



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL

FRÍO COMERCIAL
HELADERÍA-PASTELERÍA
HOSTELERÍA

CATÁLOGO 2009

LÍNEAS DE PRODUCTOS EUROFRED



DELEGACIONES

Alicante	Tel. 96 544 73 81	Fax 96 544 58 44
Asturias	Tel. 98 526 36 98	Fax 98 526 14 08
Baleares	Tel. 971 20 50 12	Fax 971 20 46 84
Barcelona	Tel. 93 327 07 70	Fax 93 419 61 36
Las Palmas	Tel. 928 70 65 30	Fax 928 13 17 38
Lisboa	Tel. 21 994 78 10	Fax 21 994 78 19
Londres	Tel. 0208 327 0671	Fax 0208 953 8546
	Tel. 0208 731 3450	Fax 0208 731 3451
Madrid	Tel. 91 696 93 98	Fax 91 681 46 86
Málaga	Tel. 95 235 52 62	Fax 95 235 19 09
Montpellier	Tel. 04 67 15 12 85	Fax 04 67 15 33 89
	Tel. 04 67 15 64 96	Fax 04 67 15 90 10
Sevilla	Tel. 95 418 32 33	Fax 95 418 32 12
Treviso	Tel. 04 38 26 61	Tel. 04 38 26 63 80
	Tel. 04 38 26 04 21	Tel. 04 38 26 96 51
Valencia	Tel. 96 134 00 07	Fax 96 132 15 50
Vizcaya	Tel. 94 492 34 51	Fax 94 492 21 75

www.eurofred.com
www.grupoeurofred.com

ÍNDICE

<i>Grupo Eurofred</i>	1
<i>Productos Estratégicos</i>	2
<i>Novedades 2009</i>	2
LÍNEA DE LAVADO	3-4
Abrillantadora de Cubiertos. Lavavasos. Lavaplatos. Lavaobjetos	5-16
FABRICADORES HIELO / FUENTES DE AGUA	17-18
Fabricadores Cubitos. Hielo Triturado. Hielo Escamas Planas	19-34
Fuentes de Agua Fría	35-38
CONGELADORES HORIZONTALES	39-40
Congeladores Horizontales Tapa Ciega	41-47
Congeladores Horizontales Glass-Top	48-55
ARMARIOS DE SERVICIO / BAJOMOSTRADORES / ABATIDORES	56-57
Minibares. Armarios de Servicio	58-79
Bajomostreadores	80-90
Abatidores	91-95
ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS / EQUIPOS FRIGORÍFICOS	96-97
Armarios y Minicámaras Desmontables. Cámaras Frigoríficas	98-105
Estanterías Modulares. Puertas Cámaras Frigoríficas	106-107
Equipos Frigoríficos Monoblocs. Splits. Equipos Climatización	108-116
ARMARIOS EXPOSITORES	117-118
Armarios Expositores 1, 4, 6 Caras de Cristal	119-142
Armarios Expositores Especial Bebidas, Chocolate, Carne, Pescado, Vinos	143-159
VITRINAS GASTRONOMÍA / EXPOSITORES GASTROBUFFETS	160-161
Sobrevitrinas. Vitrinas Gastronorm	162-169
Gastrobuffets Refrigerados, Calientes, Modulares	170-190
MOBILIARIO SUPERMERCADO	191-193
Murales no Modulares, Modulares, Especial Congelados	194-219
Vitrinas no Modulares, Modulares, Multifunción	220-230
Islas no Modulares, Modulares	231-244
MAQUINARIA PASTELERÍA-PANADERÍA / VITRINAS PASTELERÍA	245-246
Montadoras de Nata. Maquinaria Pastelería	247-252
Armarios y Cámaras Fermentación. Armarios Ultracongelación. Enfriadoras Agua	253-258
Vitrinas Pastelería Plug-In, Delicatessen, Modulares	259-272
MAQUINARIA HELADERÍA / DISPENSADORES BEBIDAS / VITRINAS HELADERÍA	273-274
Economizadores Agua. Maquinaria Heladería	275-293
Máquinas Granizados. Horchateras. Dispensadores de Bebidas Frías y Calientes	294-300
Vitrinas Heladería Plug-In, Modulares	301-323
LÍNEA COCCIÓN	324-325
Hornos Convección Panadería/Pastelería, Gastronorm. Hornos Mixtos Gastronorm	326-339
Envasadoras al Vacío. Microondas. Planchas. Freidoras. Salamandras	340-354
Cocinas 2/3 Fuegos. Cocinas Serie 600, Serie 700, Serie 900. Campanas Extractoras	355-373
LÍNEA PIZZERIA / LÍNEA PASTA FRESCA	374-375
Amasadoras. Porcionadoras/Boleadoras. Formadoras	376-380
Hornos Pizza Compactos, Modulares, a Gas, Túnel	381-386
Fabricadores Pasta Fresca	387
<i>Condiciones de Venta. Glosario</i>	388-391
<i>Índice Alfabético. Índice por Modelos</i>	392-398



EL PERFIL DE UNA COMPAÑÍA EN EXPANSIÓN

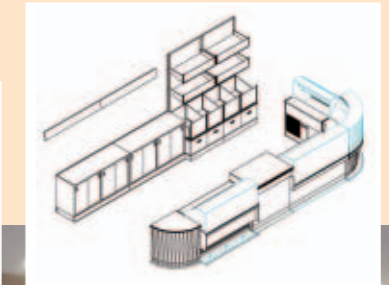


Gama de producto

El Grupo Eurofred dispone de una amplia e innovadora gama de producto profesional que incluye frío comercial, heladería, hostelería, distribución alimentaria, robots de cocina, climatización doméstica, comercial e industrial, energía solar térmica, material eléctrico y componentes; una oferta global plena de garantías. Los productos son testados y validados por nuestros técnicos antes de ser comercializados. Garantía Eurofred.

El capital humano

Un equipo de más de 850 profesionales forman el departamento comercial, técnico y administrativo de las distintas empresas. La filosofía de todos ellos siempre ha sido la de ofrecer la máxima calidad de servicio a todos sus clientes intentando colaborar con ellos en todo momento, apoyándolos en todos sus proyectos y dando soluciones a sus problemas.



Presencia comercial

Cobertura a nivel nacional gracias a una amplia red de ventas formada por profesionales que trabajan constantemente para la satisfacción total de nuestros clientes.



Departamento pre-venta

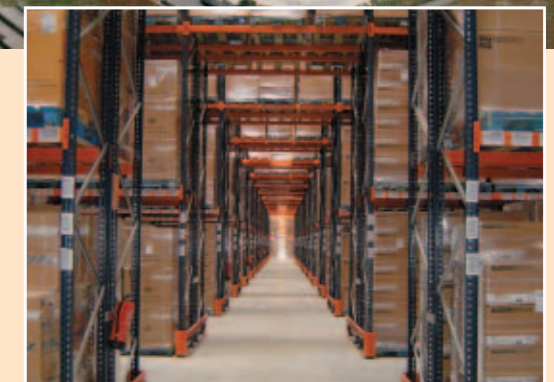
El departamento pre-venta está formado por un equipo de ingenieros expertos cuya misión principal es dar soporte y consejos personalizados a nuestros clientes sobre proyectos y productos concretos.

- Soporte en proyectos: consejos de gamas de productos, máquinas, opciones y accesorios.
- Planificación de proyectos: presupuesto y seguimiento.
- Presentación de los proyectos : simulación de planos para la composición de vitrinas.



La logística

El Grupo Eurofred es consciente de la importancia de este aspecto a la hora de ofrecer el mejor servicio a sus clientes y es por ello por lo que siempre ha apostado por la disponibilidad de stock de todos los productos que comercializa. Los más de 266.000 m² de superficie de sus centros logísticos equipados con las más innovadoras tecnologías asegura la entrega de forma inmediata en cualquier punto del área geográfica.



El servicio técnico

Todos y cada uno de los profesionales clientes de la empresa precisan de una atención personalizada en función de las necesidades concretas del producto y de la instalación. Para ello el Grupo Eurofred dispone de un servicio técnico call center formado por más de 70 ingenieros que ofrecen una atención telefónica inmediata a todos los clientes facilitándoles toda la documentación técnica precisa.

El departamento de recambios

El personal de este departamento se encarga de ayudar a identificar la pieza de recambio que precisa el cliente para cada una de las máquinas instaladas, mediante una amplia red de información técnica y despieces incluidas en el sistema intranet y posteriormente preparar y enviar dicha pieza en un plazo menor de 24 h.

Fundado en 1966, el Grupo Eurofred se compone de 12 empresas totalmente independientes especializadas por canal de distribución y situadas en España, Portugal, Francia, Gran Bretaña, Italia, Suiza e Irlanda.

La filosofía del grupo Eurofred es ofrecer siempre el mejor servicio a los clientes, colaborando y ayudándolos en cada uno de sus proyectos y solucionando sus problemas.



PRODUCTOS ESTRATÉGICOS

LÍNEA DE LAVADO



PLUVIA ST 35
Pág 7



PLUVIA XP 260
Pág 9



UGI E
Pág 13



GIRL GOLD
Pág 5

FABRICADORES DE HIELO - FUENTES DE AGUA



MP140
Pág 19



G 29 A
Pág 20

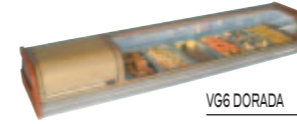


SB 90
Pág 25



REFRIZER 2PLL INOX
Pág 36

VITRINAS GASTRONOMÍA - EXPOSITORES GASTROBUFFETS



VG6 DORADA
Pág 162



VM/MU
Pág 167



OASI
Pág 174



CARRETINO
Pág 172

PRODUCTOS ESTRATÉGICOS

MOBILIARIO SUPERMERCADO



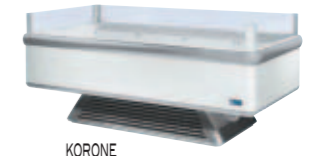
ARTIC
Pág 198



JINNY CURVO
Pág 220



VENERE PANORÁMICA
Pág 199



KORONE
Pág 234

CONGELADORES HORIZONTALES



AB
Pág 42



CF
Pág 47



GAMMA
Pág 55



IC SC
Pág 50

ARMARIOS DE SERVICIO - BAJOMOSTRADORES - ABATIDORES



VF 9233
Pág 62



ABX 500 N
Pág 66



EUROSNACK
Pág 82



LABOR
Pág 77

MAQUINARIA PASTELERÍA/PANADERÍA - VITRINAS PASTELERÍA



MINIWIP/G
Pág 248



SANDY LI500
Pág 261



MULTIFUNCIÓN RT 5
Pág 249



ENFRIADORAS DE AGUA E-300
Pág 258

MAQUINARIA HELADERÍA - DISPENSADORES BEBIDAS - VITRINAS HELADERÍA



MANTECADORA H2L
Pág 282



ISETTA
Pág 301



NEW FABY
Pág 294



NEW MILLENIUM 12
Pág 304

ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS - EQUIPOS FRIGORÍFICOS



ARMARIO DESMONTABLE
Pág 98 - 99



MINI CAMARA
Pág 100 - 101



MONOBLOC FAM
Pág 108



SPLIT STM
Pág 111

ARMARIOS EXPOSITORES



BFS 9
Pág 119



FKG 371
Pág 123



TORNADO S40 BT
Pág 125



SNELLE
Pág 135

LÍNEA COCCIÓN



COMPAC PLUS MULTIFUNCIÓN
Pág 326 - 331



ECO
Pág 333



PANE
Pág 329



E-STEAM
Pág 335

LÍNEA PIZZERÍA - LÍNEA PASTA FRESCA



FX 202
Pág 376



PF 500
Pág 380



DOMITOR
Pág 381



ZENIT
Pág 383



LÍNEA DE LAVADO

RIVER ST45
Pág 8



PLUVIA XP270
Pág 9



RIVER MULTI XP
Pág 12



CONGELADORES HORIZONTALES

THC - THC X
Pág 41



EL - LT
Pág 45



ARMARIOS DE SERVICIO - BAJOMOSTRADORES - ABATIDORES

XI
Pág 68



LÍNEA AF EKO
Pág 70-71



AF EKO (PESCADO)
Pág 79



LÍNEA COMPACT
Pág 86



ARMARIOS ABATIDORES
Pág 95



ARMARIOS CARROS (PUERTAS PASANTES)
Pág 94



ARMARIOS EXPOSITORES

EIS 204
Pág 126



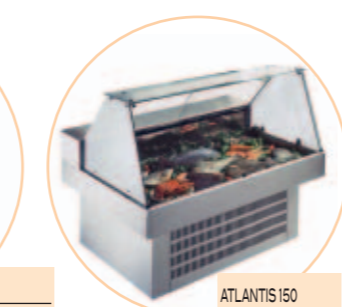
TORNADO V40TN
Pág 125



HERA
Pág 168



ATLANTIS 150
Pág 169



VITRINAS GASTRONOMÍA - EXPOSITORES GASTROBUFFETS

MOBILIARIO SUPERMERCADO

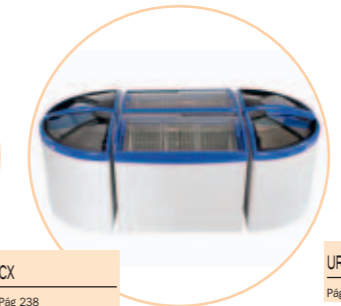
PSI
Pág 201



MAJOR
Pág 225



CX
Pág 238



URANO
Pág 240



MAQUINARIA PASTELERÍA/PANADERÍA - VITRINAS PASTELERÍA

ORLEANS PLUG-IN
Pág 260



RAVEL PLUG-IN
Pág 262



SAFIRA PLUG-IN
Pág 263



ENFRIADORAS DE AGUA
Pág 257



MAQUINARIA HELADERÍA - DISPENSADORES BEBIDAS - VITRINAS HELADERÍA

ECONOMIZADORES DE AGUA
Pág 275-276



CIOCAB
Pág 300



NEW MILLENIUM PASTRY
Pág 304



LÍNEA COCCIÓN

HONORE
Pág 328



PANE
Pág 329



COMPACT-DEMI BAGUETTE
Pág 326



ECO GASTRONOMIA
Pág 333



CHEF ELEGANCE
Pág 351



COCINAS SERIE 700
Pág 359-365



CAMPANAS EXTRACTORAS
Pág 372



GHIBLI
Pág 386



LÍNEA PIZZERÍA



ÍNDICE

Índice visual de gama	4
-----------------------	---

LÍNEA DE LAVADO

Secadora - Abrillantadora

Secadora-Abrillantadora de Cubiertos	5
--------------------------------------	---

Introducción Línea de Lavado

Introducción	6
--------------	---

Lavavasos

Lavavasos	7
-----------	---

Lavaplatos

Lavaplatos	8-9
Lavaplatos Campana	10
Lavaplatos de Arrastre	11-12

Lavaobjetos

Lavaobjetos	13
-------------	----

Accesorios

Accesorios Línea de Lavado	14-16
----------------------------	-------

SECADORA-
ABRILLANTADORA
DE CUBIERTOS

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS

SERIE GOLD



GIRL GOLD
Pág 5

DE PIE



MINI GOLD + SOPORTE
Pág 5

MOSTRADOR

BAJOMOSTRADOR

ANALÓGICOS (SERIE PLUVIA)

LAVAVASOS

LAVAPLATOS



PLUVIA ST35
Pág 7

CESTA 350x350



PLUVIA ST40PH
Pág 8

CESTA 385x385



PLUVIA ST45
Pág 8

CESTA 450x450



PLUVIA XP260
Pág 9

CESTA 500x500



PLUVIA XP270
Pág 9

CARGA FRONTAL

CAMPANA Y
ARRASTRE

DIGITALES (SERIE RIVER Y SERIE U)

LAVAVASOS

LAVAPLATOS



RIVER ST40 PH
Pág 8

CESTA 385x385



RIVER XP260
Pág 9

CESTA 500x500



RIVER XP270
Pág 9

CARGA FRONTAL

CAMPANA

ARRASTRE



RIVER XP280
Pág 10

CESTA 500x500



RIVER XP284
Pág 10

CESTA 500x500



RIVER XP2154 CON ZONA DE SECADO
Pág 11

PRELAVADO + LAVADO + ACLARADO



RIVER MULTI XP2256
Pág 12

PRELAVADO + LAVADO + ACLARADO MÚLTIPLE

LAVAOBJETOS

SERIE U



U60e
Pág 13

CESTA 590x490



U61e
Pág 13

CESTA 550x610



U70e
Pág 13

CESTA 700x700



U132e
Pág 13

CESTA 1320x700

SECADORA- ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS

SERIE GOLD



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FNC0000	MINI GOLD
7FNC0005	BABY GOLD
7FNC0010	GIRL GOLD
7FNC0015	BOY GOLD
7FNC0020	SENIOR GOLD

☰ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FNC9000	CARRO BABY GOLD
7FNC9005	SOPORTE CESTOS BABY GOLD
7FNC9010	GRÁNULO ECOLÓGICO (10 SACOS DE 2,5 KG)
7FNC9015	CARRO MINI GOLD
7FNC9020	SOPORTE CESTOS MINI GOLD



Con lámpara bactericida higienizadora.

Con amplia apertura que facilita la circulación de los cubiertos.

CUBERTERÍA	TIEMPO NECESARIO		AHORRO			COSTE	AHORRO	
	Secado manual (4 Obreros)	Secado con la máquina	TIEMPO	ECONÓMICO			Mensual	Anual
Número de cubiertos a secar por hora			Ahorro de tiempo con la máquina	Diario sobre la mano de obra (*)	Mensual sobre la mano de obra (**)	Mensual (***)		
2.000	1h (4 Obreros)	1h	3h	36,60 €	915 €	542,92 €	372,08 €	4.464,96 €
4.000	2h (4 Obreros)	1h	7h	85,40 €	2.135 €	738,74 €	1.396,26 €	16.755,12 €
8.000	4h (4 Obreros)	1h	15h	183 €	4.575 €	1.008,54 €	3.588,46 €	42.821,52 €

(*) La mano de obra se ha calculado a 12,20 € la hora, todos los gastos sociales incluidos y se ha multiplicado por el ahorro en tiempo con la máquina.

(**) El ahorro mensual se ha calculado en base a 25 días de trabajo por mes.

(***) El coste mensual de la máquina se ha calculado para una amortización en 12 meses IVA INCLUIDO.

DATOS TÉCNICOS

		MINI	BABY	GIRL	BOY	SENIOR
Ecogránulo	kg	1,7	2,5	4	5	25
Productividad	(pie./h)	1500	3000	7000	10000	20000
Potencia total	W	350	570	610	610	4000
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	380/3
Ancho	mm	490	570	650	750	1140
Fondo	mm	450	510	600	700	1150
Alto	mm	340	380	790	790	1050
Peso neto/bruto	kg	27/33	45/55	90/110	115/135	385/445

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS



GIRL GOLD



MINI GOLD + SOPORTE

- Seca, abrillanta e higieniza la cubertería.
- Elimina las manchas calcáreas.
- Brillo uniforme en toda la superficie.
- Cuba revestida de goma antiabrasiva para evitar el deterioro de los cubiertos y amortiguar el nivel de ruido.
- Boca de carga de cubiertos amplia para evitar la acumulación de los mismos.
- Lámpara bactericida incorporada.
- Fácil mantenimiento e uniformidad en las piezas de recambio para todos los modelos.
- Micro de seguridad para la detención del trabajo cuando se abre la máquina.
- Bajo consumo eléctrico.



PLUVIA XP



Las 5 ventajas de la nueva gama de lavado de la serie Pluvia:

1. ÓPTIMA CALIDAD DE LAVADO



Con el nuevo sistema patentado "EWT" conseguirá una vajilla impecable gracias al brazo de lavado tecnológico y la bomba de lavado doble. Además, alcanza niveles mínimos de ruido gracias a las innovaciones técnicas de la serie Pluvia.

Dicho sistema reduce la pérdida de potencia hidráulica y permite una perfecta distribución del agua por encima de la cesta.

2. MENOS COSTES DE UTILIZACIÓN



Con el nuevo sistema patentado "EDS" que permite una circulación más eficiente del agua en la cuba. Ello conlleva menos volumen de agua y detergente por lavado y, por tanto, un ahorro en materia prima y energía.

Dicho sistema obliga al agua a pasar por las zonas más sucias de la cuba antes de ser desaguada, ayudando a mantener el tanque más limpio. Ello permite una reducción del volumen de la cuba así como de la concentración de detergente y el consumo de agua.

3. ECOLOGÍA

Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más y mejor nuestro medio ambiente.

Las nuevas tecnologías patentadas de lavado y desagüe, el perfeccionamiento del secado y detallados estudios para minimizar cualquier tipo de pérdida, proporcionan grandes ahorros en la gama Pluvia, que repercuten en el beneficio de nuestro entorno natural.



4. FÁCIL LIMPIEZA

Cuba y guías para cestas embutidas, sin tubos internos y máquinas con bombas de vaciado automático. El tiempo de limpieza se reduce en unos 10 minutos, más tiempo libre para usted.

Además, el brazo de lavado es muy fácil de desmontar, facilitando así enormemente su limpieza. La gama Pluvia cuida los más pequeños detalles para hacer más fácil esta ingrata tarea.



5. TEMPERATURA GARANTIZADA E HIGIENE

Con el nuevo sistema "THERMOSTOP" se garantiza una temperatura de aclarado constante a 85°C y una perfecta higienización de la vajilla, cumpliendo así con los estándares de la ley.



LAVAVASOS



SERIE PLUVIA

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ANALÓGICO		
7FEB0060	PLUVIA ST 35 (Cesta 350x350 mm)
7FEB0065	PLUVIA ST 35 H (Cesta 350x350 mm)
7FEB0070	PLUVIA ST 40 SL (Cesta 385x385 mm)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FEB9000	KIT BOMBA DESAGÜE ST 35 - ST 35 H
7FEB9315	DOSIF. DETERGENTE ST 35 - ST 35 H

(Ver accesorios pág. 14)

DOTACIONES

	PLUVIA ST35/35H	PLUVIA ST 40 SL
Cestas para vasos	(7FEB9120P) 2	(7FEB9105) 2
Cestos cucharillas	(7FEB9170) 2	(7FEB9170) 2
Tubo alimentación agua	1	1
Tubo desagüe	1	1



Modelo ST 35 H:
Permite el lavado de
piezas de mayor
altura.

