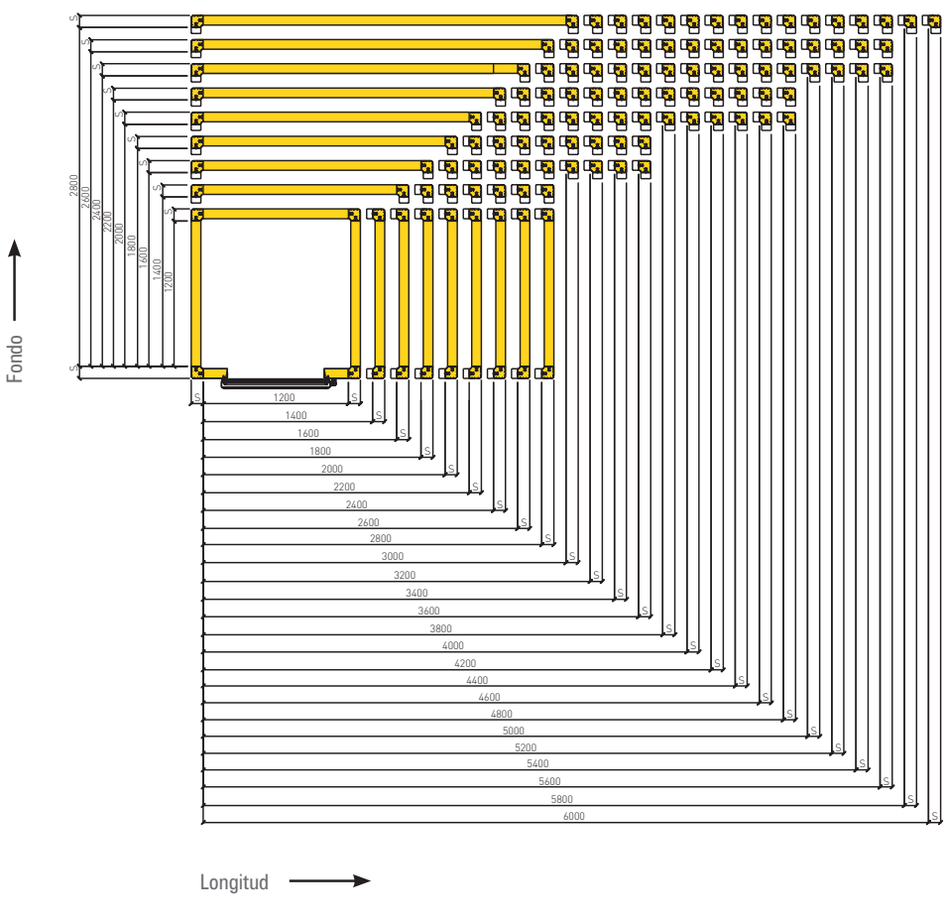
Cámaras sin suelo / Altura de cámara
Rooms without floor / Height
Chambres sans sol / Hauteur



División modular interior
Rooms and interior partitions
Division modulaire intérieure



Modularidad y dimensiones / Dimensions and modularity / Modularité et dimensions
Modularidad cada 200 mm / Modularity each 200 mm / Modularité chaque 200 mm



E: 100 (espesor panel 80 mm) y 120 (espesor panel 100 mm) / S: 100 (thickness 100 mm) / E : 100 (épaisseur panneau 80 mm) et 120 (épaisseur panneau 100 mm)

9 Glosario de trabajos realizados

Glossary of works carried out · Glosaire de travaux effectués

Cámara encastrada en obra
Recessed cold room
Chambre encastrée sur place

Armarios con frío en mercado de Cádiz
Cold cabinets in Cádiz market
Armoires frigorifiques dans le marché de Cadix

Multirecinto de cámaras adosadas
Multi-site of adjacent cold rooms
Multi-enceinte de chambres juxtaposées

Multirecinto de cámaras adosadas
Multi-site of adjacent cold rooms
Multi-enceinte de chambres juxtaposées

Cámara sin suelo y puertas correderas
Cold room without floor and sliding doors
Chambre sans sol et portes coulissantes

Multirecinto
Multi-site
Multi-enceinte

Puerta pivotante con ventano
Pivot door with window
Porte pivotante à vasistas

Detalle esquina con panel
Corner with panel detail
Détail d'un coin avec panneau

9 Cálculo básico de presupuestos de cámaras modulares y opciones
Basic calculation of budgets of modular cameras and options · Calcul général de devis de chambres modulaires et des options

1. Cámaras adosadas / Leaned cameras / Chambres adossées

Coger - el Precio de las Cámaras por adosar / To take - Price of the Cameras to lean / Prendre - le Prix des Chambres pour adosar
Deducir - el Precio del panel colindante (Largo x Altura Panel x Precio del metro cuadrado) / To deduce - Price of the adjacent panel (Long x Height Panel x Price of the square meter) / Déduire - le Prix du panneau limitrophe (Longueur x Hauteur Panneau x je Évalue du mètre carré)

Espesor de panel / Thickness of panel / Épaisseur de Panneau	Precio / Price / Prix (€ / m²)
S 80 mm	**-93,50**
S 100 mm	**-100,20**

Altura exterior de cámara (mm) / Outer height of camera (mm) / Hauteur extérieure de chambre (mm)	Altura / Height / Hauteur (mm)
2140 (S80, con Suelo), 2160 (S100, con Suelo), 2020 (S80, sin Suelo), 2040 (S100, sin Suelo) 2140 (S80, with Ground), 2160 (S100, with Ground), 2020 (S80, without Ground), 2040 (S100, without Ground) 2140 (S80, avec Sol), 2160 (S100, avec Sol), 2020 (S80, sans Sol), 2040 (S100, sans Sol)	1920
2340 (S80, con Suelo), 2360 (S100, con Suelo), 2220 (S80, sin Suelo), 2240 (S100, sin Suelo) 2340 (S80, with Ground), 2360 (S100, with Ground), 2220 (S80, without Ground), 2240 (S100, without Ground) 2340 (S80, avec Sol), 2360 (S100, avec Sol), 2220 (S80, sans Sol), 2240 (S100, sans Sol)	2120
2540 (S80, con Suelo), 2560 (S100, con Suelo), 2420 (S80, sin Suelo), 2440 (S100, sin Suelo) 2540 (S80, with Ground), 2560 (S100, with Ground), 2420 (S80, without Ground), 2440 (S100, without Ground) 2540 (S80, avec Sol), 2560 (S100, avec Sol), 2420 (S80, sans Sol), 2440 (S100, sans Sol)	2320

Para adosar dos o más Cámaras Modulares (unión entre ellas a base de un perfil de 3 vías inyectado y con puntos de anclaje perimetrales), deben de ser iguales en altura exterior y espesor de panel / In order to lean two or more Modular Cameras (union among them with an injected profile of 3 channels and with perimetrales points of anchorage), they must of be equal in outer height and thickness of panel. / Pour juxtaposer deux chambres modulaires ou plus (l'union entre elles étant réalisée avec un profil à trois voies injecté et avec des points d'ancrage sur le périmètre), la hauteur extérieure des chambres et l'épaisseur du panneau doivent être identiques.)

2. Kit de congelación / Kit of freezing / Kit de congélation

El kit de congelación permite habilitar una cámara de refrigeración (espesor de panel S80 mm) para su utilización en régimen de congelación. Está compuesto de una puerta de 100 mm de espesor, de una resistencia eléctrica incorporada en el marco de la puerta y de una válvula de compensación de presiones. Al mismo tiempo, se podrá descontar dicho kit de congelación a una cámara de congelación (espesor de panel S100 mm) que lo lleva de serie, a fin de usarla como cámara de refrigeración.

Kit of freezing allows to qualify a refrigeration chamber (thickness of panel S80 mm) for its use in freezing regime. It is compound of a door of 100 mm of thickness, of an electrical resistance incorporated within the framework of the door and of a valve of compensation of pressures. At the same time, kit of freezing will be able to be discounted this to a freezing camera (thickness of panel S100 mm) that takes it of series, in order to use it like refrigeration chamber.

Le kit de congélation permet d'aménager une chambre de réfrigération (épaisseur de panneau S80 mm) pour son utilisation en régime congélation. Il est composé d'une porte de 100mm d'épaisseur, d'une résistance électrique incorporée dans le cadre de la porte et d'une soupape de compensation de pression. En même temps, on pourra retirer ce kit de congélation à une chambre de congélation (épaisseur de panneau S100 mm), de série, afin de l'utiliser comme chambre de réfrigération.

Coger - el Precio de la Cámara (S80 mm) / To take - Price of the Camera (S80 mm) / Prendre - le Prix de Chambre (S80 mm)
Sumar - el Precio del kit de congelación / To add - Price of kit of freezing / Ajouter - le Prix du kit de congélation
o
Coger - el Precio de la Cámara (S100 mm) / To take - Price of the Camera (S100 mm) / Prendre - le Prix de Chambre (S100 mm)
Deducir - el Precio del kit de congelación / To deduce - Price of kit of freezing / Déduire - le Prix du kit de congélation

Código / Code / Code	Denominación / Denomination / Dénomination	Precio / Price / Prix (€ / m²)
OP 1	Suplemento por incorporar kit de congelación Supplement to incorporate kit of freezing Supplément pour incorporer kit de congélation	**+215**
OP 2	Suplemento por descontar kit de congelación Supplement to discount kit of freezing Supplément pour déduire kit de congélation	**-140**

3. Puertas y opciones de puertas / Doors and options of doors / Portes et options de portes

3.1. Puertas pivotantes. Cambio de claro luz / / Portes pivotantes. Changement d'ouverture de lumière

La puerta estándar de nuestra cámara es una puerta pivotante con un claro luz de 800x1830mm. / / La porte standard de notre chambre est une porte pivotante avec une ouverture de lumière de 800x1830mm.

Coger - el Precio de la cámara / To take - Price of the camera / Prendre - le Prix de chambre
Sumar - el Precio del suplemento de cambio de claro de luz / To add - Price of the supplement of change of clear of light / Ajouter - le Prix du supplément de modification de clairement de lumière

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / ud)
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 600x1830 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 600x1830 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 600x1830	**150**
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 700x1830 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 700x1830 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 700x1830	**165**
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 800x2000 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 800x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 800x2000	**195**
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 900x1830 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 900x1830 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 900x1830	**190**
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 900x2000 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 900x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 900x2000	**210**
Incremento por cambio de puerta estándar por otra pivotante de claro luz 950x2000 Increase by change of on the other pivotante standard door of clear light 950x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte pivotante d'ouverture de lumière 950x2000	**225**

Para la primera altura total de cámara estándar (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm) no se puede cambiar la altura del claro luz estandarizado de 1830 mm / For the first overall height of standard camera (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm) the height of the clear standardized light of 1830 mm cannot be changed / Pour la hauteur totale de la chambre standard (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm), la hauteur de l'ouverture de lumière standard de 1830 mm ne peut pas être changée.

3.2. Puertas correderas / Sliding dóurs / Portes coulisantes

Coger - el Precio de la Cámara / To take - Price of the Camera / Prendre - le Prix de Chambre
Sumar - el Precio del suplemento de cambio de claro de luz / To add - Price of the supplement of change of clear of light / Ajouter - le Prix du supplément de modification de clairement de lumière.

La puerta estándar de nuestra cámara es una puerta pivotante con un claro luz de 800x1830 mm / The standard door of our camera is a pivotante door with a clear light of 800x1830 mm / La porte standard de notre chambre est une porte pivotante avec une ouverture de lumière de 800x1830mm.

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / ud)
Incremento por cambio de puerta estándar por puerta corredera de claro luz 800x1830 Increase by change of standard door by sliding door of clear light 800x1830 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte coulissante d'ouverture de lumière 800x1830	**1.112**
Incremento por cambio de puerta estándar por puerta corredera de claro luz 800x2000 Increase by change of standard door by sliding door of clear light 800x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte coulissante d'ouverture de lumière 800x2000	**1.142**
Incremento por cambio de puerta estándar por puerta corredera de claro luz 900x1830 Increase by change of standard door by sliding door of clear light 900x1830 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte coulissante d'ouverture de lumière 900x1830	**1.157**
Incremento por cambio de puerta estándar por puerta corredera de claro luz 900x2000 Increase by change of standard door by sliding door of clear light 900x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte coulissante d'ouverture de lumière 900x2000	**1.200**
Incremento por cambio de puerta estándar por puerta corredera de claro luz 950x2000 Increase by change of standard door by sliding door of clear light 950x2000 Majoration du prix pour changement de porte standard par une autre porte coulissante d'ouverture de lumière 950x2000	**1.257**

Para la primera altura total de cámara estándar (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm) no se puede incorporar una puerta corredera. Para la segunda altura total de cámara estándar (2340 - 2360 - 2220 - 2240 mm) no se puede cambiar la altura del claro luz estandarizado de 1830 mm. Además, es preciso tener al menos un panel vertical de 1200 mm de ancho anexo al panel marco-puerta.

For the first overall height of standard camera (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm) a sliding door cannot be incorporated. For the second overall height of standard camera (2340 - 2360 - 2220 - 2240 mm) the height of the clear standardized light of 1830 mm cannot be changed. In addition, it is precise to have at least a vertical panel of 1200 mm wide annexed to the panel mark-door.

Pour la première hauteur totale de chambre standard (2140 - 2160 - 2020 - 2040 mm), on ne peut pas incorporer de porte coulissante. Pour la deuxième hauteur totale de la chambre standard (2340 - 2360 - 2220 - 2240 mm), la hauteur de l'ouverture de lumière standard de 1830 mm ne peut pas être changée. De plus, il est nécessaire d'avoir au moins un panneau vertical de 1200 mm de largueur annexe au panneau cadre-porte.

3.3. Desplazamiento del claro luz de puerta en el marco-puerta / Displacement of the clear light of door in the mark-door / Déplacement de l'ouverture de lumière de la porte dans le cadre-porte.

Opción de desplazamiento del claro luz de puerta estándar o no en el panel marco-puerta respetando una distancia mínima de 200 mm entre el claro puerta y el extremo del panel / Option of displacement of the clear light of standard door or in the panel mark-door not respecting one minimum range of 200 mm between the clear door and the end of the panel / Option de déplacement de l'ouverture de lumière de porte standard ou non sur le panneau cadre-porte en respectant une distance minimum de 200mm entre l'ouverture de la porte et l'extrémité du panneau.

Coger - el Precio de la Cámara / To take - Price of the Camera / Prendre - le Prix de Chambre
Sumar - el Precio del suplemento por desplazamiento de claro de luz / To add - Price of the supplement by displacement of clear of light / Ajouter - le Prix du supplément par déplacement de clairement de lumière.

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / ud)
Incremento por desplazamiento del claro luz de puerta en el marco-puerta Increase by displacement of the clear light of door in the mark-door Majoration du prix pour le déplacement de l'ouverture de lumière de porte dans le cadre-porte	**120**

3.4. Puerta adicional / Additional door / Porte supplémentaire

Para incorporar una puerta extra estándar (puerta + marco-puerta) en una cámara o conjunto de cámaras: / In order to incorporate a standard extra door (door + frame-door) in a camera or assembly of cameras: / Pour incorporer une porte supplémentaire (porte + cadre-porte) dans une chambre ou un ensemble de chambres:

Coger - el Precio de la Cámara / To take - Price of the Camera / Prendre - le Prix de Chambre
Sumar - el Precio del suplemento por puerta adicional / To add - Price of the supplement by additional door / Ajouter - lle Prix du supplément par porte additionnelle.

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / ud)
Incremento de puerta adicional en cámara de 1ª altura (2140-2020-) S80* Increase of additional door in camera of 1ª height (2140-2020 -) S80* Incrément de porte additionnelle en chambre de 1ª hauteur (2140-2020 -) S80*	**752**
Incremento de puerta adicional en cámara de 2ª altura (2340-2220-) S80* Increase of additional door in camera of 2ª height (2340-2220-) S80* Incrément de porte additionnelle en chambre de 2ª hauteur (2340-2220-) S80*	**756**
Incremento de puerta adicional en cámara de 3ª altura (2540-2420-) S80* Increase of additional door in camera of 3ª height (2540-2420-) S80* Incrément de porte additionnelle en chambre de 3ª hauteur (2540-2420-) S80*	**759**
Incremento de puerta adicional en cámara de 1ª altura (2160-2040-) S100* Increase of additional door in camera of 1ª height (2160-2040-) S100* Incrément de porte additionnelle en chambre de 1ª hauteur (2160-2040-) S100*	**875**
Incremento de puerta adicional en cámara de 2ª altura (2360-2240-) S100* Increase of additional door in camera of 2ª height (2360-2240-) S100* Incrément de porte additionnelle en chambre de 2ª hauteur (2360-2240-) S100*	**878**
Incremento de puerta adicional en cámara de 3ª altura (2560-2440-) S100* Increase of additional door in camera of 3ª height (2560-2440-) S100* Incrément de porte additionnelle en chambre de 3ª hauteur (2560-2440-) S100*	**882**

* Altura exterior de cámara estandarizada (con suelo y sin suelo) / Outer height of standardized camera (with ground and without ground) / Hauteur extérieure de chambre normalisée (avec sol et sans sol)

4. Cámaras de altura especial / Special altitude chambers / Chambres de hauteur spéciale

Disponemos de dos posibles alturas adicionales por encima de la mayor altura (2540-2560-2420-2440 mm *) normalizada de una cámara: 200 o 400 mm / We have two possible additional heights over the greater height (2540-2560-2420-2440 mm *) standardized of a camera: 200 or 400 mm / Nous disposons de deux possibles hauteurs additionnelles au-dessus de la plus grande hauteur (2540-2560-2420-2440 mm *) régularisée d'une chambre : 200 ou 400 mm.

Coger - el Precio de la Cámara / To take - Price of the Camera / Prendre - le Prix de Chambre
Sumar - el Precio del suplemento por altura superior (Suplemento = m^2 de panel perimetral x precio del m^2) / To add - the Price of the supplement by superior height (Supplement = m^2 of perimetral panel x price of m^2) / Ajouter - lle Prix du supplément par hauteur supérieure (Supplément = m^2 de panneau périmétral x prix du m^2)

Espesor de panel a incrementar cámara altura especial Thickness of panel to increase camera special height / Épaisseur de panneau à augmenter chambre hauteur spéciale	Precio / Price / Prix (€ / m^2)
S 80 mm	**170**
S 100 mm	**200**

Cálculo básico de presupuestos de cámaras modulares y opciones
Basic calculation of budgets of modular cameras and options · Calcul général de devis de chambres modulaires et des options

Los metros cuadrados m^2 de panel se calcularán multiplicando el perímetro interior de la cámara por la diferencia de altura total de la cámara a conseguir respecto a la altura mayor estandarizada (200 o 400 mm). / The square meters m^2 of panel will calculate multiplying the inner perimeter of the camera by the total altitude difference of the camera to obtain with respect to the standardized greater height (200 or 400 mm). / Les mètres carrés (m^2) du panneau se calculeront en multipliant le périmètre intérieur de la chambre par la différence de la hauteur totale de la chambre à obtenir par rapport à la plus grande hauteur standard (200 ou 400 mm).

5. Cámaras con suelo reforzado / Cameras with reinforced ground / Chambres avec sol renforcé

Todas nuestras cámaras de espesor S80 mm y S100 mm incorporan un panel suelo estándar de 100 mm de espesor e inyectado con espuma de poliuretano de densidad 45 kg/m^3 y con la cara interior en acero inoxidable antideslizante, teniendo este un uso peatonal y una resistencia de 1300 Kg/m^2 distribuidos uniformemente / All our cameras of thickness S80 mm and S100 mm incorporate a panel ground standard of 100 mm of thickness and injected with polyurethane foam of 45 density kg/m^3 and with the inner nonskid stainless steel face, having a this peatonal use and a resistance of 1300 Kg/m^2 distributed uniformly / Toutes nos chambres d'épaisseur S80 mm et S100 mm incorporent un panneau de sol standard de 100 mm d'épaisseur et injecté de mousse de polyuréthane de densité 45 kg/m^3, avec la face intérieure en acier inoxydable antidérapant, celui-ci étant un espace de passage d'une résistance de 1300 Kg/m^2 distribués uniformément.

El panel suelo reforzado de 100 mm de espesor de "Alta Resistencia" está nervado interiormente con refuerzos y con la cara interior en acero inoxidable antideslizante. / / Le panneau de sol renforcé de 100 mm d'épaisseur de "Haute Résistance" est nervuré intérieurement avec des renforts et avec la face intérieure en acier inoxydable antidérapant.

Coger - el Precio de la Cámara / To take - Price of the Camera / Prendre - le Prix de Chambre
Sumar - el Precio del suplemento por suelo reforzado / To add - Price of the supplement by reinforced ground / Ajouter - le Prix du supplément par sol renforcé

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / m^2)
Incremento por suelo reforzado alta resistencia espesor 100 mm Increase by reinforced ground high resistance thickness 100 mm Incrément par sol renforcé incorporation résistance épaisseur 100 mm	**60**

(*) m2 de panel suelo o m^2 interiores de la cámara / (*) m^2 of panel inner ground or m^2 of the camera / (*) m^2 de panneau sol ou m^2 intérieurs de la chambre.

6. Cortinas de lamas / Curtains of you lick / Rideaux de lamas

Disponemos principalmente de dos tipos de cortinas de lamas: / We mainly have two types of curtains of you lick: / Nous disposons principalement de deux types de rideaux de lamas :

Concepto / Concept / Concept	Precio / Price / Prix (€ / ud)
Cortina de medida 900x1830x3 mm (claro luz de puerta 800x1830) Curtain of measurement 900x1830x3 mm (clear light of door 800x1830) Rideau dimension 900x1830x3 mm (ouverture de lumière de porte 800x1830)	**312**
Cortina de medida 900x1830x5 mm (claro luz de puerta 800x1830) Curtain of measurement 900x1830x5 mm (clear light of door 800x1830) Rideau dimension 900x1830x5 mm (ouverture de lumière de porte 800x1830)	**390**

Las cortinas de lamas están destinadas a nuestras puertas estándar claro luz 800x1830 mm y en ambos casos son de fijación pared (respetamos la totalidad del claro luz). La cortina de 3 mm de espesor sería apta hasta una temperatura de -15ºC y a partir de esta temperatura utilizaríamos la de 5 mm de espesor.
En ambos casos todas las lamas son intercambiables y van montadas sobre un perfil corredero. / / Les rideaux à lames sont destinés à nos portes standard avec une ouverture de lumière 800x1830 mm. Dans les deux cas, ils sont fixés à la paroi (nous respectons la totalité de l'ouverture de lumière). Le rideau de 3 mm d'épaisseur serait approprié jusqu'à une température de -15ºC et à partir de cette température, nous utiliserons un rideau de 5 mm d'épaisseur.
Dans les deux cas, toutes les lames sont interchangeables et sont montées sur un profil coulissant.

Nota importante :
Estas opciones o modificaciones implican un mayor plazo de entrega y un aumento de precio - Los incrementos indicados en las tablas son precios PVP en €
- Al pasar pedido, indicar el sentido de apertura de puertas y su posición y remitir a fábrica un plano en planta de la cámara - Para cualquier otra modificación, consultar con nuestro Departamento Comercial.
Important note :
These options or modifications imply a greater downtime and an increase of price - The increases indicated in the tables are prices PVP in €
- When happening order, indicating the sense of opening of doors and its position and to send to factory a plane in plant of the camera - For any other modification, to consult with our Commercial Department.
Importante note :
Ces options ou modifications impliquent un délai de livraison plus grand et une augmentation du prix
– Les majorations indiquées dans les tableaux sont des prix PVP en €- En passant la commande, indiquez le sens de l'ouverture des portes et leur position et renvoyez à notre usine un plan de la chambre- Pour toute autre modification, consultez notre Département Commercial.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 80 mm Fondo exterior 1400 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 1400 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 1400 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08214SE04	3,0	1400	1400	2140	**2.365**
NMS082141416	3,5	1400	1600	2140	**2.603**
CMS08214SE05	4,0	1400	1800	2140	**2.687**
NMS082141420	4,5	1400	2000	2140	**2.902**
CMS08214SE06	5,0	1400	2200	2140	**2.963**
NMS082141424	5,4	1400	2400	2140	**3.167**
CMS08214SE07	5,9	1400	2600	2140	**3.217**
NMS082141428	6,4	1400	2800	2140	**3.499**
CMS08214SE08	6,9	1400	3000	2140	**3.627**
CMS08234SE04	3,3	1400	1400	2340	**2.471**
NMS082341416	3,9	1400	1600	2340	**2.717**
CMS08234SE05	4,4	1400	1800	2340	**2.810**
NMS082341420	4,9	1400	2000	2340	**3.032**
CMS08234SE06	5,5	1400	2200	2340	**3.100**
NMS082341424	6,0	1400	2400	2340	**3.310**
CMS08234SE07	6,5	1400	2600	2340	**3.366**
NMS082341428	7,1	1400	2800	2340	**3.658**
CMS08234SE08	7,6	1400	3000	2340	**3.795**
CMS08254SE04	3,6	1400	1400	2540	**2.578**
NMS082541416	4,2	1400	1600	2540	**2.836**
CMS08254SE05	4,8	1400	1800	2540	**2.940**
NMS082541420	5,4	1400	2000	2540	**3.168**
CMS08254SE06	6,0	1400	2200	2540	**3.242**
NMS082541424	6,6	1400	2400	2540	**3.458**
CMS08254SE07	7,1	1400	2600	2540	**3.520**
NMS082541428	7,7	1400	2800	2540	**3.824**
CMS08254SE08	8,3	1400	3000	2540	**3.973**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08202SS04	3,0	1400	1400	2020	**2.060**
NMS082021416	3,5	1400	1600	2020	**2.269**
CMS08202SS05	3,9	1400	1800	2020	**2.324**
NMS082021420	4,4	1400	2000	2020	**2.505**
CMS08202SS06	4,9	1400	2200	2020	**2.532**
NMS082021424	5,4	1400	2400	2020	**2.700**
CMS08202SS07	5,9	1400	2600	2020	**2.714**
NMS082021428	6,4	1400	2800	2020	**2.938**
CMS08202SS08	6,8	1400	3000	2020	**3.008**
CMS08222SS04	3,3	1400	1400	2220	**2.166**
NMS082221416	3,8	1400	1600	2220	**2.383**
CMS08222SS05	4,4	1400	1800	2220	**2.445**
NMS082221420	4,9	1400	2000	2220	**2.634**
CMS08222SS06	5,4	1400	2200	2220	**2.668**
NMS082221424	5,9	1400	2400	2220	**2.843**
CMS08222SS07	6,5	1400	2600	2220	**2.864**
NMS082221428	7,0	1400	2800	2220	**3.096**
CMS08222SS08	7,5	1400	3000	2220	**3.174**
CMS08242SS04	3,6	1400	1400	2420	**2.273**
NMS082421416	4,2	1400	1600	2420	**2.501**
CMS08242SS05	4,8	1400	1800	2420	**2.574**
NMS082421420	5,3	1400	2000	2420	**2.769**
CMS08242SS06	5,9	1400	2200	2420	**2.810**
NMS082421424	6,5	1400	2400	2420	**2.990**
CMS08242SS07	7,1	1400	2600	2420	**3.017**
NMS082421428	7,7	1400	2800	2420	**3.261**
CMS08242SS08	8,2	1400	3000	2420	**3.351**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 80 mm Fondo exterior 1600 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 1600 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 1600 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082141616	4,1	1600	1600	2140	**2.902**
NMS082141618	4,6	1600	1800	2140	**2.963**
NMS082141620	5,2	1600	2000	2140	**3.167**
NMS082141622	5,8	1600	2200	2140	**3.217**
NMS082141624	6,3	1600	2400	2140	**3.499**
NMS082141626	6,9	1600	2600	2140	**3.627**
NMS082141628	7,5	1600	2800	2140	**3.689**
NMS082141630	8,0	1600	3000	2140	**4.037**
NMS082341616	4,5	1600	1600	2340	**3.032**
NMS082341618	5,1	1600	1800	2340	**3.100**
NMS082341620	5,7	1600	2000	2340	**3.310**
NMS082341622	6,3	1600	2200	2340	**3.366**
NMS082341624	7,0	1600	2400	2340	**3.658**
NMS082341626	7,6	1600	2600	2340	**3.828**
NMS082341628	8,2	1600	2800	2340	**3.855**
NMS082341630	8,8	1600	3000	2340	**4.212**
NMS082541616	4,9	1600	1600	2540	**3.168**
NMS082541618	5,6	1600	1800	2540	**3.242**
NMS082541620	6,3	1600	2000	2540	**3.458**
NMS082541622	6,9	1600	2200	2540	**3.520**
NMS082541624	7,6	1600	2400	2540	**3.824**
NMS082541626	8,3	1600	2600	2540	**3.995**
NMS082541628	9,0	1600	2800	2540	**4.033**
NMS082541630	9,7	1600	3000	2540	**4.402**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082021616	4,0	1600	1600	2020	**2.505**
NMS082021618	4,6	1600	1800	2020	**2.532**
NMS082021620	5,1	1600	2000	2020	**2.700**
NMS082021622	5,7	1600	2200	2020	**2.714**
NMS082021624	6,3	1600	2400	2020	**2.938**
NMS082021626	6,8	1600	2600	2020	**3.029**
NMS082021628	7,4	1600	2800	2020	**3.042**
NMS082021630	7,9	1600	3000	2020	**3.285**
NMS082221616	4,4	1600	1600	2220	**2.634**
NMS082221618	5,1	1600	1800	2220	**2.668**
NMS082221620	5,7	1600	2000	2220	**2.843**
NMS082221622	6,3	1600	2200	2220	**2.864**
NMS082221624	6,9	1600	2400	2220	**3.096**
NMS082221626	7,5	1600	2600	2220	**3.197**
NMS082221628	8,1	1600	2800	2220	**3.208**
NMS082221630	8,8	1600	3000	2220	**3.460**
NMS082421616	4,9	1600	1600	2420	**2.769**
NMS082421618	5,5	1600	1800	2420	**2.810**
NMS082421620	6,2	1600	2000	2420	**2.990**
NMS082421622	6,9	1600	2200	2420	**3.017**
NMS082421624	7,5	1600	2400	2420	**3.261**
NMS082421626	8,2	1600	2600	2420	**3.373**
NMS082421628	8,9	1600	2800	2420	**3.384**
NMS082421630	9,6	1600	3000	2420	**3.648**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 80 mm Fondo exterior 1800 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 1800 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 1800 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08214SE09	5,3	1800	1800	2140	**3.202**
NMS082141820	5,9	1800	2000	2140	**3.414**
CMS08214SE10	6,6	1800	2200	2140	**3.472**
NMS082141824	7,2	1800	2400	2140	**3.658**
CMS08214SE11	7,8	1800	2600	2140	**3.689**
NMS082141828	8,5	1800	2800	2140	**4.037**
CMS08214SE12	9,1	1800	3000	2140	**4.231**
NMS082141832	9,8	1800	3200	2140	**4.433**
CMS08214SE13	10,4	1800	3400	2140	**4.481**
NMS082141836	11,1	1800	3600	2140	**4.671**
CMS08214SE14	11,7	1800	3800	2140	**4.707**
CMS08234SE09	5,8	1800	1800	2340	**3.341**
NMS082341820	6,5	1800	2000	2340	**3.560**
CMS08234SE10	7,2	1800	2200	2340	**3.625**
NMS082341824	7,9	1800	2400	2340	**3.817**
CMS08234SE11	8,6	1800	2600	2340	**3.855**
NMS082341828	9,4	1800	2800	2340	**4.212**
CMS08234SE12	10,1	1800	3000	2340	**4.415**
NMS082341832	10,8	1800	3200	2340	**4.624**
CMS08234SE13	11,5	1800	3400	2340	**4.679**
NMS082341836	12,2	1800	3600	2340	**4.874**
CMS08234SE14	12,9	1800	3800	2340	**4.914**
CMS08254SE09	6,3	1800	1800	2540	**3.492**
NMS082541820	7,1	1800	2000	2540	**3.719**
CMS08254SE10	7,9	1800	2200	2540	**3.793**
NMS082541824	8,7	1800	2400	2540	**3.990**
CMS08254SE11	9,4	1800	2600	2540	**4.033**
NMS082541828	10,2	1800	2800	2540	**4.402**
CMS08254SE12	11,0	1800	3000	2540	**4.617**
NMS082541832	11,8	1800	3200	2540	**4.833**
CMS08254SE13	12,5	1800	3400	2540	**4.895**
NMS082541836	13,3	1800	3600	2540	**5.095**
CMS08254SE14	14,1	1800	3800	2540	**5.140**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08202SS09	5,2	1800	1800	2020	**2.628**
NMS082021820	5,9	1800	2000	2020	**2.819**
CMS08202SS10	6,5	1800	2200	2020	**2.855**
NMS082021824	7,1	1800	2400	2020	**3.025**
CMS08202SS11	7,8	1800	2600	2020	**3.042**
NMS082021828	8,4	1800	2800	2020	**3.285**
CMS08202SS12	9,0	1800	3000	2020	**3.373**
NMS082021832	9,7	1800	3200	2020	**3.559**
CMS08202SS13	10,3	1800	3400	2020	**3.590**
NMS082021836	10,9	1800	3600	2020	**3.765**
CMS08202SS14	11,6	1800	3800	2020	**3.785**
CMS08222SS09	5,8	1800	1800	2220	**2.767**
NMS082221820	6,5	1800	2000	2220	**2.965**
CMS08222SS10	7,2	1800	2200	2220	**3.008**
NMS082221824	7,9	1800	2400	2220	**3.185**
CMS08222SS11	8,6	1800	2600	2220	**3.208**
NMS082221828	9,3	1800	2800	2220	**3.460**
CMS08222SS12	10,0	1800	3000	2220	**3.558**
NMS082221832	10,7	1800	3200	2220	**3.750**
CMS08222SS13	11,4	1800	3400	2220	**3.787**
NMS082221836	12,1	1800	3600	2220	**3.968**
CMS08222SS14	12,8	1800	3800	2220	**3.994**
CMS08242SS09	6,3	1800	1800	2420	**2.919**
NMS082421820	7,1	1800	2000	2420	**3.123**
CMS08242SS10	7,8	1800	2200	2420	**3.173**
NMS082421824	8,6	1800	2400	2420	**3.355**
CMS08242SS11	9,4	1800	2600	2420	**3.384**
NMS082421828	10,1	1800	2800	2420	**3.648**
CMS08242SS12	10,9	1800	3000	2420	**3.758**
NMS082421832	11,7	1800	3200	2420	**3.957**
CMS08242SS13	12,4	1800	3400	2420	**4.001**
NMS082421836	13,2	1800	3600	2420	**4.186**
CMS08242SS14	14,0	1800	3800	2420	**4.217**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 80 mm Fondo exterior 2000 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 2000 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 2000 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082142020	6,6	2000	2000	2140	**3.658**
NMS082142022	7,4	2000	2200	2140	**3.689**
NMS082142024	8,1	2000	2400	2140	**4.037**
NMS082142026	8,8	2000	2600	2140	**4.231**
NMS082142028	9,5	2000	2800	2140	**4.433**
NMS082142030	10,2	2000	3000	2140	**4.481**
NMS082142032	11,0	2000	3200	2140	**4.770**
NMS082142034	11,7	2000	3400	2140	**4.806**
NMS082142036	12,4	2000	3600	2140	**4.948**
NMS082142038	13,1	2000	3800	2140	**5.142**
NMS082342020	7,3	2000	2000	2340	**3.817**
NMS082342022	8,1	2000	2200	2340	**3.855**
NMS082342024	8,9	2000	2400	2340	**4.212**
NMS082342026	9,7	2000	2600	2340	**4.415**
NMS082342028	10,5	2000	2800	2340	**4.624**
NMS082342030	11,3	2000	3000	2340	**4.679**
NMS082342032	12,1	2000	3200	2340	**4.973**
NMS082342034	12,9	2000	3400	2340	**5.013**
NMS082342036	13,7	2000	3600	2340	**5.159**
NMS082342038	14,5	2000	3800	2340	**5.358**
NMS082542020	8,0	2000	2000	2540	**3.990**
NMS082542022	8,9	2000	2200	2540	**4.033**
NMS082542024	9,7	2000	2400	2540	**4.402**
NMS082542026	10,6	2000	2600	2540	**4.617**
NMS082542028	11,5	2000	2800	2540	**4.833**
NMS082542030	12,3	2000	3000	2540	**4.895**
NMS082542032	13,2	2000	3200	2540	**5.139**
NMS082542034	14,1	2000	3400	2540	**5.239**
NMS082542036	14,9	2000	3600	2540	**5.390**
NMS082542038	15,8	2000	3800	2540	**5.593**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082022020	6,6	2000	2000	2020	**3.025**
NMS082022022	7,3	2000	2200	2020	**3.042**
NMS082022024	8,0	2000	2400	2020	**3.285**
NMS082022026	8,7	2000	2600	2020	**3.373**
NMS082022028	9,4	2000	2800	2020	**3.559**
NMS082022030	10,1	2000	3000	2020	**3.590**
NMS082022032	10,9	2000	3200	2020	**3.776**
NMS082022034	11,6	2000	3400	2020	**3.851**
NMS082022036	12,3	2000	3600	2020	**3.872**
NMS082022038	13,0	2000	3800	2020	**4.049**
NMS082222020	7,2	2000	2000	2220	**3.185**
NMS082222022	8,0	2000	2200	2220	**3.208**
NMS082222024	8,8	2000	2400	2220	**3.460**
NMS082222026	9,6	2000	2600	2220	**3.558**
NMS082222028	10,4	2000	2800	2220	**3.750**
NMS082222030	11,2	2000	3000	2220	**3.787**
NMS082222032	12,0	2000	3200	2220	**3.989**
NMS082222034	12,8	2000	3400	2220	**4.043**
NMS082222036	13,5	2000	3600	2220	**4.081**
NMS082222038	14,3	2000	3800	2220	**4.264**
NMS082422020	7,9	2000	2000	2420	**3.355**
NMS082422022	8,8	2000	2200	2420	**3.384**
NMS082422024	9,6	2000	2400	2420	**3.648**
NMS082422026	10,5	2000	2600	2420	**3.758**
NMS082422028	11,4	2000	2800	2420	**3.957**
NMS082422030	12,2	2000	3000	2420	**4.001**
NMS082422032	13,1	2000	3200	2420	**4.219**
NMS082422034	14,0	2000	3400	2420	**4.262**
NMS082422036	14,8	2000	3600	2420	**4.312**
NMS082422038	15,7	2000	3800	2420	**4.499**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 80 mm Fondo exterior 2200 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 2200 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 2200 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08214SE15	8,2	2200	2200	2140	3.836
NMS082142224	9,0	2200	2400	2140	4.027
CMS08214SE16	9,8	2200	2600	2140	4.064
NMS082142228	10,6	2200	2800	2140	4.455
CMS08214SE17	11,4	2200	3000	2140	4.691
NMS082142232	12,2	2200	3200	2140	4.897
CMS08214SE18	13,0	2200	3400	2140	4.948
NMS082142236	13,8	2200	3600	2140	5.142
CMS08214SE19	14,6	2200	3800	2140	5.182
NMS082142240	15,4	2200	4000	2140	5.588
CMS08214SE20	16,2	2200	4200	2140	5.839
NMS082142244	17,0	2200	4400	2140	6.035
CMS08214SE21	17,8	2200	4600	2140	6.077
NMS082142248	18,6	2200	4800	2140	6.257
CMS08214SE22	19,4	2200	5000	2140	6.283
CMS08234SE15	9,0	2200	2200	2340	4.004
NMS082342224	9,9	2200	2400	2340	4.201
CMS08234SE16	10,8	2200	2600	2340	4.243
NMS082342228	11,6	2200	2800	2340	4.643
CMS08234SE17	12,5	2200	3000	2340	4.888
NMS082342232	13,4	2200	3200	2340	5.101
CMS08234SE18	14,3	2200	3400	2340	5.159
NMS082342236	15,2	2200	3600	2340	5.358
CMS08234SE19	16,0	2200	3800	2340	5.404
NMS082342240	16,9	2200	4000	2340	5.820
CMS08234SE20	17,8	2200	4200	2340	6.082
NMS082342244	18,7	2200	4400	2340	6.283
CMS08234SE21	19,6	2200	4600	2340	6.330
NMS082342248	20,4	2200	4800	2340	6.515
CMS08234SE22	21,3	2200	5000	2340	6.546
CMS08254SE15	9,8	2200	2200	2540	4.187
NMS082542224	10,8	2200	2400	2540	4.390
CMS08254SE16	11,7	2200	2600	2540	4.438
NMS082542228	12,7	2200	2800	2540	4.848
CMS08254SE17	13,7	2200	3000	2540	5.105
NMS082542232	14,6	2200	3200	2540	5.324
CMS08254SE18	15,6	2200	3400	2540	5.390
NMS082542236	16,6	2200	3600	2540	5.593
CMS08254SE19	17,5	2200	3800	2540	5.643
NMS082542240	18,5	2200	4000	2540	6.073
CMS08254SE20	19,5	2200	4200	2540	6.350
NMS082542244	20,4	2200	4400	2540	6.557
CMS08254SE21	21,4	2200	4600	2540	6.610
NMS082542248	22,3	2200	4800	2540	6.800
CMS08254SE22	23,3	2200	5000	2540	6.837

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08202SS15	8,1	2200	2200	2020	3.094
NMS082022224	8,9	2200	2400	2020	3.267
CMS08202SS16	9,7	2200	2600	2020	3.287
NMS082022228	10,4	2200	2800	2020	3.551
CMS08202SS17	11,2	2200	3000	2020	3.661
NMS082022232	12,0	2200	3200	2020	3.843
CMS08202SS18	12,8	2200	3400	2020	3.872
NMS082022236	13,6	2200	3600	2020	4.049
CMS08202SS19	14,4	2200	3800	2020	4.072
NMS082022240	15,2	2200	4000	2020	4.338
CMS08202SS20	16,0	2200	4200	2020	4.450
NMS082022244	16,8	2200	4400	2020	4.629
CMS08202SS21	17,6	2200	4600	2020	4.654
NMS082022248	18,4	2200	4800	2020	4.818
CMS08202SS22	19,2	2200	5000	2020	4.828
CMS08222SS15	8,9	2200	2200	2220	3.262
NMS082222224	9,8	2200	2400	2220	3.441
CMS08222SS16	10,7	2200	2600	2220	3.466
NMS082222228	11,5	2200	2800	2220	3.739
CMS08222SS17	12,4	2200	3000	2220	3.858
NMS082222232	13,3	2200	3200	2220	4.047
CMS08222SS18	14,1	2200	3400	2220	4.081
NMS082222236	15,0	2200	3600	2220	4.264
CMS08222SS19	15,9	2200	3800	2220	4.293
NMS082222240	16,8	2200	4000	2220	4.569
CMS08222SS20	17,6	2200	4200	2220	4.692
NMS082222244	18,5	2200	4400	2220	4.876
CMS08222SS21	19,4	2200	4600	2220	4.907
NMS082222248	20,3	2200	4800	2220	5.077
CMS08222SS22	21,1	2200	5000	2220	5.092
CMS08242SS15	9,7	2200	2200	2420	3.442
NMS082422224	10,7	2200	2400	2420	3.628
CMS08242SS16	11,6	2200	2600	2420	3.659
NMS082422228	12,6	2200	2800	2420	3.944
CMS08242SS17	13,6	2200	3000	2420	4.074
NMS082422232	14,5	2200	3200	2420	4.271
CMS08242SS18	15,5	2200	3400	2420	4.312
NMS082422236	16,4	2200	3600	2420	4.499
CMS08242SS19	17,4	2200	3800	2420	4.532
NMS082422240	18,3	2200	4000	2420	4.822
CMS08242SS20	19,3	2200	4200	2420	4.959
NMS082422244	20,2	2200	4400	2420	5.149
CMS08242SS21	21,2	2200	4600	2420	5.185
NMS082422248	22,1	2200	4800	2420	5.359
CMS08242SS22	23,1	2200	5000	2420	5.379