Brazos de
lavado y aclara-
do giratorios
que optimizan
el resultado
final del ciclo
con un menor
consumo.

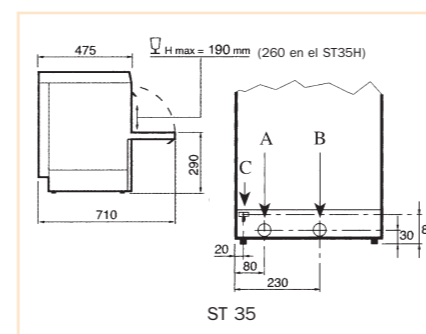
Construc-
ción de la
puerta en
doble pared
de acero
inox. que
reduce la
dispersión
térmica y
acústica.

DATOS TÉCNICOS

		PLUVIA ST 35	PLUVIA ST 35 H	PLUVIA ST 40 SL
Capacidad de lavado	cestas/h	24	24	24
Altura útil de lavado	mm	190	250	255
Volumen cuba/calderín	l	9/2,6	11/2,6	11/2,6
Temperatura alimentación	°C	50-55	50-55	50-55
Temperatura de lavado	°C	55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85
Duración total ciclo/aclarado	s	150/20	150/20	150/20
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Resistencia calderín	W	2650	2650	2650
Resistencia cuba	W	600	600	600
Potencia total absorbida	W	3450	3500	3500
Bomba de lavado	W	190	250	250
Conexión entrada agua	pulg	3/4"	2/4"	3/4"
Conexión desagüe	mm	40	40	40
Presión min/max agua	bar	2/4	2/4	2/4
Consumo agua ciclo	l	2	2	2
Ancho	mm	400	400	435
Fondo	mm	475	475	530
Alto	mm	590	640	67
Peso neto/bruto	kg	727/31	28/32	34/37



PLUVIA ST 35



ST 35

- Brazos de lavado de última generación, más resistentes, mejor distribución del agua, ahorro de energía, fácil desmontaje y limpieza y menos costes de mantenimiento.
- Cuba autolimpiante totalmente en acero inoxidable provista de doble filtro de desagüe.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).

SERIE PLUVIA-RIVER

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ANALÓGICO		
7FEB0085	PLUVIA ST 40 P (Cesta 385 x 385 mm)	-----
7FEB0080	PLUVIA ST 40 PH (Cesta 385 x 385 mm)	-----
7FEB0090	PLUVIA ST 45 (Cesta 450 x 450 mm)	-----
DIGITAL		
7FEB0075	RIVER ST 40 PH (Cesta 385 x 385 mm)	-----
7FEB0125	RIVER ST 45 (Cesta 450 x 450 mm)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FEB9000	KIT BOMBA DESAGÜE ST 40 PH	-----
7FEB9001	KIT BOMBA DESAGÜE RIVER/PLUVIA ST 45	-----
7FEB9315	DOSIF. DETERGENTE ST 40 PH - ST 45	-----

(Ver otros accesorios pág. 14)

DOTACIONES

	ST 40 P ST 40 PH	ST 45
Cestas para platos ø24	(7FEB9095)1	(7FEB9097)1
Cestas vasos	(7FEB9135)1	(7FEB9100)1
Accesorio platos postre	(7FEB9155)1	-
Cestas para cubiertos	(7FEB9165)1	(7FEB9165)1
Cesto para cucharillas	(7FEB9170)1	(7FEB9170)1
Tubo alimentación agua	1	1
Tubo desagüe	1	1
Dosificador abrillantador automático	1	1

CESTA	PLATOS Ø24
385 x 385 mm	9
450 x 450 mm	14
500 x 500 mm	18



Mayor higiene y facilidad de limpieza de los brazos gracias a la forma cóncava de los dispersores.

Todos los modelos incorporan puerta de doble pared en acero inox., reduciendo considerablemente la dispersión térmica y acústica.



RIVER ST 40 PH

DATOS TÉCNICOS

	PLUVIA ST 40 P	PLUVIA ST 40 PH	PLUVIA ST 45	RIVER ST 40 PH	RIVER ST 45
Capacidad de lavado	cestas/h	24	24	24	24
Altura útil de lavado	mm	255	285	260	285
Volumen cuba/calderín	l	11/2,6	11/2,6	24/2,6	11/2'6
Temperatura alimentación	°C	50-55	50-55	50-55	50-55
Temperatura de lavado	°C	55	50-55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85	85
Duración total ciclo/aclarado	s	150/20	150/20	150/20	150/20
Tensión/Fases*	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Resistencia calderín	W	2650	2650	2600	2650
Resistencia cuba	W	600	600	2250	600
Potencia total absorbida	W	3500	3500	2900	3500
Bomba de lavado	W	250	250	290	250
Conexión entrada agua	puig	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión desagüe	mm	40	40	30	40
Presión min/max agua	bar	2/4	2/4	2/4	2/4
Consumo agua ciclo	l	2	2	2,5	2
Ancho	mm	435	435	530	435
Fondo	mm	530	530	580	530
Alto	mm	670	685	710	685
Peso neto/bruto	kg	33/36	34/37	42/48	34/37

* Para el cambio de tensión bastará un cambio en el conexionado.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



RIVER ST 40 PH



PLUVIA ST 40 PH

GAMA DIGITAL RIVER.

- Panel digital de fácil lectura.
- Con autodiagnóstico para una fácil detección de problemas.
- Safe Rinse: Controla la entrada de agua para garantizar una total eliminación del detergente y del abrillantador.
- Energy-Saving: En periodos de baja actividad se reduce el consumo eléctrico.
- Thermostop: Garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.



SERIE PLUVIA-RIVER

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ANALÓGICO		
7FEB0095	PLUVIA XP 260 (Cesta 500x500)	-----
7FEB0105	PLUVIA XP 270 (Cesta 500x500)	-----
Los precios no incluyen los accesorios.		
DIGITAL		
7FEB0100	RIVER XP 260 (Cesta 500x500)	-----
7FEB0130	RIVER XP 270 (Cesta 500x500)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FEB9470	KIT BOMBA DESAGÜE PLUVIA/RIVER XP 260-PLUVIA 270	----
7FEB9475	KIT DOSIF. DETERGENTE PLUVIA/RIVER XP 260-PLUVIA 270	----
7FEB9480	KIT BOMBA DESAGÜE RIVER XP 270	-----
7FEB9485	KIT DOSIFICADOR DETERGENTE RIVER XP 270	-----

(Ver otros accesorios pág. 14)

DOTACIONES

	XP 260	XP 270
Cestas para platos ø24	(7FEB9086)1	(7FEB9086)1
Cesta para vasos	(7FEB9250)1	(7FEB9250)1
Cesta para cubiertos	(7FEB9165)1	(7FEB9165)1
Tubo alimentación agua	1	1
Tubo desagüe	1	1
Dosificador abrillantador automático	-	1

Optimización del ciclo de lavado y aclarado gracias a los brazos giratorios. Mayor durabilidad e higiene debido a su diseño constructivo.

Cuba redondeada para obtener la máxima higiene.

RIVER XP 270
Altura útil 400 mm, capacidad de lavar incluso platos para pizzas.



PLUVIA XP 270



PLUVIA XP 260

- XP 270: Lavaplatos de campana con carga frontal, completamente en acero inoxidable AISI 304, totalmente automática.
 - Incorpora una eficaz válvula de retención.
 - Garantiza un mínimo consumo de agua y electricidad.
 - Puerta aislada con doble pared.
 - Interrupción del ciclo a la apertura de la puerta.
 - Aclarado con agua limpia directamente desde la red.
 - Sistema de doble filtro instalado de serie.
 - Panel de mandos analógico.



RIVER XP 260



PLUVIA XP 260

- GAMA DIGITAL RIVER:
 - Panel digital de fácil lectura.
 - Autodiagnos para una fácil detección de problemas.
 - A través del "Thermostop" controlamos que la temperatura de aclarado sea de 85°C.
 - El dispositivo "Safe-Rinse" controla la entrada de agua para garantizar la total eliminación del detergente y del abrillantador.
 - Con el dispositivo "Energy Saving" reducimos el consumo de energía eléctrica controlando el funcionamiento de las resistencias en los períodos de baja actividad.
- Los dos modelos pueden funcionar con una temperatura del agua de alimentación a 15 °C.

DATOS TÉCNICOS

		PLUVIA XP 260	PLUVIA XP 270	RIVER XP 260	RIVER XP 270
Capacidad de lavado	cestas/h	40-30	40-30	40-30	60-30
Altura útil de lavado	mm	350	350	350	350
Volumen cuba/calderín	l	15/6	15/6	15/6	20/7
Temperatura de alimentación	°C	15-55	15-55	15-55	50-55
Temperatura de lavado	°C	55	55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85	85
Duración total ciclo/aclarado	s	90/20-120/20	90/20-180/20	90-120/20	60/18-120/18
Tensión/Fases (*)	V/nº	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Resistencia calderín	W	4900	4900	4900	6000
Resistencia cuba	W	1400	1400	1400	3000
Potencia total absorbida	W	5450	5450	5450	6800
Bomba de lavado	W	550	550	550	800
Conexión entrada agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión desagüe	mm	50	50	50	50
Presión min/max agua	bar	2/4	2/4	2/4	2/4
Consumo agua ciclo	l	2,9	2,9	2,9	3
Ancho	mm	600	600	600	670
Fondo	mm	600	600	600	720
Alto	mm	820	1250	820	1450
Peso neto/bruto	kg	60/63	80/83	60/63	127/130

* Para el cambio de tensión bastará un cambio en el conexionado.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

LAVAPLATOS DE
CAMPANA

E3 ELETTOBAR

SERIE PLUVIA-RIVER

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ANALÓGICO		
7FEB0110	PLUVIA XP 280 (Cesta 500x500)	-----
DIGITAL		
7FEB0115	RIVER XP 280 (Cesta 500x500)	-----
7FEB0120	RIVER XP 284 (Cesta 500x500)	-----

Los precios no incluyen los accesorios.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FEB9470	KIT BOMBA DESAGÜE RIVER/PLUVIA XP 284 - XP 280	-----
7FEB9475	KIT DOSIFICADOR DETERGENTE RIVER/PLUVIA XP 284 - XP 280	-----

(Ver otros accesorios pág. 14-15)

DOTACIONES

	RIVER XP 280	RIVER XP 284
Cestas para platos ø24 (7FEB9086)	1	2
Cesta para vasos (7FEB9250)	1	1
Cesta para cucharillas (7FEB9170)	1	1
Cesta para cubiertos (7FEB9256)	1	1
Tubo alimentación agua	1	1
Tubo desagüe	1	1
Dosificador abrillantador automático	1	1

Panel de mandos digital el cual permite el uso de 7 opciones diferentes, entre ellas; función de ahorro de energía, función diagnóstica de error, etc.

Optimización del ciclo de lavado y aclarado gracias a los brazos giratorios. Mayor durabilidad e higiene debido a su diseño constructivo.

Filtro de cuba de alta resistencia para garantizar una mayor durabilidad.

Cuba redondeada para obtener la máxima higiene.



RIVER XP 280

DATOS TÉCNICOS

		PLUVIA XP 280	RIVER XP 280	RIVER XP 284
Capacidad de lavado	Platos ø24/h	600-480	1152-672-528	960-528-384
	cestas/h	40-30	60-30	60-33-24
Altura útil de lavado	mm	400	400	400
Volumen cuba/calderín	l	15/6	20/12	20/12
Temperatura de alimentación	°C	15-55	15-55	15-55
Temperatura de lavado	°C	55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85
Duración total ciclo/aclarado	s	90/20-180/20	50-85-110/20	60-110-150/20
Tensión/Fases (*)	V/nº	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Resistencia calderín	W	7900	8200	8000
Resistencia cuba	W	1400	1400	3000
Potencia total absorbida	W	8150	7600	9100
Bomba de lavado	W	550	600	1100
Conexión entrada agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión desagüe	mm	50	50	50
Presión min/max agua	bar	2/4	2/4	2/4
Consumo agua ciclo	l	2'9	2,9	3
Ancho	mm	716	670	716
Fondo	mm	740	720	740
Alto (puerta cerrada/abierta)	mm	1500	1440/1965	1529/1965
Peso neto/bruto	kg	141/158	144/161	144/161

* Para el cambio de tensión bastará un cambio en el conexionado.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Modelos River XP 280-284:
 - Panel digital de fácil lectura.
 - Autodiagnosic para una fácil detección de problemas.
 - A través del "Thermostop" controlamos que la temperatura de aclarado sea de 85°C.
 - El dispositivo "Safe Rinse" controla la entrada de agua para garantizar la total eliminación del detergente y del abrillantador.
 - Con el dispositivo "Energy Saving" reducimos el consumo de energía eléctrica controlando el funcionamiento de las resistencias en los períodos de baja actividad.
 - Pueden funcionar con una temperatura del agua de alimentación a 15 °C.

LAVAPLATOS DE ARRASTRE ACLARADO SIMPLE



RIVER XP

- Nuevos modelos de lavaplatos más pequeños y con más capacidad de lavado.
- Aseguran una higiene óptima gracias al potente boiler que asegura que la temperatura del agua del aclarado llegue a los 80°C y permita destruir cualquier tipo de germen.
- Construido con doble pared en su totalidad permitiendo un ambiente de trabajo más silencioso y disminuyendo la dispersación del calor en el ambiente.
- La cuba interna es estampada y libre de soldaduras, dotada de un sistema de doble filtro, permite una rápida y profunda limpieza.
- La disposición de los elementos internos de la máquina permite una total accesibilidad. El panel soft touch ofrece un sistema de autodiagnóstico, de manera que hacen más rápidas y sencillas las operaciones de mantenimiento.
- El consumo de agua es inferior a 3 litros por cesto, a parte del gran ahorro en el consumo eléctrico, detergente y abrillantador.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver otros accesorios pág. 15 y 16)

Panel electrónico soft touch que nos permite el uso de 7 funciones diferentes entre ellas: opción ahorro de energía, opción diagnósticos de error, etc.

La refinada construcción de la cuba evita el acumulo de suciedad y permite una rápida y sencilla limpieza.

El sistema de tren de las cestas es reversible y puede cambiarse el sentido con facilidad.

La construcción de doble pared de toda la máquina reduce el ruido y dispersión térmica (modelos 2150 y 2152).



RIVER XP 2150 Y ACCESORIOS



RIVER XP 2152 con accesorios

RIVER XP 2154 con accesorios

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €							
		ESTÁNDAR	DOSIF. DET.+ ABRILLANT.	AGUA FRÍA	RECUPERADOR CALOR	SECADO	SECADO ÁNGULO	PRELAVADO ÁNGULO	CONDENS. VAPOR

LAVADO+ACLARADO

7FEB0535 RIVER XP 2150*

7FEB0540 RIVER XP 2152*

PRELAVADO+LAVADO+ACLARADO

7FEB0545 RIVER XP 2154 DX*

7FEB0550 RIVER XP 2154 SX**

7FEB0560 RIVER XP 2156 DX*

7FEB0565 RIVER XP 2156 SX**

*Entrada de platos por la derecha.

**Entrada de platos por la izquierda.

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS

		RIVER XP 2150	RIVER XP 2152	RIVER XP 2154 SX/DX	RIVER XP 2156
Capacidad de lavado	1 vel. Cesta/h	100	100	130	160
	2 vel. Cesta/h	-	130	170	220
Altura útil de lavado	mm	400	400	400	400
Capacidad cuba	l	70	70	70	70
Temperatura de alimentación	°C	50	50	50	50
Temperatura de lavado	°C	55	55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85	85
Alimentación agua caliente	kW	15,3	17,3	20,9	20,9
Alimentación agua fría	kW	24,8	26,8	29,9	20,9
Potencia de aclarado	kW	8	8	8	8
Consumo agua	l/h	240	240	280	350
Ancho	mm	1150	1150	1970	1970
Fondo	mm	770	770	770	770
Alto (puerta abierta)	mm	1565 (2025)	1565 (2025)	1565 (2025)	1565 (2025)
Peso neto/bruto	kg	200/240	200/240	260/300	260/300

LAVAPLATOS DE ARRASTRE ACLARADO MÚLTIPLE

RIVER MULTI XP



- Nueva tecnología con aclarados múltiples que garantiza un mejor lavado y un menor coste por cesta.
- Más respetuosos con el medio ambiente debido al ahorro en agua y energía.
- Menor tiempo de limpieza gracias a un innovador diseño.
- Nuevo sistema IDROWASH de lavado que reduce la pérdida de potencia y el ruido.
- Nuevo sistema ULTRARINSE para un mejor aclarado y secado, y una total eliminación del detergente.
- Sistema THERMOSTOP, que garantiza una temperatura de aclarado a 85°C para higienizar totalmente la vajilla.
- Panel digital de fácil manejo.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver otros accesorios pág. 15 y 16)

El aclarado múltiple permite más producción en menos tiempo.

Hasta 3 velocidades de lavado para adaptarse a las diferentes necesidades de producción.

Nueva tecnología que permite consumir menos agua y electricidad.



RIVER MULTI XP 2252
CON ACCESORIOS



RIVER MULTI XP 2256
CON ACCESORIOS

MODELOS

CÓDIGO MODELO ESTÁNDAR DOSIF. DET.+ ABRILLANT. AGUA FRÍA RECUPERADOR CALOR PRECIO REF. € SECADO SECADO ÁNGULO PRELAVADO ÁNGULO CONDENS. VAPOR ASPIRADOR VAPOR

LAVADO+ACLARADO

7FEB0570 RIVER MULTI XP 2252 DX*

7FEB0575 RIVER MULTI XP 2252 SX**

PRELAVADO+LAVADO+ACLARADO

7FEB0580 RIVER MULTI XP 2254*

7FEB0585 RIVER MULTI XP 2254**

7FEB0590 RIVER MULTI XP 2256 DX*

7FEB0595 RIVER MULTI XP 2256 SX**

*Entrada de platos por la derecha.

**Entrada de platos por la izquierda.

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS

		RIVER MULTI XP 2252	RIVER MULTI XP 2254	RIVER MULTI XP 2256
Capacidad de lavado	1 vel. Cesta/h	130	160	210
	2 vel. Cesta/h	170	220	280
	3 vel. Cesta/h	65	80	105
Altura útil de lavado	mm	400	400	400
Capacidad cuba	l	70	70	70
Temperatura de alimentación	°C	50	50	50
Temperatura de lavado	°C	55	55	55
Temperatura aclarado	°C	85	85	85
Alimentación agua caliente	kW	10,5	14	19
Alimentación agua fría	kW	20	23,5	28,5
Potencia de aclarado	kW	8	8	9,5
Consumo agua	l/h	200	260	340
Ancho	mm	1150	2370	2370
Fondo	mm	770	770	770
Alto (puerta abierta)	mm	1565 (2025)	1565 (2025)	1565 (2025)
Peso neto/bruto	kg	260/300	400/450	430/480



SERIE U

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7FEB0381	U 60e (Cesta 590x490 mm)	-----
7FEB0361	U 61e (Cesta 550x610 mm)	-----
7FEB0366	U 61 He (Cesta 550x610 mm)	-----
7FEB0371	U 70e (Cesta 700x700 mm)	-----
7FEB0376	U 132e (Cesta 1320x700 mm)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 14-15)		

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Cesta acero inox. (ver página 15)	1



Brazos de lavado y aclarado independientes contruidos en acero inoxidable, que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.



Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.



Permite el lavado de bandejas para pastelería 40x60 cm. Panel de mandos digital bajo membrana.



Todos los modelos incorporan un innovador sistema de aclarado llamado "Thermorinse" que garantiza una temperatura y presión constantes.

PANEL DE MANDOS
DIGITAL



U 70e



U 61e

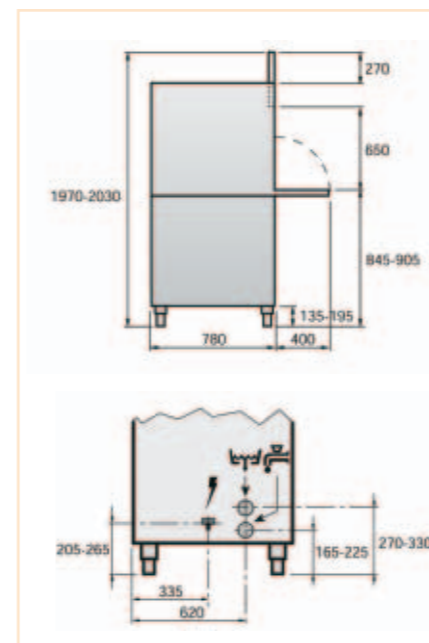


U 132e

DATOS TÉCNICOS

		U 60e	U 61e	U 61 He	U 70e	U 132e
Capacidad de lavado	cestas/h	30/15/10	30/15/10	30/15/10	30/15/10	30/15/10
Altura útil de lavado	mm	400	650	850	850*	850*
Volumen cuba/calderín	l	20/12	40/14	40/14	65/14	130/14
Temperatura alimentación	°C	15-55	15-55	15-55	15-55	15-55
Temperatura lavado/aclarado	°C	55/85	55/85	55/85	55/85	55/85
Duración ciclo	min	2/4/6	2/4/6	2/4/6	2/4/6	2/4/6
Duración aclarado	s	20	20	20	20	20
Tensión/Fases (**)	V/n°	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Resistencia calderín	W	6000	6000	6000	8000	9000
Resistencia cuba	W	3000	3000	3000	6000	6000
Bomba lavado/aclarado	W	1400/400	1400/150	2000/150	3000/450	2x3000/450
Potencia total absorbida	W	7400	7400	8000	11000	15000
Conexión entrada agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión desagüe	mm/pulg	50/-	50/-	50/-	-/11/2"	-/11/2"
Presión min/max agua	bar	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4
Consumo agua ciclo	l	3,5	3,5	3,5	4	8
Ancho	mm	667	780	780	910	1525
Fondo	mm	716	780	780	850	850
Alto (puerta cerrada/abierto)	mm	1473/-	1700/1970	1900/2170	1700/1970	1700/1970
Peso neto/bruto	kg	95/110	115/145	120/150	123/155	140/175

*Modelos con alturas indicadas disponibles a partir de abril. ** Para el cambio de tensión bastará un cambio en el conexionado.



Modelo U-61e

- Para garantizar la máxima higiene y facilitar la limpieza, todos los modelos están fabricados con el depósito estampado, autolimpiable y con juntas fuera del agua. Además los cantos del interior de la cuba son redondeados y todos los conductos de lavado y aclarado están situados fuera de la cuba.
- La estructura de doble pared en acero inox. AISI 304, además de garantizar la solidez y fiabilidad a lo largo del tiempo, permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Posibilidad de suministrar con dosificador de abrillantador y dosificador de detergente. Accesorios a incorporar en el proceso de fabricación.

ACCESORIOS LÍNEA DE LAVADO



ACCESORIOS

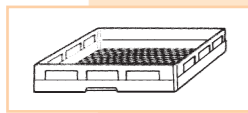
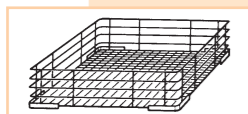
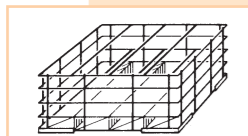
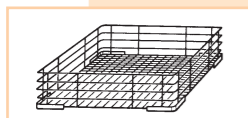
CESTOS CUBIERTOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
7FEB9165	CESTO CUBIERTOS Ø 105	H=100	Todos los modelos	
7FEB9170	CESTO CUCHARILLAS Ø 105	H=160	Todos los modelos	
🕒 7FEB9256	CESTO CUBIERTOS 4 DIVISIONES	217x217x134	RIVER XP 280-284, 2150-2152-2154 SX, 2154 DX-2156	



CESTAS PARA VASOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
7FEB9120P	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	350x350xh.110	ST 35, ST 35H	
7FEB9135	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	385x385xh.90	ST 40PH, RIVER ST 40 PH	
7FEB9130	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	385x385xh.170	ST 40PH, RIVER ST 40PH	
7FEB9140	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	385x385xh.200	ST 40PH, RIVER ST 40 PH	
7FEB9100	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	450x450xh.100	ST 45	
7FEB9145	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	500x500xh.120	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	
7FEB9150	CESTA VASOS CUADRADA, FONDO PLANO	500x500xh.200	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	
7FEB9175	CESTA CUADRADA, FONDO PLANO 4 FILAS - VASOS Ø 85	385x385xh.170	ST 40PH, RIVER ST 40 PH	
7FEB9180	CESTA CUADRADA, FONDO INCLINADO - 4 FILAS - VASOS Ø 85	385x385xh.170	ST 40PH, RIVER ST 40PH	
7FEB9185	CESTA CUADRADA, FONDO INCLINADO - 3 FILAS - VASOS Ø 110	385x385xh.170	ST 40PH, RIVER ST 40PH	
7FEB9110	CESTA ESPECIAL VASOS CERVEZA	385x385xh.142	ST 40PH, RIVER ST 40PH	
🕒 7FEB9250	CESTA TAZAS CAFE	500x500xh.70	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	

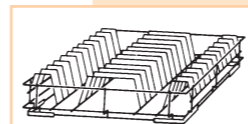
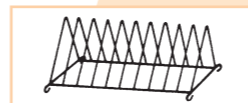


🕒 Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CESTOS PARA PLATOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
7FEB9155	ACCESORIO PLATOS POSTRE	320x110	Todos los modelos	
7FEB9095	CESTA CUADRADA, 9 PLATOS Ø 240	385x385	ST 40PH, RIVER ST 40 PH	
7FEB9097	CESTA CUADRADA, 14 PLATOS Ø 240	450x450	ST 45	
7FEB9080	CESTA CUADRADA, 16 PLATOS DE Ø 240	500x500	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	
	CESTA CUADRADA, 7 PLATOS PIZZA Ø 320	500x500	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	
	CESTA CUADRADA, 7 BANDEJAS 480x370	500x500	RIVER XP 280, RIVER XP 284	
7FEB9085	CESTA CUADRADA, 18 PLATOS DE Ø 240	500x500	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284	
	CESTA CUADRADA, 9 PLATOS PIZZA DE Ø 320			
7FEB9090	CESTA CUADRADA, 11 PLATOS PIZZA DE Ø 320	540x540	RIVER XP 280, RIVER XP 284	
	CESTA CUADRADA, 11 BANDEJAS 530x370			
	CESTA CUADRADA, 22 PLATOS Ø 240			
7FEB9086	CESTA 18 PLATOS HONDOS Ø 240	500x500	PLUVIA XP 260, PLUVIA XP 270, PLUVIA XP 280, RIVER XP 260, RIVER XP 270, RIVER XP 280, RIVER XP 284, RIVER XP 2150, 2152, 2154 SX, 2154 DX, 2156	
	CESTA 27 PLATOS PEQUEÑOS Ø 150			
	CESTA 9 PLATOS GRANDES 450x370			



ACCESORIOS LÍNEA DE LAVADO



ACCESORIOS

ACCESORIOS PARA LAVA OBJETOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
☑ 7FEB9203	CESTA ACERO INOX.	600x500	U 60e	
☑ 7FEB9205	CESTA ACERO INOX.	550x610	U 61e - U 61He	
☑ 7FEB9210	CESTA ACERO INOX.	700x700	U 70e	
☑ 7FEB9215	CESTA ACERO INOX.	1320x700	U 132e	

7FEB9220	ARMAZON INOX. PARA 8 BANDEJAS		U 60e - U 61e - U 61He U 70e - U 132e	
----------	-------------------------------	--	--	--

☑ 7FEB9225	SOPORTE PARA MANGA PASTELERA		U 60e - U 61e - U 61He U 70e - U 132e	
------------	------------------------------	--	--	--

ACCESORIOS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
MESAS LISAS				
7FEB9400	MESA LATERAL DERECHA PA70	700x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	
7FEB9405	MESA LATERAL IZQUIERDA PA70	700x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	
7FEB9410	MESA LATERAL DERECHA PA120	1200x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	
7FEB9415	MESA LATERAL IZQUIERDA PA120	1200x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	

MESAS LISAS CON FREGADERO				
7FEB9420	MESA LATERAL DERECHA	1200x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	
7FEB9425	MESA LATERAL IZQUIERDA	1200x745x850	RIVER XP 280/284 PLUVIA 280	

ACCESORIOS PARA LAVAPLATOS DE CAMPANA Y DE ARRASTRE

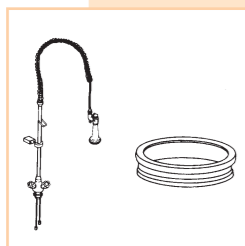
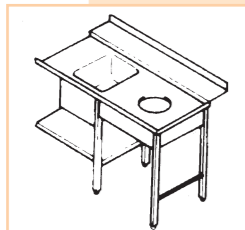
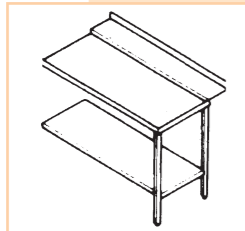
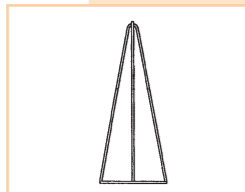
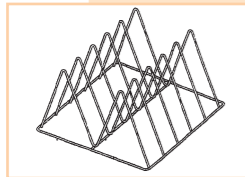
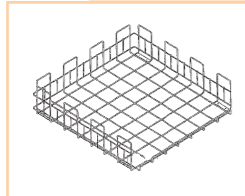
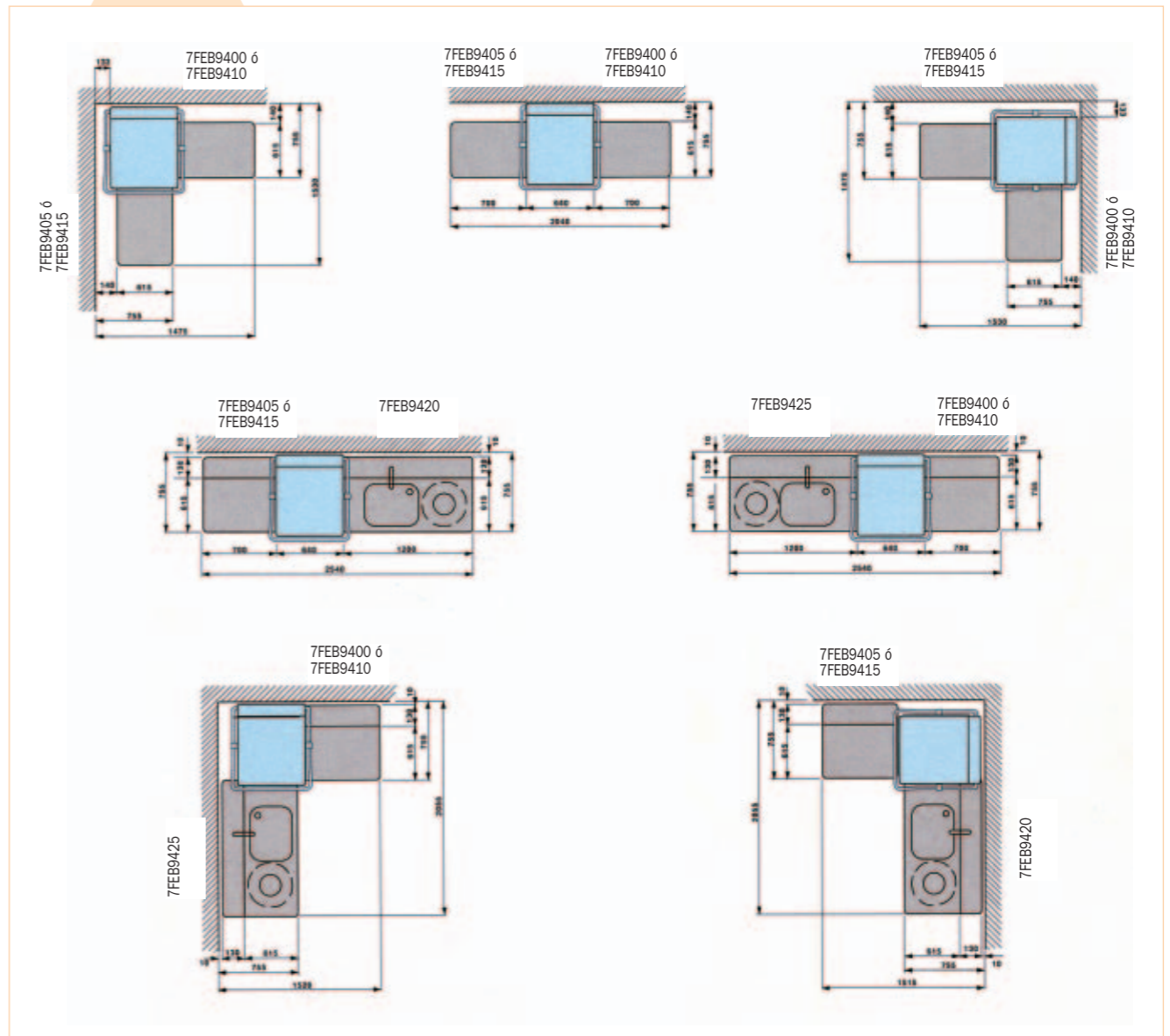
CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES PARA MODELOS	PRECIO REF. €
7FEB9070	GRIFO DUCHA C15	140x500x1040	PLUVIA XP 280 RIVER 280-284-2150-2152 2154 SX / 2154 DX - 2156	
7FEB9074	ANILLO GOMA MESA PALS 120 ø280 (externo)	ø165 (interno)	PLUVIA XP 280 RIVER 280-284-2150-2152 2154 SX / 2154 DX -2156	
7FEB9076	TAPA PLASTICO PALS 120	ø165	PLUVIA XP 280 RIVER 280-284-2150-2152 2154 SX / 2154 DX - 2156	

7FEB9464	KIT DESCALCIFICADOR EXTERNO (8 litros todos los modelos)			
----------	--	--	--	--

☑ Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

OPCIONES DE MONTAJE LAVAPLATOS CAMPANA



ACCESORIOS LÍNEA DE LAVADO



ACCESORIOS ARRASTRE

MESAS LISAS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES para modelos	PRECIO REF. €
7FEB9034	MESA SALIDA 700	700x600x850	GAMA ARRASTRE	
7FEB9445	MESA ENTRADA/SALIDA 1100	1100x600x850	GAMA ARRASTRE	

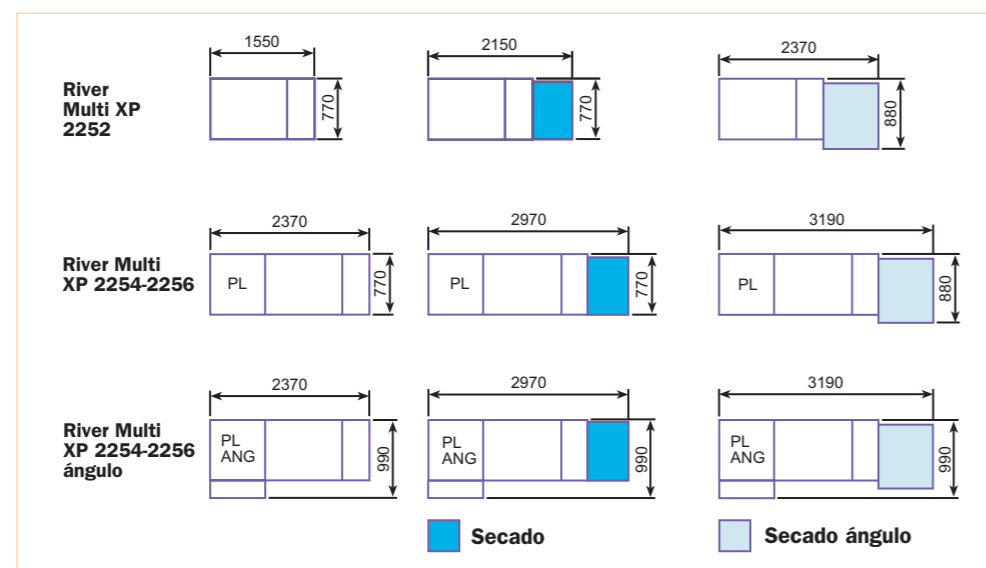
MESAS LISAS CON FREGADERA

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES para modelos	PRECIO REF. €
7FEB9458	MESA LATERAL DERECHA	1200x700x850	GAMA ARRASTRE	
7FEB9455	MESA LATERAL IZQUIERDA	1200x700x850	GAMA ARRASTRE	

MESAS CON RODILLOS Y MECANIZADAS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (mm)	OPCIONALES para modelos	PRECIO REF. €
7FEB9037	MESA CON RODILLOS	1100x630x875	GAMA ARRASTRE	
7FEB9038	CURVA MECANIZADA 90°	800x800x875	GAMA ARRASTRE	
7FEB9448	MESA ENTRADA DERECHA 600 CON CURVA MECANIZADA	600x650x850	GAMA ARRASTRE	
7FEB9449	MESA ENTRADA IZQUIERDA 600 CON CURVA MECANIZADA	600x650x850	GAMA ARRASTRE	

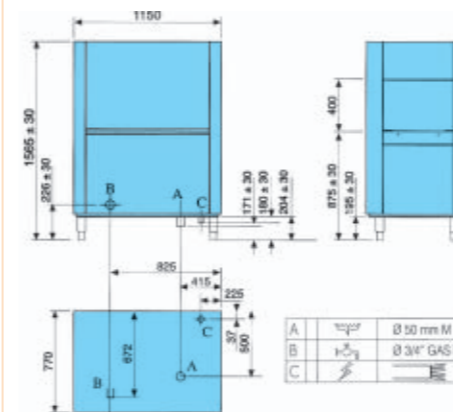
OPCIONES DE MONTAJE LAVAPLATOS ARRASTRE-RIVER MULTI XP



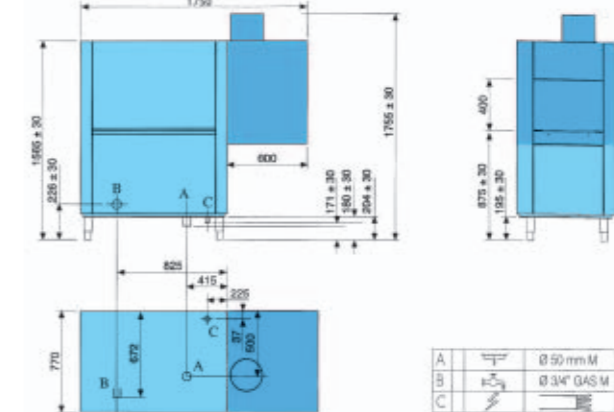
ACCESORIOS LÍNEA LAVADO

OPCIONES DE MONTAJE LAVAPLATOS ARRASTRE-RIVER

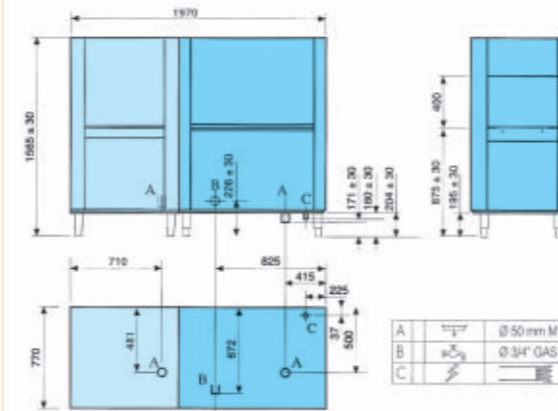
RIVER XP 2150 y 2152 VERSIÓN ESTANDAR



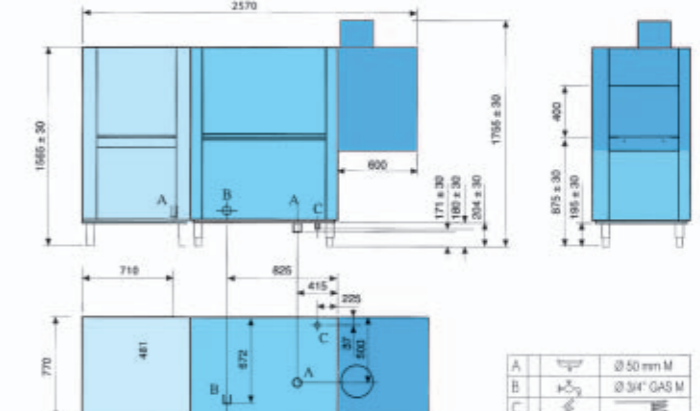
RIVER XP 2150 y 2152 CON ZONA DE SECADO



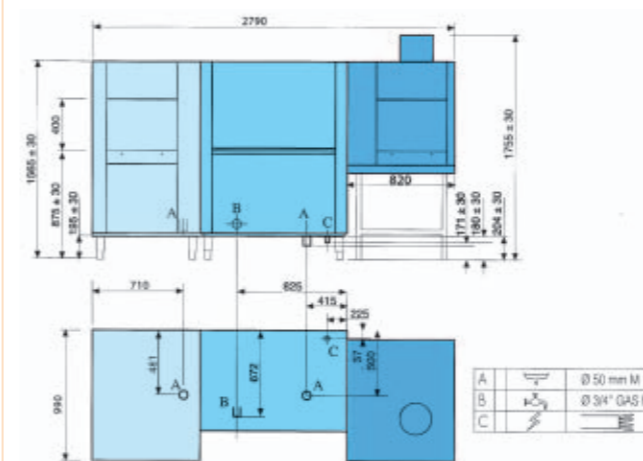
RIVER XP 2154 VERSIÓN ESTANDAR



RIVER XP 2154 CON ZONA DE SECADO



RIVER XP 2154 CON ZONAS DE PRELAVADO Y SECADO EN ÁNGULO



Altura puerta elevada: 2.025 mm



ÍNDICE

Índice visual de gama	18
-----------------------	----

FABRICADORES DE HIELO

Fabricadores Cubitos

Fabricadores Cubitos Con Depósito	19-21
Fabricadores Cubitos Sin Depósito	22-24

Fabricadores Hielo Triturado

Fabricadores Hielo Triturado Con Depósito	25-26
Fabricadores Hielo Triturado Sin Depósito	27-28
Fabricadores Hielo Triturado Sin Grupo	29
Fabricadores Hielo Triturado Industriales	30

Fabricadores Hielo Escamas Planas

Fabricadores Hielo Escamas Planas Industriales Con Grupo	31
Fabricadores Hielo Escamas Planas Industriales Split	32

Depósitos y Sistemas de Transporte de Hielo

Depósitos y Sistemas de Transporte de Hielo	33
Dispensador y Embolsador Automático de Hielo	34

FUENTES DE AGUA

Fuentes Agua Fría

Fuentes Agua Fría Botellón	35
Fuentes Agua Fría	36-38

FABRICADORES CUBITOS

COMPACTOS CON DEPÓSITO



MP
Pág 19



G68W
Pág 20



G29A
Pág 20



IM65LE
Pág 21

A PALETAS

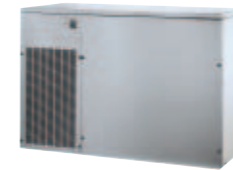
SISTEMA DE ASPERSIÓN

ALTO RENDIMIENTO

GRAN PRODUCCIÓN MODULARES



ANTÁRTIDA
Pág 22



GS
Pág 23



IM240
Pág 24



IM240 DSM
Pág 24

GRUPO INCORPORADO

GRUPO INCORPORADO

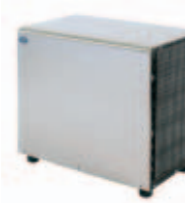
GRUPO REMOTO

HIELO TRITURADO Y
HIELO EN ESCAMAS

GRUPO INCORPORADO



SB90
Pág 25



SG350A
Pág 27



FM20DE
Pág 26



FM1000 ASFE
Pág 28

GRAN PRODUCCIÓN



FM1000 ALF
Pág 29

CON DEPÓSITO

SIN DEPÓSITO

CON DEPÓSITO

SIN DEPÓSITO

SIN GRUPO

HIELO EN ESCAMA PLANA



SGS 30-40
Pág 30



SP 450-600-950 A/W
Pág 31



SPS 450-600-950
Pág 32



ITS
Pág 33



ICE PRO 1000
Pág 34

SPLIT INDUSTRIAL

CON GRUPO

SPLIT INDUSTRIAL

DEPÓSITO DE HIELO

EMBOLSADOR AUTOMÁTICO DE HIELO

FUENTES DE AGUA FRÍA



REFRIZER 3/BOT
Pág 35



2PLL INOX
Pág 36



REFRESH
Pág 37



PREMIUM R
Pág 38

CON BOTELLÓN

AGUA DE RED

AGUA DE RED

AGUA DE RED

FABRICADORES DE CUBITOS

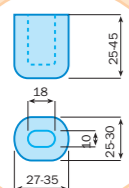
SISTEMA DE PALETAS CON DEPÓSITO

MP



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AIRE (A)		AGUA (W)	
MP 22	7ASF0005	_____	7ASF0010	_____
MP 30	7ASF0015	_____	7ASF0020	_____
MP 40	7ASF0025	_____		
MP 50	7ASF0035	_____		
MP 70	7ASF0045	_____		
MP 90	7ASF0055	_____		
MP 140	7ASF0075	_____		



Instalación según tipo de condensación: A (aire) o W (agua). Peso del cubito regulable de 14 a 21 gramos.