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 80 mm Fondo exterior 2400 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 2400 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 2400 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082142424	9,8	2400	2400	2140	**4.455**
NMS082142426	10,7	2400	2600	2140	**4.691**
NMS082142428	11,6	2400	2800	2140	**4.897**
NMS082142430	12,5	2400	3000	2140	**4.948**
NMS082142432	13,3	2400	3200	2140	**5.142**
NMS082142434	14,2	2400	3400	2140	**5.182**
NMS082142436	15,1	2400	3600	2140	**5.588**
NMS082142438	16,0	2400	3800	2140	**5.839**
NMS082142440	16,9	2400	4000	2140	**6.035**
NMS082142442	17,7	2400	4200	2140	**6.077**
NMS082142444	18,6	2400	4400	2140	**6.356**
NMS082142446	19,5	2400	4600	2140	**6.382**
NMS082142448	20,4	2400	4800	2140	**6.631**
NMS082142450	21,2	2400	5000	2140	**6.824**
NMS082342424	10,8	2400	2400	2340	**4.643**
NMS082342426	11,8	2400	2600	2340	**4.888**
NMS082342428	12,8	2400	2800	2340	**5.101**
NMS082342430	13,7	2400	3000	2340	**5.159**
NMS082342432	14,7	2400	3200	2340	**5.358**
NMS082342434	15,7	2400	3400	2340	**5.404**
NMS082342436	16,6	2400	3600	2340	**5.820**
NMS082342438	17,6	2400	3800	2340	**6.082**
NMS082342440	18,6	2400	4000	2340	**6.283**
NMS082342442	19,5	2400	4200	2340	**6.330**
NMS082342444	20,5	2400	4400	2340	**6.571**
NMS082342446	21,5	2400	4600	2340	**6.645**
NMS082342448	22,5	2400	4800	2340	**6.896**
NMS082342450	23,4	2400	5000	2340	**7.093**
NMS082542424	11,8	2400	2400	2540	**4.848**
NMS082542426	12,9	2400	2600	2540	**5.105**
NMS082542428	14,0	2400	2800	2540	**5.324**
NMS082542430	15,0	2400	3000	2540	**5.390**
NMS082542432	16,1	2400	3200	2540	**5.593**
NMS082542434	17,1	2400	3400	2540	**5.643**
NMS082542436	18,2	2400	3600	2540	**6.073**
NMS082542438	19,2	2400	3800	2540	**6.350**
NMS082542440	20,3	2400	4000	2540	**6.557**
NMS082542442	21,4	2400	4200	2540	**6.610**
NMS082542444	22,4	2400	4400	2540	**6.855**
NMS082542446	23,5	2400	4600	2540	**6.936**
NMS082542448	24,5	2400	4800	2540	**7.184**
NMS082542450	25,6	2400	5000	2540	**7.387**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS082022424	9,7	2400	2400	2020	**3.551**
NMS082022426	10,6	2400	2600	2020	**3.661**
NMS082022428	11,5	2400	2800	2020	**3.843**
NMS082022430	12,3	2400	3000	2020	**3.872**
NMS082022432	13,2	2400	3200	2020	**4.049**
NMS082022434	14,1	2400	3400	2020	**4.072**
NMS082022436	14,9	2400	3600	2020	**4.338**
NMS082022438	15,8	2400	3800	2020	**4.450**
NMS082022440	16,7	2400	4000	2020	**4.629**
NMS082022442	17,6	2400	4200	2020	**4.654**
NMS082022444	18,4	2400	4400	2020	**4.895**
NMS082022446	19,3	2400	4600	2020	**4.927**
NMS082022448	20,2	2400	4800	2020	**4.955**
NMS082022450	21,0	2400	5000	2020	**5.124**
NMS082222424	10,7	2400	2400	2220	**3.739**
NMS082222426	11,7	2400	2600	2220	**3.858**
NMS082222428	12,7	2400	2800	2220	**4.047**
NMS082222430	13,6	2400	3000	2220	**4.081**
NMS082222432	14,6	2400	3200	2220	**4.264**
NMS082222434	15,5	2400	3400	2220	**4.293**
NMS082222436	16,5	2400	3600	2220	**4.569**
NMS082222438	17,4	2400	3800	2220	**4.692**
NMS082222440	18,4	2400	4000	2220	**4.876**
NMS082222442	19,4	2400	4200	2220	**4.907**
NMS082222444	20,3	2400	4400	2220	**5.099**
NMS082222446	21,3	2400	4600	2220	**5.147**
NMS082222448	22,2	2400	4800	2220	**5.218**
NMS082222450	23,2	2400	5000	2220	**5.393**
NMS082422424	11,7	2400	2400	2420	**3.944**
NMS082422426	12,8	2400	2600	2420	**4.074**
NMS082422428	13,8	2400	2800	2420	**4.271**
NMS082422430	14,9	2400	3000	2420	**4.312**
NMS082422432	15,9	2400	3200	2420	**4.499**
NMS082422434	17,0	2400	3400	2420	**4.532**
NMS082422436	18,0	2400	3600	2420	**4.822**
NMS082422438	19,1	2400	3800	2420	**4.959**
NMS082422440	20,1	2400	4000	2420	**5.149**
NMS082422442	21,2	2400	4200	2420	**5.185**
NMS082422444	22,2	2400	4400	2420	**5.414**
NMS082422446	23,3	2400	4600	2420	**5.479**
NMS082422448	24,3	2400	4800	2420	**5.506**
NMS082422450	25,4	2400	5000	2420	**5.685**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 80 mm Fondo exterior 2600 mm

Thickness 80 mm Exterior depth 2600 mm · Épaisseur 80 mm Fonds extérieur 2600 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08214SE23	11,7	2600	2600	2140	**4.649**
NMS082142628	12,6	2600	2800	2140	**4.844**
CMS08214SE24	13,6	2600	3000	2140	**5.116**
NMS082142632	14,5	2600	3200	2140	**5.332**
CMS08214SE25	15,5	2600	3400	2140	**5.394**
NMS082142636	16,5	2600	3600	2140	**5.596**
CMS08214SE26	17,4	2600	3800	2140	**5.643**
NMS082142640	18,4	2600	4000	2140	**6.087**
CMS08214SE27	19,3	2600	4200	2140	**6.377**
NMS082142644	20,3	2600	4400	2140	**6.581**
CMS08214SE28	21,2	2600	4600	2140	**6.631**
NMS082142648	22,2	2600	4800	2140	**6.824**
CMS08214SE29	23,1	2600	5000	2140	**6.862**
CMS08234SE23	12,9	2600	2600	2340	**4.843**
NMS082342628	13,9	2600	2800	2340	**5.044**
CMS08234SE24	15,0	2600	3000	2340	**5.324**
NMS082342632	16,0	2600	3200	2340	**5.547**
CMS08234SE25	17,1	2600	3400	2340	**5.615**
NMS082342636	18,1	2600	3600	2340	**5.823**
CMS08234SE26	19,2	2600	3800	2340	**5.877**
NMS082342640	20,2	2600	4000	2340	**6.331**
CMS08234SE27	21,3	2600	4200	2340	**6.631**
NMS082342644	22,3	2600	4400	2340	**6.841**
CMS08234SE28	23,4	2600	4600	2340	**6.896**
NMS082342648	24,5	2600	4800	2340	**7.093**
CMS08234SE29	25,5	2600	5000	2340	**7.136**
CMS08254SE23	14,1	2600	2600	2540	**5.053**
NMS082542628	15,2	2600	2800	2540	**5.259**
CMS08254SE24	16,4	2600	3000	2540	**5.551**
NMS082542632	17,5	2600	3200	2540	**5.781**
CMS08254SE25	18,7	2600	3400	2540	**5.856**
NMS082542636	19,8	2600	3600	2540	**6.070**
CMS08254SE26	21,0	2600	3800	2540	**6.129**
NMS082542640	22,1	2600	4000	2540	**6.596**
CMS08254SE27	23,3	2600	4200	2540	**6.910**
NMS082542644	24,4	2600	4400	2540	**7.124**
CMS08254SE28	25,6	2600	4600	2540	**7.184**
NMS082542648	26,7	2600	4800	2540	**7.387**
CMS08254SE29	27,9	2600	5000	2540	**7.436**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS08202SS23	11,5	2600	2600	2020	**3.669**
NMS082022628	12,5	2600	2800	2020	**3.788**
CMS08202SS24	13,4	2600	3000	2020	**3.903**
NMS082022632	14,4	2600	3200	2020	**4.092**
CMS08202SS25	15,3	2600	3400	2020	**4.126**
NMS082022636	16,3	2600	3600	2020	**4.309**
CMS08202SS26	17,2	2600	3800	2020	**4.337**
NMS082022640	18,2	2600	4000	2020	**4.615**
CMS08202SS27	19,1	2600	4200	2020	**4.740**
NMS082022644	20,1	2600	4400	2020	**4.925**
CMS08202SS28	21,0	2600	4600	2020	**4.955**
NMS082022648	22,0	2600	4800	2020	**5.124**
CMS08202SS29	22,9	2600	5000	2020	**5.139**
CMS08222SS23	12,7	2600	2600	2220	**3.864**
NMS082222628	13,8	2600	2800	2220	**3.988**
CMS08222SS24	14,8	2600	3000	2220	**4.111**
NMS082222632	15,9	2600	3200	2220	**4.307**
CMS08222SS25	16,9	2600	3400	2220	**4.348**
NMS082222636	18,0	2600	3600	2220	**4.535**
CMS08222SS26	19,0	2600	3800	2220	**4.568**
NMS082222640	20,1	2600	4000	2220	**4.857**
CMS08222SS27	21,1	2600	4200	2220	**4.992**
NMS082222644	22,1	2600	4400	2220	**5.182**
CMS08222SS28	23,2	2600	4600	2220	**5.218**
NMS082222648	24,2	2600	4800	2220	**5.393**
CMS08222SS29	25,3	2600	5000	2220	**5.413**
CMS08242SS23	13,9	2600	2600	2420	**4.012**
NMS082422628	15,1	2600	2800	2420	**4.202**
CMS08242SS24	16,2	2600	3000	2420	**4.338**
NMS082422632	17,4	2600	3200	2420	**4.540**
CMS08242SS25	18,5	2600	3400	2420	**4.587**
NMS082422636	19,6	2600	3600	2420	**4.780**
CMS08242SS26	20,8	2600	3800	2420	**4.819**
NMS082422640	21,9	2600	4000	2420	**5.121**
CMS08242SS27	23,1	2600	4200	2420	**5.269**
NMS082422644	24,2	2600	4400	2420	**5.465**
CMS08242SS28	25,4	2600	4600	2420	**5.506**
NMS082422648	26,5	2600	4800	2420	**5.685**
CMS08242SS29	27,6	2600	5000	2420	**5.710**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 100 mm Fondo exterior 1440 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 1440 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 1440 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol

CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10216SE04	2,9	1440	1440	2160	**2.734**
NMS102161416	3,5	1440	1640	2160	**2.994**
CMS10216SE05	4,0	1440	1840	2160	**3.100**
NMS102161420	4,5	1440	2040	2160	**3.330**
CMS10216SE06	5,0	1440	2240	2160	**3.407**
NMS102161424	5,4	1440	2440	2160	**3.627**
CMS10216SE07	5,9	1440	2640	2160	**3.693**
NMS102161428	6,4	1440	2840	2160	**3.979**
CMS10216SE08	6,9	1440	3040	2160	**4.111**
CMS10236SE04	3,3	1440	1440	2360	**2.851**
NMS102361416	3,9	1440	1640	2360	**3.119**
CMS10236SE05	4,4	1440	1840	2360	**3.232**
NMS102361420	4,9	1440	2040	2360	**3.471**
CMS10236SE06	5,5	1440	2240	2360	**3.556**
NMS102361424	6,0	1440	2440	2360	**3.783**
CMS10236SE07	6,5	1440	2640	2360	**3.855**
NMS102361428	7,1	1440	2840	2360	**4.150**
CMS10236SE08	7,6	1440	3040	2360	**4.292**
CMS10256SE04	3,6	1440	1440	2560	**2.970**
NMS102561416	4,2	1440	1640	2560	**3.250**
CMS10256SE05	4,8	1440	1840	2560	**3.377**
NMS102561420	5,4	1440	2040	2560	**3.623**
CMS10256SE06	6,0	1440	2240	2560	**3.716**
NMS102561424	6,6	1440	2440	2560	**3.950**
CMS10256SE07	7,1	1440	2640	2560	**4.030**
NMS102561428	7,7	1440	2840	2560	**4.338**
CMS10256SE08	8,3	1440	3040	2560	**4.492**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol

CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10204SS04	2,9	1440	1440	2040	**2.401**
NMS102041416	3,5	1440	1640	2040	**2.623**
CMS10204SS05	3,9	1440	1840	2040	**2.690**
NMS102041420	4,4	1440	2040	2040	**2.883**
CMS10204SS06	4,9	1440	2240	2040	**2.921**
NMS102041424	5,4	1440	2440	2040	**3.103**
CMS10204SS07	5,9	1440	2640	2040	**3.129**
NMS102041428	6,4	1440	2840	2040	**3.362**
CMS10204SS08	6,8	1440	3040	2040	**3.440**
CMS10224SS04	3,3	1440	1440	2240	**2.505**
NMS102241416	3,8	1440	1640	2240	**2.736**
CMS10224SS05	4,4	1440	1840	2240	**2.812**
NMS102241420	4,9	1440	2040	2240	**3.013**
CMS10224SS06	5,4	1440	2240	2240	**3.059**
NMS102241424	5,9	1440	2440	2240	**3.247**
CMS10224SS07	6,5	1440	2640	2240	**3.281**
NMS102241428	7,0	1440	2840	2240	**3.523**
CMS10224SS08	7,5	1440	3040	2240	**3.610**
CMS10244SS04	3,6	1440	1440	2440	**2.636**
NMS102441416	4,2	1440	1640	2440	**2.878**
CMS10244SS05	4,8	1440	1840	2440	**2.966**
NMS102441420	5,3	1440	2040	2440	**3.175**
CMS10244SS06	5,9	1440	2240	2440	**3.229**
NMS102441424	6,5	1440	2440	2440	**3.424**
CMS10244SS07	7,1	1440	2640	2440	**3.465**
NMS102441428	7,7	1440	2840	2440	**3.719**
CMS10244SS08	8,2	1440	3040	2440	**3.818**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 100 mm Fondo exterior 1640 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 1640 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 1640 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102161616	4,1	1640	1640	2160	**3.330**
NMS102161618	4,6	1640	1840	2160	**3.407**
NMS102161620	5,2	1640	2040	2160	**3.627**
NMS102161622	5,8	1640	2240	2160	**3.693**
NMS102161624	6,3	1640	2440	2160	**3.979**
NMS102161626	6,9	1640	2640	2160	**4.155**
NMS102161628	7,5	1640	2840	2160	**4.204**
NMS102161630	8,0	1640	3040	2160	**4.557**
NMS102361616	4,5	1640	1640	2360	**3.471**
NMS102361618	5,1	1640	1840	2360	**3.556**
NMS102361620	5,7	1640	2040	2360	**3.783**
NMS102361622	6,3	1640	2240	2360	**3.855**
NMS102361624	7,0	1640	2440	2360	**4.150**
NMS102361626	7,6	1640	2640	2360	**4.336**
NMS102361628	8,2	1640	2840	2360	**4.386**
NMS102361630	8,8	1640	3040	2360	**4.749**
NMS102561616	4,9	1640	1640	2560	**3.623**
NMS102561618	5,6	1640	1840	2560	**3.716**
NMS102561620	6,3	1640	2040	2560	**3.950**
NMS102561622	6,9	1640	2240	2560	**4.030**
NMS102561624	7,6	1640	2440	2560	**4.338**
NMS102561626	8,3	1640	2640	2560	**4.536**
NMS102561628	9,0	1640	2840	2560	**4.584**
NMS102561630	9,7	1640	3040	2560	**4.960**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102041616	4,0	1640	1640	2040	**2.883**
NMS102041618	4,6	1640	1840	2040	**2.921**
NMS102041620	5,1	1640	2040	2040	**3.103**
NMS102041622	5,7	1640	2240	2040	**3.129**
NMS102041624	6,3	1640	2440	2040	**3.362**
NMS102041626	6,8	1640	2640	2040	**3.467**
NMS102041628	7,4	1640	2840	2040	**3.488**
NMS102041630	7,9	1640	3040	2040	**3.739**
NMS102241616	4,4	1640	1640	2240	**3.013**
NMS102241618	5,1	1640	1840	2240	**3.059**
NMS102241620	5,7	1640	2040	2240	**3.247**
NMS102241622	6,3	1640	2240	2240	**3.281**
NMS102241624	6,9	1640	2440	2240	**3.523**
NMS102241626	7,5	1640	2640	2240	**3.654**
NMS102241628	8,1	1640	2840	2240	**3.658**
NMS102241630	8,8	1640	3040	2240	**3.920**
NMS102441616	4,9	1640	1640	2440	**3.175**
NMS102441618	5,5	1640	1840	2440	**3.229**
NMS102441620	6,2	1640	2040	2440	**3.424**
NMS102441622	6,9	1640	2240	2440	**3.465**
NMS102441624	7,5	1640	2440	2440	**3.719**
NMS102441626	8,2	1640	2640	2440	**3.852**
NMS102441628	8,9	1640	2840	2440	**3.864**
NMS102441630	9,6	1640	3040	2440	**4.139**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 100 mm Fondo exterior 1840 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 1840 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 1840 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10216SE09	5,3	1840	1840	2160	**3.633**
NMS102161820	5,9	1840	2040	2160	**3.861**
CMS10216SE10	6,6	1840	2240	2160	**3.934**
NMS102161824	7,2	1840	2440	2160	**4.146**
CMS10216SE11	7,8	1840	2640	2160	**4.204**
NMS102161828	8,5	1840	2840	2160	**4.557**
CMS10216SE12	9,1	1840	3040	2160	**4.756**
NMS102161832	9,8	1840	3240	2160	**4.981**
CMS10216SE13	10,4	1840	3440	2160	**5.052**
NMS102161836	11,1	1840	3640	2160	**5.274**
CMS10216SE14	11,7	1840	3840	2160	**5.341**
CMS10236SE09	5,8	1840	1840	2360	**3.784**
NMS102361820	6,5	1840	2040	2360	**4.020**
CMS10236SE10	7,2	1840	2240	2360	**4.102**
NMS102361824	7,9	1840	2440	2360	**4.321**
CMS10236SE11	8,6	1840	2640	2360	**4.386**
NMS102361828	9,4	1840	2840	2360	**4.749**
CMS10236SE12	10,1	1840	3040	2360	**4.959**
NMS102361832	10,8	1840	3240	2360	**5.190**
CMS10236SE13	11,5	1840	3440	2360	**5.267**
NMS102361836	12,2	1840	3640	2360	**5.495**
CMS10236SE14	12,9	1840	3840	2360	**5.569**
CMS10256SE09	6,3	1840	1840	2560	**3.953**
NMS102561820	7,1	1840	2040	2560	**4.198**
CMS10256SE10	7,9	1840	2240	2560	**4.288**
NMS102561824	8,7	1840	2440	2560	**4.513**
CMS10256SE11	9,4	1840	2640	2560	**4.584**
NMS102561828	10,2	1840	2840	2560	**4.960**
CMS10256SE12	11,0	1840	3040	2560	**5.182**
NMS102561832	11,8	1840	3240	2560	**5.420**
CMS10256SE13	12,5	1840	3440	2560	**5.505**
NMS102561836	13,3	1840	3640	2560	**5.739**
CMS10256SE14	14,1	1840	3840	2560	**5.820**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10204SS09	5,2	1840	1840	2040	**3.021**
NMS102041820	5,9	1840	2040	2040	**3.224**
CMS10204SS10	6,5	1840	2240	2040	**3.273**
NMS102041824	7,1	1840	2440	2040	**3.458**
CMS10204SS11	7,8	1840	2640	2040	**3.488**
NMS102041828	8,4	1840	2840	2040	**3.739**
CMS10204SS12	9,0	1840	3040	2040	**3.836**
NMS102041832	9,7	1840	3240	2040	**4.041**
CMS10204SS13	10,3	1840	3440	2040	**4.091**
NMS102041836	10,9	1840	3640	2040	**4.285**
CMS10204SS14	11,6	1840	3840	2040	**4.325**
CMS10224SS09	5,8	1840	1840	2240	**3.162**
NMS102241820	6,5	1840	2040	2240	**3.373**
CMS10224SS10	7,2	1840	2240	2240	**3.430**
NMS102241824	7,9	1840	2440	2240	**3.621**
CMS10224SS11	8,6	1840	2640	2240	**3.658**
NMS102241828	9,3	1840	2840	2240	**3.920**
CMS10224SS12	10,0	1840	3040	2240	**4.027**
NMS102241832	10,7	1840	3240	2240	**4.238**
CMS10224SS13	11,4	1840	3440	2240	**4.294**
NMS102241836	12,1	1840	3640	2240	**4.495**
CMS10224SS14	12,8	1840	3840	2240	**4.542**
CMS10244SS09	6,3	1840	1840	2440	**3.341**
NMS102441820	7,1	1840	2040	2440	**3.559**
CMS10244SS10	7,8	1840	2240	2440	**3.624**
NMS102441824	8,6	1840	2440	2440	**3.821**
CMS10244SS11	9,4	1840	2640	2440	**3.864**
NMS102441828	10,1	1840	2840	2440	**4.139**
CMS10244SS12	10,9	1840	3040	2440	**4.260**
NMS102441832	11,7	1840	3240	2440	**4.479**
CMS10244SS13	12,4	1840	3440	2440	**4.544**
NMS102441836	13,2	1840	3640	2440	**4.750**
CMS10244SS14	14,0	1840	3840	2440	**4.802**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 100 mm Fondo exterior 2040 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 2040 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 2040 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102162020	6,6	2040	2040	2160	**4.146**
NMS102162022	7,4	2040	2240	2160	**4.204**
NMS102162024	8,1	2040	2440	2160	**4.557**
NMS102162026	8,8	2040	2640	2160	**4.756**
NMS102162028	9,5	2040	2840	2160	**4.981**
NMS102162030	10,2	2040	3040	2160	**5.052**
NMS102162032	11,0	2040	3240	2160	**5.373**
NMS102162034	11,7	2040	3440	2160	**5.441**
NMS102162036	12,4	2040	3640	2160	**5.564**
NMS102162038	13,1	2040	3840	2160	**5.796**
NMS102362020	7,3	2040	2040	2360	**4.321**
NMS102362022	8,1	2040	2240	2360	**4.386**
NMS102362024	8,9	2040	2440	2360	**4.749**
NMS102362026	9,7	2040	2640	2360	**4.959**
NMS102362028	10,5	2040	2840	2360	**5.190**
NMS102362030	11,3	2040	3040	2360	**5.267**
NMS102362032	12,1	2040	3240	2360	**5.594**
NMS102362034	12,9	2040	3440	2360	**5.668**
NMS102362036	13,7	2040	3640	2360	**5.796**
NMS102362038	14,5	2040	3840	2360	**6.033**
NMS102562020	8,0	2040	2040	2560	**4.513**
NMS102562022	8,9	2040	2240	2560	**4.584**
NMS102562024	9,7	2040	2440	2560	**4.960**
NMS102562026	10,6	2040	2640	2560	**5.182**
NMS102562028	11,5	2040	2840	2560	**5.420**
NMS102562030	12,3	2040	3040	2560	**5.505**
NMS102562032	13,2	2040	3240	2560	**5.838**
NMS102562034	14,1	2040	3440	2560	**5.919**
NMS102562036	14,9	2040	3640	2560	**6.051**
NMS102562038	15,8	2040	3840	2560	**6.294**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102042020	6,6	2040	2040	2040	**3.458**
NMS102042022	7,3	2040	2240	2040	**3.488**
NMS102042024	8,0	2040	2440	2040	**3.739**
NMS102042026	8,7	2040	2640	2040	**3.836**
NMS102042028	9,4	2040	2840	2040	**4.041**
NMS102042030	10,1	2040	3040	2040	**4.091**
NMS102042032	10,9	2040	3240	2040	**4.329**
NMS102042034	11,6	2040	3440	2040	**4.375**
NMS102042036	12,3	2040	3640	2040	**4.403**
NMS102042038	13,0	2040	3840	2040	**4.601**
NMS102242020	7,2	2040	2040	2240	**3.621**
NMS102242022	8,0	2040	2240	2240	**3.658**
NMS102242024	8,8	2040	2440	2240	**3.920**
NMS102242026	9,6	2040	2640	2240	**4.027**
NMS102242028	10,4	2040	2840	2240	**4.238**
NMS102242030	11,2	2040	3040	2240	**4.294**
NMS102242032	12,0	2040	3240	2240	**4.539**
NMS102242034	12,8	2040	3440	2240	**4.576**
NMS102242036	13,5	2040	3640	2240	**4.624**
NMS102242038	14,3	2040	3840	2240	**4.828**
NMS102442020	7,9	2040	2040	2440	**3.821**
NMS102442022	8,8	2040	2240	2440	**3.864**
NMS102442024	9,6	2040	2440	2440	**4.139**
NMS102442026	10,5	2040	2640	2440	**4.260**
NMS102442028	11,4	2040	2840	2440	**4.479**
NMS102442030	12,2	2040	3040	2440	**4.544**
NMS102442032	13,1	2040	3240	2440	**4.794**
NMS102442034	14,0	2040	3440	2440	**4.846**
NMS102442036	14,8	2040	3640	2440	**4.890**
NMS102442038	15,7	2040	3840	2440	**5.099**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 100 mm Fondo exterior 2240 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 2240 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 2240 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10216SE15	8,2	2240	2240	2160	**4.338**
NMS102162224	9,0	2240	2440	2160	**4.558**
CMS10216SE16	9,8	2240	2640	2160	**4.624**
NMS102162228	10,6	2240	2840	2160	**5.014**
CMS10216SE17	11,4	2240	3040	2160	**5.249**
NMS102162232	12,2	2240	3240	2160	**5.484**
CMS10216SE18	13,0	2240	3440	2160	**5.564**
NMS102162236	13,8	2240	3640	2160	**5.796**
CMS10216SE19	14,6	2240	3840	2160	**5.873**
NMS102162240	15,4	2240	4040	2160	**6.270**
CMS10216SE20	16,2	2240	4240	2160	**6.514**
NMS102162244	17,0	2240	4440	2160	**6.735**
CMS10216SE21	17,8	2240	4640	2160	**6.802**
NMS102162248	18,6	2240	4840	2160	**7.017**
CMS10216SE22	19,9	2240	5040	2160	**7.077**
CMS10236SE15	9,0	2240	2240	2360	**4.521**
NMS102362224	9,9	2240	2440	2360	**4.748**
CMS10236SE16	10,8	2240	2640	2360	**4.822**
NMS102362228	11,6	2240	2840	2360	**5.221**
CMS10236SE17	12,5	2240	3040	2360	**5.467**
NMS102362232	13,4	2240	3240	2360	**5.708**
CMS10236SE18	14,3	2240	3440	2360	**5.796**
NMS102362236	15,2	2240	3640	2360	**6.033**
CMS10236SE19	16,0	2240	3840	2360	**6.116**
NMS102362240	16,9	2240	4040	2360	**6.525**
CMS10236SE20	17,8	2240	4240	2360	**6.780**
NMS102362244	18,7	2240	4440	2360	**7.006**
CMS10236SE21	19,6	2240	4640	2360	**7.079**
NMS102362248	20,4	2240	4840	2360	**7.301**
CMS10236SE22	21,3	2240	5040	2360	**7.368**
CMS10256SE15	9,8	2240	2240	2560	**4.722**
NMS102562224	10,8	2240	2440	2560	**4.956**
CMS10256SE16	11,7	2240	2640	2560	**5.036**
NMS102562228	12,7	2240	2840	2560	**5.448**
CMS10256SE17	13,7	2240	3040	2560	**5.706**
NMS102562232	14,6	2240	3240	2560	**5.955**
CMS10256SE18	15,6	2240	3440	2560	**6.051**
NMS102562236	16,6	2240	3640	2560	**6.294**
CMS10256SE19	17,5	2240	3840	2560	**6.383**
NMS102562240	18,5	2240	4040	2560	**6.806**
CMS10256SE20	19,5	2240	4240	2560	**7.075**
NMS102562244	20,4	2240	4440	2560	**7.309**
CMS10256SE21	21,4	2240	4640	2560	**7.388**
NMS102562248	22,3	2240	4840	2560	**7.614**
CMS10256SE22	23,3	2240	5040	2560	**7.687**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10204SS15	8,1	2240	2240	2040	**3.542**
NMS102042224	8,9	2240	2440	2040	**3.730**
CMS10204SS16	9,7	2240	2640	2040	**3.763**
NMS102042228	10,4	2240	2840	2040	**4.036**
CMS10204SS17	11,2	2240	3040	2040	**4.155**
NMS102042232	12,0	2240	3240	2040	**4.356**
CMS10204SS18	12,8	2240	3440	2040	**4.403**
NMS102042236	13,6	2240	3640	2040	**4.601**
CMS10204SS19	14,4	2240	3840	2040	**4.645**
NMS102042240	15,2	2240	4040	2040	**4.920**
CMS10204SS20	16,0	2240	4240	2040	**5.041**
NMS102042244	16,8	2240	4440	2040	**5.228**
CMS10204SS21	17,6	2240	4640	2040	**5.261**
NMS102042248	18,4	2240	4840	2040	**5.443**
CMS10204SS22	19,2	2240	5040	2040	**5.471**
CMS10224SS15	8,9	2240	2240	2240	**3.716**
NMS102242224	9,8	2240	2440	2240	**3.910**
CMS10224SS16	10,7	2240	2640	2240	**3.950**
NMS102242228	11,5	2240	2840	2240	**4.233**
CMS10224SS17	12,4	2240	3040	2240	**4.361**
NMS102242232	13,3	2240	3240	2240	**4.569**
CMS10224SS18	14,1	2240	3440	2240	**4.624**
NMS102242236	15,0	2240	3640	2240	**4.828**
CMS10224SS19	15,9	2240	3840	2240	**4.878**
NMS102242240	16,8	2240	4040	2240	**5.164**
CMS10224SS20	17,6	2240	4240	2240	**5.297**
NMS102242244	18 ,5	2240	4440	2240	**5.490**
CMS10224SS21	19,4	2240	4640	2240	**5.529**
NMS102242248	20,3	2240	4840	2240	**5.717**
CMS10224SS22	21,1	2240	5040	2240	**5.752**
CMS10244SS15	9,7	2240	2240	2440	**3.927**
NMS102442224	10,7	2240	2440	2440	**4.128**
CMS10244SS16	11,6	2240	2640	2440	**4.174**
NMS102442228	12,6	2240	2840	2440	**4.469**
CMS10244SS17	13,6	2240	3040	2440	**4.610**
NMS102442232	14,5	2240	3240	2440	**4.827**
CMS10244SS18	15,5	2240	3440	2440	**4.890**
NMS102442236	16,4	2240	3640	2440	**5.099**
CMS10244SS19	17,4	2240	3840	2440	**5.154**
NMS102442240	18,3	2240	4040	2440	**5.454**
CMS10244SS20	19,3	2240	4240	2440	**5.599**
NMS102442244	20,2	2240	4440	2440	**5.800**
CMS10244SS21	21,2	2240	4640	2440	**5.846**
NMS102442248	22,1	2240	4840	2440	**6.040**
CMS10244SS22	23,1	2240	5040	2440	**6.080**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Cámara frigorífica modular CM

CM modular cold-room · Chambre froid CM modulaire

Espesor 100 mm Fondo exterior 2440 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 2440 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 2440 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102162424	9,8	2440	2440	2160	**5.014**
NMS102162426	10,7	2440	2640	2160	**5.249**
NMS102162428	11,6	2440	2840	2160	**5.484**
NMS102162430	12,5	2440	3040	2160	**5.564**
NMS102162432	13,3	2440	3240	2160	**5.796**
NMS102162434	14,2	2440	3440	2160	**5.873**
NMS102162436	15,1	2440	3640	2160	**6.270**
NMS102162438	16,0	2440	3840	2160	**6.514**
NMS102162440	16,9	2440	4040	2160	**6.735**
NMS102162442	17,7	2440	4240	2160	**6.802**
NMS102162444	18,6	2440	4440	2160	**7.116**
NMS102162446	19,5	2440	4640	2160	**7.177**
NMS102162448	20,4	2440	4840	2160	**7.415**
NMS102162450	21,2	2440	5040	2160	**7.646**
NMS102362424	10,8	2440	2440	2360	**5.221**
NMS102362426	11,8	2440	2640	2360	**5.467**
NMS102362428	12,8	2440	2840	2360	**5.708**
NMS102362430	13,7	2440	3040	2360	**5.796**
NMS102362432	14,7	2440	3240	2360	**6.033**
NMS102362434	15,7	2440	3440	2360	**6.116**
NMS102362436	16,6	2440	3640	2360	**6.525**
NMS102362438	17,6	2440	3840	2360	**6.780**
NMS102362440	18,6	2440	4040	2360	**7.006**
NMS102362442	19,5	2440	4240	2360	**7.079**
NMS102362444	20,5	2440	4440	2360	**7.400**
NMS102362446	21,5	2440	4640	2360	**7.467**
NMS102362448	22,5	2440	4840	2360	**7.704**
NMS102362450	23,4	2440	5040	2360	**7.941**
NMS102562424	11,8	2440	2440	2560	**5.448**
NMS102562426	12,9	2440	2640	2560	**5.706**
NMS102562428	14,0	2440	2840	2560	**5.955**
NMS102562430	15,0	2440	3040	2560	**6.051**
NMS102562432	16,1	2440	3240	2560	**6.294**
NMS102562434	17,1	2440	3440	2560	**6.383**
NMS102562436	18,2	2440	3640	2560	**6.806**
NMS102562438	19,2	2440	3840	2560	**7.075**
NMS102562440	20,3	2440	4040	2560	**7.309**
NMS102562442	21,4	2440	4240	2560	**7.388**
NMS102562444	22,4	2440	4440	2560	**7.714**
NMS102562446	23,5	2440	4640	2560	**7.786**
NMS102562448	24,5	2440	4840	2560	**8.024**
NMS102562450	25,6	2440	5040	2560	**8.267**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol					
CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
NMS102042424	9,7	2440	2440	2040	**4.036**
NMS102042426	10,6	2440	2640	2040	**4.155**
NMS102042428	11,5	2440	2840	2040	**4.356**
NMS102042430	12,3	2440	3040	2040	**4.403**
NMS102042432	13,2	2440	3240	2040	**4.601**
NMS102042434	14,1	2440	3440	2040	**4.645**
NMS102042436	14,9	2440	3640	2040	**4.920**
NMS102042438	15,8	2440	3840	2040	**5.041**
NMS102042440	16,7	2440	4040	2040	**5.228**
NMS102042442	17,6	2440	4240	2040	**5.261**
NMS102042444	18,4	2440	4440	2040	**5.488**
NMS102042446	19,3	2440	4640	2040	**5.570**
NMS102042448	20,2	2440	4840	2040	**5.597**
NMS102042450	21,0	2440	5040	2040	**5.785**
NMS102242424	10,7	2440	2440	2240	**4.233**
NMS102242426	11,7	2440	2640	2240	**4.361**
NMS102242428	12,7	2440	2840	2240	**4.569**
NMS102242430	13,6	2440	3040	2240	**4.624**
NMS102242432	14,6	2440	3240	2240	**4.828**
NMS102242434	15,5	2440	3440	2240	**4.878**
NMS102242436	16,5	2440	3640	2240	**5.164**
NMS102242438	17,4	2440	3840	2240	**5.297**
NMS102242440	18,4	2440	4040	2240	**5.490**
NMS102242442	19,4	2440	4240	2240	**5.529**
NMS102242444	20,3	2440	4440	2240	**5.817**
NMS102242446	21,3	2440	4640	2240	**5.851**
NMS102242448	22,2	2440	4840	2240	**5.877**
NMS102242450	23,2	2440	5040	2240	**6.071**
NMS102442424	11,7	2440	2440	2440	**4.469**
NMS102442426	12,8	2440	2640	2440	**4.610**
NMS102442428	13,8	2440	2840	2440	**4.827**
NMS102442430	14,9	2440	3040	2440	**4.890**
NMS102442432	15,9	2440	3240	2440	**5.099**
NMS102442434	17,0	2440	3440	2440	**5.154**
NMS102442436	18,0	2440	3640	2440	**5.454**
NMS102442438	19,1	2440	3840	2440	**5.599**
NMS102442440	20,1	2440	4040	2440	**5.800**
NMS102442442	21,2	2440	4240	2440	**5.846**
NMS102442444	22,2	2440	4440	2440	**6.096**
NMS102442446	23,3	2440	4640	2440	**6.134**
NMS102442448	24,3	2440	4840	2440	**6.207**
NMS102442450	25,4	2440	5040	2440	**6.407**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

Espesor 100 mm Fondo exterior 2640 mm

Thickness 100 mm Exterior depth 2640 mm · Épaisseur 100 mm Fonds extérieur 2640 mm

Cámaras con suelo / Rooms with floor / Chambres avec sol

CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10216SE23	11,7	2640	2640	2160	**5.230**
NMS102162628	12,6	2640	2840	2160	**5.445**
CMS10216SE24	13,6	2640	3040	2160	**5.715**
NMS102162632	14,5	2640	3240	2160	**5.963**
CMS10216SE25	15,5	2640	3440	2160	**6.058**
NMS102162636	16,5	2640	3640	2160	**6.300**
CMS10216SE26	17,4	2640	3840	2160	**6.389**
NMS102162640	18,4	2640	4040	2160	**6.823**
CMS10216SE27	19,3	2640	4240	2160	**7.103**
NMS102162644	20,3	2640	4440	2160	**7.336**
CMS10216SE28	21,2	2640	4640	2160	**7.415**
NMS102162648	22,2	2640	4840	2160	**7.646**
CMS10216SE29	23,1	2640	5040	2160	**7.722**
CMS10236SE23	12,9	2640	2640	2360	**5.443**
NMS102362628	13,9	2640	2840	2360	**5.665**
CMS10236SE24	15,0	2640	3040	2360	**5.945**
NMS102362632	16,0	2640	3240	2360	**6.200**
CMS10236SE25	17,1	2640	3440	2360	**6.300**
NMS102362636	18,1	2640	3640	2360	**6.550**
CMS10236SE26	19,2	2640	3840	2360	**6.645**
NMS102362640	20,2	2640	4040	2360	**7.090**
CMS10236SE27	21,3	2640	4240	2360	**7.380**
NMS102362644	22,3	2640	4440	2360	**7.619**
CMS10236SE28	23,4	2640	4640	2360	**7.704**
NMS102362648	24,5	2640	4840	2360	**7.941**
CMS10236SE29	25,5	2640	5040	2360	**8.024**
CMS10256SE23	14,1	2640	2640	2560	**5.675**
NMS102562628	15,2	2640	2840	2560	**5.903**
CMS10256SE24	16,4	2640	3040	2560	**6.194**
NMS102562632	17,5	2640	3240	2560	**6.458**
CMS10256SE25	18,7	2640	3440	2560	**6.568**
NMS102562636	19,8	2640	3640	2560	**6.822**
CMS10256SE26	21,0	2640	3840	2560	**6.922**
NMS102562640	22,1	2640	4040	2560	**7.382**
CMS10256SE27	23,3	2640	4240	2560	**7.687**
NMS102562644	24,4	2640	4440	2560	**7.932**
CMS10256SE28	25,6	2640	4640	2560	**8.024**
NMS102562648	26,7	2640	4840	2560	**8.267**
CMS10256SE29	27,9	2640	5040	2560	**8.356**

Cámaras sin suelo / Rooms without floor / Chambres sans sol

CÓDIGO CODE CODE	Volumen m³	Fondo	Largo	Alto	Precio
CMS10204SS23	11,5	2640	2640	2040	**4.169**
NMS102042628	12,5	2640	2840	2040	**4.302**
CMS10204SS24	13,4	2640	3040	2040	**4.427**
NMS102042632	14,4	2640	3240	2040	**4.636**
CMS10204SS25	15,3	2640	3440	2040	**4.690**
NMS102042636	16,3	2640	3640	2040	**4.894**
CMS10204SS26	17,2	2640	3840	2040	**4.945**
NMS102042640	18,2	2640	4040	2040	**5.232**
CMS10204SS27	19,1	2640	4240	2040	**5.366**
NMS102042644	20,1	2640	4440	2040	**5.558**
CMS10204SS28	21,0	2640	4640	2040	**5.597**
NMS102042648	22,0	2640	4840	2040	**5.785**
CMS10204SS29	22,9	2640	5040	2040	**5.819**
CMS10224SS23	12,7	2640	2640	2240	**4.372**
NMS102242628	13,8	2640	2840	2240	**4.511**
CMS10224SS24	14,8	2640	3040	2240	**4.645**
NMS102242632	15,9	2640	3240	2240	**4.861**
CMS10224SS25	16,9	2640	3440	2240	**4.923**
NMS102242636	18,0	2640	3640	2240	**5.133**
CMS10224SS26	19,0	2640	3840	2240	**5.189**
NMS102242640	20,1	2640	4040	2240	**5.486**
CMS10224SS27	21,1	2640	4240	2240	**5.630**
NMS102242644	22,1	2640	4440	2240	**5.831**
CMS10224SS28	23,2	2640	4640	2240	**5.877**
NMS102242648	24,2	2640	4840	2240	**6.071**
CMS10224SS29	25,3	2640	5040	2240	**6.111**
CMS10244SS23	13,9	2640	2640	2440	**4.614**
NMS102442628	15,1	2640	2840	2440	**4.759**
CMS10244SS24	16,2	2640	3040	2440	**4.907**
NMS102442632	17,4	2640	3240	2440	**5.130**
CMS10244SS25	18,5	2640	3440	2440	**5.199**
NMS102442636	19,6	2640	3640	2440	**5.415**
CMS10244SS26	20,8	2640	3840	2440	**5.476**
NMS102442640	21,9	2640	4040	2440	**5.789**
CMS10244SS27	23,1	2640	4240	2440	**5.948**
NMS102442644	24,2	2640	4440	2440	**6.155**
CMS10244SS28	25,4	2640	4640	2440	**6.207**
NMS102442648	26,5	2640	4840	2440	**6.407**
CMS10244SS29	27,6	2640	5040	2440	**6.452**

Nota importante: Al efectuar el pedido de la cámara, indicar la posición de la puerta así como la apertura de la misma.
Important note: When carrying out the order of the camera, indicating the position of the door as well as the opening of the same one.
Importante note: En effectuant la commande de la chambre, indiquer la position de la porte ainsi que l'ouverture de de cette dernière.

9

Equipos de refrigeración compactos y semicompactos

Self-contained monoblock and split cooling units · Équipements de réfrigération compacts et splits

		Serie	Volumen de cámara frigorífica	Potencia frigorífica nominal (kW)		
				ALTA temperatura Tc: +15 a 9 ºC	MEDIA temperatura Tc: +10 a -5ºC	BAJA temperatura Tc: -15 a -25ºC
EQUIPOS COMPACTOS MONOBLOCK		**MCV-NF**	5 - 40 m³		0,8 - 3,0 kW	
		BCV-NF	2 - 30 m³			0,5 - 2,5 kW
		MCV-CF	5 - 30 m³		0,8 - 3,0 kW	
		BCV-CF	2 - 20 m³			0,5 - 2,5 kW
		MCV-EF	7 - 32 m³		0,8 - 2,4 kW	
		BCV-EF	2 - 18 m³			0,5 - 1,6 kW
		MCR-NF	5 - 40 m³		0,8 - 2,5 kW	
		BCR-NF	2 - 30 m³			0,5 - 2,0 kW
		MCR-CF	5 - 30 m³		0,8 - 2,5 kW	
		BCR-CF	2 - 20 m³			0,5 - 2,0 kW
EQUIPOS SEMICOMPACTOS COMERCIALES		**MSV-NF**	5 - 50 m³	1,1 - 4,8 kW	0,8 - 3,2 kW	
		BSV-NF	5 - 50 m³			0,5 - 2,7 kW
		MSH-NF	5 - 75 m³	1,1 - 7,3 kW	0,8 - 4,8 kW	
		BSH-NF	2 - 70 m³			0,5 - 4,1 kW
		MSH-QF	40 - 115 m³	4,6 - 10,0 kW	3,0 - 6,7 kW	
		BSH-QF	25 - 85 m³			2,1 - 4,9 kW

Equipos de refrigeración compactos y semicompactos

Self-contained monoblock and split cooling units · Équipements de réfrigération compacts et splits

		Serie	Volumen de cámara frigorífica	Potencia frigorífica nominal (kW)		
				ALTA temperatura Tc: +15 a 9 ºC	MEDIA temperatura Tc: +10 a -5ºC	BAJA temperatura Tc: -15 a -25ºC
EQUIPOS SEMICOMPACTOS COMERCIALES		**MSH-CF**	5 - 75 m³	1,6 - 7,3 kW	1,0 - 4,8 k W	
		BSH-CF	4 - 70 m³			0,7 - 4,1 kW
		MSH-CQF	40 - 115 m³	4,6 - 10,0 kW	3,0 - 6,7 kW	
		BSH-CQF	25 - 85 m³			2,1 - 4,9 kW
		MSF-NF	10 - 70 m³	1,9 - 7,0 kW	1,0 - 4,6 kW	
		BSF-NF	7 - 60 m³			0,8 - 3,0 kW
		MSF-QF	50 - 250 m³	5,4 - 18,2 kW	3,4 - 12,3 kW	
		BSF-QF	25 - 240 m³			2,1 - 8,7 kW
EQUIPOS SEMICOMPACTOS ESPECIALES		**ASF-DF**	25 - 190 m³	2,2 - 15,3 kW		
		ASH-DF	15 - 115 m³	1,3 - 9,4 kW		
		ASH-CDF	20 - 115 m³	1,9 - 9,4 kW		
		MSF-UF	13 - 120 m³		1,3 - 7,1 kW	
		MSH-CUF	12 - 93 m³		1,2 - 5,7 kW	
		HSF-DF	15 - 140 m³		1,4 - 8,2 kW	
		HSH-CDF	10 - 115 m³		1,1 - 6,8 kW	

9 Compactos de pared

Self-containned wall-mounted units · Compacts mural

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Presostatos de alta y baja presión
- Expansión por válvula termóstatica, (excepto en modelo MCVNF 1010 a 1026 con expansión por capilar)
- Desescarche por inyección de gas caliente
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta
- Cable resistencia puerta (sólo modelos BCV)
- Regulación electrónica multifunción
- Tampón desmontable incluido

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Thermostatic expansion valve (except MCVNF in 1010 to 1026 model with expansion Capillary)
- Hot gas defrost
- Stainless-steel drain tray
- Automatic elimination of condensed water
- Room-light and door microswitch cable
- Door heater cable (only for BCV)
- Multifunctional electronic control
- Tampón desmontable incluido

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur thermostatique (sauf MCVNF de 1010 à 1026 avec l'expansion du modèle Capillaire)
- Dégivrage par gaz chaud
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage de chambre et interrupteur de porte
- Câble résistance de porte (seulement les modèles BCV)
- Régulation électronique multifonction
- Tampon démontable inclus

Opcional · Optional · En option

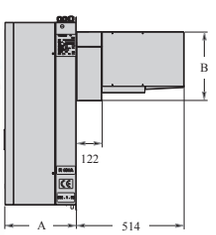
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Válvula de expansión / Expansion valve / Détendeur thermostatique (MCV-1010 a 2026)	+120 €
• Micro-interruptor puerta / Door micro-switch / Micro-interrupteur porte	+50 €

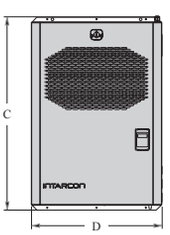
Compactos de pared

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	MCV-NF-1010	3/8	230V-I	630	3,5	799	6,4	966	11	1157	19	0,65	5,1	550 - 575	32	59	1.592
	MCV-NF-1012	1/2	230V-I	767	4,9	930	8,2	1118	14	1317	23	0,67	4,8	550 - 575	30	60	1.643
	MCV-NF-1014	1/2	230V-I	893	6,3	1077	10	1270	16	1485	27	0,80	5,6	550 - 575	32	60	1.695
	MCV-NF-1016	5/8	230V-I	985	7,4	1184	12	1386	19	1615	30	0,87	6,0	550 - 575	34	69	1.746
	MCV-NF-1018	3/4	230V-I	1138	9,3	1347	14	1570	22	1806	35	1,02	7,4	550 - 575	35	70	1.834
	MCV-NF-1024	1	230V-I	1207	10	1468	16	1739	25	2039	41	1,18	9,0	550 - 575	35	70	1.937
	MCV-NF-2024	1	230V-I	1554	14	1917	23	2296	36	2726	57	1,36	9,9	1050 - 1000	36	88	2.385
	MCV-NF-2026	1 1/4	230V-I *	1795	17	2149	26	2526	40	2945	63	1,47	10,6	1050 - 1000	38	89	2.524
	MCV-NF-2034	1 1/2	230V-I *	1996	20	2391	31	2801	46	3247	72	1,95	13,7	1050 - 1000	40	89	2.663
	MCV-NF-3034	1 1/2	230V-I *	2230	23	2690	35	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1400 - 1350	39	117	2.916
	MCV-NF-3038	1 3/4	400V-III	2500	27	3020	41	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1400 - 1350	40	114	3.168
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³								
BAJA TEMPERATURA	BCV-NF-1018	5/8	230V-I	383	1,0	489	2,0	655	4,4			0,67	4,8	550 - 575	33	59	2.024
	BCV-NF-1026	3/4	230V-I	548	2,1	720	4,3	877	7.6			0,91	6,7	550 - 575	38	60	2.065
	BCV-NF-1034	1 1/4	230V-I	668	3,2	866	6,1	1023	10			1,14	8,7	550 - 575	40	60	2.122
	BCV-NF-2034	1 1/4	230V-I	793	3,8	1048	7,7	1297	14			1,19	9,6	1050 - 1000	41	89	2.266
	BCV-NF-2054	1 3/4	230V-I *	963	5,6	1349	12	1655	21			1,69	13,2	1050 - 1000	42	102	2.586
	BCV-NF-2074	2 1/2	230V-I *	1338	10	1633	17	1963	28			2,01	17,6	1050 - 1000	43	102	2.833
	BCV-NF-3074	2 1/2	230V-I *	1430	11	1930	21	2320	35			2,38	17,8	1400 - 1350	43	131	3.168
	BCV-NF-3086	3	400V-III	1630	14	2270	28	2810	48			2,32	8,1	1400 - 1350	40	117	3.307
	BCV-NF-3096	3 1/2	400V-III	1890	18	2460	32	3040	54			2,64	8,9	1400 - 1350	50	129	3.518

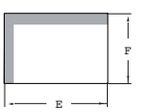
(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

Tropicalizado 45ºC

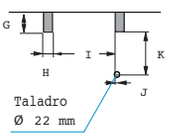




Marcos de montaje



CALADO TAMPÓN

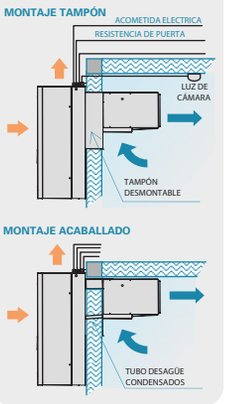


MARCO ACABALLADO

Dimensiones (mm)	A	B	C	D
serie 1000	340	330	880	400
serie 2000	340	330	920	620
serie 3000	365	470	920	735

Dimensiones	E	F	G	H	I	J	K
serie 1000	380	335	75	41	295	13	233
serie 2000	600	335	75	36	523	13	233
serie 3000	710	475	75	41	611	22	356

Esquema de instalación



Compactos de pared centrífugos
Centrifugal self-containned wall-mounted units · Compacts mural centrifuges

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Presostatos de alta y baja presión
- Expansión por válvula termostática (excepto modelos MCV CF1010 a 1026 con expansión por capilar)
- Desescarche por inyección de gas caliente
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta
- Cable resistencia puerta (sólo modelos BCV)
- Regulación electrónica multifunción
- Tampón desmontable incluido

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Thermostatic expansion valve (except MCV CF1010 models to 1026 with expansion Capillary)
- Hot gas defrost
- Stainless-steel drain tray
- Automatic elimination of condensed water
- Room-light and door microswitch cable
- Door heater cable (only for BCV)
- Multifunctional electronic control
- Tampón desmontable incluido

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur thermostatique (sauf Modèles MCV CF1010 à 1026 avec l'expansion Capillaire)
- Dégivrage par gaz chaud
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage de chambre et interrupteur de porte
- Câble résistance de porte (seulement les modèles BCV)
- Régulation électronique multifonction
- Tampon démontable inclus

Opcional · Optional · En option

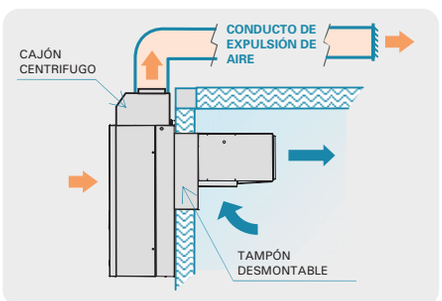
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Válvula de expansión / Expansion valve / Détendeur thermostatique (MCV-CF-1010 a 2026)	+120 €
• Micro-interruptor puerta / Door micro-switch / Micro-interrupteur porte	+50 €
• Compuerta antirretorno / Back-flow damper / Clapet de refoulement antiretour	+25 €
• Adaptador de impulsión de aire a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor / Tremie d'impulsion d'air à conduit circulaire	+75 €

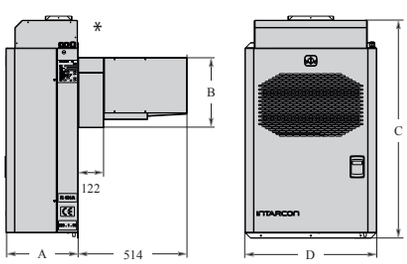
Compactos de pared centrífugos

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	P.e.d.* (mmca)	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MCV-CF-1010**	3/8	230V-I	630	3,5	**799**	**6,4**	966	11	1157	19	0,65	5,1	550 - 575	4,5	32	59	**1.765**
	MCV-CF-1012	1/2	230V-I	767	4,9	**930**	**8,2**	1118	14	1317	23	0,67	4,8	550 - 575	4,5	30	60	**1.822**
	MCV-CF-1014	1/2	230V-I	893	6,3	**1077**	**10**	1270	16	1485	27	0,80	5,6	550 - 575	4,5	32	60	**1.874**
	MCV-CF-1016	5/8	230V-I	985	7,4	**1184**	**12**	1386	19	1615	30	0,87	6,0	550 - 575	4,5	34	69	**1.925**
	MCV-CF-1018	3/4	230V-I	1138	9,3	**1347**	**14**	1570	22	1806	35	1,02	7,4	550 - 575	4,5	35	70	**2.014**
	MCV-CF-1024	1	230V-I	1207	10	**1468**	**16**	1739	25	2039	41	1,18	9,0	550 - 575	4,5	35	70	**2.117**
	MCV-CF-2024	1	230V-I	1554	14	**1917**	**23**	2296	36	2726	57	1,36	9,9	1050 - 1000	9,0	36	88	**2.666**
	MCV-CF-2026	1 1/4	230V-I *	1795	17	**2149**	**26**	2526	40	2945	63	1,47	10,6	1050 - 1000	9,0	38	89	**2.800**
	MCV-CF-2034	1 1/2	230V-I *	1996	20	**2391**	**31**	2801	46	3247	72	1,95	13,7	1050 - 1000	9,0	40	89	**2.940**
	MCV-CF-3034	1 1/2	230V-I *	2230	23	**2690**	**35**	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1400 - 1350	12,0	39	117	**3.344**
	MCV-CF-3038	1 3/4	400V-III	2500	27	**3020**	**41**	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1400 - 1350	12,0	40	114	**3.603**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BCV-CF-1018**	5/8	230V-I	383	1,0	**489**	**2,0**	655	4,4			0,67	4,8	550 - 575	4,5	33	59	**2.206**
	BCV-CF-1026	3/4	230V-I	548	2,1	**720**	**4,3**	877	7.6			0,91	6,7	550 - 575	4,5	38	60	**2.246**
	BCV-CF-1034	1 1/4	230V-I	668	3,2	**866**	**6,1**	1023	10			1,14	8,7	550 - 575	4,5	40	60	**2.298**
	BCV-CF-2034	1 1/4	230V-I	793	3,8	**1048**	**7,7**	1297	14			1,19	9,6	1050 - 1000	4,5	41	89	**2.547**
	BCV-CF-2054	1 3/4	230V-I *	963	5,6	**1349**	**12**	1655	21			1,69	13,2	1050 - 1000	9,0	42	102	**2.867**
	BCV-CF-2074	2 1/2	230V-I *	1338	10	**1633**	**17**	1963	28			2,01	17,6	1050 - 1000	9,0	43	102	**3.111**
	BCV-CF-3074	2 1/2	230V-I *	1430	11	**1930**	**21**	2320	35			2,38	17,8	1400 - 1350	9,0	43	131	**3.603**
	BCV-CF-3086	3	400V-III	1630	14	**2270**	**28**	2810	48			2,32	8,1	1400 - 1350	12,0	40	117	**3.742**
	BCV-CF-3096	3 1/2	400V-III	1890	18	**2460**	**32**	3040	54			2,64	8,9	1400 - 1350	12,0	50	129	**3.954**

Tropicalizado 45ºC

Versión centrífuga de los equipos compactos de pared INTARBLOCK.





* Impulsión de aire de condensación para embocar a conducto.

Dimensiones recomendadas para 20 m de conducto de chapa P.V.C. o fibra de revestimiento.

CV - CF - 1 200 x 200 ó Ø 200 mm.

CV - CF - 2 250 x 250 ó Ø 250 mm.

CV - CF - 3 300 x 200 ó Ø 300 mm.

Cada codo a 90º equivale a 5 m.

Para conductos flexibles o semirígidos se debe utilizar dimentiones mayores

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	Embocadura turbina
serie 1000	340	330	1035	400	215 x 118
serie 2000	340	330	1025	620	215 x 125
serie 3000	365	470	1025	735	490 x 125

Compactos de pared alta eficiencia

Self-containned wall-mounted units · Compacts mural

9

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Presostatos de alta y baja presión
- Desescarche por inyección de gas caliente
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta
- Cable resistencia puerta (sólo modelos BCV)
- Regulación electrónica multifunción
- Tampón desmontable incluido

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Hot gas defrost
- Stainless-steel drain tray
- Automatic elimination of condensed water
- Room-light and door microswitch cable
- Door heater cable (only for BCV)
- Multifunctional electronic control
- Tampón desmontable incluido

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Dégivrage par gaz chaud
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage de chambre et interrupteur de porte
- Câble résistance de porte (seulement les modèles BCV)
- Régulation électronique multifonction
- Tampon démontable inclus

Ahorro energético

Los equipos Intarblock de alta eficiencia incorporan tecnologías de bajo consumo para la reducción de los costes energéticos en hasta un 50%.
- Motoventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Válvula de expansión termostática.
- Discriminación de tarifa eléctrica mediante programación horaria de desescarches y funcionamiento nocturno.

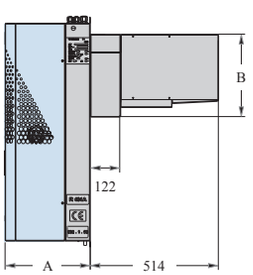
Opcional · Optional · En option

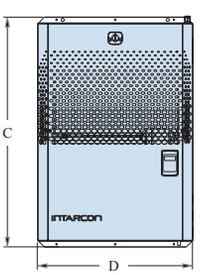
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%

Compactos de pared alta eficiencia

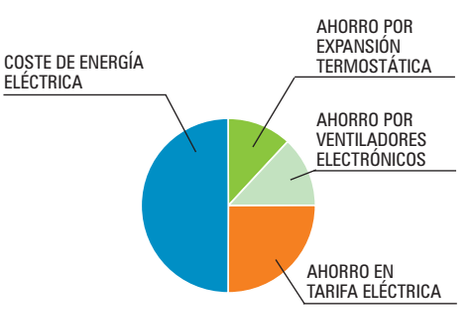
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente [1] -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Ahorro energético estimado (%)	SPL dB(A) [2]	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MCV-EF-1010**	3/8	230V-I	630	3,8	**799**	**6,9**	966	12	1157	20	0,56	5,1	550 - 575	27	32	59	**1.905**
	MCV-EF-1012	1/2	230V-I	767	5,3	**930**	**8,6**	1118	14	1317	24	0,58	4,8	550 - 575	26	30	60	**1.962**
	MCV-EF-1014	1/2	230V-I	893	6,7	**1077**	**11**	1270	17	1485	28	0,71	5,6	550 - 575	24	32	60	**2.014**
	MCV-EF-1016	5/8	230V-I	985	7,8	**1184**	**12**	1386	19	1615	31	0,78	6,0	550 - 575	23	34	69	**2.045**
	MCV-EF-1018	3/4	230V-I	1138	9,7	**1347**	**15**	1570	23	1806	36	0,93	7,4	550 - 575	21	35	70	**2.154**
	MCV-EF-1024	1	230V-I	1207	11	**1468**	**17**	1739	26	2039	42	1,08	9,0	550 - 575	20	35	70	**2.257**
	MCV-EF-2024	1	230V-I	1554	15	**1917**	**24**	2296	37	2726	59	1,17	9,9	1050 - 1000	26	36	88	**2.909**
	MCV-EF-2026	1 1/4	230V-I *	1795	18	**2149**	**28**	2526	42	2945	65	1,29	10,6	1050 - 1000	25	38	89	**3.049**
	MCV-EF-2034	1 1/2	230V-I *	1996	21	**2391**	**32**	2801	48	3247	74	1,76	13,7	1050 - 1000	24	40	89	**3.184**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BCV-EF-1018**	5/8	230V-I	383	1,2	**489**	**2,3**	655	4,9			0,58	4,8	550 - 575	20	33	59	**2.345**
	BCV-EF-1026	3/4	230V-I	548	2,4	**720**	**4,7**	877	8,2			0,82	6,7	550 - 575	15	38	60	**2.386**
	BCV-EF-1034	1 1/4	230V-I	668	3,5	**866**	**6,5**	1023	11			1,04	8,7	550 - 575	12	40	60	**2.438**
	BCV-EF-2034	1 1/4	230V-I	793	4,5	**1048**	**8,7**	1297	15			1,15	9,6	1050 - 1000	20	41	89	**2.697**
	BCV-EF-2054	1 3/4	230V-I *	963	6,5	**1349**	**13**	1655	23			1,65	13,2	1050 - 1000	15	42	102	**2.909**
	BCV-EF-2074	2 1/2	230V-I *	1338	11	**1633**	**18**	1963	30			1,98T	17,6	1050 - 1000	13	43	102	**3.261**

*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.





Ahorro en costes de energía eléctrica de un 50%



Dimensiones (mm)	A	B	C	D
serie 1000	340	330	880	400
serie 2000	340	330	920	620

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Cajón de evaporación en panel sandwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado
- Presostatos de alta y baja presión
- Expansión por válvula termostática (excepto en modelos MCR NF 1010 a 2026 con expansión por capilar)
- Desescarche por inyección de gas caliente
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Evaporación automática de condensados
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta
- Cable resistencia puerta (sólo modelos BCR)
- Regulación electrónica multifunción

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- Sandwich type panel with 50 mm polyurethane insulation in evaporator case.
- HP and LP Pressure switches
- Thermostatic expansion valve (not for models from 1010 to 2026 NF MCR with Capillary expación)
- Hot gas defrost
- Stainless-steel drain tray
- Automatic elimination of condensed water
- Room-light and door microswitch cable
- Door heater cable (only for BCR)
- Multifunctional electronic control

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Caisson d'évaporation dans un panneau sandwich de 50 mm de mousse de polyuréthane, revêtu intérieurement de tôle en acier pré laqué.
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur thermostatique (pas pour les modèles 1010 à 2026 NF MCR avec expación capillaire)
- Dégivrage par injection de gaz chaud
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Évaporation automatique des condensats
- Lumière de chambre et câble interrupteur de porte porte (modèles BCR)
- Régulation électronique multifonction

Opcional · Optional · En option

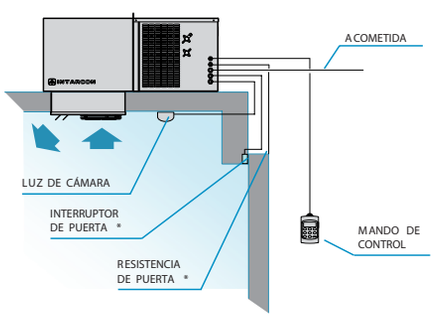
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Válvula de expansión / Expansion valve / Détendeur thermostatique (en modelos MCR NF 1010 a 2026))	+120 €
• Micro-interruptor puerta / Door micro-switch / Micro-interrupteur porte	+50 €

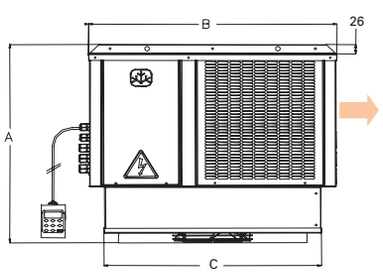
Compactos de techo

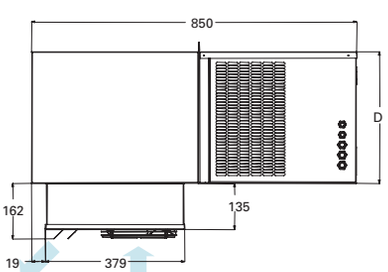
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente [1] -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	SPL dB(A) [2]	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MCR-NF-1010**	3/8	230V-I	630	3,5	**801**	**6,4**	966	11	1157	19	0,65	5,1	600 - 575	32	73	**1.642**
	MCR-NF-1012	1/2	230V-I	767	4,9	**930**	**8,2**	1118	12	1317	23	0,67	4,8	600 - 575	29	73	**1.693**
	MCR-NF-1014	1/2	230V-I	916	6,3	**1087**	**10**	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600 - 575	32	73	**1.749**
	MCR-NF-1016	5/8	230V-I	1005	7,4	**1194**	**12**	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600 - 575	34	82	**1.907**
	MCR-NF-1018	3/4	230V-I	1161	9,3	**1378**	**14**	1579	22	1828	37	1,02	7,4	600 - 575	35	83	**2.066**
	MCR-NF-1024	1	230V-I	1217	10	**1478**	**16**	1782	26	2062	41	1,18	9,0	600 - 575	35	83	**2.331**
	MCR-NF-2024	1	230V-I	1625	14	**2020**	**24**	2402	37	2888	61	1,36	9,9	1150 - 1150	36	98	**2.652**
	MCR-NF-2026	1 1/4	230V-I *	1849	18	**2223**	**27**	2646	42	3077	66	1,47	10,3	1150 - 1150	38	99	**2.968**
	MCR-NF-2034	1 1/2	230V-I *	2080	21	**2527**	**33**	2987	50	3380	75	1,95	13,4	1150 - 1150	40	99	**3.284**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³								
BAJA TEMPERATURA	**BCR-NF-1018**	5/8	230V-I	407	1,0	**502**	**1,8**	664	4,1			0,67	4,8	600 - 575	33	83	**2.152**
	BCR-NF-1026	3/4	230V-I	565	2,0	**734**	**4,1**	908	7,7			0,91	6,7	600 - 575	38	84	**2.203**
	BCR-NF-1034	1 1/4	230V-I	699	3,2	**876**	**5,8**	1051	10			1,14	8,7	600 - 575	40	84	**2.321**
	BCR-NF-2034	1 1/4	230V-I	840	3,8	**1102**	**7,8**	1366	14			1,19	9,2	1150 - 1150	41	135	**2.637**
	BCR-NF-2054	1 3/4	230V-I *	1116	6,9	**1443**	**13**	1733	22			1,69	12,9	1150 - 1150	42	145	**2.958**
	BCR-NF-2074	2 1/2	230V-I *	1425	11	**1689**	**17**	2088	30			2,01	17,3	1150 - 1150	43	145	**3.341**

(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

Tropicalizado 45ºC







CR-NF	A	B	D	C	E	F
1 - - -	574	665	385	582	588	385
2 - - -	657	835	469	756	762	385

Compactos de techo centrífugos

Centrifugal roof top units · Compacts centrifuge

9

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Presostatos de alta y baja presión
- Expansión por válvula termostática (excepto en modelos MCR CF 1010 a 2026 con expansión por capilar)
- Desescarche por inyección de gas caliente
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta
- Cable resistencia puerta (sólo modelos BCV)
- Regulación electrónica multifunción
- Tampón desmontable incluido

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Thermostatic expansion valve (not for models from 1010 to 2026 CF MCR with Capillary expación)
- Hot gas defrost
- Stainless-steel drain tray
- Automatic elimination of condensed water
- Room-light and door microswitch cable
- Door heater cable (only for BCV)
- Multifunctional electronic control
- Tampón desmontable incluido

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur thermostatique (pas pour les modèles 1010 à 2026 CF MCR avec expación capillaire)
- Dégivrage par gaz chaud
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Évaporation automatique des condensats.
- Éclairage de chambre et interrupteur de porte
- Câble résistance de porte (seulement les modèles BCV)
- Régulation électronique multifonction
- Tampon démontable inclus

Opcional · Optional · En option

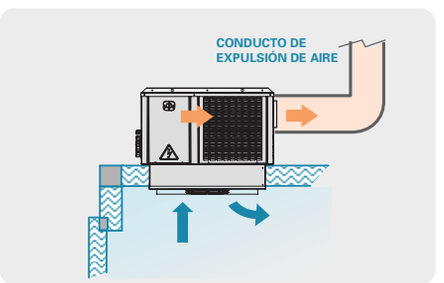
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Válvula de expansión / Expansion valve / Détendeur thermostatique (MCR CF 1010 a 2026)	+120 €
• Micro-interruptor puerta / Door micro-switch / Micro-interrupteur porte	+50 €
• Compuerta antirretorno / Back-flow damper / Clapet de refoulement antiretour	+25 €
• Adaptador de impulsión de aire a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor / Tremie d'impulsion d'air à conduit circulaire	+75 €

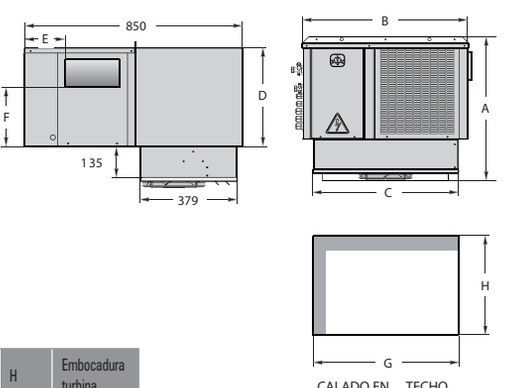
Compactos de techo centrífugo

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MCR-CF-1010**	3/8	230V-I	630	3,5	**801**	**6,4**	966	11	1157	19	0,65	5,1	600 - 575	32	73	**1.838**
	MCR-CF-1012	1/2	230V-I	767	4,9	**930**	**8,2**	1118	14	1317	23	0,67	4,8	600 - 575	29	73	**1.895**
	MCR-CF-1014	1/2	230V-I	916	6,3	**1087**	**10**	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600 - 575	32	73	**1.947**
	MCR-CF-1016	5/8	230V-I	1005	7,4	**1194**	**12**	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600 - 575	34	82	**2.107**
	MCR-CF-1018	3/4	230V-I	1161	9,3	**1378**	**14**	1579	22	1828	35	1,02	7,4	600 - 575	35	83	**2.268**
	MCR-CF-1024	1	230V-I	1217	10	**1478**	**16**	1782	25	2062	41	1,18	9,0	600 - 575	35	83	**2.536**
	MCR-CF-2024	1	230V-I	1625	14	**2020**	**24**	2402	36	2888	61	1,36	9,9	1150 - 1150	36	98	**2.961**
	MCR-CF-2026	1 1/4	230V-I *	1849	18	**2223**	**27**	2646	40	3077	66	1,47	10,6	1150 - 1150	38	99	**3.281**
	MCR-CF-2034	1 1/2	230V-I *	2080	21	**2527**	**33**	2801	46	3380	75	1,95	13,4	1150 - 1150	40	99	**3.603**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³								
BAJA TEMPERATURA	**BCR-CF-1018**	5/8	230V-I	407	1,0	**502**	**1,8**	664	4,1			0,67	4,8	575 - 575	33	83	**2.356**
	BCR-CF-1026	3/4	230V-I	565	2,0	**734**	**4,1**	908	7.7			0,91	6,7	575 - 575	38	84	**2.408**
	BCR-CF-1034	1 1/4	230V-I	699	3,2	**876**	**5,8**	1051	10			1,14	8,7	575 - 575	40	84	**2.526**
	BCR-CF-2034	1 1/4	230V-I	840	3,8	**1102**	**7,8**	1366	14			1,19	9,2	1150 - 1150	41	135	**2.946**
	BCR-CF-2054	1 3/4	230V-I *	1116	6,9	**1443**	**13**	1733	22			1,69	12,9	1150 - 1150	42	145	**3.271**
	BCR-CF-2074	2 1/2	230V-I *	1425	11	**1689**	**17**	2088	30			2,01	17,3	1150 - 1150	43	145	**3.660**

Tropicalizado 45ºC

Versión centrífuga de los equipos compactos de techo INTARTOP.





Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	Embocadura turbina
serie 1000	574	665	582	385	157	228	588	385	215 x 118
serie 2000	657	835	756	469	140	245	762	385	215 x 125

Equipos semicompactos: Condesadora vertical

Split units with vertical condenser · Équipements semi compacts: Condenseur vertical

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo con aislamiento acústico en modelos trifásicos
- Presostatos de alta y baja presión
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15 m de tubería
- Evaporador tipo plafón
- Expansión por válvula termostática
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor acoustic insulation phase models
- HP and LP Pressure switches
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Slim-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare type cooling connections, with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston acoustique modèles phase d'isolation
- Pressostats de haute et basse pression
- Bouteille de liquide
- Pré-chargé de réfrigérant jusqu'à 15 m de tube
- Évaporateur type plafonnier
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexions des vannes de service de type flare
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et contrôle de

Opcional · Optional · En option

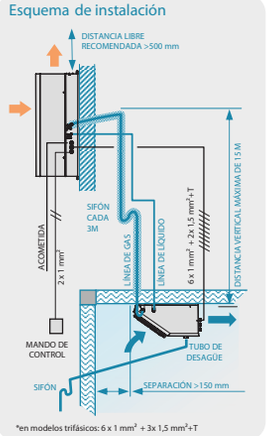
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Aplique de luz de cámara de 60W / 60W room light lamp / Éclairage de chambre de 60W	+30 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption evaporator fans / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+6%

Equipos semicompactos: Condensadora vertical

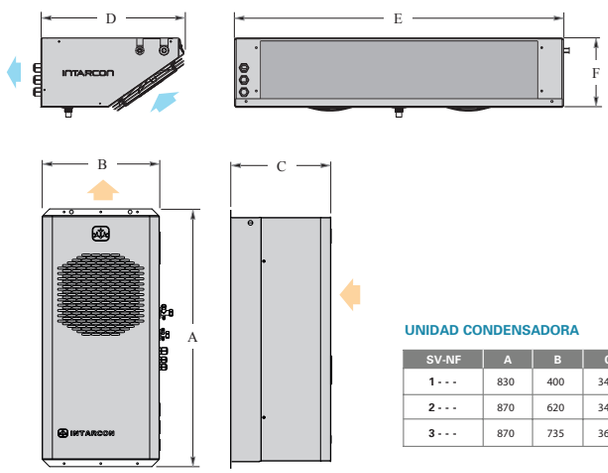
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq. - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MSV-NF-1010**	3/8	230V-I	633	3,5	**782**	**6,2**	968	11	1169	19	0,65	5,1	550 - 575	1/4"-3/8"	32	48+16	**2.035**
	MSV-NF-1012	1/2	230V-I	765	4,9	**922**	**8**	1098	13	1317	23	0,67	4,8	550 - 575	1/4"-3/8"	30	48+16	**2.111**
	MSV-NF-1014	1/2	230V-I	893	6,3	**1061**	**10**	1262	16	1465	26	0,81	5,6	550 - 575	1/4"-1/2"	32	48+16	**2.193**
	MSV-NF-1016	5/8	230V-I	980	7,3	**1166**	**12**	1370	18	1593	30	0,87	6	550 - 575	1/4"-1/2"	35	57+16	**2.275**
	MSV-NF-1018	3/4	230V-I	1132	9,2	**1345**	**14**	1543	22	1828	35	1,03	7,4	550 - 575	1/4"-1/2"	35	57+17	**2.382**
	MSV-NF-1024	1	230V-I	1234	11	**1457**	**16**	1692	24	2062	41	1,04	9	550 - 575	1/4"-1/2"	35	57+17	**2.514**
	MSV-NF-2024	1	230V-I	1521	14	**1873**	**22**	2237	35	2667	56	1,35	9,9	1050 - 1000	3/8"-5/8"	36	68+24	**2.892**
	MSV-NF-2026	1 1/4	230V-I *	1760	17	**2119**	**26**	2495	40	2780	59	1,47	10,6	1050 - 1000	3/8"-5/8"	38	69+24	**3.157**
	MSV-NF-2034	1 1/2	230V-I *	1970	20	**2310**	**29**	2738	45	3206	71	1,94	13,7	1050 - 1000	3/8"-5/8"	39	69+24	**3.427**
	MSV-NF-3034	1 1/2	230V-I *	2450	27	**2985**	**41**	3500	61	4060	95	2,09	14,4	2325 - 1350	3/8"-5/8"	39	72+45	**3.641**
	MSV-NF-3038	1 3/4	400V-III	2680	31	**3240**	**46**	3850	69	4530	110	1,97	6,7	2325 - 1350	3/8"-5/8"	40	69+45	**3.800**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BSV-NF-1018**	5/8	230V-I	393	1,0	**485**	**2,0**	664	4,5			0,67	4,8	550 - 575	1/4"-1/2"	33	58+16	**2.117**
	BSV-NF-1026	3/4	230V-I	545	2,1	**712**	**4,2**	856	7,3			0,91	6,7	550 - 575	1/4"-1/2"	38	59+16	**2.290**
	BSV-NF-1034	1 1/4	230V-I	651	3	**849**	**5,9**	1021	10			1,14	8,7	550 - 575	1/4"-1/2"	40	60+16	**2.407**
	BSV-NF-2034	1 1/4	230V-I	803	3,9	**1042**	**7,6**	1179	12			1,19	9,6	1050 - 1000	3/8"-5/8"	41	69+24	**2.621**
	BSV-NF-2054	1 3/4	230V-I *	989	5,9	**1302**	**11**	1602	20			1,69	13,2	1050 - 1000	3/8"-5/8"	42	82+24	**3.137**
	BSV-NF-2074	2 1/2	230V-I *	1320	10	**1573**	**16**	1924	27			2,01	17,6	1050 - 1000	3/8"-5/8"	43	82+24	**3.692**
	BSV-NF-3074	2 1/2	240V-I *	1645	13	**2000**	**21**	2520	39			2,45	18,3	2325 - 1350	3/8"-5/8"	43	85+45	**3.856**
	BSV-NF-3086	3	400V-III	2040	19	**2390**	**29**	2985	51			2,41	8,5	2325 - 1350	3/8"-5/8"	40	71+45	**3.963**
	BSV-NF-3096	3 1/2	400V-III	2120	21	**2725**	**36**	3210	57			2,78	9,4	2325 - 1350	3/8"-3/4"	50	83+45	**4.070**

(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

Esquema de instalación



*en modelos trifásicos: 6 x 1 mm² + 3x 1,5 mm²+T



UNIDAD CONDENSADORA

SV-NF	A	B	C
1 - - -	830	400	340
2 - - -	870	620	340
3 - - -	870	735	365

UNIDAD EVAPORADORA

D	E	F
418	600	200
418	950	200
492	1650	200

Tropicalizado 45ºC

9 Equipos semicompactos: Condensadora horizontal axial

Split units: Horizontal condenser · Équipement semi compacts: Condenseur horizontal axial

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo con aislamiento acústico en modelos trifásicos
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga (series 3 y 4)
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15 m de tubería
- Evaporador tipo plafón
- Expansión por válvula termostática
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor acoustic insulation phase models
- HP and LP Pressure switches
- Discharge muffler (3 and 4 series)
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Slim-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston acoustique modèles phase d'isolation
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement (series 3 et 4)
- Bouteille de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tube
- Évaporateur de type plafonnier
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare avec vannes de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et condensation tout/rien

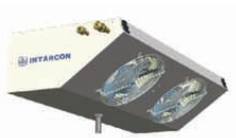
Opcional · Optional · En option

	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Control de condensación proporcional (modelos 3000 y 4000) / Proportional control of condensing temperature (models 3000 and 4000) / Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 3000 et 4000)	+250 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption evaporator fans / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+6%

Equipos semicompactos: Condensadora horizontal axial

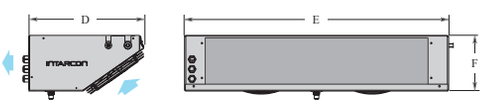
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	MSH-NF-1010	3/8	230V-I	633	3,5	782	6,4	968	11	1169	19	0,65	5,1	550 - 575	1/4"-3/8"	32	44+16	2.100
	MSH-NF-1012	1/2	230V-I	765	4,9	922	8,2	1098	12	1317	23	0,67	4,8	550 - 575	1/4"-3/8"	28	45+16	2.200
	MSH-NF-1014	1/2	230V-I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,81	5,6	550 - 575	1/4"-1/2"	32	44+16	2.300
	MSH-NF-1016	5/8	230V-I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,87	6	550 - 575	1/4"-1/2"	34	53+16	2.450
	MSH-NF-1018	3/4	230V-I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	38	1,03	7,4	550 - 575	1/4"-1/2"	35	54+16	2.650
	MSH-NF-1024	1	230V-I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,04	9	550 - 575	1/4"-1/2"	35	54+16	2.850
	MSH-NF-2024	1	230V-I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,3	9,6	1050 - 1150	3/8"-5/8"	36	65+24	3.180
	MSH-NF-2026	1 1/4	230V-I *	1825	18	2144	26	2558	41	2983	64	1,4	10,3	1050 - 1150	3/8"-5/8"	38	66+24	3.330
	MSH-NF-2034	1 1/2	230V-I *	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,87	13,4	1050 - 1150	3/8"-5/8"	40	66+24	3.480
	MSH-NF-3034	1 1/2	230V-I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,72	13,8	2325 - 1500	3/8"-5/8"	39	74+45	3.650
	MSH-NF-3038	1 3/4	400V-III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,59	6,1	2325 - 1500	3/8"-5/8"	40	71+45	3.750
	MSH-NF-4048	2	400V-III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,69	12,9	2325 - 3500	3/8"-3/4"	41	95+45	4.350
	MSH-NF-4054	2 1/4	400V-III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	2,89	13,4	2325 - 3500	3/8"-3/4"	41	96+45	4.650
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	BSH-NF-1018	5/8	230V-I	393	1	485	2	664	4,5	0,67	4,8	550 - 575	1/4"-1/2"	33	54+16	2.140		
	BSH-NF-1026	3/4	230V-I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,91	6,7	550 - 575	1/4"-1/2"	38	55+16	2.240		
	BSH-NF-1034	1 1/4	230V-I	651	3	849	5,9	1021	10	1,14	8,7	550 - 575	1/4"-1/2"	40	56+16	2.495		
	BSH-NF-2034	1 1/4	230V-I	815	4	1070	8	1310	14	1,28	9,2	1050 - 1150	3/8"-5/8"	41	66+24	2.740		
	BSH-NF-2054	1 3/4	230V-I *	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,78	12,9	1050 - 1150	3/8"-5/8"	42	79+24	3.120		
	BSH-NF-2074	2 1/2	230V-I *	1315	10	1657	17	1985	29	2,12	17,3	1050 - 1150	3/8"-5/8"	43	79+24	3.640		
	BSH-NF-3074	2 1/2	230V-I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2325 - 1500	3/8"-5/8"	43	87+45	3.790		
	BSH-NF-3086	3	400V-III	1970	19	2520	32	2980	52	2,04	8	2325 - 1500	3/8"-5/8"	40	87+45	3.945		
	BSH-NF-3096	3 1/2	400V-III	2200	23	2720	37	3330	62	2,35	8,8	2325 - 1500	3/8"-3/4"	50	85+45	4.045		
	BSH-NF-4108	4 1/4	400V-III	2795	34	3580	55	4430	94	3,41	15,2	2325 - 3500	3/8"-7/8"	51	107+45	5.360		
	BSH-NF-4136	5	400V-III	3220	42	4060	67	4980	110	4,76	18,0	2325 - 3500	3/8"-7/4"	46	107+45	5.990		

(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

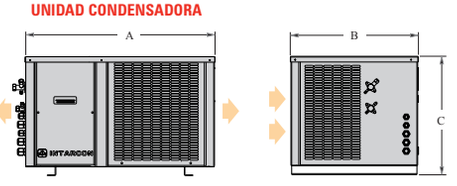


Tropicalizado 45ºC

UNIDAD EVAPORADORA

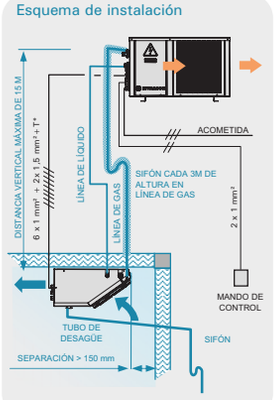


UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
serie 1000	665	435	416	418	600	200	1x Ø 200
serie 2000	835	435	500	418	950	200	2x Ø 200
serie 3000	925	580	515	492	1650	200	3x Ø 250
serie 4000	1000	615	585	492	1650	200	3x Ø 250

Esquema de instalación



*en modelos trifásicos: 6 x 1 mm² + 3x 1,5 mm² + T

Evaporadora cúbica
Evaporating cubical · D'évaporation cube

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo con aislamiento acústico en modelos trifásicos
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15 m de tubería
- Evaporador cúbico
- Expansión por válvula termostática
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor acoustic insulation phase models
- HP and LP Pressure switches
- Discharge muffler
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Cubic evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston acoustique modèles phase d'isolation
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement
- Bouteille de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tube
- Évaporateur cuber
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare avec vannes de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et condensation tout/rien

Opcional · Optional · En option

	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Control de condensación proporcional (modelos 3000 y 4000) / Proportional control of condensing temperature (models 3000 and 4000) / Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 3000 et 4000)	+250 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption evaporator fans / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+6%

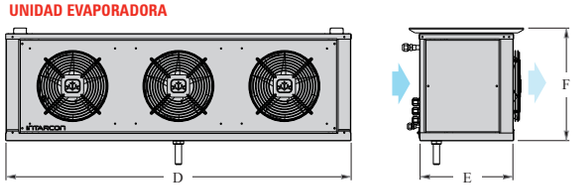
Equipos semicompactos: Condensadora horizontal evaporadora cúbica

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente [1] -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) [2]	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MSH-QF-3034**	1 1/2	230V-I*	2580	28	**2980**	**40**	3670	63	4370	100	1,72	13,8	2400 - 1500	3/8"-5/8"	39	74+42	**3.959**
	MSH-QF-3038	1 3/4	400V-III	2770	31	**3360**	**47**	4000	71	4720	110	1,59	6,1	2400 - 1500	3/8"-5/8"	40	71+42	**4.064**
	MSH-QF-4048	2	400V-III	3690	49	**4485**	**68**	5335	100	6315	160	2,71	12,9	2400 - 3500	3/8"-3/4"	41	95+42	**4.751**
	MSH-QF-4054	2 1/4	400V-III	4120	53	**4990**	**78**	5920	115	6995	180	2,91	13,4	2400 - 3500	3/8"-3/4"	41	96+42	**5.067**
	MSH-QF-4060	3	400V-III	4550	61	**5480**	**88**	6485	130	7620	200	3,36	14,4	2400 - 3500	3/8"-3/4"	35	97+42	**5.490**
	MSH-QF-4068	3 1/2	400V-III	5580	79	**6725**	**115**	7940	165	9330	255	4,00	15,5	5200 - 3500	1/2"-3/4"	39	98+60	**6.598**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BSH-QF-3074**	2 1/2	230V-I*	1725	15	**2130**	**25**	2580	41			2,08	17,7	2400 - 1500	3/8"-5/8"	43	54+16	**4.160**
	BSH-QF-3086	3	400V-III	1970	19	**2520**	**32**	2980	52			2,04	8,0	2400 - 1500	3/8"-5/8"	40	55+16	**4.323**
	BSH-QF-3096	3 1/2	400V-III	2200	23	**2720**	**37**	3330	62			2,35	8,8	2400 - 1500	3/8"-3/4"	50	56+16	**4.514**
	BSH-QF-4108	4 1/4	400V-III	2860	35	**3700**	**59**	4590	100			3,41	15,2	2400 - 3500	3/8"-7/8"	51	66+24	**5.880**
	BSH-QF-4136	5	400V-III	3720	52	**4860**	**86**	6030	145			4,79	18,0	2400 - 3500	3/8"-7/8"	46	79+24	**7.020**

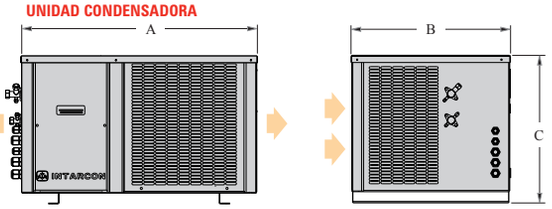
*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

Tropicalizado 45ºC

UNIDAD EVAPORADORA

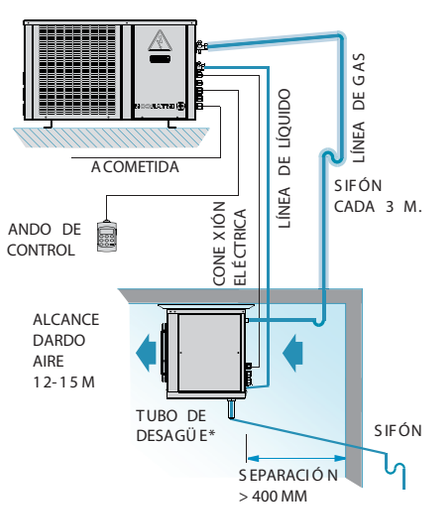


UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
serie 3000	925	580	515	1314	359	430	3x Ø 254
serie 4000	1000	615	585	1314	359	430	3x Ø 254
MSH-QF-4068 y BSH-QF-4136	1000	615	585	1800	359	530	2x Ø 350

Detalle de instalación



* Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% en modelos de baja temperatura.

Equipos semicompactos: Condensadora horizontal centrífuga

Split units: Horizontal centrifugal condenser · Équipement semi compacts: Condenseur horizontal centrifuge

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo con aislamiento acústico en modelos trifásicos
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga (series 3 y 4)
- Turbina centrífuga de condensación con presión disponible para conducto de 20 m
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15m de tubería
- Evaporador tipo plafón
- Expansión por válvula termostática
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor acoustic insulation phase models
- HP and LP Pressure switches
- Discharge muffler (3 and 4 series)
- Centrifugal condenser fan with enough static pressure for 20 m ducts
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Slim-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston acoustique modèles phase d'isolation
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement (series 3 et 4)
- Turbine centrifuge de condensation avec une pression disponible de 20 m pour les conduits.
- Récipient de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tuyauterie.
- Évaporateur de type plafonnier
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage avec double résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare avec vanne de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique avec commande à distance et contrôle de condensation tout/rien

Opcional · Optional · En option

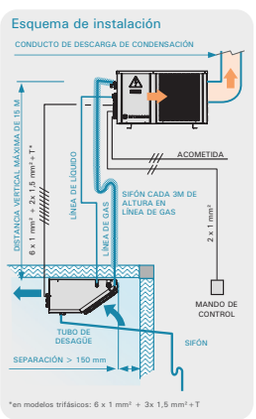
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Control de condensación proporcional (modelos 4000) / Proportional control of condensing temperature (models 4000) / Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 4000)	+400 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption evaporator fans / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+6%

Equipos semicompactos: Condensadora horizontal centrífuga

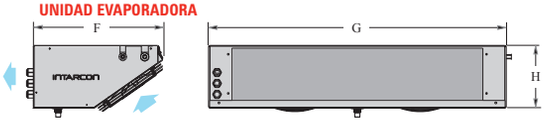
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	P.e.d. mmca (2)	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (3)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	MSH-CF-1014	1/2	230V-I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,77	5,6	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	32	42+16	2.547
	MSH-CF-1016	5/8	230V-I	980	7,4	1166	12	1370	19	1593	30	0,83	6	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	34	50+16	2.707
	MSH-CF-1018	3/4	230V-I	1132	9,3	1345	14	1543	22	1828	37	0,99	7,4	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	35	51+16	2.919
	MSH-CF-1024	1	230V-I	1234	10	1457	16	1692	25	2062	41	1,15	9	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	35	51+16	3.163
	MSH-CF-2024	1	230V-I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,28	9,6	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	36	54+24	3.515
	MSH-CF-2026	1 1/4	230V-I *	1825	17	2144	26	2558	41	2983	64	1,39	10,3	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	38	55+24	3.707
	MSH-CF-2034	1 1/2	230V-I *	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,86	13,3	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	40	55+24	3.867
	MSH-CF-3034	1 1/2	230V-I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	2,31	13,8	2325 - 1500	10	3/8"-5/8"	39	76+45	4.048
	MSH-CF-3038	1 3/4	400V-III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,89	6,1	2325 - 1500	10	3/8"-5/8"	40	73+45	4.156
	MSH-CF-4048	2	400V - III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,89	12,9	2325 - 3500	10	3/8"-3/4"	39	95+45	4.814
	MSH-CF-4054	2 1/4	400V - III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	3,09	13,4	2325 - 3500	10	3/8"-3/4"	40	96+45	5.125
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³										
BAJA TEMPERATURA	BSH-CF-1026	3/4	230V-I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,88	6,7	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	38	51+16	2.408		
	BSH-CF-1034	1 1/4	230V-I	651	3	849	5,9	1021	10	1,11	8,7	550 - 575	4,5	1/4"-1/2"	40	52+16	2.677		
	BSH-CF-2034	1 1/4	230V-I	815	4	1070	8	1310	14	1,27	9,2	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	41	55+24	2.930		
	BSH-CF-2054	1 3/4	230V-I *	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,77	13,2	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	42	68+24	3.355		
	BSH-CF-2074	2 1/2	230V-I *	1315	10	1657	17	1985	29	2,1	17,3	1050 - 1150	4,5	3/8"-5/8"	43	68+24	3.898		
	BSH-CF-3074	2 1/2	230V-I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,15	17,7	2325 - 1500	10	3/8"-5/8"	43	89+45	4.095		
	BSH-CF-3086	3	400V-III	1970	19	2520	32	2980	52	2,11	8	2325 - 1500	10	3/8"-5/8"	40	76+45	4.250		
	BSH-CF-3096	3 1/2	400V-III	2200	23	2720	37	3330	62	2,42	8,8	2325 - 1500	10	3/8"-3/4"	52	87+45	4.565		
	BSH-CF-4108	4 1/4	400V - III	2795	34	3580	55	4430	94	3,37	15,2	2325 - 1500	10	3/8"-7/8"	51	76+45	5.860		
	BSH-CF-4136	5	400V - III	3220	42	4060	67	4980	110	4,33	18,0	2325 - 1500	10	3/8"-7/4"	47	87+45	6.522		

(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) Presión estática disponible para conductos del ventilador centrífugo del condensador
(3) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

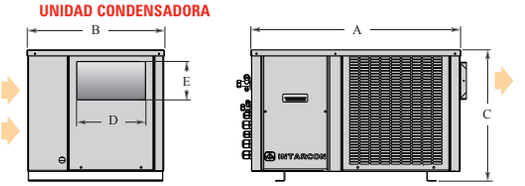
Esquema de instalación



UNIDAD EVAPORADORA



UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	Ventiladores evaporador
serie 1000	665	435	416	215	118	418	600	200	1x Ø 200
serie 2000	835	435	500	215	126	418	950	200	2x Ø 200
serie 3000	925	580	515	236	266	492	1650	200	3x Ø 250
serie 4000	1000	615	585	305	266	492	1650	200	3x Ø 250

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud).