Bastidor y agitador de bandejas (más resistentes que los de plástico) en acero inoxidable AISI 304.

Fácil acceso al contenedor de almacenamiento gracias a su puerta giratoria (ya no es necesario volver a empujarla para retirar el hielo).



MP 30

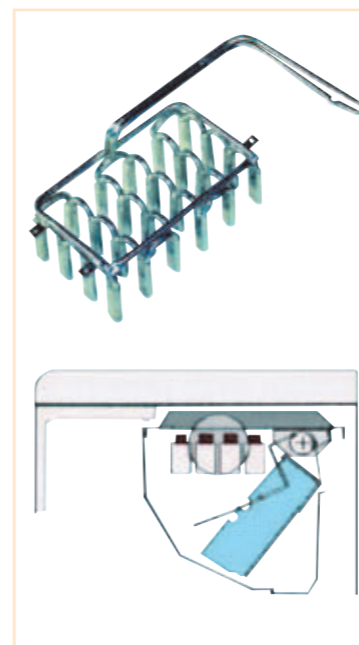


MP 140

DATOS TÉCNICOS

		MP22A/W	MP30A/W	MP40A	MP50A
Producción*	kg/24h	22/24	30/32	40/43	50/54
Cubitos/ciclo	nº	12	16	24	32
Capacidad del arcón	kg	6	8	15	18
Nº x entrada nominal	W	320	420	540	650
Ancho	mm	320	320	500	500
Fondo	mm	500	500	550	550
Altura (sin/con patas)	mm	640/780	675/815	706/846	750/890
Peso neto/bruto	kg	30/33	31/34	39/44	40/44
			MP70A	MP90A	MP140A
Producción*	kg/24h		70/75	90/95	130/135
Cubitos/ciclo	nº		56	56	68
Capacidad del arcón	kg		36	36	75
Nº x entrada nominal	W		650	800	1100
Ancho	mm		760	760	900
Fondo	mm		610	610	760
Altura (sin/con patas)	mm		930/1050	930/1050	1070/1190
Peso neto/bruto	kg		75/80	75/80	115/130

*El índice de producción máxima se refiere a una temperatura ambiente de 15°C y a una temperatura del agua de 10°C. Unidad enfriadora: Gas R404A, respetuoso con el medio ambiente. Entrada de agua: 3/4". Flujo de agua: 20 mm ø.



Formación de cubitos de hielo en el evaporador.

- Ideal para aguas calcáreas.
- Nuevos modelos de máquinas de fabricación de cubitos, con sistema de bandejas.
- Producción garantizada, incluso con aguas muy duras. Ya no tendrá que invertir en costosos ablandadores de agua.
- Bastidor de acero inoxidable.
- Sistema de protección para la retirada de la cubeta, garantizando una vida más larga para el motor.
- Sistema autolimpiable: el agua se renueva en cada ciclo, eliminando así cualquier residuo o impureza.
- Cada una de las piezas que entra en contacto con el agua o los cubitos de hielo está hecha de materiales no tóxicos. Los ángulos internos de las cubetas están redondeados para facilitar su limpieza.
- Fácil acceso al contenedor de almacenamiento gracias a su puerta giratoria (ya no es necesario volver a empujarla para retirar el hielo).
- Las presiones de condensación están controladas. El equipo de enfriamiento no necesita, por tanto, sufrir los efectos de la transición del verano al invierno.
- Consumo reducido de energía y agua.
- La altura y espesor de los cubitos de hielo se puede regular.

FABRICADORES DE CUBITOS CON DEPÓSITO

G/P



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
CUBITO HIELO GRANDE (42 gr)				
AIRE (A)				
G 25 (cubito 33 gr)	7ANF0015	_____	7ANF0020	_____
G 29 (cubito 33 gr)	7ANF0025	_____	7ANF0030	_____
G 34	7ANF0035	_____	7ANF0040	_____
G 43	7ANF0045	_____	7ANF0050	_____
G 53	7ANF0055	_____	7ANF0060	_____
G 68	7ANF0065	_____		
G 80	7ANF0075	_____		
G 100	7ANF0085	_____		
G 130	7ANF0095	_____		
CUBITO HIELO PEQUEÑO (18 gr)				
AIRE (A)				
P 20 (cubito 14 gr)	7ANF0115	_____		
P 29	7ANF0135	_____		
P 34	7ANF0145	_____		
P 43	7ANF0155	_____		
P 53	7ANF0165	_____		
P 100	7ANF0195	_____		

Construido en su totalidad en acero inoxidable 18/8 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

Opciones para peso del cubito de 14, 18, 33 y 42 gramos.

La forma del cubito del fabricante de hielo G/P es compatible con cualquier vaso.

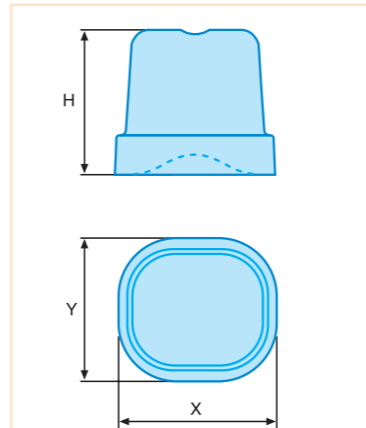


G 68 A

G 29 A

DIMENSIONES CUBITOS

	S	M	L	E
H	31 mm	33 mm	41 mm	44 mm
Y	28 mm	32 mm	36 mm	40 mm
X	32 mm	36 mm	41 mm	43 mm
PESO	14 gr	18 gr	33 gr	42 gr



DATOS TÉCNICOS

		P20A	G25A G25W	G/P29A G29W	G/P34A G34W	G/P43A G43W	G/P53A G53W	G68A	G80A	G/PI00A	G130A
Producción	kg/24h	20	25	29	34	43	53	68	80	100	130
Capacidad depósito	kg	4	6	9	16	25	25	40	40	60	65
Cubitos x ciclo (unidades)	G/P	-/20	20/-	20/24	21/36	21/36	21/36	36/-	36/-	36/60	70/-
Peso cubito	g	14	33	33/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/22
Potencia eléctrica	W	320	350	370	410	450	500	700	800	850	1050
Consumo agua cond.aire	l/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8
Consumo agua cond.agua	l/kg	20	14	14	13	15	14	12,8	14,2	14,2	15,3
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W
Diametro entrada agua	pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Diametro salida agua	mm	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
Ancho	mm	355	390	390	496	496	496	737	737	737	840
Fondo	mm	404	517	517	629	629	629	640	640	640	740
Alto	mm	590	625	705	685	795	885	915	1015	1015	1075
Peso neto/bruto	kg	28/31	39/41	38/44	48/55	52/61	55/64	67/79	71/83	74/86	113/133

Nota: La producción ha sido testada a una temperatura del agua de +15°C y temperatura ambiente de 21°C.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



FABRICADORES CUBITOS CON DEPÓSITO

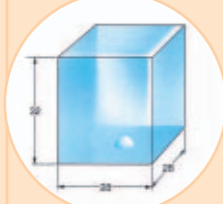
IM 28



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
REFRIGERACIÓN POR AIRE		
OFHE0020	IM 30 CLE 28	
OFHE0035	IM 45 LE 28	
OFHE0050	IM 65 LE 28	
OFHE0080	IM 100 LE 28	
OFHE0086	IM 130 ME 28	
OFHE0090	IM 240 ME 28	
REFRIGERACIÓN POR AGUA		
OFHE0025	IM 30 CWLE 28	
OFHE0040	IM 45 WLE 28	
OFHE0055	IM 65 WLE 28	
OFHE0085	IM 100 WLE 28	
OFHE0087	IM 130 MWE 28	
OFHE0095	IM 240 MWE 28	

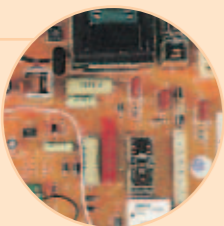
Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.



Los modelos 28 fabrican cubitos de medidas 28x28x32 mm y peso de 21,7 gr.



Filtro protector de aire lavable y extraíble que evita la entrada de suciedad en el condensador.



Circuito electrónico para el control de los ciclos de producción.



Diseño higiénico.

DATOS TÉCNICOS

		IM 30	IM 45	IM 65	IM 100	IM 130	IM 240
Producción*	kg/24h (LE, ME)	28	44	63	95	130	240
	(WLE, MWE)	32	45	63	97	127	235
Capacidad Depósito	kg	11,5	18	26	50	50	110
Cubitos por ciclo	nº	18	30	42	80	80	140
Dimensiones cubito	mm	28x28x32	28x28x32	28x28x32	28x28x32	28x28x32	28x28x32
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W (LE, ME)	270	330	390	720	760	1330
	(WLE, MWE)	230	260	350	590	550	1300
Compresor	CV	1/4	3/8	1/2	1/2	3/4	1-1/4
Refrigerante	Tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Conexiones Ent/Sal agua	pulg	3/4-3/4	3/4-3/4	1/2-3/4	1/2-3/4	1/2-3/4	3/4-3/4
Presión min/max agua	kg/cm²	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5/8
Ancho	mm	398	503	633	704	704	704
Fondo	mm	446	456	506	506	506	670
Alto	mm	770	850	850	1200	1200	1577
Peso neto/bruto	kg (LE, ME)	45/49	54/60	63/69	80/92	80/92	145/140
	(WLE)	41/49	48/60	59/69	81/92	80/92	145/140

* Producción basada en una temperatura ambiente de 10°C y una temperatura entrada agua de 10°C.



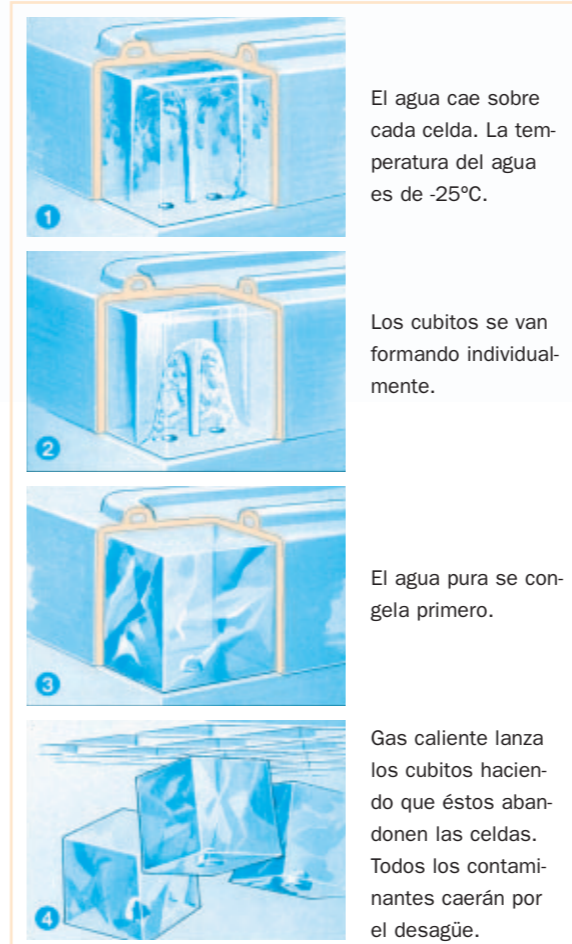
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



IM 65 LE



IM 240 ME



El agua cae sobre cada celda. La temperatura del agua es de -25°C.

Los cubitos se van formando individualmente.

El agua pura se congela primero.

Gas caliente lanza los cubitos haciendo que éstos abandonen las celdas. Todos los contaminantes caerán por el desagüe.

- Fabricadores de cubitos con el depósito de almacenamiento integrado en la máquina que por sus medidas compactas y alto rendimiento están especialmente indicados en el sector de la restauración.
- Disponen de sistema de impulsión por ducha en moldes independientes, además de un evaporador de elevado rendimiento con gran superficie de contacto.
- La carrocería exterior está construida en acero inoxidable, lo que asegura una perfecta conservación y limpieza.
- Fabricados a base de poliuretano inyectado para un aislamiento total de la temperatura.

Método de fabricación de cubitos por celdas.

FABRICADORES DE CUBITOS A DISTANCIA SIN DEPÓSITO

SERIE ANTÁRTIDA **FOLLETT**

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7AFB0000	A 180*	
7AFB0005	A 450*	
🕒 7AFB0010	A 650*	
7AFB9020	KIT PARA LA FABRICACIÓN DE HIELO A DISTANCIA** (mod. A 450 - A 650)	
7AFB9025	KIT PARA LA FABRICACIÓN DE HIELO A DISTANCIA** (mod. A 180)	

* Para modelo A180, fusible 10A requerido. Para modelo A450, de 15A. Para A650, de 20AMP.

** Compuesto por manguera, conexiones y recubrimiento aislante.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7AFB9000	SOPORTE PARED A 180	
7AFB9005	SOPORTE A 180	
7AFB9010	SOPORTE PARED A 450	
7AFB9015	SOPORTE A 450	

* Para depósitos consultar.

🕒 Consultar plazo de entrega.

Modelo A 450 con depósito de 450 kg	Hielo consumido	Producción de hielo diaria	Producción de hielo almacenada
Domingo	500	1000	500
Lunes	500	1000	1000
Martes	600	600	1000
Miércoles	600	600	1000
Jueves	700	700	1000
Viernes	800	800	1000
Sábado	1000	1000	1000

DATOS TÉCNICOS

		A 180	A 450	A650
Producción	kg/24h	180	450	650
Cubitos x ciclo (unidades)		En continuo	En continuo	En continuo
Peso cubito	g	5	5	5
Consumo agua	l/kg	52 l/45 kg	47,5 l/45 kg	50 l/45 kg
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	5700	5400	5700
Refrigerante	tipo	404A	404A	404A
Condensación	ST/AF/W	W	W	W
Diametro entrada agua	pulg	3/8	3/8	3/8
Diametro salida agua	mm	19	19	19
Ancho	mm	480	677	753
Fondo	mm	578	580	604
Alto	mm	432	597	597
Peso neto/bruto	kg	65/73	98/118	113/124

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



A 450

Práctico, fácil de usar, versátil y con gran capacidad de producción.

Los cubitos tienen un diámetro medio de 11 mm.

Con la opción de montaje en la pared.

OPCIONES DE COLOCACIÓN



- Fabricador continuo de hielo a distancia con tecnología exclusiva.
- Permite poner el fabricante de hielo casi en cualquier sitio, por sus reducidas dimensiones.
- Reduce el calor y ruido emitidos.
- Evita el transporte y la manipulación del hielo, con lo que se facilita la higiene.
- Fácil instalación y mantenimiento semiautomático.
- Ahorro de costes de electricidad, de instalación, y con un mejor aprovechamiento del agua.
- Con autodiagnosis.
- Evaporador sellado de bronce aluminizado, que impide la entrada de microbios.



Ideal para proporcionar hielo al dispensador de bebidas.

FABRICADORES CUBITOS

SIN DEPÓSITO MODULARES

GS



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
		REF. POR AIRE (A)		REF. POR AGUA (W)

CUBITOS HIELO GRANDE (42 gr)

GS 150 42	OFNF0300		OFNF0305	
GS 350 42	OFNF0310		OFNF0315	
GS 650 42	OFNF0320		OFNF0325	

CUBITOS HIELO PEQUEÑO (18 gr)

GS 150 18	OFNF0330	OFNF0335		
GS 350 18	OFNF0340	OFNF0345		
GS 650 18	OFNF0350	OFNF0355		

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB9200	DEPOSITO DE HIELO E650	
OFFB9205	DEPOSITO DE HIELO E950	
OFFB9210	DEPOSITO DE HIELO E1025	

Consultar plazo de entrega.

DEPÓSITOS DE HIELO

Modelo	Capacidad máx. (kg)	Ancho mm	Profundidad mm	Altura mm
E650	299	1.118	801	1.016
E950	431	1.220	801	1.016
E1025	467	1.321	801	1.270

Construido de acero inox que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

Hielo de 42 o 18 gramos cristalino y compacto.

La forma del cubito es compatible con cualquier vaso.



GS 150 A/W



GS 650 A/W



Depósito de hielo

DATOS TÉCNICOS

		GS 150 42 A/W	GS 350 42 A/W	GS 650 42 A/W	GS 150 18 A/W	GS 350 18 A/W	GS 650 18 A/W
Producción	kg/24h	90	155	300	90	155	300
Cubitos x ciclo (unidades)	G/P	42	70	140	72	108	216
Peso cubito	g	42	42	42	18	18	18
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	850	1400	2600	850	1400	2600
Consumo agua cond.aire/agua	l/kg	2,2/13,5	2,6/13	2,6/14,3	2,2/13,5	2,6/13	2,6/14,3
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W
Diametro entrada agua	pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Diametro salida agua	mm	24	24	24	24	24	24
Ancho	mm	862	862	1250	862	862	1250
Fondo	mm	470	555	580	470	555	580
Alto	mm	620	720	848	620	720	848
Peso neto/bruto	kg	83/92	118/128	152/178	83/92	118/128	152/178

Nota: La producción ha sido testada a una temperatura del agua de +15°C y temperatura ambiente de 21°C.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Fabricadores de cubitos de hielo modulares de 42 gr o 18 gr. Posibilidad de alcanzar una producción doble (hasta 600 kg/24 h) mediante al acoplamiento de 2 máquinas.
- Fabricadores con sistema de spray que permite una producción de alta calidad del hielo, evitando los problemas de depósitos de cal y reduciendo la operaciones de manutención y limpieza.
- Gracias al proceso de formación del cubito y el control de contención del agua en las máquinas, el cubito es perfectamente compacto, individual y cristalino.
- Posibilidad de entregar la máquinas con una producción de cubitos de 32 gr.

FABRICADORES CUBITOS SIN DEPÓSITO MODULARES

IM 28 / IM 32



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
GRUPO INTERNO		
Refrigeración por aire		
OFHE0200	IM 240 DM 28
OFHE0225	IM 240 XM 28
OFHE0352	IM 240 DME 32
OFHE0354	IM 240 XME 32
Refrigeración por agua		
☺ OFHE0275	IM 240 XWM 28
OFHE0250	IM 240 DWM 28
OFHE0350	IM 240 DWM 32
OFHE0360	IM 240 XWM 32
GRUPO REMOTO		
☺ OFHE0355	IM 240 DSM 28 (Grupo remoto)*

* El grupo remoto está incluido en el precio. Distancia máxima conexión en tramo horizontal 20 m.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB9310	DEPOSITO DE HIELO E650
☺ OFFB9315	DEPOSITO DE HIELO E950
☺ OFFB9316	DEPOSITO DE HIELO E1025

Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

☺ Consultar plazo de entrega.

DEPÓSITOS DE HIELO

Modelo	Capacidad máx. (kg)	Ancho mm	Profundidad mm	Altura mm
E650	299	1.118	801	1.016
E950	431	1.220	801	1.016
E1025	467	1.321	801	1.270

DATOS TÉCNICOS

		XM 28 DM 28	XWM 28 DWM 28	XWM 32 DWM 32	XME 32 DME 32	IM240 DSM 28	IM 240 DSM 32
Producción*	kg/24h	240	235	215	205	240	215
Nº.Cubitos por ciclo		140	140	108	108	140	108
Dimensiones cubito	mm	28x28x32	28x28x32	32x32x32	32x32x32	28x28x32	32x32x32
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1010	930	930	1010	1010	1010
Compresor	CV	1-1/4	1-1/4	1-1/4	1-1/4	1-1/4	1-1/4
Refrigerante*	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	W	W	AF	AF	AF
Conexión Ent/Sal agua	pulg	3/4-3/4	3/4-3/4	3/4-3/4	3/4-3/4	3/4-3/4	3/4-3/4
Presión Min/Max agua	kg/cm²	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5-8	0,5-8
Consumo agua	m³/24h	0,59	1,89	1,89	0,59	1	1
Ancho	mm	1084	1084	1084	1084	1084	1084
Fondo	mm	800	700	700	700	700	700
Alto	mm (X) (D)	381 396	381 396	381 396	381 396	- 396	- 396
Peso neto/bruto	kg	100/108	100/108	100/108	100/108	100/108	100/108

* Producción basada en una temperatura ambiente de 10°C y una temperatura entrada agua de 10°C.



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

Los modelos 28 fabrican cubitos de medidas 28x28x32 mm y peso 21,7 gr.

Los modelos 32 fabrican cubitos de medidas 32x32x32 mm y peso 28,5 gr.

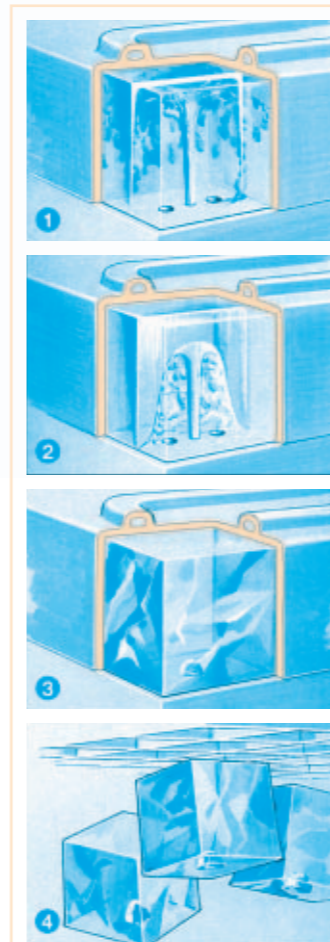
Motor bomba protegido contra la oxidación garantizando una alta fiabilidad.

Circuito electrónico para el control de los ciclos de producción.

IM 240 versión D (unidad superior)

IM 240 versión X (unidad intermedia)

Depósito opcional



El agua cae sobre cada celda. La temperatura del agua es de -25°C.

Los cubitos se van formando individualmente.

El agua pura se congela primero.

Gas caliente lanza los cubitos haciendo que éstos abandonen las celdas. Todos los contaminantes caerán por el desagüe.

- Fabricadores de cubitos sin depósito que permiten alcanzar producciones de 400 ó 600 kg/24 h mediante el acoplamiento de una unidad productora superior (modelos D) y una o dos unidades productoras intermedias (modelos X).
- Posibilidad de utilizar el depósito opcional P200SC y el aro de prolongación P200N para el almacenamiento del cubito o por el contrario utilizar otros depósitos alternativos con mayor capacidad.
- La carrocería exterior está construida en acero inoxidable, lo que asegura una perfecta conservación y limpieza.
- Fabricados a base de poliuretano inyectado para un aislamiento total de la temperatura.
- Filtro protector de aire lavable y extraíble.

Método de fabricación de cubitos por celdas.

FABRICADORES HIELO TRITURADO CON DEPÓSITO

SB

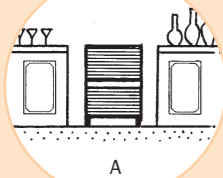


MODELOS

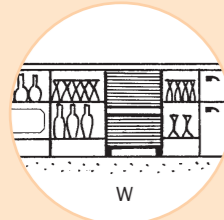
MODELO	REF. POR AIRE (A)		REF. POR AGUA (W)	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
SB 90	OFSF0005		OFSF0010	
SB 135	OFSF0100		☑ OFSF0110	
SB 155	OFSF0022		OFSF0024	
SB 230	OFSF0032		☑ OFSF0034	

Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

☑ Consultar plazo de entrega.



Diferentes tipos de instalación en función del tipo de condensación A (aire) o W (agua).



Depósito de almacenamiento incorporado con control automático de producción.



Pies regulables en altura.



DATOS TÉCNICOS

		SB 90 A / W	SB 135 A / W	SB 155 A / W	SB 180 W	SB 230 A / W
Producción*	kg/24h	90/95	130/135	150/160	180	220/230
Capacidad Depósito	kg	20	45	95	95	95
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	620	800	960	960	1200
Compresor	CV	1/4	1/3	1/2	1/2	1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	W	AF/W
Conexión Ent/Sal agua	pulg/mm	3/4"/20	3/4"/20	3/4"/20	3/4"/20	3/4"/20
Presión de agua min./max.	kg/cm²	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5
Consumo agua	l/h	4/40	5,5/60	6,5/120	7,5/120	8,5/150
Ancho	mm	500	760	900	758	900
Fondo	mm	550	610	760	735	760
Alto	mm	775	930	1060	1002	1100
Alto (con patas)	mm	915	1070	1200	1142	1240
Peso neto/bruto	kg	48/51	75/85	115/130	81/86	115/130

* Producción basada en una temperatura ambiente de 15°C y una temperatura entrada agua de 10°C.



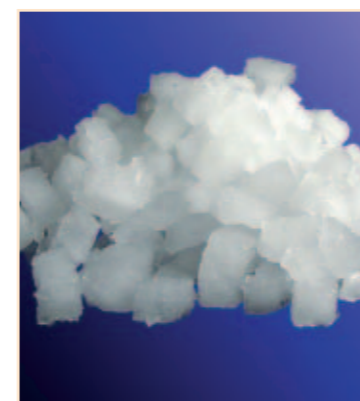
SB 155



SB 230



SB 90



- Fabricadores de hielo triturado que por sus dimensiones compactas y alto rendimiento están especialmente indicados para el sector de la restauración. Además tienen un consumo muy reducido de energía y agua.
- Estos fabricantes incorporan un depósito de hielo con una gran capacidad de almacenamiento.
- La carrocería exterior está construida en acero inoxidable lo que asegura una perfecta conservación e higiene.
- El funcionamiento de estos fabricantes es sencillo y fácil de utilizar para simplificar diariamente la producción del hielo necesaria.

FABRICADORES HIELO TRITURADO CON DEPÓSITO

FM



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

OFHE1121	FM 120 EE	
----------	-----------	--

Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

Depósito de almacenamiento incorporado, con control automático de producción.

Pies regulables en altura.

Filtro protector del aire lavable y extraíble que evita la entrada de suciedad en el condensador.



DATOS TÉCNICOS

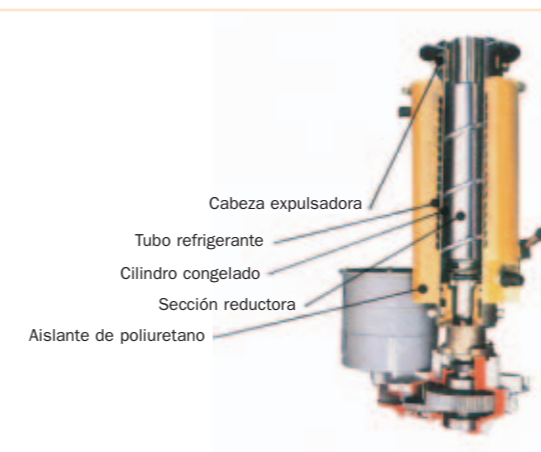
		FM 120 DE
Producción*	kg/24h	125
Capacidad Depósito	kg	26
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	415
Compresor	CV	1/2
Refrigerante	Tipo	R134A
Control evaporador	CP/VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF
Conexión Ent/Sal agua	pulg	1/2-3/4
Presión de agua min./max.	kg/cm²	0,5/8
Consumo agua	m³/24h	0,1
Ancho	mm	600
Fondo	mm	600
Alto	mm	800
Peso neto/bruto	kg	78/87

* Producción basada en una temperatura ambiente de 10°C y una temperatura entrada de agua de 10°C.

FABRICADORES HIELO TRITURADO



FM 120 DE



El evaporador está formado por un cilindro congelado de larga duración. Este cilindro está aislado térmicamente mediante poliuretano. Una sección llamada "reductor" rasca y a la vez conduce el hielo ascendentemente por el cilindro. El agua comprime el hielo para pasar así por el compartimiento superior expulsando duros y secos trozos de hielo triturado.

Método fabricante hielo triturado por reductor.

- Fabricadores de hielo triturado que por sus dimensiones compactas y alto rendimiento están especialmente indicados para el sector de la restauración.
- Estos fabricantes incorporan el depósito de almacenamiento del hielo permitiendo almacenar una gran capacidad de hielo.
- La carrocería exterior está construida en acero inoxidable lo que asegura una perfecta conservación e higiene.

FABRICADORES HIELO TRITURADO SIN DEPÓSITO

SERIE SG



MODELOS

MODELO	REF. POR AIRE (A)		REF. POR AGUA (W)	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
GRUPO INCORPORADO				
SG 230	OFSF0135		OFSF0136	
SG 350	OFSF0140		☺ OFSF0141	
SG 600	OFSF0145		☺ OFSF0146	
SG 1100	OFSF0150			
GRUPO REMOTO*				
SGS 600 GE (Grupo remoto)*	☺ OFSF0144			
SGS 1100 GE (Grupo remoto)*	☺ OFSF0149			

*Las versiones GE (grupo remoto) no incluyen el grupo. Sí incluyen válvula reguladora de presión de aspiración para una posible conexión a central de frío.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB9406	DEPOSITO E425 (SG 230-SG 350-SG 600-SGS 600)	
OFFB9411	DEPOSITO E650 (SG 230-SG 350-SG 600-SGS 600)	
☺ OFFB9412	DEPOSITO E950 (SG 230-SG 350-SG 600-SGS 600)	

Mantenimiento de dos años consistente en la entrega gratuita de las piezas necesarias para realizar la revisión de mantenimiento a las 8.000 h de funcionamiento. En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

☺ Consultar plazo de entrega.



SG 350 A



DEPOSITO

DATOS TÉCNICOS

	SG 230 A	SG 350 A/W	SG 600 A/W	SG 1100 A	SGS 600 GE	SGS 1100 GE
Producción*	kg/24h	220	340/370	500/530	950	500/530
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	1200	1400	1800	2800	500
Potencia frigorífica**	W	-	-	-	1.460	2.920
Compresor	CV	3/4	1,2	1,7	3	-
Refrigerante	Tipo	R404A	R404	R404	R404	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF/W	AF/W	AF	-
Conexión Ent/Sal agua	pulg/mm	3/4"/13	3/4"/13	3/4"/13	3/4"/13	3/4"/13
Presión de agua min./max.	kg/cm²	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5
Consumo agua (produc.+cond.)	l/h	10	15/130	23/160	42	-
Ancho	mm	682	682	682	1333	682
Fondo	mm	702	702	702	702	702
Alto	mm	655	655	655	695	655
Peso neto/bruto	kg	65/75	70/99	100/120	200/215	80/100

* Producción basada en una temperatura ambiente de 15°C y una temperatura entrada agua de 10°C.

** Potencia frigorífica basada a temperatura de evaporación de -20°C.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CARACTERÍSTICAS DEPOSITOS

	Dimensiones netas (cm)	Capacidad (kg)	Peso neto (kg)
E425	762x802x1016	196	65
E650	1118x801x1016	299	87
E950	1220x801x1270	431	94

• Fabricadores de hielo triturado que por sus dimensiones compactas y alto rendimiento son especialmente indicados para el sector de la restauración o exposición de productos perecederos.

• Posibilidad de utilizar los depósitos opcionales para el almacenamiento del hielo o por el contrario utilizar otros depósitos alternativos con mayor capacidad en los que se tendrá que consultar precio y plazo de entrega.

• El funcionamiento de estos fabricantes es sencillo y fácil de utilizar por simplificar las tareas diarias.

• Consumo reducido de agua gracias a su sistema de recuperación del agua fría.

• Los depósitos de hielo están contruidos en carrocería de acero inoxidable AISI 304 e inyectados en poliuretano.



Ejemplos de diversas aplicaciones de las unidades productoras con los depósitos opcionales o cualquier otro depósito adecuado por el usuario.

FABRICADORES HIELO TRITURADO SIN DEPÓSITO

FM



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

GRUPO INCORPORADO

Refrigeración por aire

OFHE1205 FM 251 AFE

OFHE1513 FM 600 AHE

Refrigeración por agua

OFHE1503 FM 600 AWHE

GRUPO REMOTO*

☑ OFHE1554 FM 1000 ASFE-3 (Grupo remoto)*

*Modelo FM 1000 ASFE-3 con grupo remoto incluido en el precio y el kit de conexiones. Distancia máxima conexión en tramo horizontal 20 m.

Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OFFB0001 DEPOSITO E300 (FM 251-600)

☑ OFFB9320 DEPOSITO E425 (FM 251-600)

☑ OFFB9325 DEPOSITO E650 (FM 251-600)

☑ OFFB9335 DEPOSITO E650 (FM 1000)

☑ OFFB9340 DEPOSITO E950 (FM 1000)

☑ Consultar plazo de entrega.

DEPÓSITOS DE HIELO

Modelo	Capacidad máx. (kg)	Ancho mm	Profundidad mm	Altura mm
E300	136	559	801	1.067
E425	195	762	801	1.016
E650	299	1.118	801	1.016
E950	431	1.220	801	1.016

DATOS TÉCNICOS

		FM 250 AFE	FM 600 AHE	FM 600 AWHE	FM 1000 ASFE
Producción*	kg/24h	246	600	600	1020
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	380/3
Potencia eléctrica	W	760	1920	1670	3210
Compresor	CV	3/4	1	1	3
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	W	AF
Conexión Ent/Sal agua	pulg	3/4"/3/4"	3/4"/3/4"x2	3/4"-1/2"/3/4"x2-3/8"	3/4"-3/4"
Presión min/max agua	kg/cm²	0,5/8	0,5/8	0,5/8	0,5/8
Consumo agua	m³/24h	0,25	0,61	2,10	1,03
Ancho (Unid. int / Unid. ext)	mm	560	560	560	765/1178 ⁽¹⁾
Fondo (Unid. int / Unid. ext)	mm	700	696	696	698/358
Alto (Unid. int / Unid. ext)	mm	680	780	780	898/659
Peso neto/bruto	kg	77/88	85/105	85/105	148/159

* Producción basada en una temperatura ambiente de 10°C y una temperatura entrada de agua 10°C.

(1) En el modelo FM 1000 se suministra una estructura soporte para la unidad condensadora de medidas 1178x398x380 mm.

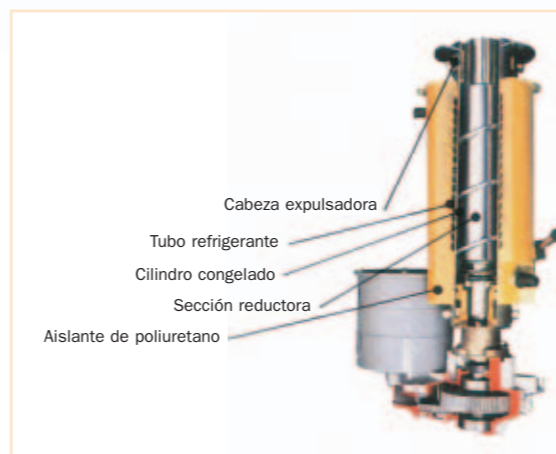
FABRICADORES HIELO TRITURADO



FM 1000 ASFE

Depósito opcional

FM 1000 ASFE-3



El evaporador está formado por un cilindro congelado de larga duración. Este cilindro está aislado térmicamente mediante poliuretano. Una sección llamada "reductor" rasca y a la vez conduce el hielo ascendentemente por el cilindro. El agua comprime el hielo para pasar así por el compartimiento superior expulsando trozos de hielo triturado.

Método fabricante hielo triturado por reductor.

- Fabricadores de hielo triturado que por sus dimensiones compactas y alto rendimiento son especialmente indicados para el sector de la restauración o exposición de productos perecederos.
- Posibilidad de utilizar los depósitos opcionales P200 SC y P100 para el almacenamiento del hielo o por el contrario utilizar otros depósitos alternativos con mayor capacidad.
- La carrocería exterior está construida en acero inoxidable lo que asegura una perfecta conservación e higiene.

FABRICADOR HIELO TRITURADO SIN GRUPO

FM-ALF



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFHE1520	FM 481 ALF	_____
OFHE1530	FM 1000 ALF	_____
OFHE1540	FM 2000 ALF	_____

Nota: En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB0001	DEPOSITO E300 (FM 481)	_____
OFFB9320	DEPOSITO E425 (FM 481)	_____
OFFB9325	DEPOSITO E650 (FM 481)	_____
OFFB9335	DEPOSITO E650 (FM 1000-2000)	_____
OFFB9340	DEPOSITO E950 (FM 1000-2000)	_____
OFFB9345	DEPOSITO E1025 (FM 1000-2000)	_____

Consultar plazo de entrega.

DEPÓSITOS DE HIELO

Modelo	Capacidad máx. (kg)	Ancho mm	Profundidad mm	Altura mm
E300	136	559	801	1.067
E425	195	762	801	1.016
E650	299	1.118	801	1.016
E950	431	1.220	801	1.016
E1025	467	1.321	801	1.270

DATOS TÉCNICOS

		FM 481 ALF	FM 1000 ALF	FM 2000 ALF
Producción*	kg/24h	500	930	1720
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	170	550	1100
Potencia frigorífica*	W	1700	3700	7400
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE
Conexión frigorífica líq./gas	pulg.	1/4"-1/2"	3/8"-5/8"	1/2"-7/8"
Conexión Ent/Sal agua	pulg.	3/4"-3/4"	3/4"-3/4"	3/4"-3/4"
Presión min/max agua	kg/cm²	0,5/8	0,5/8	0,5/8
Consumo agua	m³/24h	0,49	1,03	1,82
Ancho	mm	560	766	766
Fondo	mm	696	695	695
Alto	mm	780	845	845
Peso neto/bruto	kg	77/88	140/148	160/165

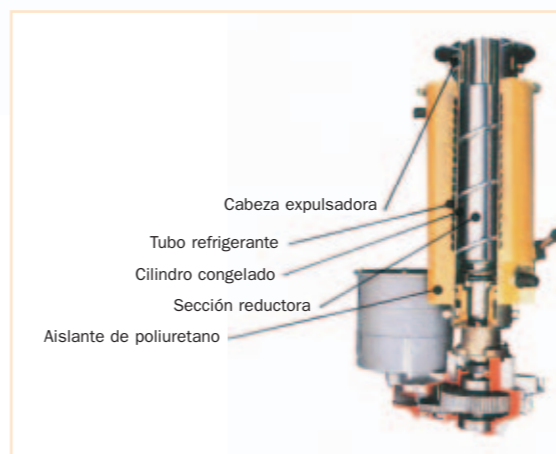
* Producción basada en una temperatura ambiente de 10°C y una temperatura entrada de agua 10°C.



Unidad
FM 1000 ALF

Deposito opcional

FM 1000 ALF



El evaporador está formado por un cilindro congelado de larga duración. Este cilindro está aislado térmicamente mediante poliuretano. Una sección llamada "reductor" rasca y a la vez conduce el hielo ascendentemente por el cilindro. El agua comprime el hielo para pasar así por el compartimiento superior expulsando duros y secos trozos de hielo triturado.

Método fabricante hielo triturado por reductor.

- Fabricadores de hielo triturado que por sus dimensiones compactas y alto rendimiento son especialmente indicados para el sector de la restauración o exposición de productos perecederos.
- Las máquinas son suministradas sin unidad condensadora ni compresor e incorporan válvula de expansión y válvulas solenoides para conectar a central frigorífica.

FABRICADORES HIELO TRITURADO INDUSTRIALES SPLIT

SGS-A



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFSF0074	SGS 15 A	
OFSF0079	SGS 20 A	
OFSF0084	SGS 30 A	
OFSF0088	SGS 40 A	
OFSF0093	SGS 60 A	

Nota: Grupo compresor remoto no incluido en el precio. Consultar unidades condensadoras, precio y plazo de entrega.

UNIDADES CONDENSADORAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONRV0700	UNIDAD SGS 15 A	
ONRV0705	UNIDAD SGS 20 A	
ONRV0710	UNIDAD SGS 30 A	
ONRV0715	UNIDAD SGS 40 A	
ONRV0720	UNIDAD SGS 60 A	

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



La unidad interior incluye carrocería en acero inoxidable.

Panel de control con cable para una distancia de 6 metros.



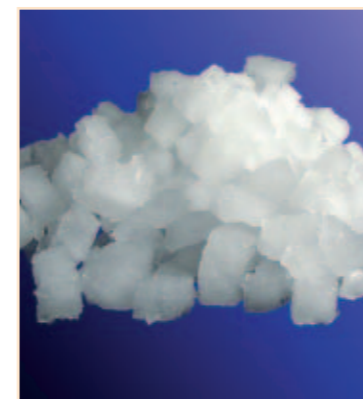
SGS 30-40
Unidad evaporadora

DATOS TÉCNICOS

		SGS 15 A	SGS 20 A	SGS 30 A	SGS 40 A	SGS 60 A
Producción*	kg/24h	1500	2000	3000	4000	6000
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica condensador (máxima)	W	5500	6500	2x5500	2x6500	3x6500
Capacidad frigorífica evaporador**	W	5500	6920	11000	13840	20760
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE
Conexión Ent/Sal agua	pulg/mm	3/4/13	3/4/13	3/4/13	3/4/13	3/4/13
Presión agua min./max.	kg/cm²	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5
Consumo agua (producción)	l/h	63	83	125	167	250
Ancho	mm	995	995	995	995	995
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	960	960	960	960	960
Peso neto/bruto	kg	180/210	190/220	290/320	330/360	500/530

* Producción para temperatura ambiente de 15°C y temperatura del agua de 10°C.

** Capacidad frigorífica a temperatura de evaporación -20°C.



- Fabricadores de hielo triturado de grandes producciones especialmente indicados para la fabricación de hielo utilizado en:
 - Exposición de pescado en el puesto de venta (supermercado, pescadería, etc.)
 - Procesos de fabricación industriales (química, farmacia, alimentación)
- La producción del hielo está dividida en 2 ó 3 unidades de funcionamiento independientes, de 1500 ó 2000 kg (excepto SGS15A y SGS20A) lo que permite adecuar la producción a las necesidades con el consiguiente ahorro energético.
- Todos los modelos incluyen dosificador de salmuera muy aconsejable en aquellas zonas geográficas.
- En las zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.
- Posibilidad de suministrar la unidad condensadora condensando por aire, agua o agua de mar.

FABRICADORES HIELO EN ESCAMAS PLANAS INDUSTRIALES CON GRUPO

SP



MODELOS

MODELO	REF. POR AIRE (A)		REF. POR AGUA (W)	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
SP 450	OFSF0200		OFSF0230	
SP 600	OFSF0205		OFSF0235	
SP 950	OFSF0210		OFSF0240	
SP 1300	OFSF0215		OFSF0245	
SP 2000	OFSF0220		OFSF0250	
SP 3000	OFSF0225		OFSF0255	

Nota: Posibilidad de carrozar la unidad interior en acero inox. Consultar precio y plazo de entrega.

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Unidad interior sin carrocería.

Panel de control con cable para una distancia de 6,5 metros.



SP 450-600-950 A/W

DATOS TÉCNICOS

		SP 450 A/W	SP 600 A/W	SP 950 A/W	SP 1300 A/W	SP 2000 A/W	SP 3000 A/W
Producción*		450	600	950	1300	2000	2800
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica condensador (máxima)	kW	3	3,5	6	7,1	9	12,3
Capacidad frigorífica**	W	1450	1600	3130	5600	8145	9700
Capacidad volumétrica	m³/h	9	13	19	33	51	56
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación***	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W
Conexión Ent/Sal agua		3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13
Presión agua Min/Max	kg/cm²	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5
Consumo agua (producción)	l/h	19	25	40	54	83	117
Ancho	mm	985	985	985	1440	1440	1440
Fondo	mm	805	805	805	890	890	890
Alto	mm	1100	1100	1100	1385	1385	1385
Peso neto/bruto	kg	160/200	180/220	250/290	320/380	380/440	425/485

*Producción para temperatura ambiente de 15°C y temperatura del agua de 10°C.