- serie 1000: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3000: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4000: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Tropicalizado 45ºC

Evaporadora cúbica
Evaporating cubical · D'évaporation cube

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo con aislamiento acústico en modelos trifásicos
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga
- Turbina centrífuga de condensación con presión disponible para conducto de 20 m
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15m de tubería
- Evaporador cúbico
- Expansión por válvula termostática
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare con válvulas de servicio
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor acoustic insulation phase models
- HP and LP Pressure switches
- Discharge muffler
- Centrifugal condenser fan with enough static pressure for 20 m ducts
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Cubic evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston acoustique modèles phase d'isolation
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement
- Turbine centrifuge de condensation avec une pression disponible de 20 m pour les conduits.
- Récipient de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tuyauterie.
- Évaporateur cuber
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage avec double résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare avec vanne de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique avec commande à distance et contrôle de condensation tout/rien

Opcional · Optional · En option

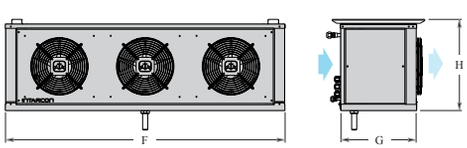
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption evaporator fans / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+6%
• Control de condensación proporcional (modelos 4000) / Proportional control of condensing temperature (models 4000) / Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 4000)	+400 €

Equipos semicompactos condensadora horizontal centrifuga: Evaporadora cúbica

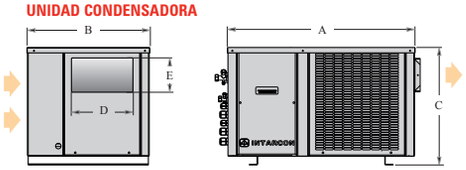
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	P.e.d. mmca (2)	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (3)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MSH-CQF-3034**	1 1/2	230V - I *	2580	28	**2980**	**40**	3670	63	4370	100	1,78	13,8	2400 - 1500	10,0	3/8"-5/8"	39	74+42	**4.338**
	MSH-CQF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	**3360**	**47**	4000	71	4720	110	1,65	6,1	2400 - 1500	10,0	3/8"-5/8"	40	74+42	**4.445**
	MSH-CQF-4048	2	400V - III	3690	49	**4485**	**68**	5335	100	6315	160	2,91	12,9	2400 - 3500	10,0	3/8"-3/4"	41	95+42	**5.141**
	MSH-CQF-4054	2 1/4	400V - III	4120	53	**4990**	**78**	5920	115	6995	180	3,11	13,4	2400 - 3500	10,0	3/8"-3/4"	41	96+42	**5.462**
	MSH-CQF-4060	3	400V - III	4550	61	**5480**	**88**	6485	130	7620	200	3,56	14,4	2400 - 3500	10,0	3/8"-3/4"	37	97+42	**5.891**
	MSH-CQF-4068	3 1/2	400V - III	5580	79	**6725**	**115**	7940	165	9330	255	4,20	15,5	5200 - 3500	10,0	1/2"-3/4"	39	98+60	**7.015**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³										
BAJA TEMPERATURA	**BSH-CQF-3074**	2 1/2	230V - I *	1725	15	**2130**	**25**	2580	41			2,15	17,7	2400 - 1500	10,0	3/8"-5/8"	43	87+42	**4.391**
	BSH-CQF-3086	3	400V - III	1970	19	**2520**	**32**	2980	52			2,11	8,0	2400 - 1500	10,0	3/8"-5/8"	40	87+42	**4.552**
	BSH-CQF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	**2720**	**37**	3330	62			2,42	8,8	2400 - 1500	10,0	3/8"-3/4"	50	85+42	**4.927**
	BSH-CQF-4108	4 1/4	400V - III	2860	35	**3700**	**59**	4590	100			3,61	15,2	2400 - 3500	10,0	3/8"-7/8"	51	107+42	**6.286**
	BSH-CQF-4136	5	400V - III	3720	52	**4860**	**86**	6030	145			4,96	18,0	2400 - 3500	10,0	3/8"-7/8"	47	107+60	**7.443**

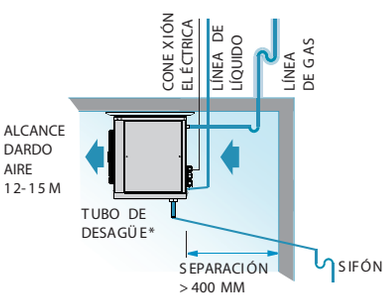
*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Presión estática disponible en conductos de expulsión.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

UNIDAD EVAPORADORA

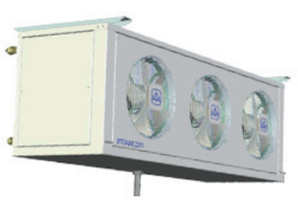


UNIDAD CONDENSADORA





* Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.



Tropicalizado 45ºC

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	Ventiladores evaporador
serie 3000	925	580	515	236	266	1314	359	430	3x Ø 254
serie 4000	1000	615	585	305	266	1314	359	430	3x Ø 254
MSH-CQF-4068 y BSH-CQF-4136	1000	615	585	305	266	1800	359	530	2x Ø 350

Conducto de descarga

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semi - rrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- Serie 3000: 300x250 ó Ø 300 mm
- Serie 4000: 400x300 ó Ø 400 mm

Equipos semicompactos: Condensadora silenciosa

Low noise split units: Low-noise condenser · Équipements semicompacts: Condenseur silencieux

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Doble aislamiento acústico del compresor
- Amplia superficie de condensación en L
- Ventilador de condensación de baja velocidad con control de condensación proporcional (opcional versiones NF)
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga (Excepto serie 1)
- Resistencia de cárter
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15m de tubería
- Evaporador tipo plafón
- Válvula termostática y válvula solenoide
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Conexiones tipo Flare (excepto 3/8"-7/8") y válvulas de servicio
- Regulación electrónica multifunción con mando digital a distancia y control de condensación todo/nada

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- Double acoustic insulation of compressor
- Large surface L-shaped condenser
- Low condenser fan speed control proportional condensation (optional versions NF)
- HP and LP Pressure switches
- Compressor discharge muffler (Excepts serie 1)
- Crankcase heater
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Slim-type evaporator
- Thermostatic valve and solenoid valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type connections (except for 3/8"-7/8") and service valves
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensig temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Double isolation acoustique du compresseur
- Ample surface de condensation en L
- Condensateur de faible vitesse du ventilateur de condensation proportionnelle (versions option NF)
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement (Souf serie 1)
- Résistance de carter
- Récipient de liquide
- Pré charge de réfrigérant pour 15 m de tuyauterie
- Évaporateur type plafonnier
- Robinet thermostatique et électrovanne
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexions de type Flare (à exception de 3/8"-7/8") et les vannes de service
- Régulation électronique multifonction avec commande digital à distance et contrôle de condensation tout/rien.

Opcional · Optional · En option

	€
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (recomendado) / Proportional control of condensing temperature by fan speed variator (recommended) / Contrôle de condensation à vitesse variable (recommandé)	+250 €
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Rejilla exterior de protección de batería / Condenser coil protection grill / Grille extérieure de protection de batterie	+90 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption fans in evaporator / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+5%

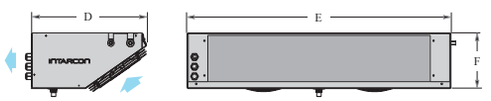
Equipos semicompactos: Condensadora silenciosa

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MSF-NF-1014**	1/2	230V-I	890	6,3	**1090**	**10**	1320	17	1590	29	0,78	5,4	550 - 1700	1/4"-1/2"	20	59+16	**2.509**
	MSF-NF-1016	5/8	230V-I	990	7,5	**1215**	**12**	1465	20	1755	34	0,83	5,8	550 - 1700	1/4"-1/2"	23	67+16	**2.734**
	MSF-NF-1018	3/4	230V-I	1170	10	**1425**	**16**	1700	25	2030	41	0,97	7,1	550 - 1700	1/4"-1/2"	24	68+16	**3.040**
	MSF-NF-2024	1	230V-I	1535	14	**1890**	**22**	2260	35	2700	57	1,28	9,1	1050 - 1700	3/8"-5/8"	24	82+24	**3.417**
	MSF-NF-2026	1 1/4	230V-I*	1690	16	**2070**	**25**	2475	39	2950	64	1,47	9,8	1050 - 1700	3/8"-5/8"	27	83+24	**3.570**
	MSF-NF-2034	1 1/2	230V-I*	2070	21	**2500**	**33**	2965	50	3500	79	1,87	12,9	1050 - 1700	3/8"-5/8"	29	83+24	**3.784**
	MSF-NF-3038	1 3/4	400V-III	2675	29	**3320**	**46**	3990	71	4760	112	1,96	6,3	2325 - 3200	3/8"-5/8"	30	82+45	**4.121**
	MSF-NF-4048	2	400V-III	3300	39	**4140**	**62**	4950	92	5880	145	2,41	7,8	2325 - 3700	3/8"-3/4"	30	84+45	**4.478**
	MSF-NF-4054	2 1/4	400V-III	3760	47	**4560**	**70**	5440	105	6450	160	2,62	8,3	2325 - 3700	3/8"-3/4"	30	85+45	**4.682**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BSF-NF-1026**	3/4	230V-I	575	2,4	**790**	**5,1**	975	9,2			0,88	6,5	550 - 1700	1/4"-1/2"	27	67+16	**2.861**
	BSF-NF-2034	1 1/4	230V-I	805	3,9	**1075**	**8,1**	1330	15			1,22	8,7	1050 - 1700	3/8"-5/8"	30	83+16	**3.035**
	BSF-NF-2054	1 3/4	230V-I*	1060	6,8	**1400**	**13**	1720	23			1,73	12,4	1050 - 1700	3/8"-5/8"	32	93+24	**3.545**
	BSF-NF-2074	2 1/2	230V-I*	1460	12	**1800**	**20**	2130	32			2	16,8	1050 - 1700	3/8"-5/8"	33	93+24	**3.733**
	BSF-NF-3074	2 1/2	230V-I*	1725	15	**2130**	**25**	2580	41			2,08	17,7	2325 - 1700	3/8"-5/8"	33	93+45	**4.004**
	BSF-NF-3086	3	400V-III	1790	16	**2500**	**32**	2980	52			2,39	8,2	2325 - 3200	3/8"-5/8"	27	84+45	**4.463**
	BSF-NF-4096	3 1/2	400V-III	1980	19	**2810**	**39**	3540	68			2,7	9,1	2325 - 3700	3/8"-3/4"	40	97+45	**5.314**
	BSF-NF-4108	4 1/4	400V-III	2540	29	**3310**	**50**	3910	78			3,05	10,1	2325 - 3700	3/8"-7/8"	38	97+45	**5.753**
	BSF-NF-4136	5	400V-III	2960	37	**3790**	**61**	4690	100			3,97	13,1	2325 - 3700	3/8"-7/8"	34	100+45	**6.207**

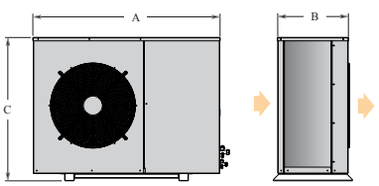
(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

Tropicalizado 50ºC

UNIDAD EVAPORADORA

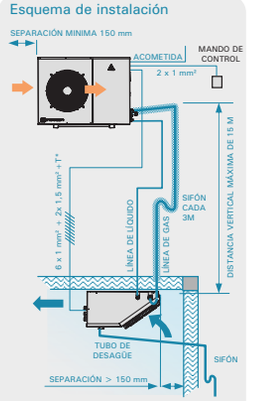


UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
serie 1000	1030	373	577	418	600	200	1x Ø 200
serie 2000 y 3074	1030	373	577	418	950	200	2x Ø 200
serie 3000	1030	373	577	492	1650	200	3x Ø 250
serie 4000	1080	373	827	492	1650	200	3x Ø 250

Esquema de instalación



Evaporadora cúbica
Cubic-type evaporator · Evaporateur cubique

Características Técnicas

- Refrigerante R404-A
- Compresor hermético alternativo
- Doble aislamiento acústico del compresor.
- Amplia superficie de condensación en L
- Ventilador de condensación de baja velocidad con control de condensación proporcional
- Presostatos de alta y baja presión
- Silenciador de descarga y resistencia de cárter
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante hasta 15m de tubería
- Evaporador cúbico de largo alcance
- Válvula termostática y válvula solenoide integradas
- Desescarche por resistencia eléctrica
- Bandeja de condensados en acero inoxidable
- Válvulas de servicio con obuses de carga
- Conexiones tipo Flare (hasta 3/8"- 3/4")
- Regulación electrónica multifunción con mando digital a distancia y control de condensación

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- Double acoustic insulation of compressor.
- Large surface L-shaped condenser
- Low condenser fan speed control proportional condensation
- HP and LP Pressure switches
- Compressor discharge muffler and crankcase heater
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Long range cubic-type evaporator
- Thermostatic expansion valve and solenoide valve integrated in evaporator
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Service valves with load nipples
- Flare type connections (up to 3/8"- 3/4")
- Multifunctional electronic control with remote control board and condensig temperature digital regulation

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Double isolation acoustique du compresseur.
- Ample superficie de condensation en L
- Condensateur de faible vitesse du ventilateur de condensation proportionnelle
- Pressostats de haute et basse pression
- Silencieux de refoulement et résistance carter
- Récipient de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tuyauterie
- Évaporateur cubique de longue portée
- Expansion par vanne thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Vannes de service
- Connexions de type Flare (jusqu'à 3/8"- 3/4")
- Régulation multifonction électronique avec commande digital à distance et contrôle de condensation

Opcional · Optional · En option

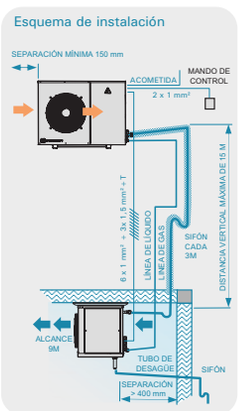
	€
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Rejilla exterior de protección de batería / Condenser coil protection grill / Grille extérieure de protection de batterie	+90 €
• Ventiladores electrónicos en evaporador / Low-consumption fans in evaporator / Ventilateurs électroniques dans l'évaporateur	+5%

Equipos semicompactos: Condensadora silenciosa y Evaporadora cúbica

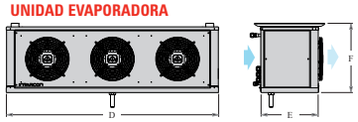
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
MEDIA TEMPERATURA	**MSF-QF-3038**	1 3/4	400V-III	2800	31	3440	48	4140	75	4950	120	1,96	6,3	2400 – 3200	3/8"-5/8"	30	82+42	**4.817**
	MSF-QF-4048	2	400V-III	3460	43	4230	63	5060	95	6030	150	2,41	7,8	2400 – 3700	3/8"-3/4"	30	84+42	**5.212**
	MSF-QF-4054	2 1/4	400V-III	3840	48	4680	72	5580	120	6630	170	2,62	8,3	2400 – 3700	3/8"-3/4"	30	85+42	**5.437**
	MSF-QF-4060	3	400V-III	4580	61	5540	89	6580	130	7770	200	2,99	9,3	2400 – 3700	3/8"-3/4"	29	88+42	**5.930**
	MSF-QF-5068	3 1/2	400V-III	5510	78	6660	110	7890	160	9310	250	3,57	10,3	4200 – 3700	1/2"-3/4"	29	88+55	**6.851**
	MSF-QF-6086	4	400V-III	6230	91	7520	130	8910	190	10520	300	4,16	10,7	4200 – 4000	1/2"-7/8"	39	110+55	**7.808**
	MSF-QF-7108	5	400V-III	8090	125	9780	175	11590	255	13710	400	5,34	14,6	5700 – 6500	1/2"-7/8"	37	115+58	**8.594**
	MSF-QF-9136	6 1/2	400V-III	9930	160	11990	220	14190	320	16730	500	6,81	18,4	7600 – 7000	1/2"-1 1/8"	36	115+68	**10.222**
				-25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³									
BAJA TEMPERATURA	**BSF-QF-3074**	2 1/2	230V-I*	1700	15	**2175**	**25**	2660	44	2,08	17,7	2400 – 1700	3/8"-5/8"	33	93+42	**4.609**		
	BSF-QF-3086	3	400V-III	1850	17	**2500**	**32**	3140	56	2,39	8,2	2400 – 3200	3/8"-5/8"	27	84+42	**5.098**		
	BSF-QF-4096	3 1/2	400V-III	2060	20	**3000**	**43**	3770	74	2,7	9,1	2400 – 3700	3/8"-3/4"	40	97+42	**6.123**		
	BSF-QF-4108	4 1/4	400V-III	2500	28	**3335**	**50**	4150	86	3,04	10,1	2400 – 3700	3/8"-7/8"	38	97+42	**6.591**		
	BSF-QF-4136	5	400V-III	3050	39	**3900**	**63**	4710	100	3,97	13,1	2400 – 3700	3/8"-7/8"	34	100+42	**7.085**		
	BSF-QF-5136	5	400V-III	3740	53	**4690**	**83**	5600	130	4,45	12,8	4200 – 3700	1/2"- 1 1/8"	34	100+55	**7.840**		
	BSF-QF-7215	7 1/2	400V-III	5350	87	**6595**	**130**	7930	200	5,98	17,7	5700 – 6500	1/2"- 1 1/8"	40	142+58	**9.910**		
	BSF-QF-8271	10	400V-III	6820	120	**8660**	**185**	10330	300	7,89	22,8	7600 – 6500	1/2"-1 1/8"	40	142+68	**12.121**		

(1) Potencia frigorífica a temperatura exterior de 35ºC y capacidad de cámara estimada según bases de cálculo
(2) SPL: Nivel de presión sonora a 10 m y directividad = 1

Esquema de instalación

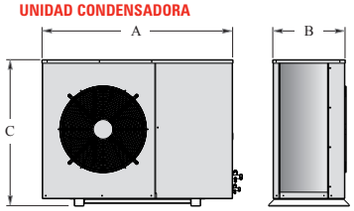


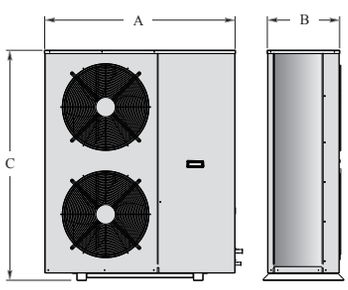
UNIDAD EVAPORADORA



Dimensiones (mm)	D	E	F	Ventiladores evaporador
serie 3000 y 4000	1314	359	430	3x Ø 254
serie 5000 a 6000	1800	359	530	2x Ø 350
serie 7000	1800	359	530	3x Ø 350
serie 8000 y 9000	2300	359	530	4x Ø 350

UNIDAD CONDENSADORA





Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 3000	1030	373	577
serie 4000 a 5000	1080	416	827
serie 6000 a 8000	1150	456	1097
serie 9000	1150	456	1347

Tropicalizado 50ºC

Equipos para salas de manipulación: Condensadora silenciosa

Handling equipment room: Silence condenser · Salle d'équipement de manutention: Condenseur silencieux

9

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Válvula solenoide.
- Silenciador de descarga (a partir modelo 1024)
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante para hasta 15 metros de tubería.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire y bajo nivel sonoro.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Solenoide valve
- Discharge muffler (began models 1024)
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Long range cubic-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections (up to 1/2" - 3/4) with service valves
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur solenoide
- Silencieux de refoulement (a partir modèle 1024)
- Bouteille de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tube
- Évaporateur cubique de longue portée
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare (jusqu'à 3/8" - 3/4") avec vannes de service
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et condensation tout/rien

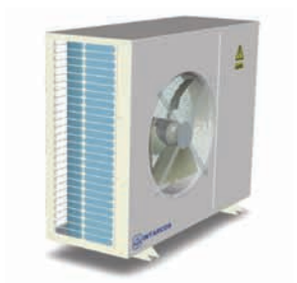
Opcional · Optional · En option

	€
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (in models 2000) / Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variation de vitesse du ventilateur (inclus en série 2000 et supérieurs)	**+250 €**
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	**+5%**
• Rejilla exterior de protección de batería / Condenser coil protection grill / Grille extérieure de protection de batterie	**+90 €**
• Bomba de condensados integrada en la unidad / Inbuilt condensed water pump / Pompe des condensats intégrée dans l'unité	**+120 €**

Equipos para salas de manipulación: Condensadora silenciosa

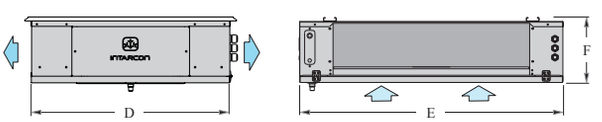
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente [1] 9ºC W	9ºC m³	12ºC W	12ºC m³	15ºC W	15ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) [2]	Peso kg	Precio (€)
ALTA TEMPERATURA	**ASF-DF-1016**	5/8	230V - I	2040	19	**2250**	**25**	2530	35	1,00	5,9	1200 - 1700	1/4"-1/2"	23	67+32	**2.975**
	ASF-DF-1018	3/4	230V - I	2380	23	**2620**	**30**	3040	42	1,20	7,2	1200 - 1700	1/4"-1/2"	24	68+32	**3.189**
	ASF-DF-1024	1	230V - I	3050	29	**3400**	**39**	3700	51	1,56	9,3	2400 - 1700	3/8"-5/8"	24	82+45	**3.589**
	ASF-DF-1026	1 1/4	230V - I *	3620	35	**3950**	**46**	4430	63	1,78	10,3	2400 - 3200	3/8"-5/8"	27	83+45	**3.751**
	ASF-DF-1034	1 1/2	230V - I *	4335	43	**4880**	**58**	5385	77	2,29	13,4	2400 - 3200	3/8"-5/8"	29	83+45	**4.261**
	ASF-DF-1038	1 3/4	400V - III	5140	52	**5685**	**68**	6260	91	2,25	6,0	3975 - 3200	3/8"-5/8"	30	82+65	**4.702**
	ASF-DF-2048	2	400V - III	6455	67	**7120**	**87**	7840	115	2,82,	7,5	3975 - 3700	1/2"-3/4"	30	84+65	**5.207**
	ASF-DF-2054	2 1/4	400V - III	7140	75	**7870**	**97**	8645	130	3,10	8,0	3975 - 3700	1/2"-3/4"	30	85+65	**5.410**
	ASF-DF-3060	3	400V - III	8875	94	**9430**	**115**	10400	155	3,79	9,6	5100 - 6500	1/2"-7/8"	29	88+65	**5.998**
	ASF-DF-3068	3 1/2	400V - III	9330	98	**10300**	**125**	11130	165	4,28	11,9	5100 - 6500	1/2"-7/8"	29	88+65	**7.070**
	ASF-DF-4086	4	400V - III	11330	120	**12500**	**155**	13750	205	5,10	15,4	7800 - 7000	5/8"-1 1/8"	39	115+70	**8.251**
	ASF-DF-4108	5	400V - III	13800	150	**15320**	**190**	16940	255	6,52	18,7	7800 - 7000	5/8"-1 1/8"	37	120+70	**9.109**

*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12ºC (AT) y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

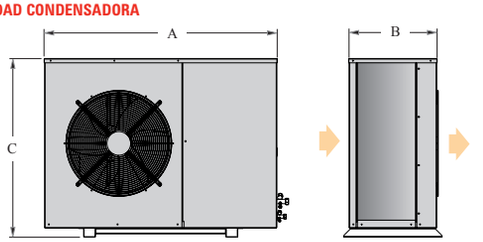


Tropicalizado 45ºC

UNIDAD EVAPORADORA



UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
ASF-DF-1016 y 1018	1030	373	577	750	706	233	1x Ø 360
ASF-DF-1024 a 1034	1030	373	577	750	1056	233	2x Ø 360
ASF-DF-1038	1030	373	577	750	1756	233	3x Ø 360
serie 2000	1080	373	827	750	1756	233	3x Ø 360
serie 3000	1150	481	1097	750	1756	233	3x Ø 360
serie 4000	1150	481	1097	770	2060	283	3x Ø 450

Equipos para salas de manipulación: Condensadora horizontal

Handling equipment room: Horizontal condenser · Salle d'équipement de manutention: Condenseur horizontal

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Válvula solenoide.
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante para hasta 15 metros de tubería.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire y bajo nivel sonoro.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Solenoide valve
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Long range cubic-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections (up to 3/8"- 3/42) with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur solenoide
- Bouteille de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tube
- Évaporateur cubique de longue portée
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare (jusqu'à 3/8"- 3/4") avec vannes de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et condensation tout/rien

Opcional · Optional · En option

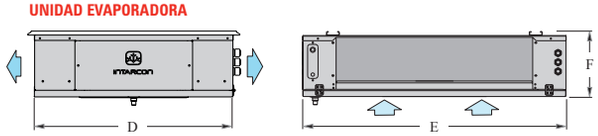
	€
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 3000 y 4000) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (already included in models 3000 and 4000) / Contrôle proportionnel de la pression de condensation par variation de vitesse du ventilateur (inclus pour des modèles 3000 et 4000)	**+250 €**
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	**+5%**
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	**+60 €**
• Bomba de condensados integrada en la unidad / Inbuilt condensed water pump / Pompe de condensées intégrée dans l'unité	**+120 €**

Equipos para salas de manipulación: Condensadora horizontal axial

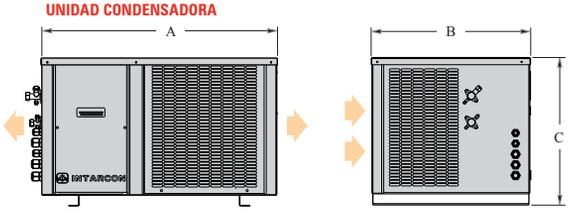
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) 9ºC W	9ºC m³	12ºC W	12ºC m³	15ºC W	15ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
ALTA TEMPERATURA	**ASH-DF-1010**	3/8	230V - I	1185	10	**1305**	**14**	1465	19	0,77	5,2	1200 - 575	1/4"-3/8"	32	42+32	**2.469**
	ASH-DF-1012	1/2	230V - I	1340	12	**1495**	**16**	1645	22	0,83	4,9	1200 - 575	1/4"-3/8"	28	43+32	**2.574**
	ASH-DF-2014	1/2	230V - I	1710	16	**1930**	**22**	2100	29	0,97	6,0	1200 - 1150	1/4"-1/2"	32	45+32	**2.679**
	ASH-DF-2016	5/8	230V - I	1890	18	**2130**	**24**	2370	33	1,06	6,5	1200 - 1150	1/4"-1/2"	34	54+32	**2.784**
	ASH-DF-2018	3/4	230V - I	2230	22	**2435**	**28**	2710	38	1,27	7,8	1200 - 1150	1/4"-1/2"	35	55+32	**2.942**
	ASH-DF-2024	1	230V - I	2810	27	**3130**	**36**	3400	47	1,63	9,8	2400 - 1150	3/8"-5/8"	36	55+45	**3.309**
	ASH-DF-3026	1 1/4	230V - I *	3320	33	**3620**	**42**	4025	57	1,79	10,2	2400 - 1500	3/8"-5/8"	38	74+45	**3.551**
	ASH-DF-3034	1 1/2	230V - I *	4100	41	**4570**	**54**	4970	72	2,32	13,3	2400 - 1850	3/8"-5/8"	41	74+45	**3.992**
	ASH-DF-3038	1 3/4	400V - III	4640	47	**5210**	**62**	5820	85	2,19	5,6	2400 - 1850	3/8"-5/8"	40	71+45	**4.518**
	ASH-DF-4048	2	400V - III	6350	66	**7000**	**86**	7700	115	3,05	8,4	3975 - 3500	1/2"-3/4"	41	95+65	**4.980**
	ASH-DF-4054	2 1/4	400V - III	7000	73	**7700**	**95**	8470	125	3,33	8,9	3975 - 3500	1/2"-3/4"	41	96+65	**5.285**
	ASH-DF-4060	3	400V - III	7920	82	**8710**	**105**	9550	140	4,02	10,4	5100 - 3500	1/2"-7/8"	35	97+65	**5.799**
	ASH-DF-4068	3 1/2	400V - III	8600	89	**9440**	**115**	10340	150	4,55	11,8	5100 - 3500	1/2"-7/8"	39	98+65	**6.356**

*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12ºC (AT) y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

UNIDAD EVAPORADORA



UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
serie 1000	665	435	416	750	706	233	1x Ø 360
ASH-DF-2014 a 2018	835	435	500	750	706	233	1x Ø 360
ASH-DF-2024	835	435	500	750	1056	233	2x Ø 360
serie 3000	925	580	515	750	1056	233	2x Ø 360
serie 4000	1000	615	585	750	1756	233	3x Ø 360

9 Equipos para salas de manipulación: Condensadora centrífuga

Handling equipment room: Centrifugal condenser · Équipements pour salles de manipulation: Condenseur centrifuge

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Válvula solenoide.
- Silenciador de descarga (series 3 y 4)
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante para hasta 15 metros de tubería.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire y bajo nivel sonoro.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor
- HP and LP Pressure switches
- Solenoide valve
- Discharge muffler (3 and 4 series)
- Liquid receiver
- Refrigerant precharge for up to 15m pipe length
- Long range cubic-type evaporator
- Thermostatic expansion valve
- Electrical heater defrost
- Stainless-steel drain tray
- Flare-type cooling connections (up to 3/8" - 3/42) with service valves
- 10 m electrical connections included
- Multifunctional electronic control with remote control board and digital regulation of condensing temperature

Caractéristiques Techniques

- Réfrigérant R404-A
- Compresseur hermétique à piston
- Pressostats de haute et basse pression
- Détendeur solenoide
- Silencieux de refoulement (series 3 et 4)
- Bouteille de liquide
- Pré chargé de réfrigérant pour 15 m de tube
- Évaporateur cubique de longue portée
- Détendeur thermostatique
- Dégivrage par résistance électrique
- Bac de condensats en acier inoxydable
- Connexion de type Flare (jusqu'à 3/8 - 3/4")avec vannes de service
- Interconnexion électrique de 10 m
- Régulation électronique multifonction avec commande à distance et condensation tout/rien

Opcional · Optional · En option

	€
• Cambio alimentación / Power supply change Power Change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Bomba de condensados integrada en la unidad / Inbuilt condensed water pump / Pompe de condensées intégrée dans l'unité	+120 €
• Compuerta de descarga antirretorno / Back-flow damper in fan outlet / Vanne de décharge antiretour	+25 €
• Adaptador de impulsión de aire a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor.	+75 €
• Resistencia de carter / Crankcase heater / Résistance de carter	+60 €
• Control de condensación proporcional (modelos 4000) / Proportional control of condensing temperature (models 4000) / Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 4000)	+400 €

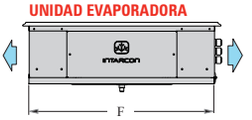
Equipos para salas de manipulación: Condensadora centrífuga

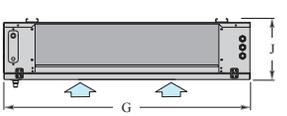
	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) 9ºC W	9ºC m³	12ºC W	12ºC m³	15ºC W	15ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
ALTA TEMPERATURA	**ASH-CDF-2014**	1/2	230V - I	1710	16	**1930**	**22**	2100	29	0,97	6,0	1200 - 1150	1/4"-1/2"	32	45+32	**3.026**
	ASH-CDF-2016	5/8	230V - I	1890	18	**2130**	**24**	2370	33	1,06	6,5	1200 - 1150	1/4"-1/2"	34	54+32	**3.136**
	ASH-CDF-2018	3/4	230V - I	2230	22	**2435**	**28**	2710	38	1,27	7,8	1200 - 1150	1/4"-1/2"	35	55+32	**3.299**
	ASH-CDF-2024	1	230V - I	2810	27	**3130**	**36**	3400	47	1,63	9,8	2400 - 1150	3/8"-5/8"	36	55+45	**3.677**
	ASH-CDF-3026	1 1/4	230V - I *	3320	33	**3620**	**42**	4025	57	1,79	10,2	2400 - 1500	3/8"-5/8"	38	74+45	**3.982**
	ASH-CDF-3034	1 1/2	230V - I *	4100	41	**4570**	**54**	4970	72	2,32	13,3	2400 - 1850	3/8"-5/8"	41	74+45	**4.433**
	ASH-CDF-3038	1 3/4	400V - III	4640	47	**5210**	**62**	5820	85	2,19	5,6	2400 - 1850	3/8"-5/8"	40	71+45	**4.975**
	ASH-CDF-4048	2	400V - III	6350	66	**7000**	**86**	7700	115	3,05	8,4	3975 - 3500	1/2"-3/4"	41	95+65	**5.453**
	ASH-CDF-4054	2 1/4	400V - III	7000	73	**7700**	**95**	8470	125	3,33	8,9	3975 - 3500	1/2"-3/4"	41	96+65	**5.758**
	ASH-CDF-4060	3	400V - III	7920	82	**8710**	**105**	9550	140	4,02	10,6	5100 - 3500	1/2"-7/8"	37	97+65	**6.272**
	ASH-CDF-4068	3 1/2	400V - III	8600	89	**9440**	**115**	10340	150	4,55	12,0	5100 - 3500	1/2"-7/8"	39	98+65	**6.829**

*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12ºC (AT) y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Presión estática disponible en conductos de expulsión.
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Modelos disponibles en tensión 400V - III.

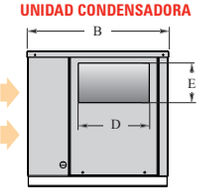
Tropicalizado 45ºC

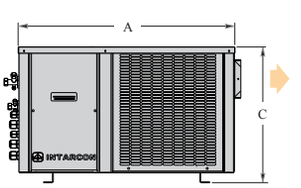
UNIDAD EVAPORADORA





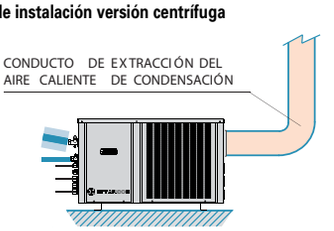
UNIDAD CONDENSADORA





Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	Ventiladores evaporador
ASH-CDF-2014 a 2018	835	435	500	215	126	750	706	233	1x Ø 360
ASH-CDF-2024	835	435	500	215	126	750	1056	233	2x Ø 360
serie 3000	925	580	515	236	266	750	1056	233	2x Ø 360
serie 4000	1000	615	585	305	266	750	1756	233	3x Ø 360

Detalle de instalación versión centrífuga



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semi - rrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3000: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4000: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Semicompactos quasiestáticos
Quasi-static split units · Équipements split quasi-statiques

- Conservación de carne
- Meat preservation
- Conservation des viandes

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Evaporador de plafón quasiestático de doble flujo de aire con ventiladores axiales regulados a muy baja velocidad.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga (a partir del modelo 1024)
- Válvula solenoide.
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante para hasta 15 metros de tubería.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire y bajo nivel sonoro.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencias eléctricas
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

Technical Features

- R404A refrigerant.
- Hermetic reciprocating compressor.
- Evaporator quasistatic double ceiling airflow axial fans regulated at very low speed.
- High pressure and low pressure.
- Discharge muffler (began models 1024)
- Solenoid valve.
- Liquid receiver
- Preloading refrigerant for up to 15 feet of pipe.
- Dual ceiling evaporator air flow low noise level.
- Expansion by thermostatic valve.
- Defrost by electric heaters
- Removable stainless steel condensate.
- Flare-type connections (up to 1 / 2 "-3 / 4") and service valves.
- Electronic multifunction remote control and digital control condensation.

Caractéristiques Techniques

- R404A fluide frigorigène.
- Compresseur à piston hermétique.
- Evaporateur quasistatique double flux d'air au plafond fans axiale réglementée à très basse vitesse.
- Haute pression et basse pression.
- Silencieux de refoulement (a partir modèle 1024)
- Détendeur solenoide
- Réservoir de liquide Réfrigérant
- Préchargement pour un maximum de 15 pieds de tuyau.
- Double flux d'air de plafond évaporateur faible niveau de bruit.
- Expansion par vanne thermostatique.
- Dégivrage par radiateurs électriques
- Amovible en acier inoxydable de condensat.
- Les connexions de type Flare (jusqu'à 1 / 2 "-3 / 4") et les vannes de service.
- Contrôle électronique multifonctions à distance et de la condensation de commande numérique.

Opcional · Optional · En option

	€
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (in models 2000).	+250 €
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Rejilla exterior de protección de la batería / Grill of protection of the coil / Grille extérieure de protection de la batterie	+90 €
• Bomba de condensados integrada en la unidad / Inbuilt condensed water pump / Pompe de condensées intégrée dans l'unité	+120 €

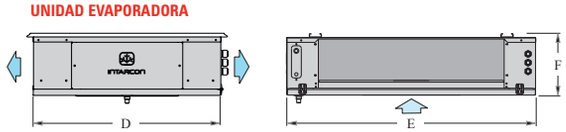
Equipos Quasiestáticos: condensadora silenciosa

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
ALTA TEMPERATURA	**MSF-UF-1014**	1/2	230V - I	1050	7,9	**1300**	**13**	1550	21	1850	35	0,79	5,5	600 - 1700	1/4"-1/2"	20	59+32	**2.829**
	MSF-UF-1016	5/8	230V - I	1180	9,5	**1440**	**15**	1720	25	2040	40	0,86	5,9	600 - 1700	1/4"-1/2"	23	67+32	**3.069**
	MSF-UF-1018	3/4	230V - I	1380	12	**1670**	**19**	1990	30	2340	48	1,00	7,2	600 - 1700	1/4"-1/2"	24	68+32	**3.527**
	MSF-UF-1024	1	230V - I	1600	15	**1940**	**24**	2320	37	2730	59	1,16	8,9	600 - 1700	3/8"-5/8"	24	82+43	**3.787**
	MSF-UF-1026	1 1/4	230V - I *	1780	18	**2160**	**27**	2560	42	3000	66	1,27	9,6	600 - 1700	3/8"-5/8"	27	83+43	**3.985**
	MSF-UF-1034	1 1/2	230V - I *	2170	23	**2620**	**35**	3100	54	3630	84	1,79	12,9	850 - 1700	3/8"-5/8"	29	83+43	**4.318**
	MSF-UF-1038	1 3/4	400V - III	2750	31	**3350**	**47**	4010	72	4740	115	1,80	5,6	1325 - 3200	3/8"-5/8"	30	82+63	**4.932**
	MSF-UF-2048	2	400V - III	3370	41	**4110**	**62**	4890	92	5770	145	2,23	7,1	1325 - 3700	3/8"-3/4"	30	84+63	**5.264**
	MSF-UF-2054	2 1/4	400V - III	3710	47	**4510**	**70**	5T340	105	6300	160	2,33	7,6	1325 - 3700	3/8"-3/4"	30	85+63	**5.462**
	MSF-UF-2060	3	400V - III	4360	58	**5250**	**84**	6210	125	7300	190	2,84	8,6	1700 - 3700	3/8"-3/4"	29	88+63	**6.014**
	MSF-UF-2068	3 1/2	400V - III	4730	64	**5680**	**93**	6700	135	7860	205	3,28	10,3	1700 - 3700	1/2"-3/4"	29	88+63	**6.752**
	MSF-UF-3086	4	400V - III	5880	83	**7080**	**120**	8370	175	9815	270	4,13	10,9	2600 - 4000	1/2"-7/8"	39	115+66	**8.001**

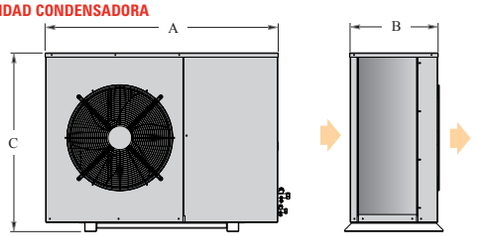
*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. III).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

Tropicalizado 50ºC

UNIDAD EVAPORADORA



UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
MSF-UF-1014 a 1018	1030	373	577	750	706	233	1x Ø 360
MSF-UF-1024 a 1034	1030	373	577	750	1056	233	1x Ø 360
MSF-UF-1038	1030	373	577	750	1756	233	2x Ø 360
MSF-UF-2048 a 2068	1080	416	827	750	1756	233	2x Ø 360
MSF-UF-3086	1150	481	1097	770	2156	283	2x Ø 450

Versión centrífuga, serie MSH-CUF.
Los equipos quasiestáticos se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

	Serie / Modelo	CV	P. frigorífica W	P. frigorífica m³	PVP (€)
MEDIA TEMP. EV. QUASIESTÁTICO	MSH-CUF-1014	1/2	1190	12	2.777
	MSH-CUF-1016	5/8	1310	13	2.882
	MSH-CUF-1018	3/4	1500	16	3.506
	MSH-CUF-2024	1	1920	23	3.745
	MSH-CUF-2026	1 1/4	2120	27	3.902
	MSH-CUF-2034	1 1/2	2550	34	4.276
	MSH-CUF-3038	1 3/4	3170	44	4.786
	MSH-CUF-4048	2	4100	62	5.306
	MSH-CUF-4054	2 1/4	4500	69	5.618
	MSH-CUF-4060	3	5240	84	6.138
	MSH-CUF-4068	3 1/2	5670	93	6.607

	€
• Control de condensación proporcional (modelos 4000) Proportional control of condensing temperature (models 4000) Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 4000)	+400 €

9 Equipos con control humedad

Split units with control of humidity · Équipements avec contrôle humidité

- Conservación de productos hortofruticolas y vinos
- Conservation of kitchen garden and wines
- Conservation des fruits primeurs et vins

Características Técnicas

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga (a partir del modelo 1024)
- Recipiente de líquido
- Precarga de refrigerante para hasta 15 metros de tubería.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire dimensionado para una regulación de humedad relativa del 60% al 95%.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad y mando a distancia.
- Aplicaciones con control de humedad a media temperatura:
  - conservación de frutas, verduras y otros productos hortofruticolas
  - conservación de vinos y refrigeración bodegas.

Technical Features

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor.
- High pressure and low pressure.
- Discharge muffler (began models 1024)
- Liquid receiver
- Preloading refrigerant for up to 15 feet of pipe.
- Dual ceiling evaporator airflow regulation designed for a relative humidity of 60% to 95%.
- Solenoid valve and expansion valve thermostatic built in the evaporator.
- Defrost by air.
- Removable stainless steel condensate.
- Flare-type connections (up to 1 / 2 "-3 / 4") and service valves.
- Electronic multifunction control temperature and humidity and remote control.
- Applications with control of humidity to average temperature:
  - conservation of fruits and vegetable and other products of kitchen garden
  - conservation of wines and refrigeration warehouses.

Caractéristiques Techniques

- R404A fluide frigorigène.
- Compresseur à piston hermétique.
- Haute pression et basse pression.
- Silencieux de refoulement (a partir modèle 1024)
- Réservoir de liquide réfrigérant
- Préchargement pour un maximum de 15 pieds de tuyau.
- Débit d'air à double évaporateur au plafond règlement conçu pour une humidité relative de 60% à 95%.
- Électrovanne et une soupape d'expansion thermostatique intégré dans l'évaporateur.
- Dégivrage par air.
- Amovible en acier inoxydable de condensat.
- Les connexions de type Flare (jusqu'à 1 / 2 "-3 / 4") et les vannes de service.
- Contrôle électronique multifonctions température et d'humidité et de contrôle à distance.
- Applications avec contrôle d'humidité à une demi - température :
  - conservation fruits, légumes et d'autres produits des fruits primeurs
  - conservation vins et réfrigération entrepôts.