** Capacidad frigorífica a temperatura de evaporación de -30°C.

*** Posibilidad de suministrar unidades condensadas por agua de mar.

- Fabricadores de hielo en escamas de grandes producciones especialmente indicados para la industria pesquera.
- La producción de hielo se puede realizar con agua dulce más una solución de salmuera o directamente con agua de mar. Esto permite la obtención de hielo a muy baja temperatura haciéndolo especialmente indicado para las aplicaciones anteriormente descritas.
- En todos los modelos las opciones de condensación disponible son aire, agua o agua de mar. En este último caso consultar precio y plazo de entrega.
- Todos los modelos incluyen dosificador de salmuera muy aconsejable en aquellas zonas geográficas con gran pureza de agua.
- En zonas con un elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.



FABRICADORES HIELO EN ESCAMAS PLANAS INDUSTRIALES SPLIT

SPS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFSF0260	SPS 450	
OFSF0265	SPS 600	
OFSF0270	SPS 950	
OFSF0275	SPS 1300	
OFSF0280	SPS 2000	
OFSF0285	SPS 3000	

Nota: Grupo compresor remoto no incluido en el precio. Consultar unidades condensadoras, precio y plazo de entrega.

UNIDADES CONDENSADORAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONRV0725	UNIDAD SPS 450	
ONRV0730	UNIDAD SPS 600	
ONRV0735	UNIDAD SPS 950	
ONRV0740	UNIDAD SPS 1300	
ONRV0745	UNIDAD SPS 2000	
ONRV0750	UNIDAD SPS 3000	

⌚ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



SPS 450-600-950



Las unidades interiores incluye carrocería en acero inoxidable.

Panel de control con cable para una distancia de 6,5 metros.

DATOS TÉCNICOS

		SPS 450	SPS 600	SPS 950	SPS 1300	SPS 2000	SPS 3000
Producción*		450	600	950	1300	2000	3000
Tensión/Fases	V/hº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica condensador (máxima)	kW	100	100	350	350	550	550
Capacidad frigorífica evaporador**	W	1450	1600	3130	5600	8145	9500
Capacidad volumétrica	m³/h	9	13	19	33	51	56
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Conexión Ent/Sal agua	pulg	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13	3/4" / 13
Presión agua Min/Max	kg/cm²	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5	1/4,5
Consumo agua***	l/h	19	25	40	54	83	117
Ancho	mm	985	985	985	1440	1440	1440
Fondo	mm	780	780	780	890	890	890
Alto	mm	485	485	485	485	485	485
Peso neto/bruto	kg	110/130	120/140	130/150	180/210	210/240	220/250

* Producción para temperatura ambiente de 15°C y temperatura del agua de 10°C.

** Capacidad frigorífica a temperatura de evaporación de -30°C.



- Fabricadores de hielo en escamas de grandes producciones especialmente indicados para la industria pesquera en el almacenamiento y transporte de productos.
- La producción de hielo se puede realizar con agua dulce más una solución de salmuera o directamente con agua de mar. Esto permite la obtención de hielo a muy baja temperatura haciéndolo especialmente indicado para las aplicaciones anteriormente descritas.
- Todos los modelos incluyen dosificador de salmuera muy aconsejable en aquellas zonas geográficas con gran pureza de agua.
- En zonas con elevado porcentaje de cal en el agua, es recomendable el uso de un filtro adecuado.
- Existen modelos de 400, 600 y 900 kg. Consultar precios y plazos de entrega.

DEPÓSITOS Y SISTEMA DE TRANSPORTE DE HIELO

ITS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB....	ITS 100	
OFFB....	ITS 500	
OFFB....	ITS 600	
OFFB....	ITS 700	
OFFB....	ITS 1350	

☞ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB9100	CARRO 75	
OFFB9105	CARRO 125	
OFFB9110	CARRO 240	
OFFB9115	EMBOLSADOR 250	
OFFB9120	BALDAS (SET DE 6 UNIDADES)	
OFFB9125	PALA LARGA ITS	
OFFB9130	PALA	

ACCESORIOS DE TRANSPORTE



Carro 75
Carro con capacidad de transporte de 34 kg de hielo con 3 baldas.



Embolsador 250
Embolsador manual de hielo. Incluye 250 bolsas de plástico de 4,5 kg.



Carro 125
Carro totalmente aislado con polietileno y capacidad de transporte de 57 kg. Tapa de apertura trasera.



Baldas
Baldas de polietileno con capacidad de 11 kg. (set de 6).



Carro 240
Carro con capacidad de transporte de 109 kg. Posibilidad de añadir baldas. Totalmente aislado con polietileno. Tapa extraíble.

Acero inoxidable exterior y cuba.

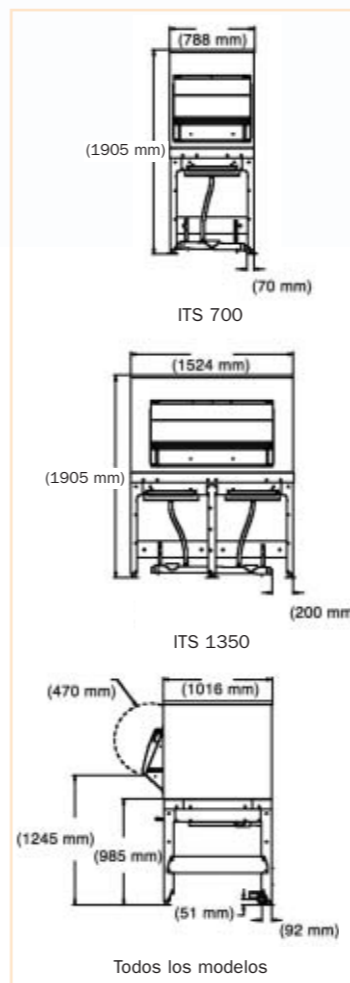
Puerta que se mantiene abierta para facilitar las operaciones.

Tubo de descarga de polietileno que elimina el óxido y la corrosión.

Esquinas redondeadas para una óptima seguridad.

DATOS TÉCNICOS

		ITS 100	ITS 500	ITS 600	ITS 700	ITS 1350
Capacidad máxima	kg	46	227	272	318	612
Número carros	nº	1	1	1	1	2
Ancho exterior	mm	788	788	788	788	1524
Fondo exterior	mm	1016	1016	1016	1016	1016
Alto exterior	mm	1194	1524	1702	1905	1905
Peso	kg	82	203	171	212	386



ITS 1350

- Depósitos de hielo con sistema de elevación y carros que facilitan las operaciones de extracción y de transporte de hielo.
- Descarga de hielo directamente en el carro o carros colocados bajo la celda de almacenamiento.
- Indicado para cubitos de hielo, hielo triturado y escamas.
- Capacidad de los carros en dotación de 109 kg (modelo carro 240). Se entrega con una pala larga.
- Posibilidad de añadir a los carros unas baldas que limitan el peso a levantar.
- El fabricante de hielo se coloca encima del depósito dejando caer el hielo directamente en el depósito. La tapa superior es distinta según el modelo del fabricante. Consultar según el modelo de fabricante de hielo.

COMPATIBILIDAD FABRICADOR DE HIELO

DEPÓSITO	SERIE GS	SERIE ANTARTIDA	SERIE SG-SGS-SP-SPS	SERIE FM
ITS 100			SG 350 - SG 600 - SG 1000 - SGS 600 -	
ITS 500	GS 150	A 180	SGS 1000 - SP 450 - SP 600 - SP 950 -	
ITS 600	GS 350	A 450	SPS 450 - SPS 600 - SPS 950	FM 251-N
ITS 700	GS 650	A 650		FM 481-N
ITS 1350			SP/SPS 450 - 600 - 900 - 1300 - 2000 - 3000	

DISPENSADOR Y EMBOLSADOR AUTOMÁTICO DE HIELO

ICE PRO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB....	ICE PRO 1000	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OFFB9100	CARRO 75	
OFFB9105	CARRO 125	
OFFB9110	CARRO 240	
OFFB9120	BALDAS (set de 6)	
OFFB9130	PALA	

☎ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Ventana transparente, removible y con cerradura.

El estante ajustable para bolsas puede acomodar bolsas de tamaño hasta 18 kg. El tubo de descarga puede acomodar carros de hasta 788 mm de altura.

El ventilador abre las bolsa automáticamente, inflándolas, para dispensar altos volúmenes de hielo sin usar las manos.

DATOS TÉCNICOS

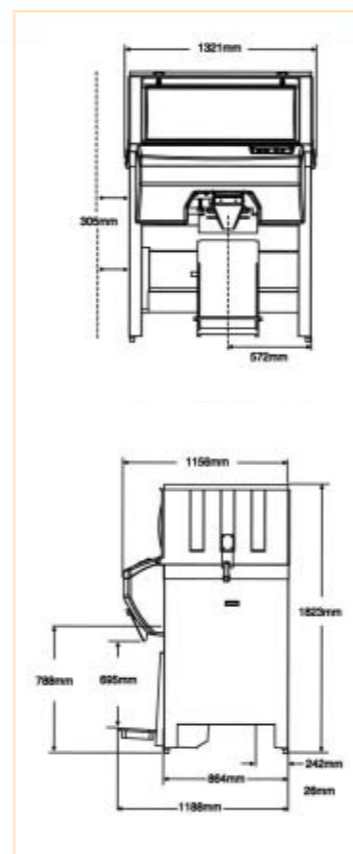
		ICE PRO 1000
Capacidad máxima	kg	454
Ancho exterior	mm	1321
Fondo exterior	mm	1156
Alto exterior	mm	1988
Peso	kg	320

Modelos compatibles= IM240A, FM251, FM481 fabricantes hielo.

DEPÓSITOS Y SISTEMA DE TRANSPORTE DE HIELO



ICE PRO 1000



- Depósito de hielo con agitación automática para conservar y dispensar cubos de hielo en bolsa... Ofrece excepcionales ahorros de trabajo, mayor higiene y seguridad para los operadores.
- El funcionamiento estándar de la unidad con botón de presión y pedal puede dispensar el hielo a tasas de hasta 55 kg por minuto.
- Los componentes para agitar y dispensar el hielo son fácilmente removibles para su limpieza, con acceso desde el frente y el costado de la unidad.
- Controles fáciles de usar con selección de modalidad y tiempo ajustable para la descarga.
- El fabricante de cubitos se coloca encima del ICE PRO dejando caer los cubitos directamente en el depósito. La tapa superior se ajusta en función del modelo del fabricante de cubitos (consultar compatibilidad con su fabricante de cubitos).

FUENTES DE AGUA FRÍA BOTELLON

FRIZERINO - REFRIZER



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SOBREMESA		
ORZA0070	FRIZERINO 10	
DE PIE		
ORZA0049	REFRIZER 3	
ORZA0051	REFRIZER 3-2G	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ORZA9020	BOTELLON 10 l	
ORZA9012	BOTELLON 20 l	
ORZA9008	PORTAVASOS	

DOTACIONES

	FRIZERINO 10	REFRIZER 3	REFRIZER 3-2G
Botellón 5 l.	-	-	-
Botellón 10 l.	1	-	-
Botellón 20 l.	-	1	1

DATOS TÉCNICOS

		FRIZERINO 10	REFRIZER 3	REFRIZER 3-2G
Capacidad depósito	l	2,5	2,6	2,6
Capacidad botellón	l	10	20	20
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	140	150	150
Compresor	CV tipo	1/12 R134A	1/12 R134A	1/12 R134A
Refrigerante				
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	Ø280	315	310
Fondo	mm	—	305	310
Alto	mm	770	1320	1300
Peso neto/bruto	kg	16/18	25/27	25/27

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Grifo de accionamiento mediante pulsador.

Todos los modelos incluyen botellón de diferente volumen según modelo.

Mueble en lámina de acero galvanizada, con revestimiento plástico exterior.

Bandeja recoge gotas en los modelos REFRIZER (de pie).



REFRIZER 3/BOT



FRIZERINO 10/BOT

- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza son especialmente indicadas para la ubicación en oficinas, industrias, hospitales, etc.
- No precisa conexión a la red gracias a la reserva de agua contenida en los botellones de cristal.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 4 minutos de funcionamiento.
- Incluyen termómetro para la regulación automática de la temperatura.
- El modelo Refrizer 3-2 G dispone de dos grifos para agua fría y a temperatura ambiente.

FUENTES DE AGUA FRÍA

REFRIZER



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
DE PARED		
ORZE0090	REFRIZER 4 PLL *
ORZE0095	REFRIZER 4 PLL INOX.
DE PIE		
ORZA0005	REFRIZER 2 P *
ORZA0010	REFRIZER 2 P INOX.
ORZA0025	REFRIZER 2 PLL
ORZA0030	REFRIZER 2 PLL INOX.

*Artículos disponibles hasta agotar stock.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ORS09005	PORTA FILTRO
ORS09010	FILTRO DESABORIZANTE
ORS09015	FILTRO MICROFILTRANTE (LAVABLE)



Todos los modelos incorporan pulsador. Los modelos 2 PLL y 4 PLL incorporan también llenador de vasos.



Sobre en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Acabados exteriores en plancha de acero plastificada.



Acabados exteriores en acero inox AISI 430 18/10 (modelos inox).



2 PLL



2 PLL inox



4PLL INOX

- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, industrias, hospitales, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 4 minutos de funcionamiento.
- Máxima seguridad gracias al cierre total exterior de la máquina.
- Incluyen termostato para la regulación automática de la temperatura.

DATOS TÉCNICOS

		REFRIZER/4P	REFRIZER/2P
Producción (18°/32°)	l/h	30/12	75/22
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	250	360
Compresor	CV	1/5	1/5
Refrigerante	Tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	310	310
Fondo	mm	310	310
Alto	mm	420	1020
Peso neto/bruto	kg	42/52	53/65

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FUENTES DE AGUA FRÍA

REFRESH



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SOBREMESA		
ORZA0110	REFRESH G PLUS 20
DE PIE		
ORZA0076	REFRESH P 34 2P NEW

Todos los modelos incorporan grifos y acabados en cromo interior de acero inoxidable. Los grifos cumplen la norma alimentaria SK.

Acabados exteriores en acero inoxidable AISI 304.

El modelo Refresh G Plus incluye un termostato digital para graduar fácilmente la temperatura del agua.



REFRESH G PLUS 20



REFRESH P 34 2P NEW

DATOS TÉCNICOS

		REFRESH P 34 2P NEW	REFRESH G PLUS 20
Producción (20°/32°)	l/h	125/50	32/15
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	270	350
Compresor	CV	3/4	1/6
Refrigerante	Tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	440	340
Fondo	mm	480	500
Alto	mm	1260	430
Peso neto/bruto	kg	80/85	32/34

- Fuentes de agua fría indicadas para oficinas, industrias, hospitales, cafeterías, gracias a sus medidas compactas, su facilidad de instalación, y de limpieza.
- La conexión se hace rápida y fácilmente gracias a los elementos de acople rápido adjuntados con la máquina.
- Modelos que pueden trabajar a una temperatura de 43°C.
- Gracias a su gran acumulador de hielo, los modelos Refresh están especialmente indicados para las aplicaciones donde es necesario tener un enfriamiento rápido de gran cantidad de agua (restaurantes, cafeterías, etc.)
- Versión sobremesa o de pie.

FUENTES DE AGUA FRÍA

CONEXIÓN DIRECTA A LA RED

PREMIUM



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ORZA0500K	PREMIUM 2R*	_____
ORZA0501K	PREMIUM 3R*	_____

*El filtro es imprescindible para su correcto funcionamiento. (Incluido en dotación)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ORZA9001	ALARGADOR PREMIUM (20 metros)	_____
ORZA9002	FILTRO DE CARBÓN	_____
ORZA9037	KIT DE AGUA CON GAS	_____

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Filtro de carbón	1

Perfil muy fino.

Fácil de utilizar.

Acabados color blanco.

DATOS TÉCNICOS

		PREMIUM 2R	PREMIUM 3R
Producción	l/h (18°/32°)	65/18	44/14
Tiempo de refrigeración	min	4	25
Servicio	n° personas	hasta 24	+ de 27
Tensión/Fases	V/n°	220/1,50	220/1,5
Potencia eléctrica	W	270	390
Compresor	CV	1/5	1/6
Refrigerante	Tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	250	250
Fondo	mm	400	400
Alto	mm	1300	1300
Peso neto/bruto	kg	28/30	35/37



PREMIUM 3R

- Fuentes de agua fría muy fáciles de instalar y usar.
- Dimensiones reducidas que permiten colocarla en oficinas, industrias, hospitales...
- Capacidad de enfriamiento muy alta que permite disponer de agua fría dentro de un tiempo muy reducido.
- Conexión a la red gracias a un alargador muy fino de 20 metros (conexión de serie de 30 cm).

PREMIUM 3R

- Posibilidad de suministrar un kit para agua con gas.
- Sistema de reserva refrigerada HPDC que en 5 min. después del encendido proporciona agua fría con un notable ahorro de energía.



INDICE

Indice visual de gama	40
-----------------------	----

CONGELADORES HORIZONTALES

Congeladores Horizontales Tapa Ciega

Congeladores Horizontales Pequeño Volumen	
Tapas ciegas abatibles	41-42
Tapas ciegas abatibles "Full Cold"	43
Tapas ciegas abatibles con cajones	44
Tapas ciegas abatibles -45°C - Congelados y helados	45
Tapas ciegas correderas congelados y helados	46

Congeladores Horizontales Gran Volumen	47
--	----

Congeladores Horizontales Glass-Top

Congeladores Horizontales Pequeño volumen	
Tapas abatibles	48
Tapas curvadas y abatibles	49
Tapas correderas	50-51
Tapas inclinadas y correderas	52
Tapas curvadas y correderas	53

Congeladores Horizontales Gran Volumen	54-55
--	-------

TAPA CIEGA

PEQUEÑO VOLUMEN

TAPAS ABATIBLES



THC / THC-X
Pág 41



AB 425
Pág 42



PROFIT SB400
Pág 43



LW 185 G
Pág 44



EL LT
Pág 45

PEQUEÑO VOLUMEN

TAPA PLANA

ALTO AISLAMIENTO

CAJÓN

-45°C

GRAN CAPACIDAD

TAPAS CORREDERAS



THG 75
Pág 46



CF 900
Pág 47

CONGELADOS

TAPA PLANA

TAPA CRISTAL

TAPAS ABATIBLES



SK400
Pág 48



CHV320VLC
Pág 49



IC-SC
Pág 50



IKG 273
Pág 51



IC SCE
Pág 52

CRISTAL PLANO

CRISTAL CURVO

VERSIÓN HELADERIA

CRISTAL PLANO

CRISTAL PLANO INCLINADO

TAPAS CORREDERAS



IC SCEB
Pág 53

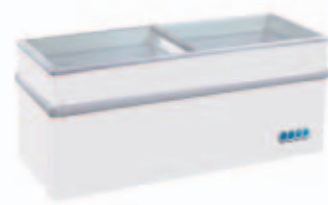
CRISTAL CURVO

GRAN VOLUMEN

TAPAS CORREDERAS



750 CHV / V
Pág 54



GAMMA 200S
Pág 55

CRISTAL PLANO

CRISTAL PLANO (CON/SIN ILUMINACION)

CONGELADORES TAPAS CIEGAS ABATIBLES

THC / THC-X



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
TAPA BLANCA		
OCFNO200	THC 150 SL	-----
OCFNO203	THC 170 SL	-----
OCFNO205	THC 220 SL	-----
OCFNO210	THC 305 SL	-----
OCFNO215	THC 420 SL	-----
OCFNO220	THC 520 SL	-----
OCFNO225	THC 680 LD (2 tapas)	-----
TAPA INOX		
OCFNO305	THC 220 SL INOX	-----
OCFNO310	THC 305 SL INOX	-----
OCFNO315	THC 420 SL INOX	-----
OCFNO320	THC 520 SL INOX	-----
OCFNO325	THC 680 SL INOX	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCFN9020	CESTA THC	-----

DOTACIONES

	THC 150	THC 170	THC 220	THC 305	THC 420	THC 520	THC 680
Cestas	1	1	1	1	1	2	2
Cerradura	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Cuadro de mandos con diferentes posibilidades.

Cerradura y llave en todos los modelos.

Estética soft-line con esquinas redondeadas para evitar golpes.

Luz interior. Activación de la luz al levantar la tapa.



THC 305



THC 680

- El cuadro de mandos incorpora los siguientes elementos:
 - Interruptor amarillo de congelación rápida.
 - Piloto verde indicador de encendido.
 - Piloto rojo de alarma (sobreelevación temperatura)
- Aislamiento de pentano de 70mm de espesor (libre de CFC) lo que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Tapa y cuba exterior en chapa galvanizada. Interior en aluminio estuco.
- Optimización de la distribución interior del producto mediante la utilización de cestas.
- Evaporador sobredimensionado para conseguir una mayor rapidez de congelación.
- Esquinas redondeadas (estética soft-line) evitan golpes además de embellecer el físico del mueble.