Opcional · Optional · En option

	€
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (in models 2000).	+250 €
• Cambio alimentación / Power supply change / Power changement 400V-III-50Hz (*)	+5%
• Rejilla exterior de protección de la batería / Outer grid of protection of the battery / Grille extérieure de protection de la batterie	+90 €
• Bomba de condensados integrada en la unidad / Inbuilt condensed water pump / Pompe de condensées intégrée dans l'unité	+120 €

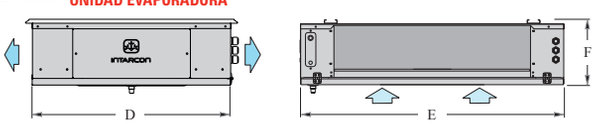
Equipos con control de humedad

	MODELOS MODELS MODÈLES	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica / volumen de cámara a 35ºC de ambiente (1) 0 ºC HR 95% W	0 ºC HR 95% m³	5 ºC HR 95% W	5 ºC HR 95% m³	10 ºC HR 95% W	10 ºC HR 95% m³	Potencia absorbida nominal kW	Int. abs. máx. A	Caudal evaporador-condensador m³/h	Conexiones frigoríficas Liq - Gas	SPL dB(A) (2)	Peso kg	Precio (€)
ALTA TEMPERATURA	**HSF-DF-1014**	1/2	230V - I	**1420**	**15**	1720	25	2060	41	0,81	5,5	1200 - 1700	1/4"-1/2"	20	59+32	**2.986**
	HSF-DF-1016	5/8	230V - I	**1600**	**18**	1920	29	2290	47	0,89	6,0	1200 - 1700	1/4"-1/2"	23	67+32	**3.225**
	HSF-DF-1018	3/4	230V - I	**2030**	**24**	2450	38	2930	62	1,13	7,7	2400 - 1700	1/4"-1/2"	24	68+45	**3.839**
	HSF-DF-1024	1	230V - I	**2380**	**30**	2860	46	3410	75	1,33	9,3	2400 - 1700	3/8"-5/8"	24	82+45	**4.099**
	HSF-DF-1026	1 1/4	230V - I *	**2700**	**35**	3220	54	3820	86	1,45	10,1	2400 - 1700	3/8"-5/8"	27	83+45	**4.297**
	HSF-DF-1034	1 1/2	230V - I *	**3100**	**43**	3680	64	4350	100	1,98	13,2	2400 - 1700	3/8"-5/8"	29	83+45	**4.630**
	HSF-DF-1038	1 3/4	400V - III	**3860**	**55**	4660	85	5570	135	1,98	6,0	3975 - 3200	3/8"-5/8"	30	82+65	**5.244**
	HSF-DF-2048	2	400V - III	**4910**	**76**	5880	115	7000	175	2,47	7,5	3975 - 3700	3/8"-3/4"	30	84+65	**5.576**
	HSF-DF-2054	2 1/4	400V - III	**5470**	**87**	6530	130	7760	200	2,70	8,0	3975 - 3700	3/8"-3/4"	30	85+65	**5.774**
	HSF-DF-2060	3	400V - III	**6250**	**100**	7440	150	8800	230	3,35	9,5	5100 - 3700	3/8"-3/4"	29	88+65	**6.326**
	HSF-DF-2068	3 1/2	400V - III	**6850**	**115**	8120	165	9600	260	3,78	10,9	5100 - 3700	1/2"-3/4"	29	88+65	**7.065**
	HSF-DF-3086	4	400V - III	**8200**	**140**	9770	200	11530	320	4,56	11,5	7800 - 4000	1/2"-7/8"	39	115+70	**8.313**

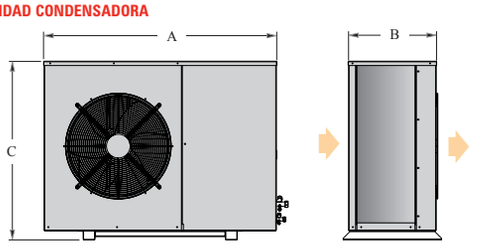
*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC, humedad relativa de cámara del 95% y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).
* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

Tropicalizado 50ºC

UNIDAD EVAPORADORA



UNIDAD CONDENSADORA



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
HSF-DF-1014 y 1016	1030	373	577	750	706	233	1x Ø 360
HSF-DF-1018 a 1034	1030	373	577	750	1056	233	2x Ø 360
HSF-DF-1038 a 2054	1030	373	577	750	1756	233	3x Ø 360
HSF-DF-2060 a 2068	1030	373	577	750	1756	233	3x Ø 360
HSF-DF-3086	1080	416	827	770	2156	283	3x Ø 450

Versión centrífuga, serie HSH-CDF.
Los equipos con control de humedad relativa se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

	Serie / Modelo	CV	P. frigorífica W	P. frigorífica m³	PVP (€)
MEDIA TEMP. EV. QUASIESTÁTICO	**HSH-CDF-1014**	1/2	**1145**	**11**	**2.903**
	HSH-CDF-1016	5/8	**1290**	**13**	**3.007**
	HSH-CDF-2018	3/4	**1990**	**23**	**3.662**
	HSH-CDF-2024	1	**2330**	**29**	**3.902**
	HSH-CDF-2026	1 1/4	**2630**	**34**	**4.058**
	HSH-CDF-3034	1 1/2	**3270**	**44**	**4.432**
	HSH-CDF-3038	1 3/4	**3550**	**49**	**5.046**
	HSH-CDF-4048	2	**4980**	**75**	**5.566**
	HSH-CDF-4054	2 1/4	**5560**	**87**	**5.878**
	HSH-CDF-4060	3	**6230**	**100**	**6.398**
	HSH-CDF-4068	3 1/2	**6820**	**115**	**6.867**

- Control de condensación proporcional (modelos 4000)
  Proportional control of condensing temperature (models 4000)
  Contrôle de condensation proportionnelle (modèles 4000) **+400 €**

Regulación electrónica XWING 270K

La regulación electrónica XWING 270K, de serie en nuestros equipos de la gama comercial, es un avanzado controlador multifunción. Incorpora un mando de control digital a distancia con teclado de 8 teclas, que incluye las siguientes funciones:

- Control del compresor con protección anticortociclo y limitación de presión.
- Control digital de presión de condensación actuando sobre el paro/marcha del ventilador según la temperatura de condensación.
- Control de temperatura de la cámara, con registro de valores máximo y mínimo alcanzados.
- Control de los motoventiladores del evaporador y control de desescarche con sonda de temperatura de fin de desescarche.
- Pulsador y relé de luz de cámara.
- Control de apertura de puerta y alarma externa.
- Ciclo de enfriamiento rápido para puesta a régimen de la carga.
- Modo de funcionamiento nocturno para ahorro energético.
- Parámetros de control programables mediante teclado o llave de programación.
- Protocolo de comunicación estándar ModBUS-RTU mediante conexión RS485 (opcional).

XWING 270K Electronic control

270K Xwing electronic control as standard equipment in our market range, is an advanced multifunctional. Incorporates a digital joystick remote 8-key keyboard that includes the following features:

- Compressor Control anticortociclo protection and pressure relief.
- Digital control of condensing pressure acting on the stop / start the fan as the condensation temperature.
- Temperature control of the camera, to record maximum and minimum values.
- Control of the evaporator fan motors and defrost control with temperature probe to defrost.
- Push button and camera light relay.
- control door opening and external alarm.
- Quick cooling cycle for making the load regime.
- How energy saving function.
- Control parameters programmable via keypad or key programming.
- Protocol Modbus-RTU communication protocol through RS485 (optional).

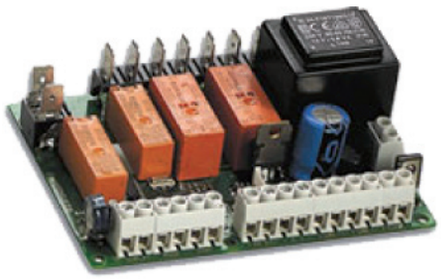
Régulation électronique XWING 270K

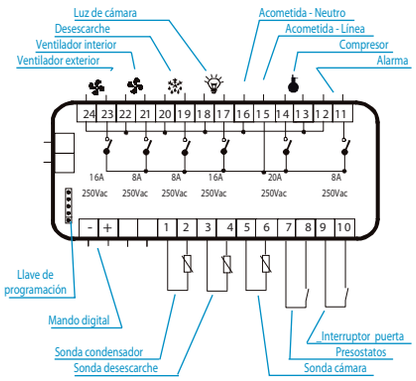
270K Xwing commande électronique comme équipement standard dans notre gamme du marché, est un multifonction de pointe. Intègre un joystick numérique à distance du clavier 8-clés qui comprend les fonctionnalités suivantes:

- Compressor Control protection anticortociclo et la décompression.
- Commande numérique de la pression de condensation agissant sur le marche / arrêt du ventilateur, de la température de condensation.
- Contrôle de la température de la caméra, pour enregistrer les valeurs maximum et minimum.
- Contrôle des moteurs ventilateur de l'évaporateur et le contrôle de dégivrage avec sonde de température de dégivrage.
- Appuyer sur le bouton et le relais lumière de l'appareil.
- Ouverture de porte de contrôle et d'alarme externe.
- Cycle de refroidissement rapide pour rendre le régime de charge.
- Comment la fonction d'économie d'énergie.
- Les paramètres de commande programmable par programmation au clavier ou la touche.
- Protocole de communication Modbus-RTU par RS485 (en option).

Constituida por una placa electrónica y un mando digital. La placa electrónica incorpora las siguientes entradas y salidas preconfiguradas:

- 6 relés de mando para: compresor, ventilador de condensación, ventilador del evaporador, desescarche, luz y alarma.
- 3 sondas NTC de temperatura (precisión de ±0,5ºC) para termostato, desescarche y condensación.
- Entrada digital para cadena de seguridad.
- Entrada digital para microinterruptor de puerta.
- Conector TTL para llave de programación o comunicación externa con protocolo ModBUS.





Módulo HACCP

HACCP Module · Module HACCP

9

Módulo HACCP

Módulo de adquisición de datos para el control de la cadena de frío segun el protocolo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
El módulo permite el acceso al registro de temperaturas y alarmas a través de un teclado y la descarga de estos datos en un fichero de formato texto a una memoria externa USB para ser procesados en un PC estándar con una hoja de cálculo.
Estructura de datos: fecha y hora; temperatura de cámara; temperatura del evaporador; temperatura exterior; estado del equipo (en espera, marcha, desescarche, modo ahorro).
Estructura de alarmas: tipo de alarma; descripción; valor; fecha y hora de alarma; fecha y hora de fin de alarma.

HACCP Module

Data acquisition module for monitoring the cold chain protocol according to the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) and Hazard Analysis Critical Control Point.
The module provides access to record temperature and alarms via a keyboard and download this data into a text file to a USB external memory to be processed in a standard PC with a spreadsheet.
Data structure: date and hour of chamber temperature, evaporator temperature, outside temperature status (pending, running, defrost, energy saving).
Structure of alarms: alarm type, description, value, date and alarm time, date and time to alarm.

Module HACCP

Module d'acquisition de données pour le suivi du protocole de la chaîne du froid selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) et Hazard Analysis Critical Control Point.
Le module permet d'accéder à enregistrer la température et les alarmes via un clavier et télécharger ces données dans un fichier texte à une mémoire externe USB pour être traitées dans un PC standard avec une feuille de calcul.
Structure des données: la date et l'heure de température de la chambre, température de l'évaporateur, en dehors de l'état de température (en attente, marche, dégivrage, les économies d'énergie).
Structure des alarmes: le type d'alarme, la description, la valeur, la date et l'heure de l'alarme, la date et l'heure d'alarme

Módulo de monitorización y adquisición de datos según protocolo HACCP

Para su instalación junto a la regulación electrónica suministrada de serie, mediante conexión al puerto RS485.

Su interfaz es muy sencilla lo que facilita enormemente su uso de una forma muy intuitiva.

Módulo HACCP	Precio
Módulo de monitorización y adquisición de datos según protocolo HACCP	**240**

Regulación electrónica con control de humedad XH240K

La regulación electrónica XH240K, incorporada en nuestros equipos con control de humedad, es un avanzado controlador dual de temperatura y humedad que contiene un mando de control digital a distancia con teclado de 6 teclas, incluyendo las siguientes funciones:

- Control del compresor con protección anticortociclo y limitación de presión.
- Control de humedad de la cámara frigorífica
- Control de temperatura de la cámara.
- Parámetros de control programables mediante teclado o llave de programación.
- Conexión a alarma externa (opcional).
- Protocolo de comunicación estándar ModBUS-RTU mediante conexión RS485 (opcional).

XH240K Electronic control with humidity control

The electronic control XH240K incorporated in our equipment with moisture control, is an advanced dual temperature and humidity that contains a digital joystick remote keypad with 6 keys, including the following functions:

- Compressor Control anticortociclo protection and pressure relief.
- Humidity control of the cold
- Temperature control of the camera.
- Control parameters programmable via keypad or key programming.
- Connecting external alarm (optional).
- Protocol Modbus-RTU communication protocol through RS485 (optional).

Commande électronique avec contrôle de l'humidité XH240K

Le XH240K commande électronique incorporée dans nos équipements avec contrôle de l'humidité, la température de pointe est un double et d'humidité qui comporte un clavier numérique à distance avec joystick 6 touches, y compris les fonctions suivantes:

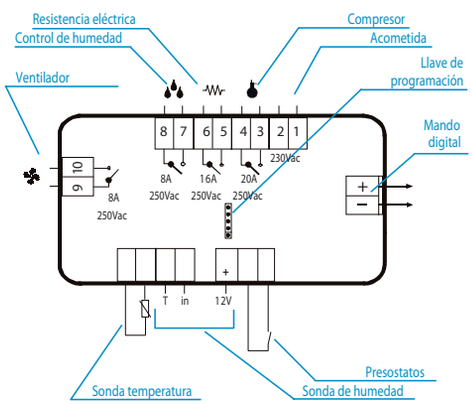
- Compressor Control protection anticortociclo et la décompression.
- Contrôle de l'humidité du froid
- Contrôle de la température de la caméra.
- Les paramètres de commande programmable par programmation au clavier ou la touche.
- Connexion d'alarme externe (en option).
- Protocole de communication Modbus-RTU par RS485 (en option).

Regulación electrónica XH

Constituida por una placa electrónica y un mando digital. La placa electrónica incorpora las siguientes entradas y salidas preconfiguradas:

- 4 relés de mando para: compresor, ventilador, calentador y humidificación.
- 1 sonda NTC de temperatura (precisión de ±0,5ºC) para termostato.
- 1 sonda para humedad en la cámara frigorífica.
- Entrada digital para presostatos.
- Conector TTL para llave de programación o comunicación externa con protocolo ModBUS.

Calentador eléctrico



Regulación electrónica de alta eficiencia

High efficiency electronic regulation · À haut rendement à régulation électronique

9

Regulación electrónica XWING 760 V

La regulación electrónica para equipos de alta eficiencia XWING 760V se incorpora en los equipos intarblock alta eficiencia, integra un teclado de 6 teclas destacando las siguientes funciones:

- Función de programación horaria.
- Registro de la evolución de la temperatura de la cámara según protocolo HACCP.
- Protocolo de comunicación estándar ModBUS-RTU mediante conexión RS485 (opcional).

Electronic control XWING 760 V

The electronically controlled high-efficiency equipment is incorporated Xwing 760V intarblock high efficiency equipment, integrates a keyboard with 6 keys highlighting the following functions:

- scheduling function.
- Record the temperature evolution of the camera according to HACCP protocol.
- Protocol Modbus-RTU communication protocol through RS485 (optional).

Commande électronique XWING 760 V

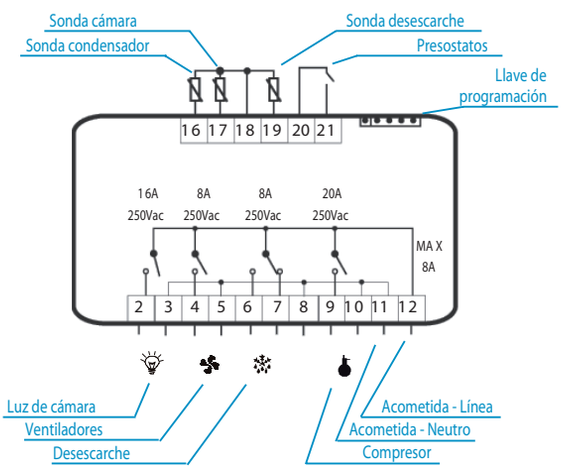
Les équipements à commande électronique à haut rendement est constituée Xwing 760V équipements d'efficacité intarblock haute, intègre un clavier à 6 touches en soulignant les fonctions suivantes:

- fonction d'ordonnancement.
- Record de l'évolution de température de l'appareil photo selon le protocole HACCP.
- Protocole Modbus-RTU par RS485 (en option).

Regulación electrónica XWING 760 V

Constituida por una placa electrónica y un mando digital. La placa electrónica incorpora las siguientes entradas y salidas preconfiguradas:

- 4 relés de mando para: compresor, ventilador, desescarche y humidificación.
- 1 sonda NTC de temperatura (precisión de ±0,5ºC) para termostato, desescarche y condensación.
- Entrada digital para presostatos.
- Conector TTL para llave de programación o comunicación externa con protocolo ModBUS.



Control Centralizado

Los módulos XWEB 300 y XWEB 500 son servidores electrónicos de monitorización y control de un conjunto de equipos en una red RS485 (2 hilos), con capacidad para gestionar un gran número de unidades.
Están disponibles en versión para carril DIN o en versión consola con pantalla y teclado incorporado.
El servidor XWEB permite el registro, visualización y gestión de todas las alarmas y parámetros de control a través de un navegador web estándar de un PC conectado al módulo mediante puerto serie.
El servidor XWEB en formato DIN puede conectarse directamente a una red Ethernet e incorpora un modem GSM con antena externa para la gestión remota desde un teléfono móvil.
El servidor XWEB en formato consola puede gestionarse desde su pantalla y teclado o bien a través de un modem telefónico externo.
El sistema puede configurarse para avisar a un centro de asistencia en caso de avería o alarma vía email, sms o fax.

Centralizad Control

XWEB modules 300 and 500 are servers XWEB electronic monitoring and control of a set of computers on a network RS485 (2 wires), with capacity to handle a large number of units.
Are available in DIN Rail or as a console screen and built-in keyboard.
XWEB server allows recording, viewing and management of all alarms and control parameters via a standard web browser connected to a PC via a serial port module.
The server XWEB DIN formats can be connected directly to an Ethernet network and incorporates a GSM modem with external antenna for remote management from a mobile phone.
XWEB server console formats can be managed from your screen and keyboard, or through an external telephone modem.
The system can be configured to notify a service center in case of failure or alarm via email, sms or fax.

Commande centralisée

LXWEB modules 300 et 500 sont des serveurs XWEB surveillance électronique et le contrôle d'un ensemble d'ordinateurs sur un réseau RS485 (2 fils), avec capacité à gérer un grand nombre d'unités.
Sont disponibles en rail DIN ou en écran de la console et clavier intégré.
XWEB serveur permet l'enregistrement, la visualisation et la gestion de toutes les alarmes et les paramètres de contrôle via un navigateur Web standard connecté à un PC via un module de port série.
Le serveur XWEB formats DIN peut être connecté directement à un réseau Ethernet et intègre un modem GSM avec antenne externe pour la gestion à distance depuis un téléphone mobile.
XWEB console serveur formats peuvent être gérés à partir de votre écran et le clavier, ou par l'intermédiaire d'un modem téléphonique externe.
Le système peut être configuré pour avertir un centre de service en cas de panne ou d'alarme par e-mail, SMS ou fax

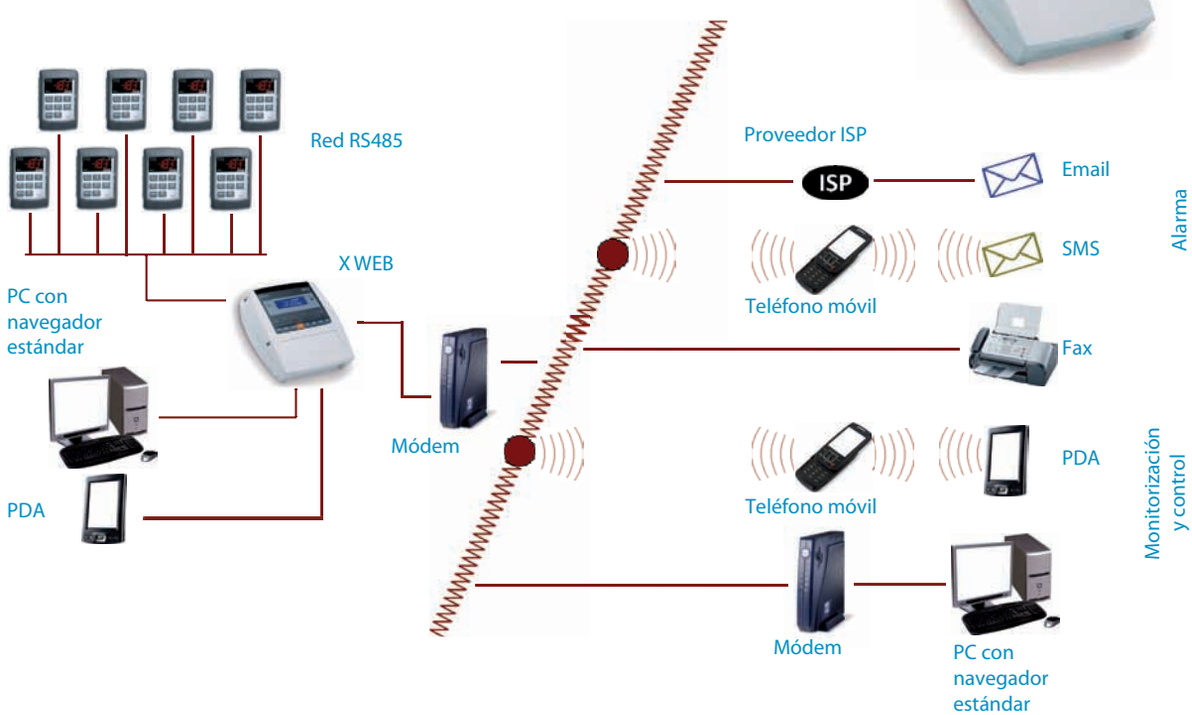
Sistema XWEB	Formato	Memoria interna	Número de dispositivos	Entradas digitales	Salidas digitales	Conectividad
XWEB 300D/6	DIN	8 Mb	6	-	1	Ethernet
XWEB 300D/18 GSM	DIN	24 Mb	18	-	1	Ethernet modem GSM
XWEB 500D/36 GSM	DIN	48 Mb	36	1	3	Ethernet modem GSM
XWEB 500D/100 GSM	DIN	128 Mb	100	1	3	Ethernet modem GSM
XWEB 500	consola	128 Mb	100	1	3	Ethernet puerto serie
XWEB 500 MODEM	consola	128 Mb	100	1	3	Ethernet Modem

Control centralizado XWEB 300D y 500D

- Dimensiones: 10 DIN

Control centralizado XWEB 500

- Dimensiones: 230 x 210 x 87 mm



9 Estantería
Normalized shelving systems · Étagères

Características Técnicas

- Especialmente diseñadas para uso alimentario
- Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas
- Estructura robusta en duraluminio anodizado
- Tornillería en acero inoxidable
- Parrillas autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas. 2 calidades: polietileno o duraluminio
- Estantes regulables en altura cada 150mm
- Composiciones modulares adaptables a todos los espacios
- 3 profundidades: 360*, 460 y 560*mm (*proporcionales Gastronorm)
- Homologación NF de higiene alimentaria
- Especialmente aptas para uso en cámaras rigoríficas tanto con temperaturas positivas (conservación) como negativas (congelación)

Technical Features

- Specially designed for alimentary use
- Easy to assemble, without tools
- Strong structure built in anodyzing duralluminium
- Stainless steel screws
- Autoventilated, removeable and dishwasher washable grids. 2 qualities: polyethylene or duralluminium
- Shelves can be placed every 150mm in height
- Modular compositions appliable to any space:
- 3 depths: 360*, 460 and 560*mm (*Gastronorm proportional)
- NF alimentary hygene normalization
- Specially suitable for its use in cool rooms, both in positive and negative temperatures

Caractéristiques Techniques

- Spécialement conçues pour un usage alimentaire
- Facile à monter sans outils
- Structure robuste en duraluminium anodisé
- Visserie en acier inoxydable
- Grilles autoventilées, amovibles et lavables au lave-vaisselle. 2 qualités : polyéthylène ou duraluminium
- Étagères réglables en hauteur tous les 150 mm
- Compositions modulaires adaptables à tous les espaces
- 3 profondeurs: 360*, 460 et 560*mm (*proportionnelles Gastronorme)
- Homologation NF d'hygiène alimentaire
- Spécialement appropriées pour un usage en chambres frigorifiques avec températures positives (conservation) et négatives (congélation)

NF
HIGIENE ALIMENTARIA

Bancadas

• Diseñadas especialmente cumpliendo las normativas higiénico-sanitarias en cámaras frigoríficas, que prohíben el contacto directo con el suelo de cajas u otro tipo de producto.

Floor benches

• Specially designed according hygienical standards to avoid boxes and other products derect contact with the floor.

Châssis

• Conçus spécialement selon les normes higiénico-sanitaires en chambres frigorifiques, interdisant le contact direct de caisses ou d'autre type de produit avec le sol.

Níveles Completos

• 10 Diferentes longitudes por cada profundidad en dos calidades: polietileno o duralinox
• Incluyen: 2 largueros, 4 brindas de anclaje, y conjunto de parrillas según esquema de la página anterior.

Complete shelves

• 10 Different lengths for each depth in two qualities: polyethylene or duralluminium
• Includes 2 cross-bars, 4 suport hooks, and a complete set of grids (large and/or small) as per diagram on previous page.

Niveaux complets

• 10 Différentes longueurs pour chaque profondeur en deux qualité: polyéthyléne ou duralinox
• Elles comprennent: 2 montants, 4 brides d'ancrage et un ensemble de grilles selon le schéma de la page antérieure.

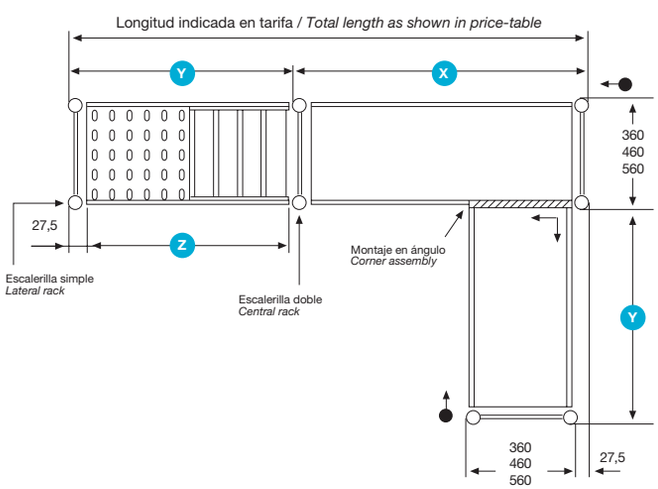
Dimensiones parrillas (mm) / Grills dimension (mm) / Dimensions grilles (mm)			
Fondo / Depth / Profondeur	360	460	560
Pequeña / Small / Pequeña "A"	300 x 330	300 x 430	300 x 531
Grande / Large / Grande "B"	420 x 330	420 x 430	420 x 531

Modelos Models Modèles	Dimensiones (mm) Dimension (mm) Dimension (mm)	Precio € Price € Prix €
BA46P	BANCADA 657 X 460 X 203	**79**
BC46P	BANCADA 897 X 460 X 203	**89**
BE46P	BANCADA 1077 X 460 X 203	**97**

Modelos Models Modèles	Precio polietileno € Price polyethylene € Prix polyéthylène €			Precio duraluminio € Price duralluminium € Prix duralumin €		
Niveles completos Complet levels Niveaux complets	Fondo 36 Depth 36 Profondeur 36	Fondo 46 Depth 46 Profondeur 46	Fondo 56 Depth 56 Profondeur 56	Fondo 36 Depth 36 Profondeur 36	Fondo 46 Depth 46 Profondeur 46	Fondo 56 Depth 56 Profondeur 56
A-657	**28**	**30**	**33**	**70**	**81**	**91**
B-777	**31**	**33**	**36**	**80**	**93**	**106**
C-897	**34**	**37**	**40**	**90**	**105**	**120**
D-957	**38**	**40**	**44**	**99**	**115**	**128**
E-1077	**40**	**44**	**48**	**109**	**127**	**145**
F-1197	**43**	**47**	**52**	**119**	**139**	**159**
G-1317	**46**	**50**	**55**	**129**	**151**	**173**
H-1497	**52**	**57**	**63**	**147**	**172**	**198**
I-1617	**62**	**67**	**73**	**166**	**193**	**221**
J-1737	**65**	**71**	**77**	**176**	**206**	**236**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

HIGIENE ALIMENTARIA



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
X	657	777	897	957	1077	1197	1317	1497	1617	1737
Y	630	750	870	930	1050	1170	1290	1470	1590	1710
Z	602	722	842	902	1022	1142	1262	1442	1562	1682
	A A	A B	B B	A A A	A A B	A B B	B B B	A A B B	A B B B	B B B B
	657	777	897	957	1077	1197	1317	1497	1617	1737

NOTA: Para otras medidas en longitud y/o profundidad, consulten precios / NOTE: For other dimensions in length and/or depth, please inquire / NOTE: Pour d'autres mesures en longueur et/ou profondeur, ils consultent des prix

Estantería
Normalized shelving systems · Étagères

9

Soportes escalerilla

• Pueden suministrarse en 1675 ó 2000 mm de altura, en los fondos de 360, 460 y 560 mm. Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo, y están mecanizadas para fijación de estantes cada 150 mm.

Supporting racks

• Available in 1675 and 2000 mm height for depths of 360, 460 and 560 mm. Equippped with levelling feet enabling them to be placed on any kind of floor, and they are mechanized to fix shelves every 150 mm.

Supports d'échelle

• Ils peuvent être fournis à 1675 ou 2000 mm de hauteur, dans les fonds de 360, 460 et 560 mm. Ils disposent de pieds réglables pour s'adapter à toute sorte de sol et sont mécanisés pour fixer des étagères tous les 150 mm.

Montajes en ángulo

• Facilitan el acceso a las esquinas permitiendo una mayor estiba de mercancía. Su precio se calcula: RESTANDO el importe de una escalerilla al precio del módulo lineal seleccionado, y luego SUMANDO el valor de un soporte de ángulo por cada nivel.

Complete shelves

• They facilitate access to corners allowing a higher stocking capacity. It's price is calculated by DEDUCTING the price of a support rack from the chosen linear module, and ADDING the price of one corner assembly for each shelf

Montages en angle

• 1Ils facilitent l'accès aux coins permettant un meilleur chargement de marchandise. Leur prix se calcule: en SOUSTRAYANT le montant d'une échelle au prix du module linéal sélectionné, puis en AJOUTANT la valeur d'un support d'angle pour chaque niveau.

Dimensiones parrillas (mm) / Grills dimension (mm) / Dimensions grilles	€
Escalerilla Fondo 36, Altura 1675 mm / Rack Depth 36, Height 1675 mm / Passerelle Fonds 36, Hauteur 1675 mm	52
Escalerilla Fondo 46, Altura 1675 mm / Rack Depth 46, Height 1675 mm / Passerelle Fonds 46, Hauteur 1675 mm	56
Escalerilla Fondo 56, Altura 1675 mm / Rack Depth 56, Height 1675 mm / Passerelle Fonds 56, Hauteur 1675 mm	59
Escalerilla Fondo 36, Altura 2000 mm / Rack Depth 36, Height 2000 mm / Passerelle Fonds 36, Hauteur 2000 mm	65
Escalerilla Fondo 46, Altura 2000 mm / Rack Depth 46, Height 2000 mm / Passerelle Fonds 46, Hauteur 2000 mm	70
Escalerilla Fondo 56, Altura 2000 mm / Rack Depth 56, Height 2000 mm / Passerelle Fonds 56, Hauteur 2000 mm	75
Rueda sin freno / Wheel without brake / Roue sans frein	58
Rueda con freno / Wheel with brake / Roue avec frein	74
Soporte ángulo fondo 36 / Corner ass depht 36 / Support angle fonds 36	8
Soporte ángulo fondo 46 / Corner ass depht 46 / Support angle fonds 46	9
Soporte ángulo fondo 56 / Corner ass depht 56 / Support angle fonds 56	11

NOTA: Para otras medidas en longitud y/o profundidad, consulten precios / NOTE: For other dimensions in length and/or depth, please inquire / NOTE: Pour d'autres mesures en longueur et/ou profondeur, ils consultent des prix

NF
HIGIENE ALIMENTARIA

Detalle de rueda
Detail of castor
Détail de roue

Detalle de brida
Detail of bridle
Détail de bride

Modulación completa lineal con parrilla en polietileno
Complete linear modulations with polyethylene grids / Modulation complète linéaire avec grille en polyéthylène

			Fondo 36 / Depth 36 / Profondeur 36			Fondo 46 / Depth 46 / Profondeur 46			Fondo 56 / Depth 56 / Profondeur 56		
Longitud (mm) Length (mm) Longueur (mm)	Composición Composition Composition	Estantes Racks Étagères	3 Niveles 3 Shelves 3 Niveaux	4 Niveles 4 Shelves 4 Niveaux	5 Niveles 5 Shelves 5 Niveaux	3 Niveles 3 Shelves 3 Niveaux	4 Niveles 4 Shelves 4 Niveaux	5 Niveles 5 Shelves 5 Niveaux	3 Niveles 3 Shelves 3 Niveaux	4 Niveles 4 Shelves 4 Niveaux	5 Niveles 5 Shelves 5 Niveaux
657	A	2	190	218	247	201	231	261	217	250	282
777	B	2	198	229	261	212	245	279	228	264	301
897	C	2	207	241	275	222	259	296	239	279	319
957	D	2	218	256	294	232	272	312	252	296	340
1077	E	2	226	267	307	242	285	329	262	310	358
1197	F	2	235	278	321	252	299	347	274	325	377
1317	G	2	243	288	334	262	313	363	284	339	395
1497	H	2	261	313	365	281	338	394	307	369	432
1617	I	2	289	351	412	312	378	445	338	411	484
1737	J	2	299	364	429	324	394	465	350	428	505
1827	C+D	3	372	444	516	398	475	552	431	516	600
1887	2D	3	384	459	535	408	489	569	444	532	621
1947	C+E	3	380	455	529	408	489	569	442	530	618
2067	C+F	3	389	466	543	419	503	587	453	545	637
2127	2E	3	400	481	562	428	515	602	465	561	657
2247	B+H	3	407	490	573	437	527	617	475	574	673
2367	C+H	3	415	501	587	448	541	635	486	589	692
2427	D+H	3	427	516	606	457	554	651	499	606	713
2487	F+G	3	425	514	603	459	556	654	499	605	712
2607	2G	3	433	524	616	469	570	670	509	620	730
2667	F+H	3	443	538	634	478	582	685	521	635	749
2787	G+H	3	451	549	647	488	595	702	531	649	767
2907	G+I	3	480	587	694	518	635	753	563	691	819
3027	G+J	3	489	600	711	530	651	772	575	708	840
3087	H+I	3	498	612	725	537	661	784	585	721	856
3207	H+J	3	508	625	742	549	677	804	598	737	877
3327	I+J	3	536	663	789	580	717	855	629	779	929
3447	2J	3	546	676	805	592	733	875	641	796	950
3537	B+G+H	4	597	726	855	644	784	925	700	854	1.009
3597	2E+H	4	608	741	874	654	797	941	713	871	1.030
3717	B+2H	4	615	751	886	663	809	956	722	884	1.046
3777	F+2G	4	615	750	885	666	813	961	724	886	1.048
3837	C+2H	4	624	762	900	673	823	973	733	899	1.064
3897	3G	4	623	760	898	676	827	978	734	900	1.066
3957	F+G+H	4	633	774	916	685	839	993	746	915	1.085
4017	E+2H	4	643	788	932	693	850	1.007	757	930	1.103
4137	F+2H	4	652	799	946	704	864	1.024	768	945	1.122
4197	2G+I	4	670	823	976	725	892	1.060	788	971	1.155
4257	G+2H	4	660	810	960	713	877	1.041	779	959	1.140
4317	2G+J	4	679	836	993	737	908	1.080	800	988	1.176
4377	G+H+I	4	688	847	1.007	744	918	1.091	810	1.001	1.192
4437	3H	4	678	834	990	732	902	1.072	801	989	1.177
4497	G+2I	4	716	885	1.054	774	958	1.142	841	1.043	1.244
4557	2H+I	4	707	872	1.038	763	943	1.123	832	1.031	1.229
4617	G+I+J	4	726	899	1.071	786	974	1.162	854	1.059	1.265
4677	2H+J	4	716	885	1.054	775	959	1.143	845	1.047	1.250
4737	G+2J	4	736	912	1.087	798	990	1.182	866	1.076	1.286
4797	H+I+J	4	745	923	1.102	805	999	1.194	876	1.089	1.302
4917	H+2J	4	755	936	1.118	817	1.015	1.213	889	1.106	1.323
5037	I+2J	4	783	974	1.165	848	1.056	1.264	920	1.147	1.375
5157	3J	4	793	987	1.182	860	1.072	1.284	932	1.164	1.396
5247	F+2G+H	5	823	1.010	1.197	891	1.096	1.300	971	1.196	1.420
5307	C+3H	5	832	1.022	1.212	899	1.105	1.312	981	1.209	1.437
5367	3G+H	5	831	1.021	1.211	901	1.109	1.316	981	1.210	1.438
5427	F+G+2H	5	842	1.035	1.228	910	1.121	1.331	993	1.225	1.457
5487	E+3H	5	852	1.048	1.245	919	1.132	1.345	1.004	1.240	1.476
5547	2G+2H	5	850	1.046	1.241	920	1.134	1.348	1.004	1.239	1.475
5607	F+3H	5	860	1.060	1.259	929	1.146	1.363	1.015	1.255	1.494
5727	G+3H	5	868	1.070	1.272	939	1.159	1.379	1.026	1.269	1.512
5847	G+2H+I	5	897	1.108	1.320	969	1.200	1.430	1.057	1.311	1.564

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

NOTA: En los fondos 360 y 560 las parrillas pueden sustituirse por cubetas GASTRONORM
NOTE: In 360 and 560 depths, grids can be replaced by GASTRONORM containers
NOTE: Dans les fonds 360 et les 560 les grilles ils peuvent être remplacés par des cuvettes GASTRONORM

416 **Fabricador de Hielo**
Ice Maker
Machine à Glaçon
416 FHC20A/W
416 FHC30A/W
416 FHC35A/W
416 FHC40A/W
416 FHC45A/W
416 FHC65A/W
416 FHC80A/W
416 FHC90A/W
416 FHC130A/W
416 FHC155A/W

417 FHCM150A/W
417 FHCM300A/W
417 FHCM300S SPLIT

418 FHT90A/W
418 FHT155A/W
418 FHTM150A/W
418 FHTM250A/W
418 FHTM500A/W
418 FHTM500A/W
418 FHTM1000A/W

419 FHTM500S SPLIT
419 FHTM1000S SPLIT

420 FHESM250A/W
420 FHESM400A/W
420 FHESM600A/W
420 FHESM900A/W
420 FHESM900W
420 FHESM1500A/W
420 FHESM2200A/W

421 FHESM400S SPLIT
421 FHESM600S SPLIT
421 FHESM900S SPLIT
421 FHESM1500S SPLIT
421 FHTM2200S SPLIT

422 **Almacén fabricador de hielo**
Ice maker storage
Magasin à glaçons
423 DPE240
423 DI200
423 DI350
423 DI550
423 RBI100
423 DRBI100
423 DRBI500

424 **Lavavasos y lavaplatos**
Glass and dishwasher
Lave-vaisselle
424 V 2035
424 V 2635 H
424 VP 2640
424 VP 2840
424 P 3250
424 P 4050
424 CP 4254M
424 CP 4054M

426 **Mesas de trabajo para lavaplatos**
Cúpula word table dishwasher
Table de travail pour évier
426 Cod. 80200
426 Cod. 80201
426 Cod. 80202
426 Cod. 80203
426 Cod. 80204
426 Cod. 80205
426 Cod. 80206
426 Cod. 80207
426 Cod. 80208
426 Cubo residuo con ruedas
426 Grifo ducha prelavado
426 Anillo de goma para desbarasado

427 **Túneles de lavado de arrastre**
Tunnels of wash
Tunnels de lavage
427 TA100
427 TA130
427 TA170
427 TA220

428 **Lavautensilios y Lavaperolas**
Dishwasher
Lave-vaisselle
428 LP50
428 LP55
428 LP55H
428 LP70

430 **Congelador tapa abatible**
Lid chest freezer
Congélateur avec couvercle inclinable
430 HF 240
430 HF 320
430 HF 400
430 HF 500
430 HF 550
430 HF 700

431 **Conservadora puerta de cristal**
Conservators with glass lid
Conservatrice porte de cristal
431 HF 300 TCG
431 HF 400 TCG
431 HF 500 TCG

432 **Conservadora puerta de cristal "IL"**
Conservators with glass lid
Meuble de conservation avec porte vitrée "IL"
432 IL 1500
432 IL 2000
432 IL 2500

433 **Conservadora expositora puerta de cristal "CHE" Expositor**
conservators with glass lid
Meuble de conservation d'exposition avec porte vitrée "CHE"
433 CHE 1500 TC
433 CHE 1500 TA
433 CHE 1770 TC
433 CHE 2000 TC
433 CHE 2000 TA

434 **Conservadora puerta de cristal "EHC"**
Conservators with glass lid
Meuble de conservation avec porte vitrée "EHC"
434 EHC 1970 DT
434 EHC 1970 T
434 EHC 2000

434 EHC 2000 D
434 EHCR 2000 D MIXTO
434 EHCR 1970 D MIXTO

436 **Congelador vertical**
Conservators with glass lid
Congélateur vertical
436 CV 60
436 CV 130
436 CV 130 INOX
436 CV 220
436 CV 330

437 **Armario expositor congelación**
Glass door freezer
Armoire d'exposition congélation
437 CVP 320

438 **Armario refrigerado y pastelería Retro**
Retro model refrigerated and confectionery cupboard
Armoire réfrigérée et pâtisserie Retro
438 ARETRORF-50
438 AREPA2PMD1T

440 **Mesa refrigerada modelo Retro**
Retro model refrigerated table
Table réfrigérée modèle Retro
440 MR_RETRO
440 MR_RETRO_BU

442 **Vinacoteca mesa refrigerada Buffet**
Buffet model wine cellars refrigerated tables
Cave à vin table réfrigérée Buffet
442 VNMR2PMD1T
442 VNMR2PMD1TBU
442 VNMR2PMD2T
442 VNMR2PMD2TBU

444 **Vinacoteca Baco y Summelier**
Baco and Summelier wine cellar
Cave à vin Baco et Summelier
444 VNBAC1PMD2TC
444 VNBAC2PMD2TC

446 **Armario expositor heladería y pastelería**
Exhibiting cupboard for ice-cream and bakery
Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries
446 LO3700
446 LO7703
447 LO3702
447 LO3701
447 LO7700

448 **Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)**
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost)
Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries (no-frost)
448 LO3500VNP
448 LO3700VNP
448 LO3701VNP
448 LO7703VNP
449 LO9311VNP
449 LO9314VNP
449 LO9324VNP

450 **Hornos convección**
Convestion ovens
Fours convection
451 C6EM
451 C6GM
451 C10EM
451 C10GM
451 C20EM
451 C20GM
451 C1021EM
451 C1021GM
451 C2021EM
451 C2021GM

452 **Hornos mixtos directos (MX)**
Direct combination ovens (MX)
Fours mixtes directs (MX)
453 MX6E
453 MX6G
453 MX10E
453 MX10G
453 MX20E
453 MX20G
453 MX623E
453 MX1021E
453 MX1021G
453 MX2021E
453 MX2021G

454 **Hornos mixtos con boiler (MXB)**
Combination ovens with boiler (MXB)
Fours mixtes avec boiler (MXB)
455 MXB6ES
455 MXB6GS
455 MXB10ES
455 MXB10GS
455 MXB20ES
455 MXB20GS
455 MXB1021ES
455 MXB1021GS
455 MXB2021ES
455 MXB2021GS

456 **Accesorios hornos**
Accessory ovens
Fours accessoires

458 **Envasadora al vacío**
Vacuum packaging system
Machine à emballer sous vide
460 VACT286A
460 VACT4310A
460 VACT4320A
460 VACT5820B
460 VACT5820BB
460 VACT6040BB
460 VACT8063BB
460 VACT9620BB
461 VACS4310A

461 VACS4320A
461 VACS5820B
461 VACS5820BB
461 VACS6040BB
461 VACS9620BB
461 VACS100AB
461 VACS8063BB

462 **Plancha a gas**
Gas Griddles
Plaque à gaz
462 PG50
462 PG75
462 PG100
462 PG60S
462 PG100S
462 PG80S
462 PG60CD
462 PG80CD
462 PG100CD

463 **Plancha eléctrica**
Electrical griddles
Plaque électrique
463 PE50
463 PE75
463 PE60S
463 PE80S
463 PE60CD
463 PE80CD

464 **Grill eléctrico**
Electrical grill
Gril électrique
464 GR 42
464 GR 41 L
464 GR 41 LTL
464 GR 61
464 GR 61 L
464 GR 61 LTL
464 GR 82
464 GR 82 L
464 GR 82 LTL
464 GRM 2

465 **Tostador eléctrico**
Electric toaster
Grille-pain électrique
465 T6E ST
465 T12E ST
465 T6E CT
465 T12E CT
465 T6
465 T12

466 **Tostador de túnel eléctrico**
Electric tunnel toaster
Grille-pain à tunnel électrique
466 TTH3000
466 TTH2400

467 **Freidora eléctrica**
Electrical fryer
Friteuse électrique
467 FR 6L
467 FR 66L
467 FR 8L G
467 FR 88L G
467 FR 10L G
467 FR 1010L G
467 FR 10L GT
467 FR 1010L GT

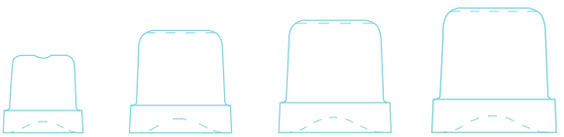
468 **Termo de leche**
Milk urns
Termo de lait
468 TL 6
468 TL 66

469 **Cortadora de fiambre**
Sharpening slicers
Machine à trancher la charcuterie
469 C 220 ACEV
469 C 220 S
469 C 250 ACEV
469 C 250 S
469 C 275 S
469 C 300 ACEV
469 C 300 S
469 C 350 ACEV
469 C 350 S
469 CV300SPF
469 CV350SPF

10

Fabricador de Hielo

Ice Maker · Machine à Glaçon



Serie C: cubito macizo con almacen

C Series: full cube with storage / Série C : Glaçon plein avec magasin

FHC20A/W

FHC45A/W

FHC80A/W

Características Técnicas

- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110 -150 mm, excepto modelo **FHC20A/W** y **FHC30A/W**
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21ºC, temperatura agua15ºC
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/ 50 Hz

Medidas Cubito:

- Modelo FHC20A/W: 32x31x28 mm
- Modelo FHC30A/W: 41x41x36 mm
- Modelos FHC35A/W a FHC155A/W: 43x44x40 mm
- Modelos FHC130A/W y FHC155A/W: Bajo pedido con cubito de 60 gr.

Technical Features

- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressu re injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models **FHC20A/W** and **FHC30A/W**
- Production in optimum conditions: room temperature 21ºC, water temperature 15ºC
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz

Cube Measurements:

- Model FHC20A/W: 32x31x28 mm
- Model FHC30A/W: 41x41x36 mm
- Models FHC35A/W to FHC155A/W: 43x44x40 mm
- Models FHC130A/W and FHC155A/W: Under order with cube of 60 gr.

Caractéristiques Techniques

- Glaçon compact de haute qualité destinée au secteur de la restauration.
- Système de fabrication au moyen d'injecteurs métalliques de grand diamètre.
- Extérieur en acier inox AISI 304 et carrosserie monobloc en inox avec isolation en polyuréthane avec injection à haute pression sans CFC'S.
- La cuve et la porte en ABS alimentaire.
- Hauteur sans les pieds, hauteur pied réglable +/- 110 - 150 mm, sauf modèle **FHC20A/W** et **FHC30A/W**
- Production en conditions optimales : température ambiante 21ºC, température de l'eau 15ºC
- Entrée eau Ø 3/4 et sortie Ø 24 mm.
- Gaz réfrigérant R404a
- Tension / Fréquence : 220-240V/50 Hz

Taille Glaçon :

- Modèle FHC20A/W : 32x31x28 mm
- Modèle FHC30A/W : 41x41x36 mm
- Modèles FHC35A/W à FHC155A/W: 43x44x40 mm
- Modèles FHC130A/W et FHC155A/W: Sous commande avec glaçon de de 60 gr.

Fabricador de hielo

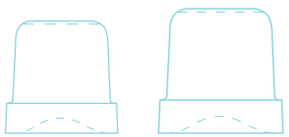
MODELOS / MODELS / MODÈLES	FHC20A/W	FHC30A/W	FHC35A/W	FHC40A/W	FHC45A/W	FHC65A/W	FHC80A/W	FHC90A/W	FHC130A/W	FHC155A/W
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	355	390	500	500	500	738	738	738	840	840
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	404	460	580	580	580	600	600	600	740	740
Alto sin patas **(mm)** / Height / Hauteur	590	690	690	690	800	920	920	1020	1075	1075
Condensación / Condensation / Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau
Cubito **(gr)** / Cubes / Glaçon	13	33	42	42	42	42	42	42	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production / Production	21	28	33	42	46	65	80	90	130	155
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	4	9	16	16	25	40	40	55	65	65
Cubitos ciclo / Cubes cycle / Glaçon cycle	20	20	21	21	21	36	36	36	70	70
Potencia **(W)** / Power / Puissance	320	370	370	450	500	650	800	850	1050	1400
Precio € / Price / Prix	**1.021**	**1.215**	**1.423**	**1.486**	**1.518**	**1.981**	**2.078**	**2.262**	**2.946**	**3.062**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order / Ces modèles avec glaçon de de 60 gr. sous commande

Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén
CM-Modular Series: full cube without storage / Série cm-Modulaire : glaçon plein sans magasin

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora
CM-Split Series: full cube without condensed unit / Série cm-Split : glaçon plein sans unité condensateur


42 gr 60 gr

FHCM150A/W

FHCM300A/W

Características Técnicas

- Fabricador modular sin almacén, con la posibili dad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21ºC, temperatura agua 15ºC.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz

Medidas Cubito:

- Modelos FHCM150A/W a FHCM300A/W: 43x44x40mm
- Modelos con posibilidad de cubito de 60 gr. bajo pedido

Technical Features

- Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Production in optimum conditions: room temperature 21ºC, water temperature 15ºC.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Cooling gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz

Cube Measurements:

- Models FHCM150A/W to FHCM300A/W: 43x44x40 mm
- Models with possibility of cube of 60 gr. under order

Caractéristiques Techniques

- Machine à glaçon modulaire sans magasin, avec la possibilité de placer un bac de stockage.
- Glaçon compact de haute qualité destiné au secteur de la restauration.
- Système de fabrication moyennant des injecteurs métalliques de grand diamètre.
- Carrosserie en acier inox AISI 304, avec isolation en polyuréthane injectée à haute pression sans CFC'S.
- Production en conditions optimales : température ambiante 21ºC, température de l'eau 15ºC.
- Entrée eau Ø 3/4 et sortie Ø 24mm.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Tension/Fréquence : 220-240V/50 Hz

Taille Glaçon :

- Modèles FHCM150A/W à FHCM300A/W: 43x44x40 mm
- Modèles avec possibilité de glaçon de 60 gr. sous commande

Fabricador de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	FHCM150A/W	FHCM300A/W	FHCM300S SPLIT
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	862	1250	990
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	555	580	585
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	720	848	850
Condensación / Condensation / Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Sin unidad condensadora Without condensed unit Sans unité condensateur
Cubito **(gr)** / Cubes / Glaçon	42 / 60*	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production / Production	155	300	300
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	-	-	-
Depósito compatible / Compatible deposit / Réservoir compatible	DI200/DPE240 DI350	DI350	DI350
Cubitos ciclo / Cubes cycle / Glaçon cycle	70	140	140
Potencia **(W)** / Power / Puissance	1400	2600	200
Potencia frigorífica **(W)** / Power / Puissance	-	-	6000
Precio € / Price / Prix	**3.064**	**4.929**	**3.914**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order / Ces modèles avec glaçon de de 60 gr. sous commande

10

Fabricador de Hielo
Ice Maker · Machine à Glaçon

Serie T: hielo troceado con almacén
T Series: cubed ice with storage
Série T : glaçon avec magasin

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén
TM-Modular Series: cubed ice without storage
Série TM-Modulaire: glaçon sans magasin

FHT155A/W

FHTM150A/W
FHTM250A/W
FHTM500A/W

FHTM1000A/W

Características Técnicas

- Hielo compacto troceado, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
  Serie T :
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
  Serie TM :
- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +-110-150mm, excepto modelo **FHTM250A/W, FHTM500A/W y FHTM1000A/W**.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21ºC, temperatura agua 15ºC.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz, Modelo **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz

Technical Features

- Compact cubed ice, perfectly suitable for the catering, fish, chemical and pharmaceutical sectors.
  T Series :
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
  TM Series :
- Modular ice maker without storage, with the possibility of fitting a storage tank.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 110-150mm, except models **FHTM250A/W, FHTM500A/W and FHTM1000A/W**.
- Production in optimum conditions: room temperature 21ºC, water temperature 15ºC.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz, Model **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz

Caractéristiques Techniques

- Glace compact en morceau, destinée au secteur de la restauration, de la poissonnerie, de l'industrie chimique et pharmaceutique.
  Série T :
- Extérieur en acier inox AISI 304 et carrosserie monobloc en inox avec isolation en polyuréthane injectée à haute pression sans CFC'S.
- La Cuve et la porte en ABS alimentaire.
  Série TM :
- Machine à glaçon modulaire sans magasin, avec la possibilité de placer un bac de stockage.
- Carrosserie en acier inox AISI 304.
- Hauteur sans les pieds, hauteur pied réglable +-110-150mm, sauf modèle **FHTM250A/W, FHTM500A/W et FHTM1000A/W**.
- Production en conditions optimales : température ambiante 21ºC, température de l'eau 15ºC.
- Entrée eau Ø 3/4 et sortie Ø 24 mm.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Tension / Fréquence : 220-240V/50 Hz, Modèle **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz

Fabricador de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	FHT90A/W	FHT155A/W	FHTM150A/W	FHTM250A/W	FHTM500A/W	FHTM1000A/W
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	500	738	640	640	640	934
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	660	690	470	470	470	684
Alto sin patas **(mm)** / Height / Hauteur	800	1020	555	700	700	700
Condensación Condensation / Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau
Producción / Production / Production	90	150	150	250	500	1000
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	30	55	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit Réservoir compatible	-	-	DPE240/DI200	DPE240/DI200 DI350/DI550 RBI100/DRBI100	DPE240/DI200 DI350/DI550 RBI100/DRBI100	DI550/DRBI500
Potencia **(W)** / Power / Puissance	550	650	650	1050	1700	3200
Precio €/ Price / Prix	**2.738**	**3.064**	**3.198**	**4.180**	**4.922**	**10.041**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora

SPLIT Series: ice divided without condensed unit / Série SPLIT: glace divisée sans unité condensateur

FHTM1000S SPLIT

Características Técnicas

- Hielo compacto, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
- **Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.**
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21ºC, temperatura agua 15ºC.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz

Technical Features

- Compact ice, of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical and pharmaceutical industry.
- **Modular ice maker without storage and without condensed unit.**
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21ºC, temperature water 15ºC.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz

Caractéristiques Techniques

- Glace compacte, d'application parfaite dans le secteur de la restauration, poissonnerie, industrie chimique et pharmaceutique.
- **Machine à glaçon modulaire sans magasin et sans unité condensateur.**
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Production dans des conditions optimales : température acclimate 21ºC, température eau 15ºC.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Gaz réfrigérant R404-R507
- Tension / Fréquence: 220-240V/ 50 Hz

Fabricador de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	FHTM500S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	640	934
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	470	684
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	700	700
Condensación / Condensation / Condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur
Producción / Production / Production	500	1000
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	-	-
Depósito compatible Compatible deposit / Réservoir compatible	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia frigorífica **(W a -18ºC)** / Refrigerating power / Puissance frigorifique	2300W	4600w
Precio €/ Price / Prix	**4.178**	**8.085**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

10

Fabricador de Hielo

Ice Maker · Machine à Glaçon

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén

ES-Modular Series: Flat flake ice without storage / Série être- Modulaire : Glace d'escama plate sans mémoire

FHESM400A/W

FHESM900A/W

FHESM2200A

Características Técnicas

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura hielo -5ºC/- 10ºC), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21ºC temperatura agua 15ºC.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia:
  Modelo **FHESM250A/W, FHESM400A/W**:
  220-240V/50 Hz.
  Modelo **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

Technical Features

- Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
- Produces flat flakes of an ideal thickness (ice temperature -5ºC/-10ºC), perfectly suitable for use in the catering, fish, chemical and pharmaceutical industry sectors.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Production in optimum conditions: room temperature 21ºC, water temperature 15ºC.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency:
  Model **FHESM250A/W, FHESM400A/W**:
  220-240V/50 Hz.
  Model **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

Caractéristiques Techniques

- Machine à glaçon modulaire sans magasin, avec la possibilité de placer un bac de stockage.
- Il produit escama plate d'épaisseur idéale (température glace -5ºC/-10ºC), d'application parfaite dans le secteur de la restauration, poissonnerie, industrie chimique et pharmaceutique.
- Carrosserie en acier inox AISI 304.
- Production en conditions optimales : température ambiante 21ºC, température de l'eau 15ºC.
- Entrée eau Ø 3/4 et sortie Ø 24mm.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Tension / Fréquence :
  Modèle **FHESM250A/W, FHESM400A/W**:
  220-240V/50 Hz.
  Modèle **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

Fabricador de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A	FHESM900W	FHESM1500A/W	FHESM2200A
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	870	900	900	1107	1107	1107	1062
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	550	588	588	700	700	700	832
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	600	705	705	880	880	970	1423
Condensación Condensation / Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire Air Air	Agua Water Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire Air Air
Producción / Production / Production	250	400	620	900	900	1500	2200
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit Réservoir compatible	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-
Potencia **(W)** / Power / Puissance	1700	2100	3000	4600	4600	6000	7000
Precio €/ Price / Prix	**7.628**	**8.138**	**9.600**	**12.099**	**12.362**	**20.437**	**28.841**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora

ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit / Série ES-SPLIT: glace d'écaille plate sans unité condensateur

FHESM400S a 2200S SPLIT

Características Técnicas

- **Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.**
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura del hielo -5ºC / -10ºC), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química, y farmacéutica
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21ºC, temperatura agua 15ºC.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz
  Modelo **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Consumo eléctrico en todos los modelos: 180W

Technical Features

- **Modular ice maker without storage and without condensed unit.**
- It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5ºC/-10ºC), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceutics
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21ºC, temperature water 15ºC.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz
  Model **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Electrical consumption in all the models: 180W

Caractéristiques Techniques

- **Machine à glaçon modulaire sans magasin et sans unité condensateur.**
- Il produit écaille plate d'épaisseur idéale (température de la glace -5ºC/-10ºC), d'application parfaite dans le secteur la restauration, la poissonnerie, industrie chimique et pharmacien
- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Production dans des conditions optimales : température acclimate 21ºC, température eau 15ºC.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Gaz réfrigérant R404-R507
- Tension / Fréquence: 220-240V/ 50 Hz
  Model **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Consommation électrique dans tous les modèles: 180W

Fabricador de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHTM2200S SPLIT
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	495	495	604	604	736
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	588	588	700	700	832
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	705	705	880	970	1075
Condensación / Condensation / Condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur	Sin unidad condensadora Without condensadora unit Sans unité condenseur
Producción / Production / Production	400	620	900	1500	2200
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit / Réservoir compatible	DI350 / DI550 / DRBI100	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 / RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI350 / DI550 RBI100 / DRBI500	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	
Potencia frigorífica **(W)** Refrigerating power / Puissance frigorifique	2200W (evap.temp. -23ºC)	3500W (evap.temp. -22ºC)	5000W (evap.temp. -23ºC)	8550W (evap.temp. -24ºC)	12000W (evap.temp. -27ºC)
Precio €/ Price / Prix	**5.773**	**7.291**	**8.776**	**12.962**	**18.552**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

10

Almacén fabricador de hielo

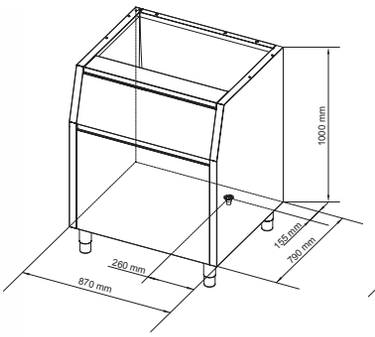
Ice maker storage · Magasin à glaçons

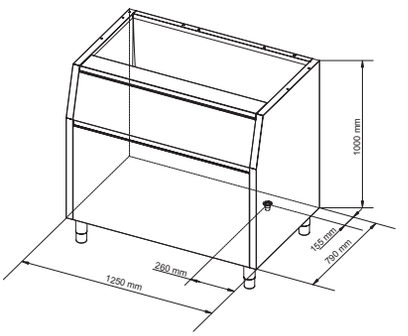
DPE240

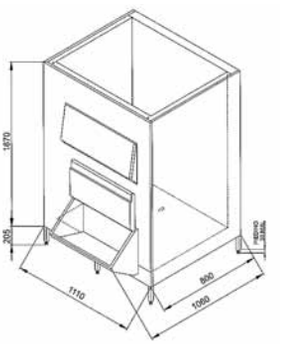
DI200

DI350

DI550







24934 - Rev.00 03/09/2007

Características Técnicas

Serie DPE240:

- Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo
- Medidas sin pata, altura pata regulable +-100 160mm.

Serie DI:

- Deposito en acero inox AISI 304 exterior e interior en polietileno apto para uso alimentario
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo
- Medidas sin pata, altura pata regulable +-100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida

Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):

- Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo

Technical Features

DPE240 Series:

- Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 100-160mm.

DI Series:

- Storage bin with exterior in AISI 304 stainless steel and interior in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.

Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):

- Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.

Caractéristiques Techniques

Série DPE240:

- Réservoir de grande robustesse en polyéthylène approprié pour utilisation alimentaire
- Haute qualité d'isolation pour maintenir les glaçons
- Dimensions sans pied, hauteur avec pied réglable +-100 160mm

Série DI:

- Réservoir en acier inox AISI 304 extérieur et intérieur en polyéthylène approprié pour utilisation alimentaire
- Haute qualité d'isolation pour maintenir les glaçons
- Dimensions sans pied, hauteur avec pied +-100 160 mm réglable, sauf pour le modèle DI550 avec pieds inclus dans la hauteur

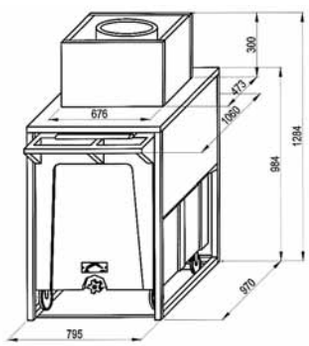
Série RBI (Roller Bin)/ DRB (Double Roller Bin):

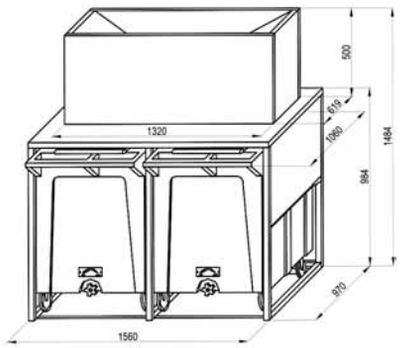
- Structure en acier inox AISI 304 avec container en polyéthylène approprié pour utilisation alimentaire
- Haute qualité d'isolation pour maintenir les glaçons

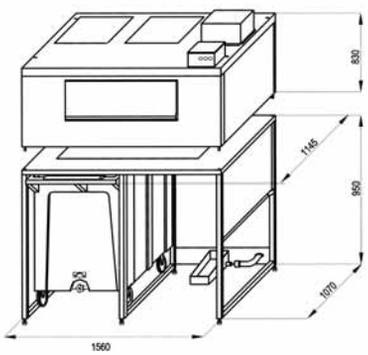
RBI100

DRBI100

DRBI500







Depósitos de hielo

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	DPE240	DI200	DI350	DI550	RBI100	DRBI100	DRBI500
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	942	870	1250	1110	795	1560	1560
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	795	790	790	1060	1060	1060	1330
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1053	1000	1000	1915	1284	1484	1780
Almacen **(kg)** / Warehouse / Magasin	-	-	-	-	17	50	300
Reserva **(kg)** / Reserve / Réserve	240	200	350	550	108	108+108	108+108
Fabricador **(FH)** / Manufacturer / Machine	CM150 TM150 TM250 TM500	CM150 / TM150 TM250 / TM500 ESM250 / ESM400	CM150 / CM300 TM250 / TM500 ESM250 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM250 (2) / TM500 (2) TM1000 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM250 TM500	CM150 / CM300 TM250 / TM500 ESM400 / ESM600 ESM900 / ESM1500	TM500 (2) TM1000 ESM900 ESM1500
Precio € / Price / Prix	**1.075**	**1.460**	**2.323**	**4.883**	**2.296**	**4.527**	**9.085**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

10

Lavavasos y lavaplatos
Glass and dishwasher · Lave-vaisselle

V 2635 H

P 3250

Características

- Estructura en acero inox AISI 304
- Construcción de la puerta en doble pared
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad
- Brazo de lavado y aclarado giratorios, fácilmente desmontables para su limpieza. Modelos VP2640 y VP2840 de cesta 40x40 con brazo de lavado superior fijo.
- Dosificador de abrillantador automático
- Modelo CP4054 con panel de mandos digital

Opcional:

- Kit bomba de desagüe
- Dosificador de detergente

Technical Features

- Steel structure inox AISI 304
- Construction of the door in double wall
- Resistance protected by means of security thermostat
- Arm of clarified washing and revolving, easily detachable for its cleaning. Models VP2640 and VP2840 of basket 40x40 with washing arm fixed superior.
- Dispenser of automatic polisher
- Digital display in the model CP 4054

Optional:

- Drain pump
- Detergent dosing

Caractéristiques

- Structure en acier inox AISI 304
- Construction de la porte à double paroi
- Résistances protégées par thermostat de sécurité
- Bras de lavage et rinçage giratoires, facilement démontables pour nettoyage. Modèles VP2640 et VP2840 de panier 40x40 avec bras de lavage supérieur fixe.
- Doseur de liquide de rinçage automatique
- Modèle CP4054 avec panneau de commandes digital

En option:

- Kit pompe de drainage
- Doseur de détergent

MODELOS MODELS MODÈLES	€
V 2035	1.068
V 2635 H	1.131
VP 2640	1.327
VP 2840	1.564
P 3250	1.907
P 4050	2.949
CP 4254M (mecánico)	3.229
CP 4054M (mecánico)	3.483

OPCIONES / MODELS / MODÈLE	€
Kit bomba desagüe / Drain pump / Kit bombe vidange V2035/V2635H/VP2640/VP2840	126
Kit bomba desagüe / Drain pump / Kit bombe vidange P3250/P4050	174
Kit bomba desagüe / Drain pump / Kit bombe vidange CP4254M/CP4054M	220
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent / Doseur détergent V2035/V2635H/VP2640/ VP2840 /P3250 / P4050	210
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent / Doseur détergent CP4254M/CP4054M	210

P 4050

CP 4054

Lavavasos y lavaplatos

MODELOS/MODELS/MODÈLES	V 2035	V 2635 H	VP 2640	VP 2840	P 3250	P 4050	CP 4254M	CP 4054M
Largo (mm) / Wide / Longueur	400	400	435	435	575	600	640	634
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	475	480	530	530	600	690	740	740
Alto (mm) / Height / Hauteur	590	650	670	690	830	1265	1480	1499
Altura útil Lavado Useful height of wash / Hauteur utile de lavage	200	260	260	280	340	400	400	400
Medidas cestas (mm) Measures of baskets / Mesures de paniers	350x350x65	350x350x65	400x400x65	400x400x65	500x500x65	500x500x65	500x500x65	500x500x65
Capacidad cuba (L) Bucket capacity / Capacité cuvette	-	-	-	-	30	30	15	20
Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply / Tension-Fréquence	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50 400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento (W) Maximun power / Puissance maximale	3450	3450	3500	3500	3600	5700	8500	6800
Potencia bomba lavado (W) Pump power / Puissance bombe lavé	190	190	240	240	600	800	500	800
Potencia resistencia boiler (W) Boiler power / Puissance boiler	2650	2650	2650	2650	3000	4900	8000	6000
Potencia resistencia cuba (W) Pump power / Puissance résistance cuvette	600	600	600	600	3000	3000	2100	3000
Duración ciclo (seg/sec) Cicle duration / Durée du cycle	150	150	150	150	60/180	60/180	90/150	60/120
Producción horaria teórica n° cestos Productión time n° of basket Production horaire théorique n° paniers	24	24	24	24	60/20	60/20	40/24	60/30
Producción horaria platos-vasos Production time for plates-glasses Production horaire nb plaques-verres	1000 vasos/ hora	1000 vasos/ hora	1000 vasos/ hora	1000 vasos/hora	1080 vasos/hora 400 platos/hora	1080 vasos/hora 400 platos/hora	1080 vasos/hora 400 platos/hora	1080 vasos/hora 400 platos/hora
Dotación Dotation Dotation	2 cestos vasos 2 contenedores cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 2 contenedores cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 2 contenedores cubiertos 1 insertador platos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesas de trabajo para lavaplatos Cúpula

Word table dishwasher · Table de travail pour évier

Mesa entrada/salida con entrepaño
Entrance/exit tables with panel
Table entrée/sortie à tablette

Cod. 80202
medidas (lxpxh) 700x575x850
PVP 457 €

Mesas con peto izquierda y entrepaño
Tables with left bib and panel
Tables à bavette à gauche et tablette

Cod. 80201 medidas (lxpxh) 700 x715x850
PVP 609 €

Cod. 80203 medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 847 €

Mesas con peto derecha y entrepaño
Tables with right bib and pane
Tables à bavette à gauche et tablet

Cod. 80200
medidas (lxpxh) 700 x715x850
PVP 609 €

Cod. 80204
medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 847 €

Mesas con fregadero a izquierda y entrepaño
Tables with left side sink and pane
Tables avec évier à gauche et tablette

Cod. 80205
medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 1.260 €

Mesas con fregadero a derecha y entrepaño
Tables with right side sink and panel
Tables avec évier à droite et tablette

Cod. 80206
medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 1.260 €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbarasado
Pre-washed tables with left side sink and hole
Tables de prélavage avec évier et trou à gauche

Cod. 80207
medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 1.351 €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio derecho de desbarasado
Pre-washed tables with right side sink and hole
Tables de prélavage avec évier et trou à droite

Cod. 80208
medidas (lxpxh) 1200 x715x850
PVP 1.351 €

Anillo de goma para desbarasado
Ring of rubber(gum) for cleared
Anneau de gomme pour débroussaillé

PVP 71 €

Cubo residuo con ruedas
Waste basket with wheels.
Poubelle à roues
PVP 362 €

Grifo ducha prelavado
Pre-washed shower faucet
Robinet de douche prélavage
PVP 300 €

Características

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado independientes (superior e inferior), construidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Brazos de lavado y enjuague fácilmente desmontables
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnosis de fallos. Visor de temperatura de lavado y aclarado
- Versatilidad, gracias a los ciclos de lavado temporizado (arrastre o ciclo)
- Costes de mantenimiento reducidos, gracias al autodiagnóstico electrónico.
- Puertas con doble pared
- Los modelos TA130, TA170 y TA220 disponen de dos velocidades de lavado
- En los modelos TA100 y TA130 se puede invertir el sentido de funcionamiento de la maquina.

Opcional:

- Módulos de secado **5.072 €** y secado en ángulo **10.037 €**
- Condensador de vapor **4.010 €**
- Módulo extractor vapor **1.248 €**
- Recuperador de calor **4.275 €**
- Prelavado en ángulo (Modelo TA170 y TA220) **2.682 €**
- Alimentación agua fría **313 €**
- Dosificador automático detergente y abrillantador, con posibilidad de regulación **425 €**
- Mesas planas de entrada y salida con o sin rodillos, mesas en ángulo de 90º o 180º con rodillos o con motor, mesas de prelavado, etc.

Technical Features

- Double wall structure made of stainless steel AISI 304, allowing for a reduction to minimum levels of heat and sound dispersion.
- Independent washing arms (upper and lower), made of stainless steel, guaranteeing optimal wash cycle results.
- Easy-to-dismount washing and rinsing arms.
- Easy-to-use, thanks to the intuitive electronic controls with digital thermostats and auto-diagnosis of problems. Viewer for wash and rinse temperatures.
- Versatile, thanks to the temporized washing cycles (pull or cycle)
- Reduced maintenance costs, thanks to the auto-diagnosis of problems.
- Double wall doors.
- Models TA130, TA170 and TA220 have two wash speeds.
- In models TA100 and TA130, the operating direction of the machines can be reversed.

Optional:

- Drying modules and angle drying
- Steam condenser
- Module extractor steam
- Heat recuperator
- Angled pre-wash (Model TA170 and TA220)
- Cold water feeding
- Automatic dosifier for polish and detergent, with the possibility of regulation
- Flat entrance and exit desks with or without wheels, tables with angle of 90º or 180º with wheels or with motor, pre-wash tables, etc

Caractéristiques

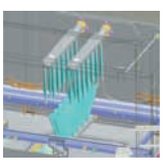
- Structure en double paroi en acier inox AISI 304 qui permet ainsi de réduire au maximum la dispersion thermique et acoustique.
- Bras de lavage indépendants (supérieur et inférieur), fabriqués en acier inox qui garantit des résultats optimum des cycles de lavage.
- Bras de lavage et rinçage faciles à démonter
- Facile à utiliser grâce aux contrôles électroniques intuitifs à thermomètres numériques et autodiagnostic de pannes. Viseur de température de lavage et rinçage
- Multifonction grâce aux cycles de lavage temporisé (entraînement ou cycle)
- Coûts d'entretien réduits grâce à l'autodiagnostic électronique.
- Portes à double paroi
- Les modèles TA130, TA170 et TA220 disposent de deux vitesses de lavage
- Les modèles TA100 et TA130 permettent d'inverser le sens de fonctionnement de la machine.

En option:

- Modules de séchage et séchage en angle
- Condenseur de vapeur
- Module extractif vapeur
- Récupérateur de chaleur
- Prélavage d'angle (Modèle TA170 et TA220)
- Alimentation eau froide
- Doseur automatique détergent et agent de rinçage avec possibilité de réglage
- Tables plates d'entrée et de sortie avec ou sans rouleau, tables en angle de 90º ou 180º avec rouleaux ou avec moteur, tables de prélavage, etc

TA100/TA130

TA170/TA220
(Con módulo de prevalado de 820 mm)



Túneles de lavado				
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	**TA100**	**TA130**	**TA170**	**TA220**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	1150	1150	1970	1970
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	770	770	770	770
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1565	1565	1565	1565
Altura útil lavado / Useful height of wash / hauteur utile de lavage	400	400	400	400
Medidas cesta / measures of the basket / des mesures du panier	500x500	500x500	500x500	500x500
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento /Maximum power of functioning / Puissance maximale de fonctionnement	15500	17500	21200	24000
Potencia bomba lavado (W) / power bomb wash	1100	1100	1100	1400
Potencia bomba prelavado (W) / Power bomb pre-wash /	No	No	700	700
Potencia resistencia boiler (W) / Power resistance boiler / renforce une résistance Boiler	14000	16000	19000	21500
Potencia resistencia cuba (W) / Power resistance vat / uve renforce une résistance	8000	8000	8000	8000
Capacidad cuba lavado	70	70	70	70
Producción (cestos/hora)	100	100/130	130/170	170/220
Producción (platos/hora)	1800	1800/2350	2350/3050	3050/4000
Consumo agua aclarado	240	260	340	400
Dotación / Endowment / Dotation	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos
Precios	**10.887 €**	**11.790 €**	**18.853 €**	**23.898 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

10 Lavautensilios y Lavaperolas

Dishwasher · Lave-vaisselle

Características

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado y aclarado independientes, construidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnosis de fallos.
- Versatilidad, gracias a los ciclos de trabajo con programas de 2, 4 y 6 minutos más el ciclo en continuo.
- Costes de mantenimiento reducidos, gracias al autodiagnóstico electrónico.
- Cuba sin soldaduras, estampadas con cantos redondeados y dobles filtros inoxidables.
- Sistema de enjuague CRP (prestaciones de aclarado constante), que permite que la temperatura del agua se mantenga constante durante la fase de aclarado y la presión y caudal del agua de aclarado se mantiene constante independiente de las condiciones de la red hídrica.

Opcional:

- Dosificador de abrillantador y detergente.
- Soporte porta bandejas, contenedor de cubiertos e insertadores en embudo para confitería.

Technical Features

- Structure in double steel wall inox AISI 304, that allows to reduce to the minimum the thermal dispersion and acoustics.
- Independent arms of clarified washing and, constructed in steel inox that guarantees some optimal results of the cycles of washing.
- Ease of use thanks to the controls electronic intuitive with digital thermometers and autodiagnosis of failures.
- Versatility, thanks to the working cycles with programs of 2, 4 and 6 minutes plus the cycle in continuous.
- Reduced costs of maintenance, thanks to the electronic self-diagnosis.
- Cuba without welds, printed with songs cleared and double stainless filters.
- System of rinsing CRP (benefits of clarified constant), that allows that the temperature of the water stays constant during the phase of clarified and to the pressure and volume of the clarified water of independent constant stays of the conditions of the hydric network.

Optional:

- Dispenser of polisher and detergent.
- Support carries trays, container of places setting and insertadores in funnel for confectionery.

Caractéristiques

- Structure en double paroi en acier inox AISI 304 qui permet ainsi de réduire au maximum la dispersion thermique et acoustique.
- Bras de lavage et rinçage indépendants, fabriqués en acier inox qui garantit des résultats optimum des cycles de lavage.
- Facilité d'utilisation grâce aux contrôles électroniques intuitifs à thermomètres numériques et autodiagnostic de pannes.
- Multifonction, grâce aux cycles de travail avec des programmes de 2, 4 et 6 minutes plus le cycle en continu.
- Coûts d'entretien réduits grâce à l'autodiagnostic électronique.
- Tonneau sans soudures, impressions avec bords arrondis et doubles filtres inoxydables.
- Système de rinçage CRP (prestations de rinçage constant), qui permet que la température de l'eau reste constante pendant la phase de rinçage et que la pression et le débit de l'eau de rinçage restent constants indépendamment des conditions du réseau hydrique.

En option:

- Doseur d'agent de rinçage et détergent.
- Support porte plats, compartiment à couverts et inserteurs en entonnoir pour confiserie.

Lavautensilios y lavaperolas				
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	**LP50**	**LP55**	**LP55H**	**LP70**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	667	720	720	850
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	716	780	780	850
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1443-1503	1700-1760	1900-1960	1700-1760
Altura útil lavado / Useful height of wash / hauteur utile de lavage	420	650	850	850
Medidas cesta / measures of the basket / des mesures du panier	500x600	550x610	550x610	700x700
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento /Maximum power of functioning / Puissance maximale de fonctionnement	7100	7400	8000	11000
Potencia bomba lavado (W) / power bomb wash	1100	1400	2000	3000
Potencia resistencia boiler (W) / Power resistance boiler / renforce une résistance Boiler	6000	6000	6000	8000
Potencia resistencia cuba (W) / Power resistance vat / uve renforce une résistance	3000	3000	3000	6000
Duración ciclo (segundos) / duration cycle / durée un cycle	120''-240''-360''	120''-240''-360'' continuo	1120''-240''-360'' continuo	120''-240''-360'' continuo
Producción horaria teorica / hourly theoretical production / la Production horaire théorique	540 platos hora			
Consumo de agua por ciclo (litros/ciclo) / Water consumption for cycle / Je consomme d'une eau par cycle	3,5	4	4	5
Alimentación agua (ºC / bar) / Nourishment waters down/ Alimentation de l'eau	15ºC-55ºC / 1-4	15ºC-55ºC / 1-4	15ºC-55ºC / 1-4	15ºC-55ºC / 1-4
Dotación / Endowment / Dotation	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
LP50	**5.182**
LP55	**6.349**
LP55H	**7.488**
LP70	**10.366**

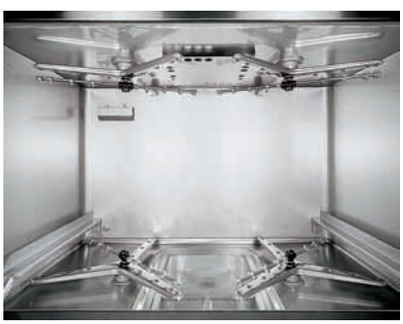
OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Soporte 5 bandejas / Support for 5 trays / support pour 5 plateaux	**165**
Contenedor cubiertos / Container of cutlery / Container de couverts	**57**
Insertador de embudo confitería / Insertador of funnel for confectionery / Insertador d'entonnoir pour confiserie	**43**
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent / doseur détergent	**301**
Kit dosificador detergente / Dispenser brightener / doseur azurant	**301**

LP50

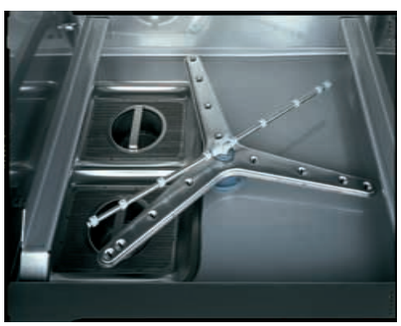
LP55

LP55H

LP70



Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum
Auto nettoyage du tonneau



Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm
Bras de lavage en acier inoxydable

Cuba estampada
Printed drum
Tonneau imprimé

Gran capacidad de trabajo
High working capacity
Grande capacité de travail

10

Congelador tapa abatible

Lid chest freezer · Congélateur avec couvercle inclinable

HF 500 AL / HF 500 INOX

Termómetro analógico
Analogical thermometer
Thermomètre analogique

Termostato regulable
Adjustable thermostat
Thermostat réglable

Características Técnicas

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
- Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable (Mod. I)
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. CH550 con espesor 55 mm y mod. HF 700 con espesor 60 mm
- Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida
- Tapa abatible con cerradura y llave
- Luz interior

Technical Features

- Galvanised steel exterior, white plastic coated
- Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel (Mod. I)
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. CH550 with thickness 55 mm and mod. HF 700 with thickness 60 mm
- Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing
- Lid with integrated lock and key
- Inner light

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque galvanisée et plastifiée en blanc
- Cuve intérieure en aluminium (Mod.) Ou en acier inoxydable (Mod. I)
- Isolement en polyuréthane encombré à haute pression (100% libère de CFC'S), avec 70 mm d'épaisseur, sauf le mod. CH550 avec épaisseur 55 mm et mod. HF 700 avec épaisseur 60 mm
- Thermomètre analogique, thermostat réglable avec la possibilité de congélation rapide
- Couvercle inclinable avec serrure et clé
- Lumière intérieure

Congelador tapa abatible

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	HF 240	HF 320	HF 400	HF 500	HF 550	HF 700
Largo (mm) / Wide / Longueur	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	660	660	660	660	660	750
Alto (mm) / Height / Hauteur	860	860	860	860	860	1005
Potencia (W) / Power / Puissance	133	146	167	199	243	261
Tensión / Frecuencia (V/Hz) / Power supply / Tension	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil (L) / Capacity / Capacité utile	169	216	269	337	427	664
Nº Cesta (Serie/Opcional) Nº of Baskets (Standard/Optional) / Nb Panier (Série/Option)	2/0	2/0	2/1	2/3	2/4	2/2
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	1/7	1/6	1/5	1/5+	1/4+	1/3
Condensación / Condensation / Condenseur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura (32ºC) / Temperature / Température	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC
Desescarche / Defrost / Defrost	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación (Kg/24h) Freezing capacity / Pouvoir de congélation	12	16	18	20	24	42

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS MODELS MODÈLES	€
HF 240 AL	419
HF 320 AL	454
HF 400 AL	484
HF 500 AL	536
HF 550 AL	576
HF 700 AL	942
HF 240 I	474
HF 320 I	519
HF 400 I	558
HF 500 I	622
HF 550 I	669
HF 700 I	1.041
Cesta / Basket / Panier	16
Cesta / Basket / Panier Mod. HF 700	16

Conservadora puerta de cristal
Conservators with glass lid · Conservatrice porte de cristal

HF 500 TCG

Termómetro analógico
Analogical thermometer
Thermomètre analogique

Termostato regulable
Adjustable thermostat
Thermostat réglable

Características Técnicas

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
- Cuba interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor
- Termostato regulable
- Termómetro analógico
- Tapas correderas de cristal con llave
- Marco superior calefactado para evitar el bloqueo de las puertas
- Con ruedas

Opcional:

- Puertas correderas ciegas

Technical Features

- Galvanised steel exterior, white plastic coated
- Galvanised steel interior, white plastic coated
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness
- Adjustable thermostat
- Analogical thermometer
- Sliding glass lid with lock and key
- Superior heated frame superior to avoid the blockade of the doors
- With wheels

Optional:

- Blind sliding doors

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque galvanisée et plastifiée en blanc
- Cuve intérieure en plaque galvanisée et plastifiée en blanc
- Isolement en polyuréthane encombré à haute pression (100% libère de CFC'S), avec 70 mm d'épaisseur
- Thermostat réglable
- Thermomètre analogique
- Couvertures voies de cristal avec serrure et clé
- Cadre supérieur chauffé pour éviter le blocus des portes
- Avec des roulletes

En option:

- Portes coulissantes aveugles

Conservadora puerta de cristal			
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	HF 300 TCG	HF 400 TCG	HF 500 TCG
Largo (mm) / Wide / Longueur	1063	1283	1503
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	670	670	670
Alto (mm) / Height / Hauteur	900	900	900
Potencia (W) / Power / Puissance	199	243	269
Tensión / Frecuencia (V/Hz) / Power supply / Tension	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil (L) / Capacity / Capacité utile	276	351	426
Nº Cesta (Serie/Opcional) / Nº of Baskets (Standard/Optional) / Nb Panier (Série/Option)	2/2	2/3	2/4
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	1/5	1/4	1/3
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura (32ºC) / Temperature / Température	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC
Desescarche / Defrost / Defrost	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación (Kg/24h) / Freezing capacity / Pouvoir de congélation	23	25	27

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS MODELS MODÈLES	€
HF 300 TCG	624
HF 400 TCG	689
HF 500 TCG	730
Cesta / Basket / Panier	22

10

Conservadora puerta de cristal "IL"

Conservators with glass lid · Meuble de conservation avec porte vitrée "IL"

IL 2500

Cesta
Basket
Panier

Cesta pequeña
Small basket
Petit panier

Cubeta plástico
Plastic basket
Cuvette plástic

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 60 mm de espesor
- Evaporador y condensador en tubería de cobre
- Termostato regulable
- Termómetro analógico
- Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas

  Opcional:
- Perfil porta precios

Technical Features

- Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm density
- Evaporator and condensator in copper
- Adjustable thermostat
- Analogical thermometer
- Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

  Optional:
- Carries prices

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle galvanisée revêtue en PVC blanc
- Isolation (100% sans CFC `S), 60 mm d'épaisseur
- Évaporateur et condensateur avec tuyauterie en cuivre
- Thermostat réglable
- Thermomètre analogique
- Couvercles à glissières en verre, cadre chauffé pour éviter le blocage des couvercles

  En option:
- Porte des prix

Conservadora puerta de cristal "IL"

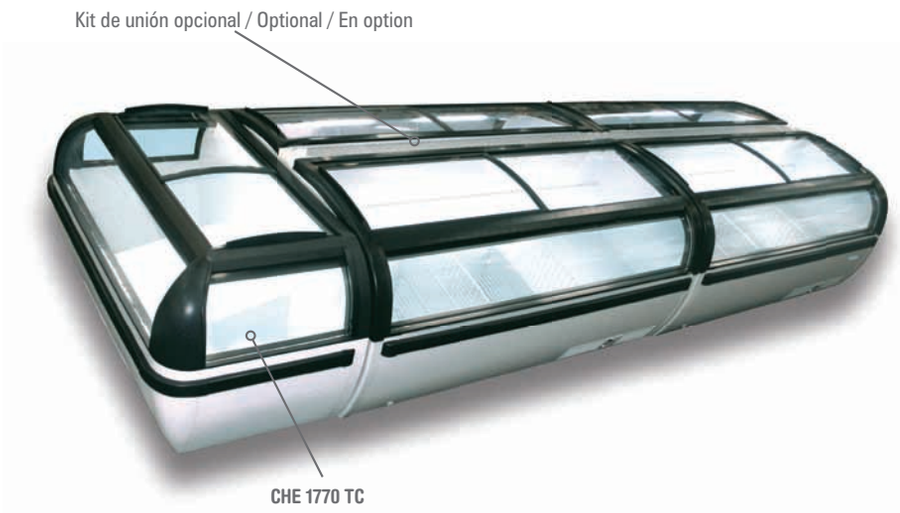
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	IL 1500	IL 2000	IL 2500
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	1550	2050	2505
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	960	960	960
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	780	780	780
Potencia **(W)** / Power / Puissance	520	594	594
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil **(L)** / Capacity / Capacité utile	459	652	805
Nº Cesta (Serie/Opcional) Nº of Baskets (Standard/Optional) / Nb Panier (Série/Option)	(1/3)=4	(1/5)=6	(1/7)=8
Compresor **(HP)** / Compressor / Compresseur	2 (1/4)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura (32ºC) / Temperature / Température	-20ºC a -25ºC	-20ºC a -25ºC	-20ºC a -25ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage des aux	manual	manual	manual
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
IL 1500	**1.421**
IL 2000	**1.576**
IL 2500	**1.988**
Cesta / Basket / Panier	**22**
Cesta pequeña / Small Basket / Petit panier	**11**
Cubeta plástico / Plastic Basket / Cuvette plástic	**19**
Barra divisoria IL 1500 / Divider bar / Barre de division	**31**
Barra divisoria IL 2000 / Divider bar / Barre de division	**38**
Barra divisoria IL 2500 / Divider bar / Barre de division	**53**
Divisoria alta/ High Divider / De division grand	**16**
Divisoria baja / Small divider / De division petite	**9**
Porta precios IL 1500 / Carries prices / Porte des prix	**29**
Porta precios IL 2000 / Carries prices / Porte des prix	**39**
Porta precios IL 2500 / Carries prices / Porte des prix	**52**

Conservadora expositora puerta de cristal "CHE"

Expositor conservators with glass lid · Meuble de conservation d'exposition avec porte vitrée "CHE"



CHE 1500 TA

CHE 1770 TC

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida de PVC
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor
- Evaporador y condensador en tubería de cobre
- Termostato analógico y termómetro digital, excepto mod. CHE 1770 TC con controlador digital
- Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas
- Iluminación interior

Opcional:

- Desescarche automático, modelo CHE 1500 y CHE 2000 (Bajo pedido)
- Perfil porta precios
- Kit de unión

Technical Features

- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density
- Evaporator and condensator in copper
- Analogical thermostat and digital thermometer except mod. CHE 1770 TC with digital controller
- Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids
- Internal ilumination

Optional:

- Automatic defrost, model CHE 1500 and CHE 2000 (Under Order)
- Carries prices
- Joint kit

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle galvanisée revêtue de PVC
- Isolation (100% sans CFC'S), 70 mm d'épaisseur
- Évaporateur et condensateur ave tuyauterie en cuivre
- Thermostat analogique et thermomètre digital, sauf mod. CHE 1770 TC à contrôleur digital
- Couvercles à glissières en verre (Mod. TC) ou couvercle abattable (Mod. TA), avec cadre chauffé pour éviter le blocage des couvercles
- Éclairage intérieur

En option:

- Dégivrage des aux automatique, mòdele CHE 1500 et Che 2000 (Sous Commande)
- Porte des prix
- Kit d'union

Conservadora expositora puerta de cristal "CHE"			
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	**CHE 1500 TC CHE 1500 TA**	**CHE 2000 TC CHE 2000 TA**	**CHE 1770 TC**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	1500	2000	1770
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	880	880	840
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	940	940	900
Potencia **(W)** / Power / Puissance	600	633	762
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil **(L)** / Capacity / Capacité utile	350	518	370
Divisora alta (Serie) / High splitter (Standard) / Haute diviseur (Série)	1	1	2
Divisora baja (Serie) / Low splitter (Standard) / Faible diviseur (Série)	1	1	-
Compresor **(HP)** / Compressor / Compresseur	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura **(32ºC)** / Temperature / Température	-20ºC a -25ºC	-20ºC a -25ºC	-20ºC a -25ºC
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
CHE 1500 TC	**2.036**
CHE 1500 TA	**2.168**
CHE 2000 TC	**2.406**
CHE 2000 TA	**2.496**
CHE 1700 TC	**3.078**
Kit unión CHE 1500 TC-TA	**60**
Kit unión CHE 2000 TC-TA	**65**
Cesta CHE	**20**
Porta precios CHE 1500	**39**
Porta precios CHE 2000	**49**
Porta precios CHE 1770	**46**

Conservadora puerta de cristal "EHC"

Conservators with glass lid · Meuble de conservation avec porte vitrée "EHC"

10

Características Técnicas

- Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 70 mm de espesor
- Evaporador en tubería de cobre
- Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas
- Iluminación LED
- Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los mod. **EHC 2000** y **EHC 1970 T**
- Control digital y desescarche automático en los mod. **EHC 2000 D** y **EHC 1970 DT**
- Posibilidad de regular el fondo en los mod. **EHC 2000 D** y **EHC 1970 DT**