DATOS TÉCNICOS

	THC 150	THC 170	THC 220	THC 305	THC 420	THC 520	THC 680
Volumen	145	170	220	285	368	445	510
Gama temperatura	-18/-24	-18/-24	-18/-24	-18/-24	-18/-24	-18/-24	-18/-24
Capacidad máxima cestas	1	1	2	3	4	5	6
Capacidad congelación	10	13	11	18	19	24	25
Desescarche	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	98	98	120	120	153	190	190
Consumo eléctrico	0,58	0,62	0,76	0,68	1,1	1,5	1,7
Compresor	1/7	1/7	1/6	1/6	1/5	1/4	1/4
Refrigerante	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	550	595	800	1000	1260	1500	1700
Fondo	630	630	630	630	630	630	630
Alto	900	900	900	900	900	900	900
Peso neto/bruto	33,8/38,5	36,6/41,7	47,5/53,5	54,5/60,5	61/66,5	90,5/95,5	99/105



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CONGELADORES TAPAS CIEGAS ABATIBLES

AB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF0106	AB 240
OCVF0111	AB 310
OCVF0121	AB 350
OCVF0131	AB 425
OCVF0201	AB 506

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF9110	CESTA CON ASA AB (47,5x22x21 cm)

DOTACIONES

	AB240	AB310/350/425/506
Cestas	1	2



DATOS TÉCNICOS

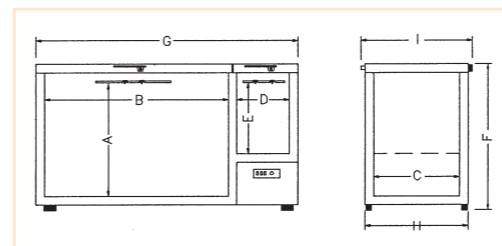
		AB240	AB310	AB350	AB425	AB506
Volumen	l	232	290	326	411	476
Gama temperatura	°C	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20
Capacidad máxima cestas	nº	6	9	9	12	15
Capacidad congelación	kg/24h	16	17	17	20	22
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	130	130	135	145	190
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,81	0,92	0,99	1,15	1,28
Compresor	CV	1/7	1/5	1/5	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R600	R600	R600	R600	R600
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	850	1020	1125	1370	1560
Fondo	mm	695	695	695	695	695
Alto	mm	850	850	850	850	850
Peso neto/bruto	kg	44/46	48/53	53/64	62/68	72/80

CONGELADORES HORIZONTALES



DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
AB 240	670	540	500	210	250	850	850	600	695
AB 310	670	710	500	210	250	850	1020	600	695
AB 350	670	815	500	210	250	850	1125	600	695
AB 425	670	1060	500	210	250	850	1370	600	695
AB 506	670	1215	500	210	250	850	1560	600	695



- Interior en aluminio gofrado ofreciendo una óptima garantía de higiene e inalterabilidad.
- Sistema de congelación "Full Cold". Todas las paredes, incluidas el fondo, están refrigeradas. Con ello se consigue una mayor rapidez de congelación y una temperatura más homogénea.
- Bisagras reforzadas que garantizan una apertura autoequilibrada de la tapa, incluso después de un largo tiempo.

CONGELADORES TAPAS CIEGAS ABATIBLES "FULL COLD"

PROFIT SB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF0511	SB 140	-----
OCVF0521	SB 200	-----
OCVF0531	SB 300	-----
OCVF0541	SB 400	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF9100	CESTA CON ASA (42x22x18 cm)	-----

DOTACIONES

	SB 140	SB 200	SB 300	SB 400
Cestas	1	2	3	4

Panel de control con:
-Interruptor congelación rápida.
-Termostato regulador.
-Termómetro para visualizar la temperatura. (Excepto SB 140).

Bandeja de recogida del agua

Cerradura y llave. Luz automática a la apertura de la puerta.

INCLUYEN
TERMÓMETRO

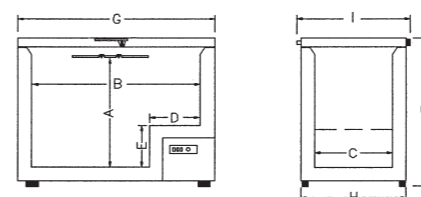
SB 400

DATOS TÉCNICOS

		SB140	SB200	SB300	SB400
Volumen	l	140	198	296	383
Gama temperatura	°C	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20
Capacidad máxima cestas	nº	3	6	12	15
Capacidad congelación	kg/24h	12	20	22	22
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	75	95	135	145
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,5	0,63	0,74	0,96
Compresor	CV	1/9	1/7	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R600	R600	R600	R600
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	720	920	1260	1560
Fondo	mm	695	695	695	695
Alto	mm	850	850	850	850
Peso neto/bruto	kg	45/49	52/57	62/68	70/77

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
SB 140	635	560	440	210	250	850	720	600	695
SB 200	635	760	440	210	250	850	920	600	695
SB 300	635	1100	440	210	250	850	1260	600	695
SB 400	635	1400	440	210	250	850	1560	600	695



- Aparatos especialmente diseñados para instalaciones donde existan frecuentes riesgos de corte en el suministro eléctrico.
- Su alto índice de aislamiento (8 cm de grosor) garantiza la conservación del producto hasta 48 horas en ausencia de alimentación eléctrica. Clase energética B (excepto modelo SB 140 A+)
- Sistema de congelación "Full Cold". Todas las paredes incluidas el fondo están refrigeradas. Con ello se consigue una mayor rapidez de congelación y una temperatura más homogénea.
- Grupo frigorífico potenciado de funcionamiento extremadamente silencioso.

CONGELADORES TAPAS CIEGAS ABATIBLES CON CAJONES

LW-G



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCHA0001	LW 110 G
OCHA0002	LW 185 G
OCHA0003	LW 285 G

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCHA9000	CESTA LW 110 10 LITROS (37,2 x 20 x 17,6)
OCHA9002	CESTA LW 185 14,5 LITROS (49,7 x 23 x 15,2)
OCHA9001	CESTA LW 285 20 LITROS (48,6 x 23 x 15,2)

DOTACIONES

	LW 110 G	LW 185 G	LW 285 G
Cestas	1	1	1
Cajón	1	1	2

Cajón frontal.

Tapa ciega abatible.

Posibilidad de colocar muchos productos.

**INCLUYEN
TERMÓMETRO**



LW 285 G



LW 110 G

DATOS TÉCNICOS

		LW 110 G	LW 185 G	LW 285 G
Volumen	l	64+48	122+63	193+92
Gama temperatura	°C	-15/-18	-15/-18	-15/-18
Capacidad máxima cestas	nº	2	3	5
Capacidad congelación	kg/24h	7,5	8	11
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220~240/50	220~240/50	220~240/50
Potencia eléctrica	W	110	120	120
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,93	0,98	1,05
Refrigerante	tipo	R600A	R600A	R600A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	634	843	1304
Fondo	mm	625	705	705
Alto	mm	860	860	860
Peso neto/bruto	kg	44/48	62/63	82/89

- Congelador horizontal con compartimentos de almacenamiento independientes: carga superior con un cajón frontal (modelos LW 110 G y LW 185 G) o dos cajones frontales (modelo LW 285 G).
- Fácil acceso al producto y medidas interiores que permiten una gran capacidad interior de producto.
- Clase energética B. Aislamiento de 70 mm.
- Función de congelación rápida y control de temperatura mecánico.
- Luz piloto ON/OFF (verde).
- Ruedas.



CONGELADOR

TAPAS CIEGAS ABATIBLES

-45°C - CONGELADOS Y HELADOS

EL LT



MODELOS

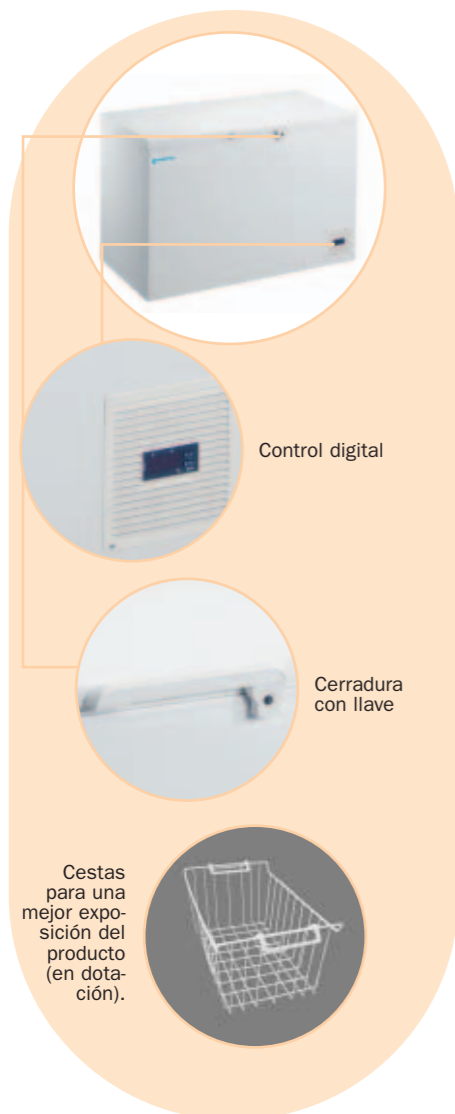
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCLC0005	EL 11 LT	-----
OCLC0010	EL 21 LT	-----
OCLC0015	EL 31 LT	-----
OCLC0020	EL 41 LT	-----
OCLC0025	EL 51 LT	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCLC9110	CESTA	-----
OCLC9115	RUEDAS	-----

DOTACIONES

	EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
Termómetro interno eléctrico	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Asa con cerradura llave	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cestas	1	1	1	3	3



EL 31 LT



EL 21 LT

DATOS TÉCNICOS

		EL 11 LT	EL 21 LT	EL 31 LT	EL 41 LT	EL 51 LT
Volumen	l	136	237	314	375	438
Gama temperatura	°C	-10/-45	-10/-45	-10/-45	-10/-45	-10/-45
Capacidad máx. cestas (colgadas)	n°	1	2	3	4	4
Capacidad máx. cestas (apiladas)	n°	2	4	6	8	8
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/n°	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1
Potencia eléctrica	W	210	360	360	400	420
Consumo eléctrico	kWh/24h	3,0	5,2	5,3	5,7	6,0
Compresor	CV	3/8	1/2	3/4	7/8	7/8
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	725	1055	1305	1505	1705
Fondo	mm	655	655	655	655	655
Alto (con patas)	mm	860	860	860	860	860
Peso neto/bruto	kg	43/53	54/68	64/78	67/89	77/95

- Congeladores especialmente diseñados para el almacenamiento de pescado o bien para su aplicación en laboratorios.
- La ultra-congelación del pescado representa la única solución fiable para acabar con la contaminación y la mejor forma de mantener su calidad y características organolépticas inalteradas.
- El aislamiento de 100 mm construido con espuma de poliuretano garantiza que en caso de corte en el suministro eléctrico la temperatura se incrementa lentamente.
- La temperatura de trabajo estable de -45°C, pudiendo ser monitorizado en el display digital, es ideal para el pescado que requiere una temperatura de conservación tan baja como sea posible y sin oscilaciones.
- Fijación de la temperatura mediante control digital con posibilidad de añadir una alarma externa.

CONGELADORES

TAPAS CIEGAS CORREDERAS

CONGELADOS Y HELADOS

THG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CFN0095	THG 5 S	-----
2CFN0100	THG 6 S	-----
2CFN0105	THG 7 S	-----
2CFN0110	THG 8 S	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCFN9005	CESTA CON DIVISORES (53,5x27x38,5 cm)	-----

Marco superior inyectado en poliuretano y cubierto por un marco de aluminio. Esquinas redondeadas.

Provistos de ruedas giratorias para facilitar el traslado.

Posibilidad de personalización.

Cestas con divisores para una mejor exposición del producto (opcional).



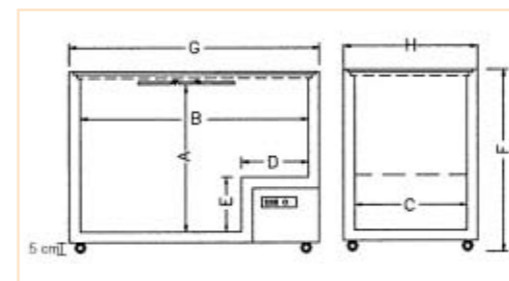
THG 7 S

DATOS TÉCNICOS

		THG 5 S	THG 6 S	THG 7 S	THG 8 S
Volumen	l	244	293	386	437
Gama temperatura	°C	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
Capacidad máxima cestas	nº	2	3	4	5
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	180	128	173	210
Consumo eléctrico	kW/24h	1,8	2,3	2,7	3
Compresor	CV	1/5	1/4	1/4	1/3
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST y AF	ST y AF	ST y AF	ST y AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho int./ext.	mm	665/800	865/1005	1120/1260	1360/1500
Fondo int./ext.	mm	490/630	490/630	490/630	490/630
Alto int./ext. (con ruedas)	mm	640/930	640/930	640/930	640/930
Peso neto/bruto	kg	48/52	57/72	67/86	87/97

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H
THG 5 S	640	665	495	222	243	930	800	630
THG 6 S	640	865	490	222	243	930	1005	630
THG 7 S	640	1120	490	222	243	930	1260	630
THG 8 S	640	1360	490	222	243	930	1500	630



- Arcones con aislamiento de alta eficacia mediante espuma de poliuretano de 70 mm que garantiza la mínima transferencia de calor y el máximo ahorro energético.
- Fondo interior reforzado de construcción totalmente estanca para evitar posibles filtraciones de agua en el aislamiento.
- Termostato para el control de la temperatura, alojado en el interior, quedando protegido contra manipulaciones externas.
- Acabados interiores y exteriores en acero galvanizado que garantizan una construcción robusta y resistente al paso del tiempo.

CONGELADORES TAPAS CIEGAS ABATIBLES GRAN VOLUMEN

CF



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCIR0085	CF-700 (1 tapa)	-----
OCIR0090	CF-900 (2 tapas)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCIR9100	CESTA (60,5x21x24,5 cm)	-----

DOTACIONES

	CF-700	CF-900
Cestas	2	3

Cuadro de mandos con:
- congelación rápida
- encendido
- alarma por sobre-
levación tempera-
tura
- termostato
- posición económi-
ca (E)
- termómetro

Iluminación interior.

Maneta con cerradura y llave.

Cesta.

INCLUYEN
TERMÓMETRO

CF 900

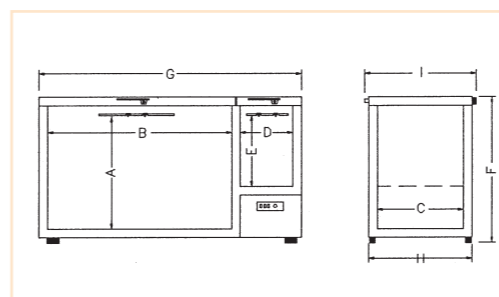
DATOS TÉCNICOS

		CF-700	CF-900
Volumen	l	638	798
Gama temperatura	°C	-18/-24	-18/-24
Capacidad máxima cestas	nº	6	9
Capacidad congelación	kg/24h	40	43
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	370	460
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,5	5,6
Compresor	CV	1/3	3/8
Refrigerante	tipo	R404	R404
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1570	2013
Fondo	mm	776	776
Alto	mm	955	955
Peso neto/bruto	kg	88/100	101/116

DIMENSIONES

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

*Modelo con dos cubas interiores.



- Color beige.
- Aislamiento de alta eficiencia que gracias a su espesor de 65 mm, consigue un considerable ahorro energético.
- Grupo frigorífico potenciado, con condensador ventilado que mejora el rendimiento en condiciones extremas de funcionamiento (40°C).
- El modelo CF 700 dispone, de una cuba con tapa autoequilibrada. En el modelo CF 900 dos cubas con tapa independiente.
- Posibilidad de obtener un importante ahorro energético cuando el nivel de carga se encuentra por debajo del límite indicado (posición económica).
- Cuba interior en plastificado blanco.

CONGELADORES "GLASS-TOP" TAPAS ABATIBLES

SK



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC0500	SK 200	-----
OITC0510	SK 300	-----
OITC0520	SK 400	-----
OITC0530	SK 500	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9026	CESTA SK (530x220x277)	-----

DOTACIONES

	SK 200	SK 300	SK 400	SK 500
Cestas	1	1	2	2

Panel de control electrónico.

Tapa transparente con marco de aluminio.

Cestas para facilitar la colocación de los productos.

**INCLUYEN
TERMÓMETRO**

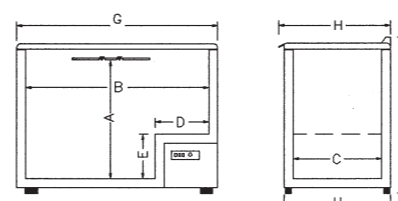
SK 400

DATOS TÉCNICOS

		SK 200	SK 300	SK 400	SK 500
Volumen	l	174	296	401	491
Gama temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Capacidad máx. cestas	nº	2	4	5	6
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	175	205	330	380
Consumo eléctrico	kWh/24h	3,15	3,7	5,5	6,1
Compresor	CV	1/4	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	730	1020	1310	1560
Fondo	mm	720	720	720	720
Alto (con patas)	mm	860	860	860	860
Peso neto/bruto	kg	51/56	58/65	69/77	78/86

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H
SK 200	655	600	510	210	510	860	730	720
SK 300	655	890	510	210	510	860	1020	720
SK 400	655	1180	510	210	510	860	1310	720
SK 500	655	1430	510	210	510	860	1560	720



- Congeladores para exposición provistos de tapa superior de cristal (4 mm) especialmente tratada para evitar condensaciones en ambientes de alta humedad.
- La tapa superior de cristal rodeada por un marco de aluminio, mejora la visión de los productos.
- Los modelos llevan ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Gran volumen interno para colocar muchos productos.

CONGELADORES "GLASS-TOP" CURVADO TAPAS ABATIBLES

CHV / VLC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCAC0001	320 CHV / VLC	-----
OCAC0002	430 CHV / VLC	-----
OCAC0003	550 CHV / VLC	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCAC9010	CESTA CHV / VLC (194x470x210)	-----

DOTACIONES

	320 CHV/VLC	430 CHV/VLC	550 CHV/VLC
Cestas	5	6	8



Panel de control con termómetro analógico.



Rodillos para facilitar el desplazamiento.



Tapa curva en cristal térmico.

DATOS TÉCNICOS

		320 CHV / VLC	430 CHV / VLC	550 CHV / VLC
Volumen	l	290	392	527
Gama temperatura	°C	-20/-24	-20/-24	-20/-24
Capacidad máx. cestas	nº	5	6	8
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	224	234	263
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,33	2,44	3,30
Compresor	CV	1/4	1/4	1/3
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1110	1400	1810
Fondo	mm	600	600	600
Alto (con patas)	mm	915	915	915
Peso neto/bruto	kg	52/60	58/66	64/72

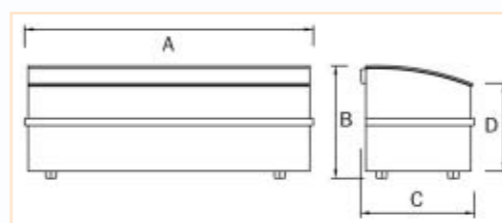
**INCLUYEN
TERMÓMETRO**



430 CHV / VLC

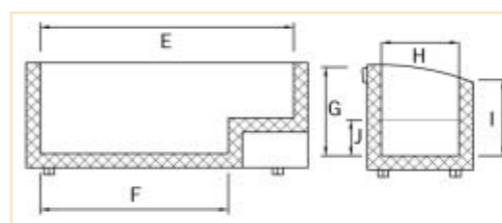
DIMENSIONES EXTERIORES

	A	B	C	D
320 CHV / VLC	114	93	66	73
430 CHV / VLC	144	93	66	73
550 CHV / VLC	185	93	76	73
700 CHV / VLC	195	93	76	73



DIMENSIONES INTERIORES

	E	F	G	H	I	J
320 CHV / VLC	98	67	71	48	65	28
430 CHV / VLC	128	97	71	48	65	28
550 CHV / VLC	169	138	71	48	65	28
500 CHV / VLC	179	138	71	58	65	29



430 CHV/VLC

- Congeladores panorámicos con tapa curva abatible en cristal térmico especialmente diseñados para la conservación de helados y productos congelados.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Tubería totalmente en cobre.
- Marco calentado para evitar condensación de la tapa.

CONGELADORES "GLASS-TOP" TAPAS CORREDERAS

IC-SC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
0ITC0100	IC 200 SC	-----
0ITC0110	IC 300 SC	-----
0ITC0120	IC 400 SC	-----
0ITC0130	IC 500 SC	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
0ITC9025	CESTA (530x220x277)	-----
2CTC9040	SEPARADOR PARA CESTA	-----
2ITC9000	SOBREESTRUCTURA IC 200 SC	-----
2ITC9005	SOBREESTRUCTURA IC 300 SC	-----
2ITC9010	SOBREESTRUCTURA IC 400 SC	-----

DOTACIONES

	IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Ruedas	4	4	4	4
Cestas	1	1	2	2

DATOS TÉCNICOS

		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Volumen	l	191	296	401	491
Gama temperatura	°C	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24
Capacidad cestas SUP/INF	nº	2/1	4/3	5/4	6/5
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión	V	230/110	230/110	230/110	230/110
Potencia eléctrica	W	218	233	271	406
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Compresor	CV	1/4	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	730	1020	1310	1560
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	892	892	892	892
Alto de la estructura	mm	370	370	370	-
Peso neto/bruto	kg	46,5/52	55,5/62,5	63,5/71,5	71,5/79,5

CONGELADORES HORIZONTALES



IC 400 SC



IC 400 SC
(Con sobreestructura)

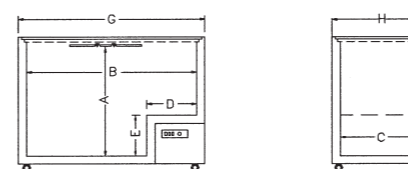
INCLUYEN
TERMÓMETRO

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E
IC 200 SC	360	605	250	365	671
IC 300 SC	360	605	250	365	956
IC 400 SC	360	605	250	365	1246



	A	B	C	D	E	F	G	H
IC 200 SC	655	600	510	210	250	892	730	640
IC 300 SC	655	890	510	210	250	892	1020	640
IC 400 SC	655	1180	510	210	250	892	1310	640
IC 500 SC	655	1430	510	210	250	892	1560	640



- Aislamiento con un espesor de 60 mm que reduce considerablemente el consumo energético.
- Puertas correderas que se deslizan sobre marco de aluminio. Llevan cerradura.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad interior de producto.
- Los modelos llevan ruedas para facilitar el desplazamiento.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Incluyen termómetro.
- Personalización opcional (consultarnos).
- Cestas colocadas en la parte inferior y colgadas en la parte superior.

CONGELADORES "GLASS-TOP" TAPAS CORREDERAS

IKG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF0590	IKG 203	-----
OCVF0595	IKG 273	-----
OCVF0600	IKG 403	-----
OCVF0605	IKG 503	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCVF9115	CESTA (47,5x22x21 cm)	-----

DOTACIONES

	IKG 203	IKG 273	IKG 403	IKG503
Cestas	1	2	0	0

Panel de control con:
- Piloto verde indicador de encendido.
- Termostato regulador de la temperatura.
- Termómetro digital.