Opción:

- Bajo pedido los modelos **EHC 2000 D** y **EHC 1970 DT**, con posibilidad de funcionamiento en refrigeración y en congelación +15ºC/-26ºC
- Perfil porta precios
- Kit de unión

Technical Features

- Conservative of curved crystal door, guaranteeing a optimum visibility of products
- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density
- Evaporator in copper
- Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids
- Illumination LED
- Digital thermometer and mechanical thermostat with defrost manual in mod. **EHC 2000** and **EHC 1970 T**
- Automatic digital control and defrost in mod. **EHC 2000 D** and **EHC 1970 DT**
- Possibility of regulating the bottom in mod. **EHC 2000 D** and **EHC 1970 DT**

Option:

- Under order models **EHC 2000 D** and **EHC 1970 DT**, with possibility of operation in refrigeration and freezing 15ºC/-26ºC
- Carries prices
- Joint kit

Caractéristiques Techniques

- Conservateur de porte de cristal courbée, en garantissant une visibilité optimale des produits
- Extérieur et intérieur en tôle galvanisée revêtue en PVC
- Isolation (100% sans CFC `S), 70 mm d'épaisseur
- Évaporateur avec tuyauterie en cuivre
- Couvercles à glissières en verre courbé, avec cadre chauffé pour éviter le blocage des couvercles
- Illumination LED
- Thermomètre numérique et thermostat mécanique avec dégivrage des aux manuel dans les mod. **EHC 2000** et **EHC 1970 T**
- Contrôle digital et dégivrage des aux automatique dans les mod. **EHC 2000** D et **EHC 1970 DT**
- Possibilité de régler le fonds dans les mod. **EHC 2000 D** et **EHC 1970 DT**

En option:

- Sous commande les modèles **EHC 2000 D** et **EHC 1970 DT**, avec possibilité de fonctionnement en réfrigération et en congélation 15ºC/-26ºC
- Porte des prix
- Kit d'union

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
EHC 2000	**2.187**
EHC 1970 T	**2.412**
EHC 2000 D	**2.348**
EHC 1970 DT	**2.576**
EHCR 2000 D MIXTO	**2.401**
EHCR 1970 DT MIXTO	**2.631**
Cesta / Basket / Panier EHC 2000 / EHC 2000 D / EHCR 2000 D MIXTO	**22**
Divisoria EHC 2000	**17**
Divisoria EHC 1970	**17**
Kit de unión EHC 2000	**65**

Conservadora puerta de cristal "EHC"

MODELOS/MODELS/ MODÈLES	EHC 2000	EHC 1970 T	EHC 2000 D	EHC 1970 DT	EHCR 2000 D MIXTO	EHCR 1970 DT MIXTO
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	2020	1990	2020	1990	2020	1990
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	920	920	920	920	920	920
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	790	790	790	790	790	790
Potencia **(W)** / Power / Puissance	668	664	668	664	668	664
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil **(L)** / Capacity / Capacité utile	580	470	580	470	580	470
Nº Cesta (Serie/Opcional) / Nº of Baskets (Standard/Optional) / Nb Panier (Série/Option)	0/5	-	0/5	-	0/5	-
Nº Divisorias (Serie/Opcional) / Nº Dividing (Standard/Optional) / Nb de division (Série/Option)	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7
Compresor **(HP)** / Compressor / Compresseur	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé	Ventilada Ventilé Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura (32ºC) / Temperature / Température	-18ºC a -28ºC	-18ºC a -28ºC	-18ºC a -28ºC	-18ºC a -28ºC	+15ºC a -26ºC	+15ºC a -26ºC
Control / Control / Control	Mecánico Mechanic Mécanicien	Mecánico Mechanic Mécanicien	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost / Dégivrage des aux	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Conservadora puerta de cristal “EHC”

Conservators with glass lid · Meuble de conservation avec porte vitrée “EHC”

LED

10

Congelador vertical

Conservators with glass lid · Congélateur vertical

CV 130 INOX (Parrillas)

CV 220 (7 cajones)

Puertas abatibles
Folding doors
Portes abattables

CV 330 (9 cajones)

Características Técnicas

- Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto **CV 130 INOX** en chapa inox.
- Interior en termoconformado, excepto el mod. **CV 130 INOX** con interior en chapa de aluminio lisa
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor
- Los modelos **CV 60** y **CV 130** de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraibles
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- **Opcional:** modelos **CV 300** en chapa color inox
- En modelos **CV 220** y **CV 330** apertura de puerta 135º para extracción de cajones

Technical Features

- Exterior in white plastic-coated sheet, except **CV 130 INOX** in stainless steel inox.
- Termoconformado interior, except mod. **CV 130 INOX** with smooth aluminum plate interior
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
- Models **CV 60** and **CV 130** of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers
- Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)
- **Optional:** models plate **CV 300** color inox
- In models **CV 220** and **CV 330** door opening 135º for extraction of drawers

Caractéristiques Techniques

- Extérieur en plaque plastifiée en blanc, sauf **CV 130 INOX** en plaque inox.
- Intérieur dans termoconformado, sauf le mod. **CV 130 INOX** avec intérieur en plaque d'aluminium lisse
- Isolation en polyuréthane encombré à haute pression (100% libère de CFC'S), avec 55 mm d'épaisseur
- Les modèles **CV 60** et **CV 130** de série avec grilles, le modèles de série avec tiroirs amovibles
- Panneau de commande (Thermostat, réseau pilote,alarme pilote et interrupteur congélation rapide)
- **En option:** modèles **CV 300** en plaque couleur inox
- Dans des modèles **CV 220** et **CV 330** ouverture de porte 135º pour extraction de tiroirs

Congelador vertical				
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	**CV 60**	**CV 130 CV 130 INOX**	**CV 220**	**CV 330**
Largo (mm) / Wide / Longueur	570	550	550	550
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	610	600	600	600
Alto (mm) / Height / Hauteur	645	880	1340	1920
Potencia (W) / Power / Puissance	100	146	199	320
Tensión / Frecuencia (V/Hz) / Power supply / Tension	220/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil (L) / Capacity / Capacité utile	62,5	84	147	200
Nº Parrillas/Cajones / Nº of shelves/Drawers / Nb Grilles/Tiroirs	1	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	1/10	1/6	1/4	1/6+1/5
Condensación / Condensation / Condenseur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique	Estática Statics Statique
Temperatura (ºC) / Temperature / Température	-18ºC a -22ºC	-25ºC	-25ºC	-25ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage des aux	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación (Kg/24h) / Freezing capacity / Pouvoir de congélation	4	7	12	31

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS MODELS MODÈLES	€
CV 60	**363**
CV 130	**433**
CV 130 INOX	**541**
CV 220	**528**
CV 330	**716**

Armario expositor congelación

Glass door freezer · Armoire d'exposition congélation

CVP 320

LED

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa galvanizada pintada a epoxy
- Aislamiento en pentano (100% libre de CFC'S), con 60 mm de espesor
- Puerta con triple acristalamiento y tirador integrado
- De serie con display publicitario
- Alumbrado interior LED
- Seis estantes fijos
- Termostato regulable
- Termómetro analógico
- Ruedas para desplazamiento lateral

Technical Features

- Exterior of galvanized plate, epoxy painted
- Pentane injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm density
- Door with triple glass and integrated handle
- Standard illumination ornamental head
- Internal illumination LED
- Six fixed shelves
- Adjustable thermostat
- Analogical temperature display
- Castors fitted

Caractéristiques Techniques

- Extérieur et intérieur en tôle galvanisée peinte en epoxy
- Isolation en pentane (100% sans CFC'S), 60 mm d'épaisseur
- Porte avec triple vitrage et poignée intégrée
- De série avec display publicitaire
- Éclairage intérieur LED
- Six étagères fixes
- Thermostat réglable
- Thermomètre analogique
- Roues pour déplacement latéral

Armario expositor congelación	
MODELOS/MODELS/ MODÈLES	**CVP 320**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	670
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	620
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1960
Potencia **(W)** / Power / Puissance	770
Tensión / Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension	230/50
Capacidad útil **(L)** / Capacity / Capacité utile	288
Nº Estantes / Nº of shelves / Nº Étagères	6
Compresor **(HP)** / Compressor / Compresseur	3/4
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilé Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Statics Statique
Temperatura **(ºC)** / Temperature / Température	-18ºC a -24ºC
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R404a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
CVP 320	**1.600**

Armario refrigerado y pastelería Retro

Retro model refrigerated and confectionery cupboard · Armoire réfrigérée et pâtisserie Retro

10

Armarios refrigerados Retro

Armario refrigerados modelo Retro, fabricados para la exposición, mantenimiento y conservación de productos de Alimentación, Hostelería, Restauración y Bodegas, con diseño del tipo de mueble fabricado en los años 60 y construidos con las tecnologías actuales de producción.

Utilidad: Alimentación, Hostelería, Restauración y Bodegas.

Retro model refrigerated cupboard

Refrigerated cupboards Retro model, manufactured for exhibiting, maintaining and preserving food products, catering and winery, with a design that resembles the type of furniture manufactured in the 1960's and built with the current production technologies.

Usefulness (Utility): nourishment, hotel and catering business(hotel industry), restoration and warehouses.

Armoires réfrigérées Retro

Armoires réfrigérées modèle Retro, fabriquées pour l'exposition, le maintien et la conservation de produits alimentaires, hôtellerie, restauration et caves avec un design de type meuble des années 60 et construites avec les technologies actuelles de production.

Utilité: Alimentation, hôtellerie, restauration et caves.

Armarios pastelería Retro

Armario refrigerados modelo Retro Pastelería, fabricados para la exposición, mantenimiento y conservación de productos de Pastelería, con diseño del tipo de mueble fabricado en los años 60 y construidos con las tecnologías actuales de producción.

Utilidad: Restauración.

Retro model confectionery cupboard

Refrigerated confectionery cupboards Retro model, manufactured for exhibiting, maintaining and preserving confectionery products with a design that resembles the type of furniture manufactured in the 1960's and built with the current production technologies.

Usefulness (Utility): Restorations.

Armoires pâtisserie Retro

Armoires réfrigérées modèle Retro Pâtisserie, fabriquées pour l'exposition, le maintien et la conservation de produits de Pâtisserie, avec design de type meuble des années 60 et construites avec les technologies actuelles de production.

Utilité: Restauration.

Características Técnicas

- Exterior en Madera de Pino Maciza tratada y pintada, respaldo en chapa de acero galvanizado prelacada blanca 1006 y calidad alimentaria.
- Interior en Acero Inox. AISI 304, con radio sanitario de limpieza incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad de 45 Kg/m^3
- Espesor de panel de 80 mm
- Herrajes cromados con cierre de palanca y bisagra de "pala"
- Puerta con contrapuerta encastrada con burlete de triple cámara y fácilmente sustituible
- Parrillas interiores de 400x515 (ARETRORF-50) y 400x565 (AREPA2PMD1T)
- Guías, parrillas y soporte parrillas desmontables para limpieza
- Puertas de cristal con marqueados en Madera Maciza (tratada y pintada), burlete de triple cámara y fácilmente sustituible y vidrio doble para temperaturas positivas e iluminado (AREPA2PMD1T)
- Sistema de Frío (Condensación Ventilada) IMPABLOCK® formado por:
  > Condensador y evaporador ventilado
  > Compresor Hermético
  > Evaporación automática del agua del evaporador
  > Controles electrónicos y digitales

Opción:

- Puertas de cristal

Technical Features

- Exterior of clump pine wood, back of galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Interior of stainless steel AISI 304, with wide corners unions to facilitate cleaning
- Insulation by free CFC'S with polyurethane with a density of 45 Kg/m^3
- Panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation
- Zamak 5 chrome plated Hinge and Latch
- The steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of de door, a triple chamber door seal easy to change
- Interior shelves of 400x515 (ARETRORF-50) and 400x565 (AREPA2PMD1T)
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- Doors with clamp pine word or aluminium france with doble glass and illuminated for positive temperature and the steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of de door, a triple chamber door seal easy to change (AREPA2PMD1T)
- System of ventilated condensation IMPABLOCK® constructed for:
  > Ventilated Condensor and evaporator
  > Hermetic Compressor
  > Automatic evaporation of the water of the evaporating one
  > Electronic and digital controls

Optional:

- Doors with double glass

Caractéristiques

- Extérieur en bois de pin massif traité et peint, dos en tôle en acier galvanisé prélaquée blanc 1006 et qualité alimentaire
- Intérieur en Acier Inox. AISI 304, avec rayon sanitaire de nettoyage intégré
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S d'une densité 45 Kg/m^3
- Épaisseur de panneau 80 mm
- Ferrures chormées avec fermeture de levier et charnière « pelle »
- Porte avec contre-porte encastrée avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Grilles intérieures de 400x515 (ARETRORF-50) et 400x565 (AREPA2PMD1T)
- Glissières, grilles et support-grilles démontables pour le nettoyage
- Portes vitrées avec cadres en bois massif (traité et peint), avec joint à triple chambre facile à remplacer, vitrée double pour des tem pératures positives et avec éclaraige (AREPA2PMD1T)
- Système de refroidissement (condensation ventilée) IMPABLOCK® constitué de:
  > Condensateur et évaporateur ventilé
  > Compresseur Hermétique
  > Évaporation automatique de l'eau de l'évaporateur
  > Contrôles électroniques et numériques

Option:

- Portes vitrées

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
ARETRORF-50	**5.284**
AREPA2PMD1TC	**5.309**

C = Classic: costados laterales ciegos
C = Classic: blind lateral flanks
C = Classic: flancs latéraux aveugles

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Puerta cristal / Glass door / Porte vitrée	**106**
Parrilla / Grill / Grille	**16**

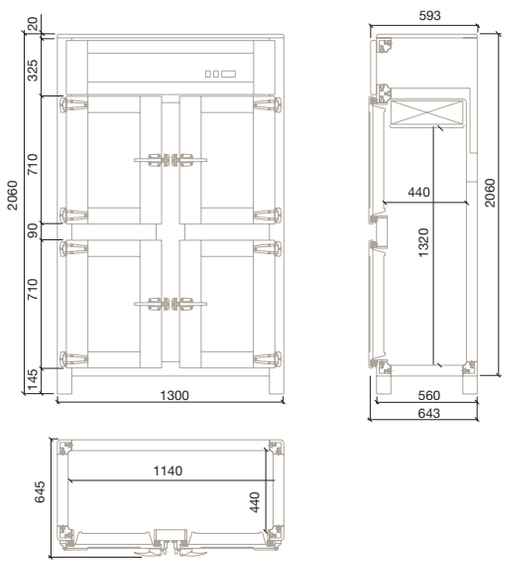
Armario refrigerado y pastelería Retro

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volumen cámara	Estantes por puerta	Nº puertas	Marco puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante
ARETRORF-50	1300	643	2060	450x620	740	220/50	530	10	4	-	Sí	3/8	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
AREPA2PMD1T	1400	643	2060	500x1420	690	220/50	540	7	2P 1/1	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

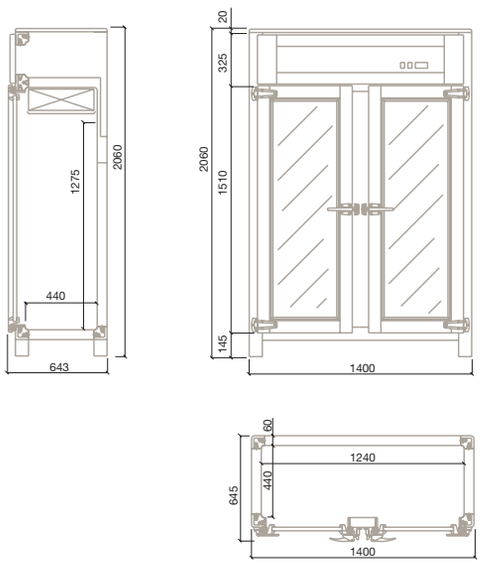
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario Refrigerado Retro-50

AREPA2PMD1TC
Armario Retro Pastelería
2 puertas Classic



ARMARIO RETRO-50



AREPA 2PMD

10

Mesa refrigerada modelo Retro

Retro model refrigerated table · Table réfrigérée modèle Retro

Mesas refrigeradas Retro

Mesas refrigeradas modelo Retro, fabricados para la exposición, mantenimiento y conservación de productos de Alimentación, Hostelería, Restauración y Bodegas, con diseño del tipo de mueble fabricado en los años 60 y construidos con las tecnologías actuales de producción.

Utilidad: Alimentación, Hostelería, Restauración y Bodegas.

Retro model refrigerated tables

Refrigerated tables Retro model, manufactured for exhibiting, maintaining and preserving food products, catering and winery, with a design that resembles the type of furniture manufactured in the 1960's and built with the current production technologies.

Usefulness (Utility): nourishment, hotel and catering business (hotel industry), restoration and warehouses.

Tables réfrigérées Retro

Tables réfrigérées modèle Retro, fabriquées pour l'exposition, le maintien et la conservation de produits alimentaires, hôtellerie, restauration et caves avec un design type de meuble des années 60 et construites avec les technologies actuelles de production.

Utilité: Alimentation, hôtellerie, restauration et caves.

Características Técnicas

- Exterior en Madera de Pino Maciza tratada y pintada, respaldo en chapa de acero galvanizado prelacada blanca 1006 y calidad alimentaria.
- Interior en Acero Inox. AISI 304, con radio sanitario de limpieza incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad de 45 Kg/m^3
- Espesor de panel de 80 mm
- Herrajes cromados con cierre de palanca y bisagra de "pala"
- Puerta con contrapuerta encastrada con burlete de triple cámara y fácilmente sustituible
- Encimera de mármol compac de 5 cm de trabajo y de 2 cm en para el buffet
- Parrillas interiores de 400x515
- Guías, parrillas y soporte parrillas desmontables para limpieza
- Sistema de Frío (Condensación Ventilada) IMPABLOCK® formado por:
  > Condensador y evaporador ventilado
  > Compresor Hermético
  > Evaporación automática del agua del evaporador
  > Controles electrónicos y digitales

Opción:

- Puertas de cristal

Technical Features

- Exterior of clump pine wood, back of galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene.
- Interior of stainless steel AISI 304, with wide corners unions to facilitate cleaning
- Insulation by free CFC'S with polyurethane with a density of 45 Kg/m^3
- Panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation
- Zamak 5 chrome plated Hinge and Latch
- The steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of de door, a triple chamber door seal easy to change
- 5 cm marble compac work top and 2 cm off buffet
- Interior shelves of 400x515
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- System of ventilated condensation IMPABLOCK® constructed for:
  > Ventilated Condensor and evaporator
  > Hermetic Compressor
  > Automatic evaporation of the water of the evaporating one
  > Electronic and digital controls

Optional:

- Doors with double glass

Caractéristiques

- Extérieur en bois de pin massif traité et peint, dos en tôle en acier galvanisé prélaquée blanc 1006 et qualité alimentaire
- Intérieur en Acier Inox. AISI 304, avec rayon sanitaire de nettoyage intégré
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S d'une densité de 45 Kg/m^3
- Épaisseur de panneau 80 mm
- Ferrures chormées avec fermeture de levier et charnière de « pelle »
- Porte avec contre-porte encastrée avec joint à triple chambre facile à remplacer
- Surface de travail en marbre compac de 5 cm et 2 cm pour le buffet
- Grilles intérieures de 400x515
- Glissières, grilles et support-grilles démontables pour le nettoyage
- Système de refroidissement (condensation ventilée) IMPABLOCK® constitué de:
  > Condensateur et évaporateur ventilé
  > Compresseur hermétique
  > Évaporation automatique de l'eau de l'évaporateur
  > Contrôles électroniques et numériques

Option:

- Portes vitrées

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
MR_RETRO	**4.621**
MR_RETRO_BU	**4.815**

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Puerta cristal / Glass door / Porte vitrée	**106**

Mesas refrigeradas Retro

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volumen cámara	Nº puertas	Estantes	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante
MESA RETRO MR_RETRO	1930	660	990	450x620	690	220/50	280	2	3	No	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
MESA RETRO MR_RETRO_BU	1930	660	1230	450x620	690	220/50	280	2	3	No	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	-2ºC/+6ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

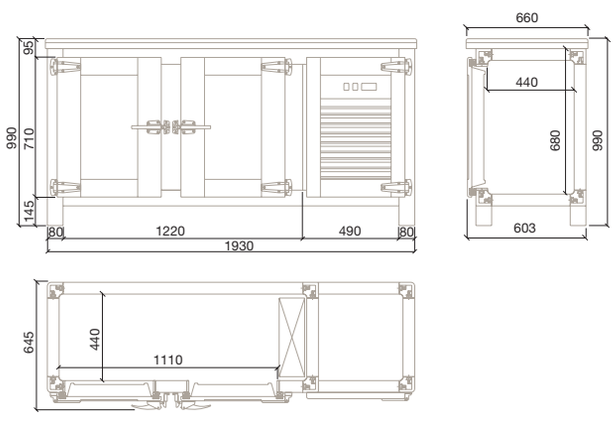
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Mesa refrigerada modelo Retro

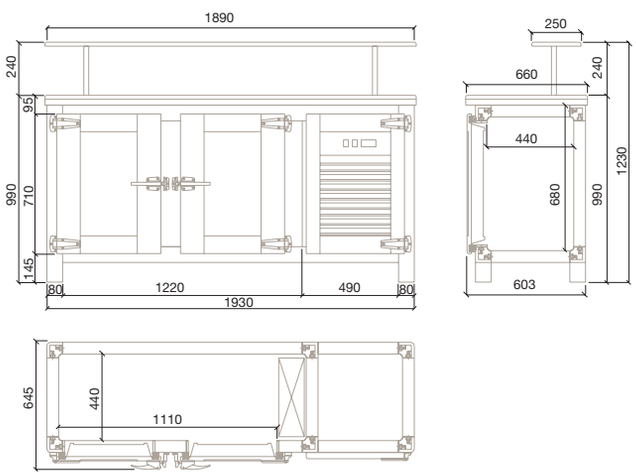
Retro model refrigerated table · Table réfrigérée modèle Retro

Mesa Retro

Mesa Retro Buffet



MESA REFRIGERADA RETRO



MESA REFRIGERADA RETRO BUFFET

10

Vinacoteca mesa refrigerada Buffet

Buffet model wine cellars refrigerated tables · Cave à vin table réfrigérée Buffet

Vinacotecas mesa refrigerada Buffet

Vinacotecas modelo Buffet fabricadas para la exposición, mantenimiento y conservación tanto de los vinos blancos, rosados y brut (+2°C/+8°C, única temperatura en el interior de la vinacoteca) como de los tintos (+8°C/+18°C única temperatura en el interior de la vinacoteca) a fin de servirlos a la temperatura apropiada y con las siguientes características comunes a ellas:

> Temperatura constante en todos los estantes de exposición
> Renovación del aire en el interior de la vinacoteca
> Humedad apropiada

Utilidad: Restauración y Bodegas.

Buffet model wine cellars refrigerated ables

Wine cellars of the Buffet model manufactured for exhibiting, maintaining and preserving white, rose wines, and bruts (+2°C / +8°C, only one temperature inside the wine cellar) as well as red wines (+8°C / +18°C, only one temperature inside the wine cellar) with the aim of serving it at the appropriate temperature and with the following common characteristics:

> Constant temperature in all the exhibition shelves
> Renovation of the air in the interior the cellar
> Appropriate humidity

Usefulness (Utility): Restoration and warehouses.

Caves à vin table réfrigérée Buffet

Caves à vin modèle Buffet fabriquées pour l'exposition, le maintien et la conservation tant du vin blanc, rosé et brut (+2°C/ +8°C, température unique à l'intérieur de la cave) que du vin rouge (+8°C/ +18°C température unique à l'intérieur de la cave) afin de servir le vin à la température adéquate et avec les caractéristiques suivantes communes:

> Température constante à toutes les étagères d'exposition
> Rénovation de l'air dans la cave
> Humidité appropriée

Utilité: Restauration et caves à vin.

Características Técnicas

- Exterior en Madera de Pino Maciza tratada y pintada, respaldo en chapa de acero galvanizado prelacada blanca 1006 y calidad alimentaria
- Interior en Acero Inox. AISI 304, con radio sanitario de limpieza incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad de 45 Kg/m^3
- Espesor de panel de 80 mm
- Herrajes cromados con cierre de palanca y bisagra de "pala"
- Puertas de cristal con marqueados en Madera Maciza (tratada y pintada), burlete de triple cámara y fácilmente sustituible y vidrio doble para temperaturas positivas e iluminado
- Encimera de mármol compac de 5 cm de trabajo y de 2 cm en para el buffet
- Guías, parrillas y soporte parrillas desmontables para limpieza
- Sistema de Frío (Condensación Ventilada) IMPABLOCK® formado por:
  > Condensador y evaporador ventilado
  > Compresor Hermético
  > Evaporación automática del agua del evaporador
  > Controles electrónicos y digitales

Technical Features

- Exterior of clump pine wood, back of galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Interior of stainless steel AISI 304, with wide corners unions to facilitate cleaning
- Insulation by free CFC'S with polyurethane with a density of 45 Kg/m^3
- Panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation
- Zamak 5 chrome plated Hinge and Latch
- Doors with clamp pine word or aluminium france with dobles glass and illuminated for positive temperature and the steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of de door, a triple chamber door seal easy to change
- 5 cm marble compac work top and 2 cm off buffet
- Slides and shelves easy to take off for cleaning
- System of ventilated condensation IMPABLOCK® constructed for:
  > Ventilated Condensor and evaporator
  > Hermetic Compressor
  > Automatic evaporation of the water of the evaporating one
  > Electronic and digital controls

Caractéristiques

- Extérieur en Bois de pin massif traité et peint, dos en tôle en acier galvanisé prélaquée blanc 1006 et qualité alimentaire
- Intérieur en Acier Inox. AISI 304, avec rayon sanitaire de nettoyage intégré
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S d'une densité de 45 Kg/m^3
- Épaisseur de panneau 80 mm
- Ferrures chromées avec fermeture de levier et de charnière « pelle »
- Portes vitrées avec cadres en bois massif (traité et peint), avec joint à triple chambre facile à remplacer, vitrée double pour des températures positives et avec éclaraige
- Surface de travail en marbre compac de 5 cm et 2 cm pour le buffet
- Glissières, grilles et support-grilles démontables pour le nettoyage
- Système de refroissement (condensation ventilée) IMPABLOCK® constitué de:
  > Condensateur et évaporateur ventilée
  > Compresseur Hermétique
  > Évaporation automatique de l'eau de l'évaporateur
  > Contrôles électroniques et digitals

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
VNMR2PMD1TBU	**4.961**
VNMR2PMD2TBU	**4.961**
VNMR2PMD1T	**4.776**
VNMR2PMD2T	**4.776**

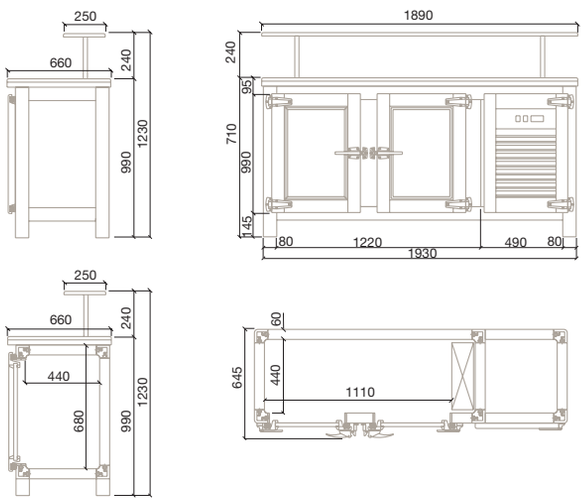
1T = Temperatura +2°C / +8°C
2T = Temperatura +8°C / +18°C

Vinacoteca mesa refrigerada Buffet

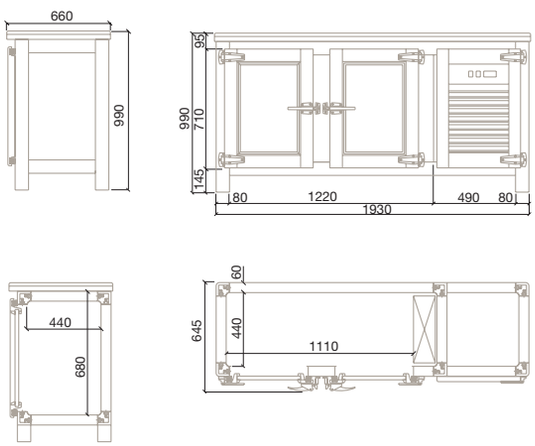
MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Potencia	Tensión Frecuencia	Volumen cámara	Nº botellas	Nº puertas	Marco puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante
Vinacoteca mesa refrigerada Buffet VNMR2PMD1TBU	1930	660	1230	690	220/50	280	60	2P ·	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
Vinacoteca mesa refrigerada Buffet VNMR2PMD2TBU	1930	660	1230	690	220/50	280	60	2P ·	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+8ºC/+18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
Vinacoteca mesa refrigerada VNMR2PMD1T	1930	660	990	690	220/50	280	60	2P ·	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+2ºC/+8ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
Vinacoteca mesa refrigerada VNMR2PMD2T	1930	660	990	690	220/50	280	60	2P ·	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+8ºC/+18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vinacoteca Mesa Refrigerada Buffet



VINACOTECA MESA REFRIGERADA BUFFET



VINACOTECA MESA REFRIGERADA

10

Vinacoteca Baco y Summelier

Baco and Summelier wine cellar · Cave à vin Baco et Summelier

Vinacotecas Baco y Summelier

Vinacotecas modelos Baco y Summelier fabricadas para la exposición, mantenimiento y conservación tanto de los vinos blancos, rosados y brut (+2°C/+8°C, única temperatura en el interior de la vinacoteca) como de los tintos (+8°C/+18°C, única temperatura en el interior de la vinacoteca) a fin de servirlos a la temperatura apropiada y con las siguientes características comunes a ellas:

> Temperatura constante en todos los estantes de exposición
> Renovación del aire en el interior de la vinacoteca
> Humedad apropiada

Utilidad: Restauración y Bodegas.

Baco and Summelier model wine cellar

Wine cellars of the Baco and Summelier models manufactured for exhibiting, maintaining and preserving white, rose wines, and bruts (+2°C/+8°C, only one temperature inside the wine cellar) as well as red wines (+8°C/+18°C, only one temperature inside the wine cellar) with the aim of serving it at the appropriate temperature and with the following common characteristics:

> Constant temperature in all the exhibition shelves
> Renovation of the air in the interior the cellar
> Appropriate humidity

Usefulness (Utility): Restoration and warehouses.

Caves à vin Baco et Summelier

Caves à vin modèle Baco et Summelier fabriquées pour l'exposition, le maintien et la conservation tant du vin blanc, rosé et brut (+2°C/ +8°C, température unique à l'intérieur de la cave) que du vin rouge (+8°C/ +18°C, température unique à l'intérieur de la cave) afin de servir le vin à la température adéquate et avec les caractéristiques suivantes communes:

> Température constante à toutes les étagères d'exposition
> Rénovation de l'air à l'intérieur de la cave
> Humidité appropriée

Utilité: Restauration et caves à vin

Características Técnicas

- Exterior en Madera de Pino Maciza tratada y pintada, respaldo en chapa de acero galvanizado prelacada blanca 1006 y calidad alimentaria
- Interior en Acero Inox. AISI 304, con radio sanitario de limpieza incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad de 45 Kg/m^3
- Espesor de panel de 80 mm
- Herrajes cromados con cierre de palanca y bisagra de "pala"
- Puertas de cristal con marqueados en Madera Maciza (tratada y pintada), burlete de triple cámara y fácilmente sustituible y vidrio doble para temperaturas positivas e iluminado
- Estantería con capacidad de 72 botellas por puerta
- Puertas de cristal con marqueados en madera maciza (tratada y pintada), burlete de triple cámara fácilmente sustituible, vidrio doble para temperatura positiva e iluminado y herrajes cromados con cierre de palanca y bisagra de "pala" (VNSUM2PMD2T)
- Sistema de Frío (Condensación Ventilada) IMPABLOCK® formado por:
  > Condensador y evaporador ventilado
  > Compresor Hermético
  > Evaporación automática del agua del evaporador
  > Controles electrónicos y digitales

Technical Features

- Exterior of clump pine wood, back of galvanized metal plate with white surface painted 25 μ and quality for a perfect hygiene
- Interior of stainless steel AISI 304, with wide corners unions to facilitate cleaning
- Insulation by free CFC'S with polyurethane with a density of 45 Kg/m^3
- Panels sandwich type with thickness of 80 mm insulation
- Zamak 5 chrome plated Hinge and Latch
- Doors with clamp pine word or aluminium france with dobles glass and illuminated for positive temperature and the steel storm doors are inlaid to enlarge the thickness of the insulating of the door, a triple chamber door seal easy to change
- Shelf with capacity of 72 bottles per door
- Doors with clamp pine word with dobles glass and illuminated for positivetemperature and the steel storm doors are inlaidto enlarge the thickness of the insulating of the door, a triple chamber door seal easy to change. Zamak 5 chrome plated Hinge and Latch (VNSUM2PMD2T)
- System of ventilated condensation IMPABLOCK® constructed for:
  > Ventilated Condensor and evaporator
  > Hermetic Compressor
  > Automatic evaporation of the water of the evaporating one
  > Electronic and digital controls

Caractéristiques

- Extérieur en bois de pin massif traité et peint, dos en tôle en acier galvanisé prélaquée blanc 1006 et qualité alimentaire
- Intérieur en Acier Inox. AISI 304, avec rayon sanitaire de nettoyage intégré
- Isolationde en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC'S d'une densité 45 Kg/m^3
- Épaisseur de panneau 80 mm
- Ferrures chromées avec fermeture de levier et charnière « pelle »
- Portes vitrées avec cadres en bois massif (traité et peint), avec joint à triple chambre facile à remplacer, vitrée double pour températures positives et avec éclairage
- Étagères avec capacité de 72 bouteilles par porte
- Portes vitrées avec cadres en bois massif (traité et peint), avec joint à triple chambre facile à remplacer, vitrée double pour températures positi ves et avec éclairage. Ferrures chromées avec fermeture de levier et charnière "pelle" (VNSUM2PMD2T)
- Système de refroidissement (condensation ventilée IMPABLOCK® constitué de:
  > Condensateur et évaporateur ventilée
  > Compresseur hermétique
  > Évaporation automatique de l'eau de l'évaporateur
  > Contrôles électroniques et digitals

1T = Temperatura +2°C / +8°C
2T = Temperatura +8°C / +18°C

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
VNBAC2PMD2TC	5.309
VNSUM2PMD2TC	5.336

Vinacoteca Baco y Summelier

MODELOS MODELS MODÈLES	Largo	Fondo	Alto	Claro de puerta	Potencia	Tensión Frecuencia	Volumen cámara	Nº botellas	Nº puertas	Marco puerta	Luz interior	Compresor	Condensación	Evaporación	Régimen TRA	Desescarche	Control	Refrigerante
VNBAC2PMD2T	1400	643	2060	500x1420	690	220/50	540	144	2P 1/1	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+8ºC/+18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a
VNSUM2PMD2T	1400	643	2060	2 x 500x1480	690	220/50	540	144	2P 1/1	Madera Wood Bois	Sí	1/3	Ventilada Ventilated Ventilé	Forzada Forced Ventilé	+8ºC/+18ºC	Automático Automatic Automatique	Digital	R 134 a

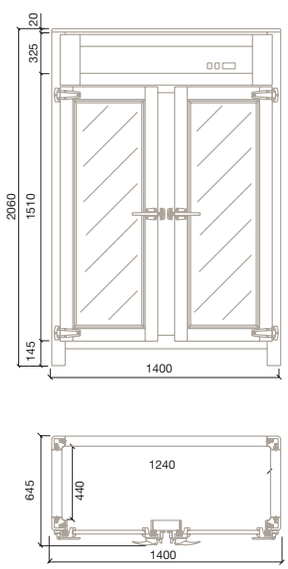
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Vinacoteca Baco y Summelier

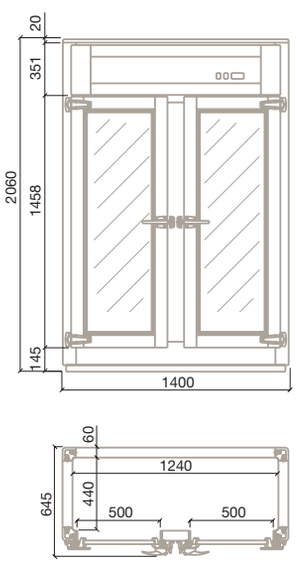
Baco and Summelier wine cellar · Cave à vin Baco et Summelier

Vinacoteca Baco 2 puertas madera Classic

Vinacoteca “Summelier” 2 puertas madera Classic



VINACOTECA “BACO” 2P
Capacidad 144 botellas



VINACOTECA
“SUMMELIER”
2P Madera

10

Armario expositor heladería

Exhibiting cupboard for ice-cream · Armoire d'exposition pour glaces

L03700

Características

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.
- Parrillas interiores de 530x450
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

Opcional

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

Technical Features

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 fixed shelved and one that can be moved at the door.
- Interior shelves of
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Wheels in all of the models.

Optional

- Gold decoration (when ordered).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (when ordered).
- Lock (when ordered).

Caractéristiques

- Structure en aluminium anodisé arrondie, avec décoration de série en Argent.
- Exposition à 4 côtes en verre.
- Organisation intérieure composée de 5 grilles fixes et 1 mobile avec porte.
- Grilles intérieures de 530x450
- Thermostat digital.
- Éclairage intérieure.
- Roulettes sur tous les modèles.

En option

- Décoration en or (sur commande).
- Possibilité de 1, 2 et 3 corps indépendants, depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre (sur commande).
- Serrure (sur commande).

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
L03700	**3.473**
L07703	**5.884**

Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (when ordered)
Décoration en or (sur commande)

Heladería		
MODELOS/MODELS/MODÈLES	**L03700**	**L07703**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	700	1320
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	650	650
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	1900	1900
Potencia **(W)** / Power / Puissance	650	1300
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	220/50	220/50
Volúmen cámara **(L)** / Capacity / Volume	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides / Nb faces de cristal	4	4
Nº de puertas / Nº doors / Nb de portes	1	2
Nº de estantes / Nº shelves / Nb d'étagères	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile 5 fixes + 1 raison	5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile 5+5 fixes + 1+1 raison
Compresor **(HP)** / Compressor / Compresseur	1/2	1/2 + 1/2
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Static Statique	Estática Static Statique
Temperatura **(35ºC)** / Temperature / Température	-15ºC / -24ºC	-15ºC / -24ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage dex eaux	Manual Manual Manuel	Manual Manual Manuel
Control / Control / Contrôle	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario expositor pastelería
Exhibiting cupboard for bakery · Armoire d'exposition pour pâtisseries

Características
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. LO3702 y LO7700).
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Humedad Hr. 40% a 60%

Opcional
- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- Bombones, temperatura +15ºC/+18ºC (Hr 40% - 60%)

Technical Features
- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701 with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. LO3702 and LO7700).
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Wheels in all of the models.
- Humidity Hr. 40% to 60%

Optional
- Gold decoration (when ordered).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (when ordered).
- Lock (when ordered).
- Chocolates, temperature 15ºC/18ºC (Hr 40% - 60%)

Caractéristiques
- Structure en aluminium anodisé arrondie, avec décoration de série en Argent.
- Exposition à 4 côtes en verre.
- Organisation intérieure composée de 5 étagères en cristal par porte, réglables en hauteur, sauf le Modèle LUI 3701 avec 6 étagères giratoires en verre.
- Étagères intérieures en verre de 530x450 mm (Mod. LO3702 et LO7700).
- Étagères giratoires de diamètre 460 mm (Mod. LO3701).
- Thermostat digital.
- Éclairage intérieure.
- Roulettes sur tous les modèles.
- Humidité Hr. 40% a 60%

En option
- Décoration en or (sur commande).
- Possibilité de 1, 2 et 3 corps indépendants, depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre (sur commande).
- Serrure (sur commande).
- Chocolats, température 15ºC/18ºC (Hr 40% - 60%)

LO3701

LO7700

Pastelería

MODELOS/MODELS/MODÈLES	LO3702	LO3701	LO7700
Largo (mm) / Wide / Longueur	700	700	1320
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	650	650	650
Alto (mm) / Height / Hauteur	1900	1900	1900
Potencia (W) / Power / Puissance	550	580	1100
Tensión-Frecuencia (V/Hz) / Power supply / Tension-Fréquence	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara (L) / Capacity / Volume	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides / Nb faces de cristal	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors / Nb de portes	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves / Nb d'étagères	5	6 giratorios	5+5
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Estática Static Statique	Estática Static Statique	Estática Static Statique
Temperatura (35ºC) / Temperature / Température	+2ºC / +10ºC	+2ºC / +10ºC	+2ºC / +10ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage dex eaux	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique
Control / Control / Contrôle	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
LO3702	2.942
LO3701	3.146
LO7700	5.148

Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (when ordered)
Décoration en or (sur commande)

Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)

Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost) · Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries (no-frost)

LO7703VNP

LO3500VNP

Características

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701VNP).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

Opcional

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

Technical Features

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701VNP).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Wheels in all of the models.

Optional

- Gold decoration (when ordered).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (when ordered).
- Lock (when ordered).

Caractéristiques

- Ce système de réfrigération permet l'insertion dans la même vitrine, tant de pâtisseries que de glaces, simplement en réglant la température du thermostat.
- Structure en aluminium anodisé arrondie, avec décoration de série en Argent.
- Exposition depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre.
- Organisation intérieure composée de 5 grilles par porte, réglables en hauteur, sauf le Modèle LUI 3701VNP avec 6 étagères pivotantes en verre.
- Étagères intérieures en grille chromée de 530x450 mm
- Étagères pivotantes de diamètre 460 mm (Mod. LO3701VNP).
- Thermostat numérique.
- Éclairage intérieur.
- Roulettes sur tous les modèles.

En option

- Décoration en or (sur commande).
- Possibilité de 1, 2 et 3 corps indépendants, depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre (sur commande).
- Serrure (sur commande).

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
LO3500VNP	**3.296**
LO3700VNP	**4.263**
LO3701VNP	**4.508**
LO7703VNP	**7.314**

Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (when ordered)
Décoration en or (sur commande)

Heladería-Pastelería (no-frost)

MODELOS/MODELS/MODÈLES	LO3500VNP	LO3700VNP	LO3701VNP	LO7703VNP
Largo (mm) / Wide / Longueur	700	700	700	1320
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	650	650	650	650
Alto (mm) / Height / Hauteur	1900	1900	1900	1900
Potencia (W) / Power / Puissance	750	900	930	1800
Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply / Tension-Fréquence	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara (L) / Capacity / Volume	420	420	420	420+420
Nº caras de cristal Nº glass sides / Nb faces de cristal	1	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors / Nb de portes	1	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves / Nb d'étagères	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	5/8	5/8	5/8	5/8+5/8
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Temperatura (35ºC) / Temperature / Température	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage dex eaux	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique
Control / Control / Contrôle	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)

Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost) · Armoire d'exposition pour glaces et pâtisseries (no-frost)

Características

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

Opcional

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

Technical Features

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height.
- Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm.
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Wheels in all of the models.

Optional

- Gold decoration (when ordered).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (when ordered).
- Lock (when ordered).

Caractéristiques

- Ce système de réfrigération permet l'insertion dans la même vitrine, tant de pâtisseries que de glaces, simplement en réglant la température du thermostat.
- Structure en aluminium anodisé arrondie, avec décoration de série en Argent.
- Exposition depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre.
- Organisation intérieure composée de 5 grilles par porte, réglables en hauteur.
- Étagères intérieures en grille chromée de 730x450 mm
- Thermostat numérique.
- Éclairage intérieur.
- Roulettes sur tous les modèles.

En option

- Décoration en or (sur commande).
- Possibilité de 1, 2 et 3 corps indépendants, depuis 1 jusqu'à 4 côtes en verre (sur commande).
- Serrure (sur commande).

L09324VNP

L09314VNP

Heladería-Pastelería Línea Maxi (no-frost)

MODELOS/MODELS/MODÈLES	L09311VNP	L09314VNP	L09324VNP
Largo (mm) / Wide / Longueur	900	900	1720
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	650	650	650
Alto (mm) / Height / Hauteur	1900	1900	1900
Potencia (W) / Power / Puissance	900	1200	2400
Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply / Tension-Fréquence	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara (L) / Capacity / Volume	600	600	600+600
Nº caras de cristal / Nº glass sides / Nb faces de cristal	1	4	4
Nº de puertas / Nº doors / Nb de portes	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves / Nb d'étagères	5	5	5+5
Compresor (HP) / Compressor / Compresseur	1	1	1+1
Condensación / Condensation / Condenseur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Evaporación / Evaporation / Evaporateur	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé	Ventilada Ventilated Ventilé
Temperatura (35ºC) / Temperature / Température	+5ºC / -20ºC	+5ºC / -20ºC	+5ºC / -20ºC
Desescarche / Defrost / Dégivrage dex eaux	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique	Automático Automatic Automatique
Control / Control / Contrôle	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant / Gaz réfrigérant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
L09311VNP	**4.168**
L09314VNP	**5.421**
L09324VNP	**9.330**

Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (when ordered)
Décoration en or (sur commande)

10

Hornos convección
Convestion ovens · Fours convection

Panel de mandos (Serie M)
Control panel (Series M)
Panneau de commandes (Série M)

C6E/GM
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1) / (6 Bacs GN 1/1)

C1021E/GM
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1) / (10 Bacs GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1) / (20 Bacs GN 1/1)

Sistema de Cocción
Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30ºC a 270ºC. Se puede cocer y asar, y especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30ºC a 270ºC.

Características (Serie M)

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Control electromecánico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraible para su limpieza.
- En los Modelos **C20E/GM** y **C2021E/GM**, estructura con carro extraíble de serie.
- Distancia entre bandejas 70 mm.
- Señalización anomalías: falta de encendido de quemadores (mod. Gas)

Technical Features (Series M)

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation. Left-hinged door.
- Internal lights.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Electric ovens with reinforced resistances.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **C20E/GM** and **C2021E/GM**, a series with removable trolley structure.
- Distance between trays, 70mm.
- Failure signals: burner ignition failure (Gas mod.)

Caractéristiques (Série M)

- Construction en acier inox AISI 304.
- Chambre avec des angles arrondis et une porte avec double verre tempéré, avec une isolation thermique maximale. Sens d'ouverture à gauche.
- Éclairage intérieur.
- Humidificateur automatique, avec possibilité d'utilisation manuelle.
- Brûleurs et ventilateurs en acier inox.
- Fours électriques avec des résistances blindées.
- Évacuation manuelle de la vapeur de la chambre de cuisson.
- Contrôle électromécanique de la température et du temps.
- Structure porte-plateaux fixe, amovible pour le nettoyage.
- Pour les modèles **C20E/GM** et **C2021E/GM**, structure avec chariot amovible de série.
- Distance entre des plateaux 70 mm
- Signalisation des anomalies: non allumage des brûleurs (mod. Gaz)

Opcional

- Doble sentido giro del ventilador
- Sonda corazón (Serie C)
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 457

Optional

- Double sense turn of ventilator
- Core probe (C series)
- Reversible door opening
- Trays or GN grills.
- See accessories page 457

En option

- Double sens a tourné du ventilateur
- Sonde coeur (Série C)
- Changement du sens d'ouverture.
- Bacs ou grilles GN.
- Voir page accessoires 457

Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series
Structure et voiture de série

Detalle: ventilador / estructura fija
Detail: ventilator / fixed structure
Détail : ventilateur/structure fixe

C20E/GM (Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)
(20 Bacs GN 1/1)

Hornos convección

MODELOS/MODELS/MODÈLES	C6EM	C6GM	C10EM	C10GM	C1021EM	C1021GM	C20EM*	C20GM*	C2021EM*	C2021GM*
Largo (mm) / Wide / Longueur	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto (mm) / Height / Hauteur	816	816	1082	1082	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas Électrique - Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz
Capacidad / Capacity / Capacité	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia (W) / Power / Puissance	9300	14000	15300	19000	21500	22000	30600	30000	43000	50000
Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply / Tension-Fréquence	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60
De serie / Of series / De série	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
C6EM	4.156
C6GM	4.919
C10EM	5.471
C10GM	6.628
C1021EM	7.772

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
C1021GM	9.232
C20EM*	13.056
C20GM*	15.365
C2021EM*	18.685
C2021GM*	20.215

Hornos mixtos directos (MX)

Direct combination ovens (MX) · Fours mixtes directs (MX)

N S

Panel de mandos (Serie N y S)
Control panel (Series N and S)
Panneau de commandes (Série N et S)

MX6E/G (Serie N)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1) / (6 Bacs GN 1/1)

MX1021E/G (Serie N)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1) / (10 Bacs GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1) / (20 Bacs GN 1/1)

Características (Serie N y S)

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Doble sentido giro del ventilador.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con sistema de inyección directo.
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraible para su limpieza.
- En los Modelos **MX20E/G** y **MX2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Distancia entre bandejas 70 mm, excepto en el modelo **MX623E** con distancia 60 mm.

Technical Features (Series N y S)

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lights.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Double sense turn of ventilator
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with direct injection system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MX20E/G** and **MX2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Distance between trays, 70 mm, except in model **MX623E** with a distance of 60 mm.

Caractéristiques (Série N y S)

- Construction en acier inox AISI 304.
- Chambre avec des angles arrondis et une porte avec double verre tempéré, avec une isolation thermique maximale. Sens d'ouverture à gauche.
- Éclairage intérieur.
- Humidificteur automatique, avec possibilité d'utilisation manuelle.
- Brûleurs et ventilateurs en acier inox.
- Double sens a tourné du ventilateur
- Fours électriques avec des résistances blindées.
- Générateur de la vapeur avec système d'injection direct.
- Évacuation manuelle de la vapeur de la chambre de cuisson.
- Système de refroidissement rapide de la chambre.
- Contrôle électronique de la température et du temps.
- Structure porte-bacs fixe, amovible pour le nettoyage.
- Pour les modèles **MX20E/G** et **MX2021E/G**, structure avec chariot amovible de série.
- Distance entre des bacs 70 mm, sauf modèle **MX623E** avec distance 60 mm.

Especificas Serie S:

- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción permanentes y 5 memorias temporales (recuerda el ultimo ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y en el interior y tostado en el exterior.

S Series Specifications:

- Core probe with electronic control.
- Reversible rotation of ventilator with two speed options.
- Operating failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of the ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, keeping it tender and moist inside and toasted on the outside.

Spécifique Série S:

- Sonde coeur à contrôle électronique.
- Double sens de rotation du ventilateur ave possibilité de régulation à deux vitesses.
- Signalisation des anomalies de fonctionnement (non allumage de brûleurs, porte ouverte, surchauffage thermique moto-ventilateur, sur la température de la chambre de cuisson et manque d'eau).
- Digital avec deux mémoires de cuisson permanentes et 5 mémoires temporaires (rappel le dernier cycle effectué).
- Cuisson avec sonde au coeur avec dispositif delta T: système de cuisson sensible, suivi d'un contrôle parallèle de la température au coeur du produit, en le maintenant tendre à l'intérieur et grillé à l'extérieur.

Opcional

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 457

Optional

- System of automatic washing.
- Reversible door openin
- Trays or GN grills.
- See accessories page 457

En option

- Système de lavage automatique.
- Changement du sens d'ouverture.
- Bacs ou grilles GN.
- Voir page accessoires 457

Hornos mixtos directos (MX)
Direct combination ovens (MX) · Fours mixtes directs (MX)

Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart
Série S : avec sonde coeur

Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series
Structure et voiture de série

MX20E/G (Serie N) (Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)
(20 Bacs GN 1/1)

Sistema de Cocción / System of Baking / Système de Cuisson:

Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30ºC a 270ºC. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30ºC a 270ºC.

Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120ºC (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50ºC a 99ºC, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vació y mariscos.

Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.
El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

Hornos mixtos directos

MODELOS/MODELS/MODÈLES	MX623E	MX6E	MX6G	MX10E	MX10G	MX1021E	MX1021G	MX20E*	MX20G*	MX2021E*	MX2021G*
Largo (mm) / Wide / Longueur	600	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo (mm) / Depth / Profondeur	600	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto (mm) / Height / Hauteur	645	816	816	1082	1082	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas Électrique - Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz
Capacidad / Capacity / Capacité	6 GN 2/3	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia (W) / Power / Puissance	5900	9300	14000	15300	19000	21500	22000	30600	30000	43000	50000
Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply / Tension-Fréquence	400/3N/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60
De serie / Of series / De série	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 2/3	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€	
	Serie N	Serie S
MX623E	3.687	4.136
MX6E	5.090	5.787
MX6G	6.144	6.497
MX10E	7.246	7.628

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€	
	Serie N	Serie S
MX10G	8.469	8.838
MX1021E	10.376	10.752
MX1021G	12.210	12.588

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€	
	Serie N	Serie S
MX20E*	15.520	15.881
MX20G*	18.448	18.938
MX2021E*	21.905	22.280
MX2021G*	24.166	24.550

10

Hornos mixtos con boiler (MXB)

Combination ovens with boiler (MXB) · Fours mixtes avec boiler (MXB)

MXB6E/G (Serie S)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1) / (6 Bacs GN 1/1)

MXB1021E/G (Serie S)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1) / (10 Bacs GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1) / (20 Bacs GN 1/1)

Características (Serie N y S)

- Generador del vapor con boiler de alto rendimiento.
- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con boiler
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraible para su limpieza.
- En los Modelos MXB20E/G y MXB2021E/G, estructura con carro extraíble de serie.
- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción y 5 memorias temporales (recuerda el ultimo ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y sabroso en el interior y tostado en el exterior.

Technical Features (Series N y S)

- Steam generator with high-performance boiler.
- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lighting.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with boiler system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models MXB20E/G and MXB2021E/G, a series with removable trolley structure.
- Core probe with electronic control.
- Reversible ventilator rotation with two speed options.
- Operation failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of ventilation motor, over heating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, ensuring it is tender and moist inside and toasted on the outside.

Caractéristiques (Série N y S)

- Générateur de la vapeur de boiler de haute performance.
- Construction en acier inox AISI 304.
- Chambre avec des angles arrondis et une porte avec double verre tempéré, avec une isolation thermique maximale. Sens d'ouverture à gauche.
- Éclairage intérieur.
- Humidificateur automatique, avec possibilité d'utilisation manuelle.
- Brûleurs et ventilateurs en acier inox.
- Fours électriques avec des résistances blindées.
- Générateur de vapeur avec système boiler.
- Évacuation manuelle de la vapeur de la chambre de cuisson.
- Système de refroidissement rapide de la chambre.
- Contrôle électronique de la température et du temps.
- Structure porte-bacs fixe, amovible pour le nettoyage.
- Pour les modèles MXB20E/G et MXB2021E/G, structure avec chariot à glissière de série.
- Sonde coeur avec contrôle électronique.
- Double sens de rotation du ventilateur avec possibilité de régulation à deux vitesses.
- Signalisation des anomalies de fonctionnement (non allumage de brûleurs, porte ouverte, surchauffage thermique moto-ventilateur, sur la température de la chambre de cuisson et manque d'eau).
- Digital avec deux mémoires de cuisson et 5 mémoires temporaires (rappel du dernier cycle effectué).
- Cuisson avec sonde au coeur avec dispositif delta T: système de cuisson douce et sensible, suivi d'un contrôle parallèle de la température au coeur du produit, en le maintenant tendre et savoureux à l'intérieur et grillé à l'extérieur.

Opcional

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 457

Optional

- System of automatic washing.
- Reversible door openin
- Trays or GN grills.
- See accessories page 457

En option

- Système de lavage automatique.
- Changement du sens d'ouverture.
- Bacs ou grilles GN.
- Voir page accessoires 457

Hornos mixtos con boiler (MXB)

Combination ovens with boiler (MXB) · Fours mixtes avec boiler (MXB)

Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart
Série S : avec sonde coeur

Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series
Structure et voiture de série

MXB2021E/G (Serie S) (Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)
(20 Bacs GN 1/1)
(40 Bandejas GN 1/1)
(40 Trays GN 1/1)
(40 Bacs GN 1/1)

Sistema de Cocción / System of Baking / Système de Cuisson:

Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30ºC a 270ºC. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30ºC a 270ºC.

Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120ºC (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50ºC a 99ºC, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vació y mariscos.

Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.
El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

Hornos mixtos con boiler

MODELOS/MODELS/MODÈLES	MXB6ES	MXB6GS	MXB10ES	MXB10GS	MXB1021ES	MXB1021GS	MXB20ES*	MXB20GS*	MXB2021ES*	MXB2021GS*
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	816	816	1082	1092	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas Électrique - Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz	Eléctrico Electrical Électrique	Gas Gas Gaz
Capacidad / Capacity / Capacité	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia **(W)** / Power / Puissance	12300	14000	18300	19000	24500	22000	40600	30000	51000	50000
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** Power supply / Tension-Fréquence	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60
De serie / Of series / De série	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
MXB6ES	**7.102**
MXB6GS	**8.496**
MXB10ES	**9.390**
MXB10GS	**10.626**

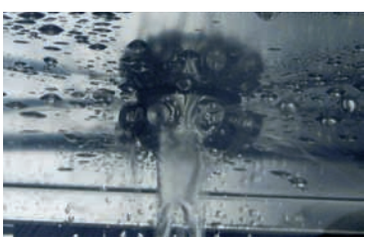
MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
MXB1021ES	**12.599**
MXB1021GS	**14.493**
MXB20ES*	**17.880**
MXB20GS*	**21.028**

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
MXB2021ES*	**24.447**
MXB2021GS*	**26.782**

ESTRUCTURA CON CARRO (DE SERIE)
STRUCTURE AND RACK AS STANDAR
STRUCTURE AVEC VOITURE (DE SÉRIE)
HORNO 20 GN 1/1 / TRAY 20 GN 1/1 / Bacs 20 GN 1/1
HORNO 20 GN 2/1 / TRAY 20 GN 2/1 / Bacs 20 GN 2/1

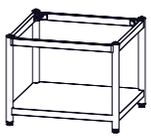
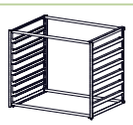
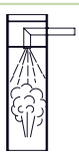
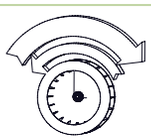
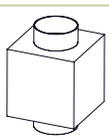
ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO (OPCIONAL)
REMOVABLE STRUCTURE + RACK (OPTIONAL)
STRUCTURE EST EXTRAITE + ROUE (EN OPTION)

SOPORTE HORNO + ESTRUCTURA PORTA BANDEJAS (OPCIONAL)
OVEN SUPPORT + TRAY STRUCTURE (OPTIONAL)
SUPPORT FOUR STRUCTURE PORTE DES Bacs (EN OPTION)



SISTEMA LAVADO AUTOMÁTICO
WASHED SYSTEM AUTOMATIC
SYSTÈME LAVÉ AUTOMATIQUE
(Se debe pedir junto al horno,
no es posible instalarlo con posterioridad)
(One is due to ask next to the furnace,
is not possible to install it later)
(Il doit être demandé avec le four,
il n'est pas possible de l'installer postérieurement)

Hornos mixtos con boiler

MODELOS MODELS MODÈLES	DESCRIPCIÓN	6 GN 2/3	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Sistema lavado automático Washed system automatic Système lavé automatique	-	661 €	712 €	763 €	814 €	814 €
	Filtro antigrasas Filter antigreasy Filtre antimatières	135 €	155 €	207 €	259 €	415 €	518 €
	Soporte horno Support oven Support four	533 €	703 €	746 €	959 €	-	-
	Estructura soporte Structure has supported Structure supporte	-	352 €	394 €	501 €	-	-
	Estructura extraible Removable structure Structure est extraite	-	522 €	586 €	746 €	De serie	De serie
	Carro Rack Roue	-	959 €	1.172 €	1.172 €	-	-
	Estructura con carro Structure with rack Structure avec roue	-	-	-	-	De serie	De serie
	Ducha lavado Ducha lavado Douche lavé	259 €	259 €	259 €	259 €	259 €	259 €
	Abatidor de vapor	509 €	509 €	509 €	509 €	509 €	509 €
	Doble sentido giro Convección Serie N) (Hornos mixtos directos y Builer de serie)	-	407 €	407 €	458 €	509 €	509 €
	Chimenea (Gas) Chimney (Gas) Cheminée (Gaz)	-	207 €	207 €	259 €	259 €	290 €
	Cambio apertura puerta (derecha) Change opening door (right) Modification ouverture porte (droite)	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar

10

Envasadora al vacío

Vacuum packaging system · Machine à emballer sous vide

El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos (frescos, semielaborados o cocinados), mediante la extracción del aire del recipiente (bolsa o recipiente green-vac), permite que estos alimentos mantengan una mejor calidad y mejore considerablemente la conservación del producto.

Ventajas del envasado al vacío:

- Retrasar el desarrollo de la proliferación bacteriana.
- Aumentar el periodo de conservación de los alimentos.
- Rentabilizar horas de trabajo del personal, optimizando el tiempo.
- Reducir costes de materia prima, optimizando compras.
- Cocción al vacío.

Características

- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Cuba interior de acero inox AISI 304 de 3 mm de espesor en los modelos de sobremesa, modelos de carro 4 mm de espesor.
- Tapa robusta de metacrilato transparente, con bisagras de aluminio y pistón neumático interior, excepto modelo VACT286A.
- Placa de polietileno apto para uso alimentario, permite optimizar el vacío, excepto modelo VACT286A.
- Bomba de vacío de alta fiabilidad BUSCH, excepto modelo VACT286A.
- Atmósfera progresiva de serie, permite que la entrada de aire en la cámara se realice de forma gradual.
- Gas inerte de serie, excepto en el modelo VACT286A.
- Sistema de vacío en contenedores preinstalado (en modelos con panel de sensor).
- Panel de mandos digital.
- Soldadura neumática, excepto en los mod. VACT286A, VACT100AB y VACS100AB con soldadura de membrana.
- Doble soldadura con tiempo de enfriamiento.
- Visor de nivel de aceite.

Opcional

- Accesorio green vac (vacío en contenedores).
- Bajo pedido envasadoras VAC6040BB, VAC6063BB a 230V/50-60Hz.
- Tapa mayor altura (150 mm) modelo VAT286A.

The vacuum packer is a food storage system for fresh, semi-prepared or cooked food, whereby air is extracted from the bag or green-vac container. This allows the food to maintain a higher quality and significantly improves product storage.

Advantages of vacuum-packing:

- Slows down proliferation of bacteria.
- Increases food storage time.
- Reduces staff working, optimising time savings.
- Reduces raw material costs, optimising purchases.
- Cooking under vacuum.

Technical Features

- Stainless steel body in AISI 304.
- Interior stainless steel cube in AISI 304, 3 mm thick for table-top models and 4 mm thick for trolley models.
- Robust lid in transparent methacrylate, with aluminium hinges and internal pneumatic piston, except in model VACT286A.
- Polyethylene plate suitable for food use, allows optimisation of chamber space, except in model VACT286A.
- Highly reliable BUSCH vacuum pump, except in model VACT286A.
- Soft air as standard allows air to enter the chamber gradually.
- Input and output of inert gas as standard, except in model VACT286A.
- Vacuum system preinstalled in containers (in models with sensor panel).
- Digital control panel.
- Pneumatic weld, except in mod. VACT286A, VACT100AB and VACS100AB with membrane weld.
- Double sealing with cooling time.
- Oil level display.

Optional

- Green vac accessories (vacuum containers).
- VAC6040BB, VAC6063BB packing machines at 230V/50-60Hz to order.
- Cover greater height (150 mm) model VAT286A.

L'emballage sous vide est un système de conservation des aliments (frais, semi-finis ou cuisinés), par l'extraction de l'air du récipient (sac en platique ou récipient green-vac), qui permet aux aliments de maintenir une meilleure qualité et d'améliorer considérablement leur conservation.

Avantages de l'emballage sous vide:

- Retarder le développement de la prolifération bactérienne.
- Augmenter la période conservation des aliments.
- Rentabiliser les heures de travail du personnel, en optimisant le temps.
- Réduire les coûts de matière première, en optimisant les achats.
- Cuisson sous vide.

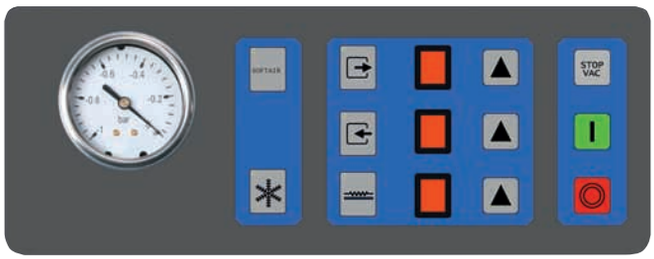
Caractéristiques

- Carrosserie en acier inox AISI 304.
- Cuve intérieure en acier inox AISI 304 de 3 mm d'épaisseur dans les modèles de table, modèles de chariot 4 mm d'épaisseur.
- Couvercle robuste de méthacrylate transparent, avec des charnières aluminium et piston pneumatique intérieur, excepté dans le modèle VACT286A.
- Place en polyéthylène appropriée pour l'utilisation alimentaire, permettant d'optimiser le vide, excepté dans le modèle VACT286A.
- Pompe à vide haute fiabilité BUSCH, excepté dans le modèle VACT286A.
- Atmosphère progressive de série, permettant que l'entrée d'air dans la chambre soit effectuée progressivement.
- Gaz inerte de série, excepté dans le modèle VACT286A.
- Système au vide preinstallé dans des containers (dans des modèles avec panneau de capteur).
- Panneau de commandes digital.
- Soudure pneumatique, excepté dans les mod. VACT286A, VACT100AB et VACS100AB avec soudure de membrane.
- Double soudure à temps de refroidissement.
- Viseur de niveau d'huile.

En option

- Accessoire green-vac (vide dans des containers).
- Sur commande machines à emballer VAC6040BB, VAC6063BB à 230V/50-60Hz.
- Couverture une plus grande hauteur (150 mm) modèle VAT286A.

PANEL MANDOS TIEMPO / TIME CONTROL PANEL / PANNEAU DE COMMANDES TEMPS



Características

- Regulación del tiempo de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación del tiempo gas inerte*
- Función atmósfera progresiva
- Stop vacio

* Excepto modelo VACT286A, VACT4310A.

Technical Features

- Evacuation time control
- Sealing time control
- Inert gas time control*
- Soft air function
- Vacuum stop button

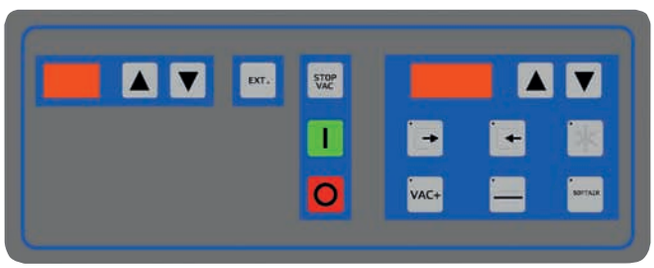
* Except model VACT286A, VACT4310A.

Caractéristiques

- Contrôle du temps de vide
- Contrôle du temps de soudure
- Contrôle du temps gaz inerte*
- Fonction atmosphérique progressive
- Stop vide

* Excepté modèle VACT286A, VACT4310A.

PANEL MANDOS SENSOR / CONTROL PANEL SENSOR / PANNEAU DE COMMANDES SENSOR



Características

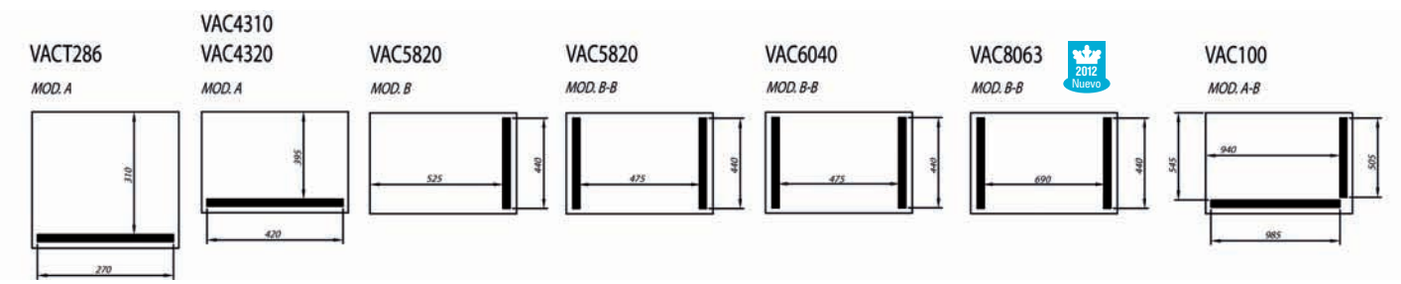
- Posibilidad de memorización de 99 programas
- Regulación porcentual de vacío
- Tiempo adicional de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación porcentual del gas
- Función atmósfera progresiva
- Función vacío exterior
- Stop vacío

Technical Features

- Capable of memorising 99 programmes
- Vacuum percentage control
- Additional evacuation time
- Sealing time control
- Gas percentage control
- Soft air function
- External vacuum function
- Vacuum stop button

Caractéristiques

- Possibilité de mémorisation de 99 programmes
- Contrôle en pourcentage de vide
- Temps supplémentaire de vide
- Contrôle du temps de soudure
- Contrôle en pourcentage du gaz
- Fonction atmosphérique progressive
- Fonction vide extérieur
- Stop vide

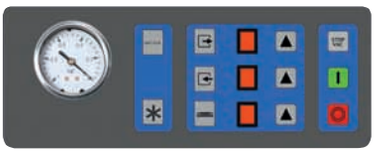


10

Envasadora al vacío

Vacuum packaging system · Machine à emballer sous vide

Vacío por tiempo / Emptiness by time / Vide par temps : T



VACT 4310A
VACT 4320A

VACT 5820 B

MODELOS MODELS MODÈLES	€
VACT286A	2.034
VACT4310A	3.131
VACT4320A	3.434
VACT5820B	4.056
VACT5820BB	4.349
VACT9620BB	5.867
VACT6040BB	5.969
VACT8063BB	8.173
VACT100AB	10.340

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Accesorios / Accessories / Accessoires GREEN-VAC	121

Envasadoras al vacío por tiempo

MODELOS/MODELS/MODÈLES	VACT286A	VACT4310A	VACT4320A	VACT5820B	VACT5820BB	VACT96 20BB	VACT6040BB	VACT8063BB	VACT100AB
Largo exterior **(mm)** / Wide outside / Longueur extérieur	350	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior **(mm)** / Depth outside / Profondeur extérieur	450	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior **(mm)** / Height outside / Hauteur extérieur	350	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior **(mm)** / Wide inside / Longueur intérieur	280	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior **(mm)** / Depth inside / Profondeur intérieur	355	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior **(mm)** / Height inside / Hauteur intérieur	90	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia **(W)** / Power / Puissance	250	550	750	750	750	750	1100	1500	2200
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230	400/3N/50-60 230/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60
Capacidad bomba **(m^3)** / Capacity pump / Capacité bombe	6	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	270	420	420	440	440+440	440+440	440+440	440+440	985+505

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Envasadora al vacío
Vacuum packaging system · Machine à emballer sous vide

Vacío por sensor / Emptiness by sensor / Vide par capteur : S

VACS 5820 BB

VACS 6040BB

MODELOS MODELS MODÈLES	€
VACS4310A	**3.380**
VACS4320A	**3.683**
VACS5820B	**4.305**
VACS5820BB	**4.598**
VACS9620BB	**6.117**
VACS6040BB	**6.218**
VACS8063BB	**8.422**
VACS100AB	**10.589**

OPCIONAL / OPTIONAL / EN OPTION	€
Accesorios / Accessories / Accessoires GREEN-VAC	**121**

Envasadoras al vacío por sensor

MODELOS/MODELS/MODÈLES	VACS4310A	VACS4320A	VACS5820B	VACS5820BB	VACS9620BB	VACS6040BB	VACS8063BB	VACS100AB
Largo exterior **(mm)** / Wide outside / Longueur extérieur	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior **(mm)** / Depth outside / Profondeur extérieur	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior **(mm)** / Height outside / Hauteur extérieur	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior **(mm)** / Wide inside / Longueur intérieur	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior **(mm)** / Depth inside / Profondeur intérieur	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior **(mm)** / Height inside / Hauteur intérieur	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia **(W)** / Power / Puissance	100	550	750	750	750	750	1500	1500
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230	400/3N/50-60 230/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60
Capacidad bomba **(m^3)** / Capacity pump / Capacité bombe	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	420	420	440	440+440	440 X 440	440+440	440+440	985+505

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

10

Plancha a gas

Gas griddles · Plaque à gaz

PG 60 S SNACK

PG 75 ECONÓMICA

PG 80 CD

Características

SERIE ECONÓMICA (E):

- Estructura en acero inoxidable
- Encimera de acero laminado de 6 mm de espesor
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo
- Toma de gas por el lateral izquierdo
- Pies regulables en altura.

SERIE SNACK (S) y CROMO DURO (CD):

- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas
- **Serie Snack (S)** con encimera en acero laminado de 12 mm de espesor, excepto el modelo PG100S de 15 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa
- **Serie Cromo duro (CD)** con encimera en cromo duro de 20 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa
- Encendido con piezo eléctrico
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo **(serie Snack)** y válvula de gas termostática con regulación de 100ºC a 300ºC **(serie Cromo duro)**
- Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas.
- Pies regulables en altura.

Technical Features

ECONOMIC SERIES (E):

- Stainless steel structure
- Laminated steel counter with thickness of 6 mm
- Burner in the form of horseshoe with double exit of flame, obtaining a uniform temperature in all the board
- Picker of fat prepared in the frontal, easy extraction to its cleaning
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum
- Lateral gas taking by the left one
- Adjustable-height feet

SNACK SERIES (S) and HARD CHROME (CD) SERIES:

- Stainless steel structure with cleared edges
- **Series Snack (S)** with steel worktop laminated of 12 mm of thickness, except model PG100S of 15 mm of thickness, with peto peripheral of stainless steel welded to the board hermetically
- **Series hard Chromium (CD)** with hard chromium worktop of 20 mm of thickness, with peto peripheral of stainless steel welded to the board hermetically
- Electrical ignition with piezo
- Burner in the form of horseshoe with double exit of flame, obtaining a uniform temperature in all the board
- Picker of fat prepared in the frontal, easy extraction to its cleaning
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum **(Snack series)** and thermostatic gas valve with regulation of 100ºC to 300ºC **(series hard Chromium)**
- Gas entrance by the right back part, releasing the lateral ones of external connections.
- Adjustable-height feet

Caractéristiques

SÉRIE ÉCONOMIQUE (E) :

- Structure en acier inoxydable
- Plaque supérieure en acier laminé de 6 mm d'épaisseur
- Brûleur sous forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, obtenant une température uniforme dans toute la plaque
- Ramasseur de matière grasse disposé dans le frontal, d'extraction facile pour sa propreté
- Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximale et minimale
- Prise de gaz par ce qui est latéral gauche
- Pieds réglables en hauteur

SÉRIE SNACK (S) ET CHROME DUR (CD) :

- Structure en acier inoxydable avec des bords arrondis
- **Série Snacks (S)** avec couverture en acier laminage de 12 mm d'épaisseur, sauf le modèle PG100S de 15 mm d'épaisseur, avec plastron périmétral d'acier inoxydable soudé hermétiquement à la plaque
- **Série Chrome dur (CD)** avec couverture en chrome dur de de 20 mm d'épaisseur, avec plastron périmétral d'acier inoxydable soudé hermétiquement à la plaque
- Allumage avec piezo électrique
- Brûleur sous forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, obtenant une température uniforme dans toute la plaque
- Ramasseur de matière grasse disposé dans le frontal, d'extraction facile pour sa propreté
- Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximale et minimale **(série Snacks)** et valve de gaz termostatica avec règlement de 100ºC à 300ºC **(série Chrome dur)**
- Entrée de gaz par la partie arrière droite, libérant ce qui est latéraux de connexions externes.
- Pieds réglables en hauteur.

Plancha a gas

MODELOS/MODELS/MODÈLES	PG50	PG75	PG100	PG60S	PG80S	PG100S	PG60CD	PG80CD	PG100CD
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	510	760	1010	600	800	1000	600	800	1000
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	430	430	430	450	450	450	450	450	450
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	200	200	200	200	200	200	210	210	210
(Kcal/h)	3900	6700	10050	7000	10584	12852	7000	10584	12852
Potencia **(W)** / Power / Puissance	4500	7700	11700	8100	12300	14900	8100	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners / Nb brûleurs	1	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves / Nb valves	1	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil **(mm)** / Surface / Surface utile	500 x 400	750 x 400	1000 x 400	600 x 400	800 x 400	1000 x 400	600 x 400	800 x 400	1000 x 400

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
PG 50 Economica	364
PG 75 Economica	452
PG 100 Economica	584
PG 60 S Snack	617
PG 80 S Snack	758
PG 100 S Snack	890
PG 60 D Cromo duro	1.078
PG 80 D Cromo duro	1.340
PG 100 D Cromo duro	1.505

PE 60 S SNACK

PE 50 ECONÓMICA

PE 80 CD Cromo Duro

Características

SERIE ECONÓMICA (E):
- Estructura en acero inoxidable
- Encimera de acero laminado de 6 mm de espesor
- Resistencias en acero inoxidable
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza
- Mandos con posibilidad de regulación de la temperatura a través de termostato de 100ºC a 300ºC
- Pies regulables en altura.

SERIE SNACK (S) y CROMO DURO (CD):
- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas
- **Serie Snack (S)** con placa en acero laminado de 12 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa
- **Serie Cromo duro (CD)** con placa en cromo duro de 20 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa
- Resistencias en acero inoxidable
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza
- Mandos con posibilidad de regulación de la temperatura a través de termostato de 100ºC a 300ºC
- Pies regulables en altura.

Technical Features

ECONOMIC SERIES (E):
- Stainless steel structure
- Laminated steel counter with thickness of 6 mm
- Stainless steel resistance
- Picker of fat prepared in the frontal, easy extraction to its cleaning
- Controls with possibility of regulation of the temperature through thermostat of 100ºC to 300ºC
- Adjustable-height feet

SNACK SERIES (S) and HARD CHROME (CD) SERIES:
- Stainless steel structure with cleared edges
- **Series Snack (S)** with steel worktop laminated of 12 mm of thickness, with peto peripheral of stainless steel welded to the board hermetically
- **Series hard Chromium (CD)** with hard chromium worktop of 20 mm of thickness, with peto peripheral of stainless steel welded to the board hermetically
- Stainless steel resistance
- Picker of fat prepared in the frontal, easy extraction to its cleaning
- Controls with possibility of regulation of the temperature through thermostat of 100ºC to 300ºC
- Adjustable-height feet

Caractéristiques

SÉRIE ÉCONOMIQUE (E) :
- Structure en acier inoxydable
- Plaque supérieure en acier laminé de 6 mm d'épaisseur
- Résistances en acier inoxydable
- Ramasseur de matière grasse disposé dans le frontal, d'extraction facile pour sa propreté
- Commandes avec possibilité de règlement de la température à travers thermostat de 100ºC à 300ºC
- Pieds réglables en hauteur

SÉRIE SNACK (S) ET CHROME DUR (CD) :
- Structure en acier inoxydable avec des bords arrondis
- **Série Snacks (S)** avec couverture en acier laminage de 12 mm d'épaisseur, avec plastron périmétral d'acier inoxydable soudé hermétiquement à la plaque
- **Série Chrome dur (CD)** avec couverture en chrome dur de de 20 mm d'épaisseur, avec plastron périmétral d'acier inoxydable soudé hermétiquement à la plaque
- Résistances en acier inoxydable
- Ramasseur de matière grasse disposé dans le frontal, d'extraction facile pour sa propreté
- Commandes avec possibilité de règlement de la température à travers thermostat de 100ºC à 300ºC
- Pieds réglables en hauteur

Plancha eléctrica

MODELOS/MODELS/MODÈLES	PE50	PE75	PE60S	PE80S	PE60CD	PE80CD
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	510	760	600	800	600	800
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	430	430	450	450	450	450
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	200	200	200	200	210	210
Potencia **(W)** / Power / Puissance	2600	3900	3900	5200	3900	5200
Tensión **(V)** / Voltage / Tension	230	230	230	230	230	230
Nº Resistencias / Nº resistance / Nb résistances	2	3	3	4	3	4
Nº Mandos / Nº of controls / Nb commandes	1	2	2	2	2	2
Superficie útil **(mm)** / Surface / Surface utile	500 x 400	750 x 400	600 x 400	800 x 400	600 x 400	800 x 400

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
PE 50 Economica	**422**
PE 75 Economica	**513**
PE 60 S Snack	**679**
PE 80 S Snack	**789**
PE 60 CD Cromo duro	**1.125**
PE 80 CD Cromo duro	**1.355**

10

Grill eléctrico

Electrical grill · Gril électrique

GR 42

GR 82

Características

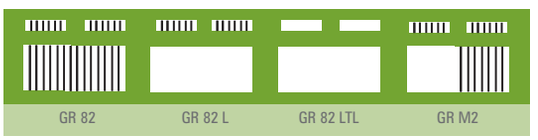
- Estructura en acero inoxidable
- Placa acanaladas o lisas de hierro fundido
- Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas
- Termostato independiente regulable hasta 250°C
- Termostato de seguridad
- Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada
- Recogedor grasas frontal

Technical Features

- Stainless steel body
- Flat or grooved iron plates
- All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth
- Adjustable thermostat at 250°C
- Safety thermostat
- Pilot light which turns off when reaching the desired temperature
- Frontal greases collector

Caractéristiques

- Structure en acier inoxydable
- Plaques rainurées ou lisses en fer fondu
- Toutes les plaques supérieures sont rainurées, excepté les modèles "TL" qui sont plats
- Thermostat indépendant réglable jusqu'à 250°C
- Thermostat de sécurité
- Signaleur lumineux, qui s'éteint quand la plaque a atteint la température souhaitée
- Ramasseur de matières grasses frontal



MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
GR 42	383
GR 41 L	383
GR 41 LTL	383
GR 61	445
GR 61L	445
GR 61LTL	445

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
GR 82	649
GR 82 L	649
GR 82 LTL	649
GR M2	649

Grill eléctrico										
MODELOS/MODELS/MODÈLES	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR61	GR61L	GR61LTL	GR82	GR82L	GR82LTL	GRM2
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	400	400	400	510	510	510	690	690	690	690
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Potencia **(W)** / Power / Puissance	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Superficie placa inferior **(LXP)** / Surface low plate / Surface plaque inférieur	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Temperatura **(°C)** / Temperature / Température	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Tostador eléctrico
Electric toaster · Grille-pain électrique

T12

T6

T6E CT

Características

SERIE (E):
- Estructura en acero inoxidable
- Temporizador regulable 15 minutos, excepto en los modelos T6EST y T12EST
- Los modelos sin temporizador, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias
- Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico
- Cajón recogemigas

SERIE (T6 y T12):
- Estructura en acero inoxidable
- Temporizador regulable 15 minutos
- Interruptores independientes para cada nivel de resistencias
- Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico
- Cajón recogemigas

Technical Features

SERIE (E):
- Stainless steel body
- Adjustable time setting up to 15 minutes, except the model T6EST and T12EST
- Models without time setting, have independant switches for each heater zone
- Two heater elements for each zone, quarz recovered
- Crumbs drawer

SERIE (T6 and T12):
- Stainless steel body
- Adjustable time setting up to 15 minutes
- Independant switches for each heater zone
- Three heater elements for each zone, quarz recovered
- Crumbs drawer

Caractéristiques

SERIE (E):
- Structure en acier inoxydable
- Temporisateur réglable 15 minutes, excepté dans les modèles T6EST et T12EST
- Les modèles sans temporisateur comptent des interrupteurs indépendants pour chaque niveau de résistances
- Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz de matériel atoxique
- Tiroir ramasse-miettes

SERIE (T6 et T12):
- Structure en acier inoxydable
- Temporisateur réglable 15 minutes
- Interrupteurs indépendants pour chaque niveau de résistances
- Trois résistances par niveau, protégées par tube en quartz de matériel atoxique
- Tiroir ramasse-miettes

Tostador eléctrico

MODELOS/MODELS/MODÈLES	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	480	480	480	480	525	525
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	260	260	260	260	305	305
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	240	370	240	370	305	405
Potencia **(W)** / Power / Puissance	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50	230/50	230/50	230/50	230/ 50-60	230/ 50-60
Nº Resistencia / Nº of heater elemens / Nb résistance	4	6	4	6	6	9
Temporizador / Timer / Temporisateur	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
N° Interruptores / N° of switches / Nb d'interrupteurs	2	3	0	1	2	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
T6E ST (sin temporizador/without timer/sans temporisateur)	**173**
T12E ST (sin temporizador/without timer/sans temporisateur)	**218**
T6E CT (temporizador/with timer/temporisateur)	**184**
T12E CT (temporizador/with timer/temporisateur)	**230**
T6 (temporizador/with timer/temporisateur)	**255**
T12 (temporizador/with timer/temporisateur)	**334**

Tostador de túnel eléctrico

Electric tunnel toaster · Grille-pain à tunnel électrique

2012 Nuevo **TTH3000**

2012 Nuevo **TTV2400**

Características

- Estructura en acero inoxidable
- Modelo TTH3000, apto para tostar, gratinar o calentar
- Modelo TTV2400, apto para tostar
- Resistencias blindadas
- Selector cuatro posiciones
- Regulador velocidad cinta
- Cajón recogemigas

Technical Features

- Stainless steel body
- Model TTH3000 for toasting, browning and heating
- Model TTV2400 for toasting
- Recovered heater elements on model
- Selector four positions
- Adjustable speed of the band
- Crumbs drawer

Caractéristiques

- Structure en acier inoxydable
- Modèle TTH3000, approprié pour griller, gratiner ou réchauffer
- Modèle TTV2400, approprié pour gratiner
- Résistances blindées modèle
- Sélecteur quatre positions
- Régulateur vitesse de tapis
- Tiroir ramasse-miettes

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
TTH3000	**1.063**
TTV2400	**1.077**

Tostador de túnel eléctrico		
MODELOS/MODELS/MODÈLES	**TTH3000**	**TTV2400**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	750	480
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	420	510
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	250	410
Potencia **(W)** / Power / Puissance	1500+1500	1200+1200
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencias / Nº of heater elemens / Nb Résistances	2	2
Ancho de cinta **(mm)** / Wide of band / Je élargis de ruban	220	280
Altura entrada alimnetos **(mm)** / Height of openinig / Hauteur entrée aliments	80	80

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Freidora eléctrica
Electrical fryer · Friteuse électrique

FR 6L

FR 66L

FR 8L G

FR 1010L G

Características

- Estructura en acero inoxidable
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba
- En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado
- Grifo de media pulgada de paso total
- Termostato regulable hasta 195°C
- Termostato de seguridad en todos los modelos

Technical Features

- Stainless steel body
- Heater covered by stainless steel
- Lift out control panel for easy cleaning
- Models with tap are equiped with slanting tank for easy empty
- Tap 1/2"
- Adjustable thermostat at 195°C
- Safety thermostat in all models

Caractéristiques

- Structure en acier inoxydable
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Tête démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Pour les modèles avec robinet, cuvette avec fonds inclinée pour un vidage parfait
- Robinet d'un demi pouce de pas total
- Thermostat réglable jusqu'à 195°C
- Thermostat de sécurité dans tous les modèles

Freidora eléctrica

MODELOS/MODELS/MODÈLES	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia **(W)** / Power / Puissance	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad (Aceite) / Capacity (Oil) / Capacité (Huile)	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap / Robinet	NO	NO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cesta **(mm)** (LxPxH) / Basket / Panier	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket / Nb paniers	1	2	1	2	1	2	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice / Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

MODELOS MODELS MODÈLES	€
FR 6L	263
FR 66L	470
FR 8L G	351
FR 88L G	666
FR 10L G	442
FR 1010L G	824
FR 10L GT	506
FR 1010L GT	973

10

Termo de leche

Milk urns · Termo de lait

TL 6

TL 66

Características

- Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té. etc
- Totalmente construido en acero inox AISI 304, interior y exterior
- Deposito en acero inox desmontable mediante rosca
- Termostato autorregulable
- Interruptor luminoso puesta en marcha
- Grifo regulable en dos posiciones

Opcional:

- Sujección tapa para uso como termo de chocolate

Technical Features

- Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consomme, tea. etc
- Totally constructed in steel inox AISI 304, interior and outside
- Deposit in detachable steel inox by means of spiral
- Self-regulatory thermostat
- Beginning luminous switch
- Adjustable faucet in two positions

Optional:

- Attachment covers for use like chocolate thermus

Caractéristiques

- Réchauffeur au bain-marie, idéal pour lait, café, consommé, thé. etc.
- Totalement construit en acier inox AISI 304, intérieur et extérieur
- Réservoir en acier inox détachable par spirale
- Thermostat autoréglable
- Interrupteur lumineux mise en marche
- Robinet réglable dans deux positions

En option:

- Couverture soumise pour utilisation comme termo de chocolat

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
TL 6	**448**
TL 66	**852**

Termo de leche		
MODELOS/MODELS/MODÈLES	**TL 6**	**TL 66**
Largo **(mm)** / Wide / Longueur	265	525
Fondo **(mm)** / Depth / Profondeur	265	265
Alto **(mm)** / Height / Hauteur	525	525
Potencia **(W)** / Power / Puissance	1500	1500 +1500
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	220-230/50	220-230/50
Capacidad **(L)** / Capacity / Capacité	6	6+6

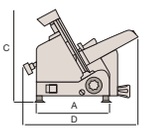
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice
Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

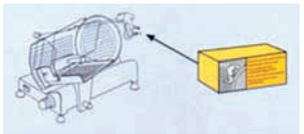
Cortadora de fiambre

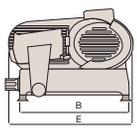
Sharpening slicers · Machine à trancher la charcuterie

C 220 S / C 250 S

C 220 ACEV / C 250 ACEV







Afilador desmontable en los modelos ACEV
Removable sharpener in models ACEV
Rémouleur détachable dans les modèles ACEV

CV300SPF

C 300 S

MODELOS / MODELS / MODÈLES	€
C 220 S	450
C 250 S	500
C 275 S	539
C 300 S	802
C 350 S	1.197
C 220 ACEV	552
C 250 ACEV	605
C 300 ACEV	934
C 350 ACEV	1.276

Características

- Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo C 275 S en aluminio lacado
- Avance del producto por gravedad
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa
- Cuchilla cóncava
- Espesor máximo de corte 14 - 17 mm
- Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV"
- Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Fácil limpieza de todos sus componentes

Technical Features

- Structure and components of anodized aluminium oxidation protected, except model C 275 S in laquered aluminium
- Professional ventilated motor
- Curved slicer
- 14 - 17 mm density or cut
- Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV"
- Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage.
- Easy cleaning of all components

Caractéristiques

- Structure et composants en aluminium anodisé, protégés contre l'oxydation, sauf le modèle C 275 S en aluminium laqué
- Avancer du produit par gravité
- Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie
- Lame concave
- Épaisseur maximale de coupe 14 - 17 mm
- Rémouleur fixe dans la gamme "S" et démontable dans la gamme "ACEV"
- Interrupteur marche-arrêt avec un relais qui ne permet pas, en cas de coupure de courant, le fonctionnement de la machine sans reprogrammation
- Nettoyage facile de tous ses composants

Cortadora de fiambre

MODELOS/MODELS/MODÈLES	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S C 350 ACEV
Dimensión A **(mm)** / Dimension A / Dimension A	260	260	263	315	380
Dimensión B **(mm)** / Dimension B / Dimension B	400	400	415	455	535
Dimensión C **(mm)** / Dimension C / Dimension C	355	365	375	420	480
Dimensión D **(mm)** / Dimension D / Dimension D	400	410	410	480	515
Dimensión E **(mm)** / Dimension E / Dimension E	425	475	505	570	680
Potencia **(W)** / Power / Puissance	170	190	190	250	400
Tensión-Frecuencia **(V/Hz)** / Power supply / Tension-Fréquence	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Diámetro cuchilla **(mm)** / Diameter slicer / Diamètre lame	220	250	275	300	350
Capacidad de corte **(mm)** / Cut capacity / Capacité de coupe	210x155/125	210x175/145	230x190/170	245x220/185	290x255/225

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice Caractéristiques techniques et constructives soumises à variation sans préavis.

Impresión: Gave, artes gráficas s.l.
Enero de 2012