-Tapas transparentes correderas.
-Cerradura en las tapas.
-Cristal thermostofrost.

Provisto de ruedas.

**INCLUYEN
TERMÓMETRO**



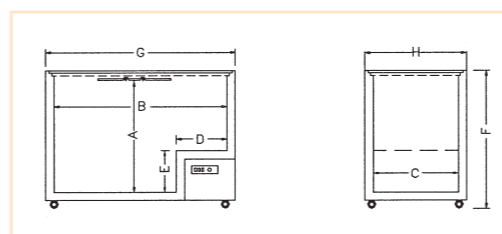
IKG 403

DATOS TÉCNICOS

		IKG 203	IKG 273	IKG 403	IKG 503
Volumen	l	194	265	386	492
Gama temperatura	°C	-12/-24	-12/-24	-12/-24	-12/-24
Capacidad máxima cestas	nº	3	6	12	15
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	160	230	280	280
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,3	3,4	3,7	4,7
Compresor	CV	1/6	1/3	1/2	1/2
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	720	920	1260	1560
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	905	905	905	905
Peso neto/bruto	kg	50/54	54/60	64/72	82/92

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H
IKG 203	600	620	500	210	250	905	720	600
IKG 273	600	820	500	210	250	905	920	600
IKG 403	600	1160	500	210	250	905	1260	600
IKG 503	600	1460	500	210	250	905	1560	600



- Acabados interiores en aluminio gofrado que ofrece una mayor higiene e inalterabilidad del producto en el tiempo.
- Disponibilidad de cestas interiores para una mejor distribución del producto almacenado. El sistema de asa basculante en la cesta permite apilar interiormente hasta tres cestas en altura.
- Sistema "Full Cold". Todas las paredes incluido el fondo, están refrigeradas, lo que aumenta la capacidad de refrigeración y garantiza una temperatura homogénea.
- Marco de aluminio anodizado de alta resistencia, que garantiza el cierre hermético de las tapas correderas.

CONGELADORES "GLASS-TOP" INCLINADO TAPAS CORREDERAS

IC-SCE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SIN DISPLAY		
OITC0060	IC 200 SCE	-----
OITC0070	IC 300 SCE	-----
OITC0080	IC 400 SCE	-----
OITC0090	IC 500 SCE	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CTC9000	CESTA (530x220x277)	-----
OITC0065	DISPLAY IC 200 SCE	-----
OITC0075	DISPLAY IC 300 SCE	-----
OITC0085	DISPLAY IC 400 SCE	-----
OITC0095	DISPLAY IC 500 SCE	-----

DOTACIONES

	IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Ruedas	4	4	4	4
Cestas	1	1	2	2

DATOS TÉCNICOS

		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Volumen	l	176	264	352	427
Gama temperatura	°C	-14/-24	-14/-24	-14/-24	-14/-24
Capacidad máxima cestas	nº	2	4	5	6
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión	V	230/110	230/110	230/110	230/110
Potencia eléctrica	W	218	233	271	406
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Compresor	CV	1/4	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	720	1020	1310	1560
Fondo	mm	620	620	620	640
Alto (posterior con/sin display)	mm	1115/925	1115/925	1115/925	1115/925
Alto (frente)	mm	795	795	795	795
Peso neto/bruto	kg	49/54	57/64	66/74	72/80

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Termómetro incluido.



Cestas para una mejor exposición del producto (opción).



Las tapas correderas incorporan cerradura con llave.



Provistos de ruedas.



IC 400 SCE

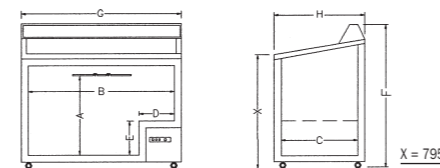
INCLUYEN
TERMÓMETRO



IC SCE
Con display
(Decoración no incluida)

DIMENSIONES

	A	B	C	D	E	F	G	H
IC 200 SCE	610	600	495	210	250	1115	720	620
IC 300 SCE	610	890	495	210	250	1115	1020	620
IC 400 SCE	610	1180	495	210	250	1115	1310	620
IC 500 SCE	610	1430	495	210	250	1115	1560	640



- Aislamiento con un espesor de 60 mm que reduce considerablemente el consumo energético.
- Marco superior en aluminio, tapas de cristal reflexivas con cerradura integrada.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad interior de producto.
- Los modelos llevan ruedas para facilitar el desplazamiento.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Opcional:
Display publicitario iluminado que permite resaltar la visión del producto en exposición.

CONGELADORES "GLASS-TOP" CURVADO TAPAS CORREDERAS

IC SCEB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CTC0000	IC-SCEB 100	-----
2CTC0005	IC-SCEB 200	-----
2CTC0010	IC-SCEB 300	-----
2CTC0015	IC-SCEB 400	-----
2CTC0020	IC-SCEB 500	-----
2CTC0025	IC-7SCE	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CTC9000	CESTA PARA IC-SCEB 200-300-400-500	-----
2CTC9005	CESTA PARA IC-SCEB 100	-----
2CTC9010	CESTA PARA IC7SCE	-----

DOTACIONES

	IC-100	IC-200	IC-300	IC-400	IC-500
Ruedas	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cerradura	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cestas	1	1	2	2	2

DIMENSIONES PARA CESTAS

IC-SCEB 200-300-400-500	530x220x277
IC-SCEB 100	480x190x378
IC-7SCE	430x140x390



Ruedas para facilitar la movilidad.



Incluyen cerradura de serie.



Cestas para una mejor exposición del producto (dotación).



Cestas de 5l para helado artesanal (opcional para el modelo IC7SCE)

DATOS TÉCNICOS

	IC-SCEB 100	IC-SCEB 200	IC-SCEB 300	IC-SCEB 400	IC-SCEB 500	IC-7SCE
Volumen	100	176	264	352	427	347
Gama de temperatura	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Capacidad máx. cestas	2	2	4	5	6	7
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	136	205	239	330	360
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,1	2,6	2,9	3,6	4,0
Compresor	CV	1/6	1/5	1/4	1/3	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho interno/externo	mm	450/570	600/720	890/1010	1180/1300	1430/1550
Fondo interno/externo	mm	450/570	495/615	495/615	495/615	395/515
Alto interno/externo	mm	490/897	710/950	710/950	710/950	660/1200
Peso neto/bruto	kg	37/40	49/54	57/64	66/74	72/80



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Congeladores especialmente indicados para resaltar el producto expuesto gracias a las puertas curvas y de cristal.
- Fácil acceso al producto por sus puertas correderas.
- Marco de aluminio para tener una mayor resistencia debido al movimiento de las puertas.
- Incluyen indicador de límite de carga.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.

CONGELADORES "GLASS-TOP" GRAN VOLUMEN

CHV/V



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCAC0100	750 CHV/V	-----
OCAC0101	900 CHV/V	-----
OCAC0102	1100 CHV/V	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCAC9001	CESTA SIN DIVISOR (765x275x230)	-----
OCAC9002	DIVISOR DE CESTA (2uds) (285x212)	-----

DOTACIONES

	750 CHV	900 CHV	1100 CHV
Cesta	1	1	1



Interior y exterior en chapa galvanizada con revestimiento de PVC blanco.



Un termómetro lee la temperatura interior.



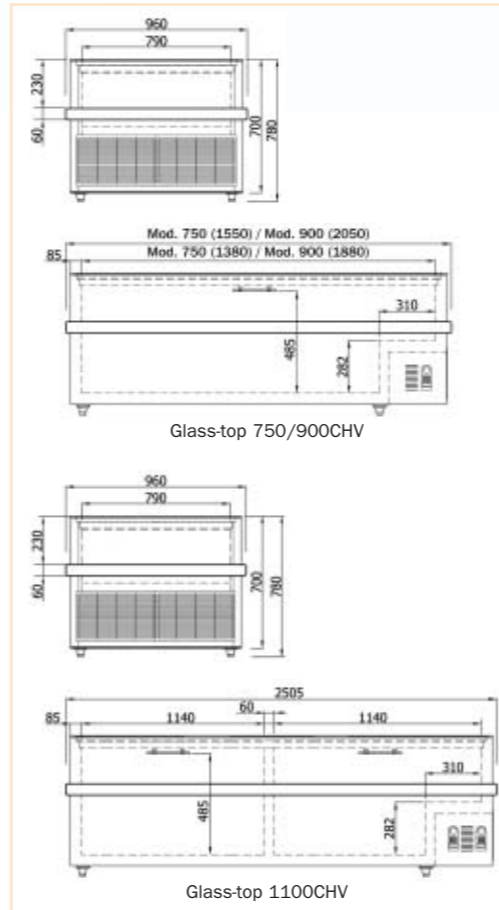
Perfil de protección para-choques.

DATOS TÉCNICOS

		750 CHV	900 CHV	1100CHV
Volumen	l	477	674	1032
Gama temperatura	°C	-18/-21	-18/-21	-18/-21
Capacidad máx. cestas	nº	3	5	7
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	530	612	612
Consumo eléctrico	kWh/24h	4.80	6	7
Compresor	CV	2 x 1/4	2 x 3/8	2 x 3/8
Refrigerante	tipo	R134	R134	R134
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1550	2050	2505
Fondo	mm	960	960	960
Alto (con patas)	mm	780	780	780
Peso neto/bruto	kg	81/96	105/120	124/142



1100 CHV/V



- Gran capacidad interna de almacenaje con posibilidad de colocar productos debajo de los que se exhiben.
- Estructura externa con protección contra choques de carritos de supermercado.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Tapas correderas en cristal térmico.
- Separación interna con dos zonas independientes de regulación de temperatura.
- Termómetro interno para control de temperatura.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.

CONGELADORES "GLASS-TOP"

TAPAS CORREDERAS
GRAN VOLUMEN

GAMMA "O"
GAMMA "N"
GAMMA "S"



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCIR0181	GAMMA 150 "O"	
OCIR0186	GAMMA 200 "O"	
OCIR0191	GAMMA 150 "N"	
OCIR0201	GAMMA 200 "N"	
OCIR0221	GAMMA 250 "N"	
OCIR0226	GAMMA 150 "S" (iluminados)	
OCIR0231	GAMMA 200 "S" (iluminados)	
OCIR0236	GAMMA 250 "S" (iluminados)	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
KIT CESTAS		
OCIR9190	SOPORTE CESTAS GAMMA 150 "S" / "N"	
OCIR9200	SOPORTE CESTAS GAMMA 200 "S" / "N"	
OCIR9220	SOPORTE CESTAS GAMMA 250 "S" / "N"	
OCIR9517	CESTA GAMMA "S"/"N" (35,5x28x26,3 cm)	
OCIR9520	CESTA GAMMA "O" (22,4x64,6x29 cm)	
KIT CUBETAS		
OCCS9000	SOPORTE CUBETAS GAMMA 150 "N"	
OCCS9006	SOPORTE CUBETAS GAMMA 200 "N"	
OCCS9011	SOPORTE CUBETAS GAMMA 250 "N"	
OCCS9030	SOPORTE CUBETAS GAMMA 150 "O"	
OCCS9035	SOPORTE CUBETAS GAMMA 200 "O"	
OCCS9015	SOPORTE CUBETAS GAMMA 150 "S"	
OCCS9020	SOPORTE CUBETAS GAMMA 200 "S"	
OCCS9025	SOPORTE CUBETAS GAMMA 250 "S"	
OCFV9000	CUBETA 30x30x17 cm	
OCFV9005	CUBETA 34x34x19 cm	

Posibilidad de colocar cestas con soportes para productos envasados.

Posibilidad de colocar cubetas con soportes para productos a granel.

Cuadro de mandos con:
- termostato
- termómetro
- modelos 200 y 250 incluyen 2 termómetros.

Perfil para choques.



GAMMA 150 "O"



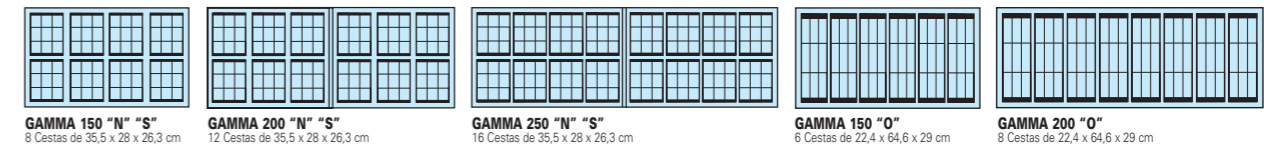
GAMMA 200 "S"



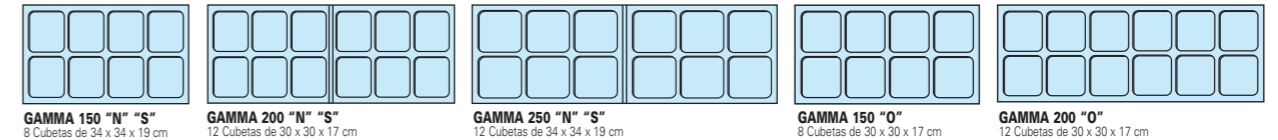
GAMMA 150 "N"



DISTRIBUCIÓN DE CESTAS



DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



DATOS TÉCNICOS

		GAMMA 150 "O"	GAMMA 200 "O"	GAMMA 150 "N"	GAMMA 200 "N"	GAMMA 250 "N"	GAMMA 150 "S"	GAMMA 200 "S"	GAMMA 250 "S"
Volumen	l	493	689	595	823	1055	595	823	1055
Gama temperatura	°C	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Capacidad máxima cestas	nº	6	8	8	12	16	8	12	16
Tensión/fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	430	480	430	590	660	470	600	730
Consumo eléctrico	kWh/24h	10,3	10,6	9,6	11	12,5	10,4	11,7	16,4
Compresor	CV	5/8	2/3	5/8	2/3	3/4	5/8	2/3	3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404	R404	R404
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1503	2003	1552	2052	2552	1552	2052	2552
Fondo	mm	845	845	967	967	967	967	967	967
Alto	mm	785	785	792	792	792	792	792	792
Peso neto/bruto	kg	81/105	109/146	91/115	121/146	139/165	91/115	121/146	139/165

- Gran capacidad interior que permite disponer de una amplia superficie de exposición.
- Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Parachoques y marcos de la tapa de color gris.
- Gamma "S": exclusivo sistema de iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos en exposición.



INDICE

Indice visual de gama 57

ARMARIOS DE SERVICIO

Armarios de Servicio Pequeño Volumen (menos 500 litros)

Minibares	58
Bajomostreadores - Enfriadores de botellas	59
Bajomostreadores - Conservación/Congelación 140 litros	60
Armarios Positivos Pequeño Volumen 300-400 litros	61
Armarios Negativos Pequeño Volumen 50 a 350 litros	62
Armarios Combis Pequeño Volumen 350 litros	63-64
Armarios Snack Positivos y Negativos 400 litros Grupo Abajo	65

Armarios de Servicio Gran Volumen (más de 500 litros)

Armarios Snack Positivos y Negativos 500 litros Grupo Abajo	66
Armarios Gastronorm Positivos y Negativos 700 litros Grupo Abajo	67

Armarios de Servicio Profesionales

Armarios Snack Positivos y Negativos 300 litros Versión Slim	68
Armarios Positivos y Negativos Gastronorm	69-71-72
Armarios Positivos y Negativos Snack 500 litros	70
Armarios Positivos y Negativos Pastelería	73-74-75
Armarios Positivos y Negativos Panadería/Pastelería	76

Armarios de Servicio - Aplicaciones Especiales

Armarios Negativos Especial Heladería	77-78
Armarios Positivos Especial Pescado	79

BAJOMOSTRADORES

Bajomostreadores no Configurables

Presentación	80
Bajomostreadores Compact	81
Bajomostreadores Snack-Gastronorm	82
Bajomostreadores Ensaladas-Pastelería	83
Bajomostreadores Pizza- Sobrevitrinas de Pizza	84

Bajomostreadores Configurables

Presentación	85
Bajomostreadores Compact	86
Bajomostreadores Snack-Gastronorm	87
Bajomostreadores Ensaladas-Pastelería	88
Bajomostreadores Pizza- Sobrevitrinas de Pizza	89
Opciones Bajomostreadores	90

ABATIDORES

Abatidores

Presentación	91
Abatidores-Congeladores Bandejas	92-93
Abatidores-Congeladores Carros	94
Armarios - Abatidores	95

ARMARIOS SERVICIO BAJOMOSTRADORES ABATIDORES

ARMARIOS SERVICIO / BAJOMOSTRADORES / ABATIDORES

ARMARIOS DE SERVICIO

MINIBARES

CAPACIDAD MENOR A 500 LITROS

CAPACIDAD SUPERIOR A 500 LITROS



NEW C420P
Pág 58



ALFA
Pág 59



DSPV140
Pág 60



SW356R
Pág 61



VF9233
Pág 62



SW350M
Pág 64

MINIBARES

ENFRIADOR BOTELLAS

FRIGORÍFICO CONGELADORES

FRIGORÍFICO

CONGELADORES

COMBIS



DSPV400
Pág 65



DSPV 600
Pág 67



AF EKO
Pág 70



AF EKO
Pág 71



GE
Pág 72

POSITIVO / NEGATIVO

GASTRONORM

SNACK NO CONFIGURABLE

GASTRONORM NO CONFIGURABLE

GASTRONORM CONFIGURABLE

APLICACIONES ESPECIALES



ABX
Pág 73



EFX-ECK
Pág 74



GE PAST
Pág 75



MAGNUM PAS MAXI
Pág 76



LABOR 70 RV
Pág 77

PASTELERÍA

PANADERÍA PASTELERÍA

HELADERÍA



MASTER ICE
Pág 78



X3
Pág 79

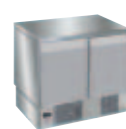
HELADERÍA

PESCADO

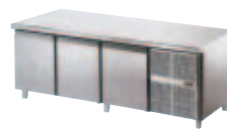
BAJOMOSTRADORES

GAMA NO CONFIGURABLE

GAMA CONFIGURABLE



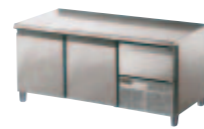
EURO COMPACT
Pág 81



EUROSNAK 3P
Pág 82



EUROSALAD 3P
Pág 83



EUROPAST 2P
Pág 83



EUROPIZZA 2P
Pág 84

GASTRO/SALAD/PIZZA

SNACK

ENSALADAS

PASTELERÍA

PIZZA

MESA BISTROT 2P
Pág 86



GASTRO 2P
Pág 87



ENSALADA 2P
Pág 88



PASTELERIA 3P
Pág 88



PIZZA 3P
Pág 89



COMPACT

GASTRO

ENSALADAS

PASTELERÍA

PIZZA

ABATIDORES

BANDEJAS

CARROS

ARMARIOS



AVB
Pág 92



AVB
Pág 93



AVC
Pág 94



ARMARIO 1400
Pág 95

COMFORT BANDEJAS

DELUXE BANDEJAS

DELUXE CARROS

DELUXE ARMARIO

ARMARIOS MINIBARES

POSITIVOS
30 A 55 LITROS

NEW L/P



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SERIE P (PUERTA DE PLÁSTICO NEGRO)		
OBVT0046	NEW 330 P
OBVT0056	NEW 420 P
OBVT0065	NEW 600 P
SERIE L (PUERTA DE MADERA COLOR NOGAL)		
OBVT0041	NEW 330 L
OBVT0051	NEW 420 L
OBVT0060	NEW 600 L
SERIE BAR (MINIBAR CON CAJÓN NEUTRO 22 LITROS)		
OBVT0070	NEW 420 BAR

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OBVT9020	KIT 4 RUEDAS
OBVT9016	BISAGRA DE ARRASTRE
OBVT9017	MANILLA DE APERTURA
☺ Ref. + C	CERRADURA* (incremento)
☺ Ref. + L	LUZ INTERIOR* (incremento)
☺ Ref. + CL	CERRADURA + LUZ* (incremento)

* Accesorios a montar en fábrica.
☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	NEW 330	NEW 420	NEW 600	NEW 420 BAR
Estantes	2	2	2	2
Cerradura con llave	-	-	-	Sí
Ruedas	-	-	-	Sí

DATOS TÉCNICOS

		NEW 330	NEW 420	NEW 600	NEW 420 BAR
Volumen	l	33	40	55	40+22
Temperatura interna	°C	+6	+6	+6	+6
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Consumo eléctrico	kW/24h	0,75	0,80	1,2	0,80
Ancho	mm	390	390	485	430
Fondo	mm	420	460	460	500
Alto	mm	544	544	560	800
Peso neto	kg	11	12	15,3	30

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

Los modelos "P" se suministran con panel de color negro fácilmente sustituible en el caso de personalización por parte del cliente.

Los modelos "L" se suministran con puerta de madera en color nogal.

Posibilidad de incluir opcionalmente cerradura con llave.

Posibilidad de incluir opcionalmente iluminación interior o ruedas para su desplazamiento.



NEW 600 L



NEW 420 P

NEW 420 BAR

- Nuevo sistema LPC (Low Power Consumption).
- Sistema de funcionamiento por ciclo de absorción, que garantiza un funcionamiento silencioso en ausencia del grupo compresor.
- Todos los minibares están dotados con un sistema de descongelación automática especial con control de la temperatura interna, preestablecida a +6°C.
- Mueble exterior de color negro y lados en lamina plastificada.
- Todos los modelos incorporan cierre magnético y puertas reversibles.
- El modelo NEW 420 BAR dispone de una cajón neutro de 22 litros para la colocación de vasos, snacks o si se prefiere una caja fuerte que quedará oculta detrás de la puerta del minibar. Incluye de serie cerradura con llave, y ruedas.

BAJOMOSTRADORES

POSITIVOS ENFRIADORES DE BOTELLAS

ALFA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIAC0001	ALFA 1100
OIAC0002	ALFA 1400
OIAC0003	ALFA 1800

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIAC9004	DIVISOR ALFA

DOTACIONES

	ALFA 1100	ALFA 1400	ALFA 1800
Divisores (std/max)	2/2	2/4	3/5



Color exterior gris.

Los divisores interiores ayudan a organizar las botellas.

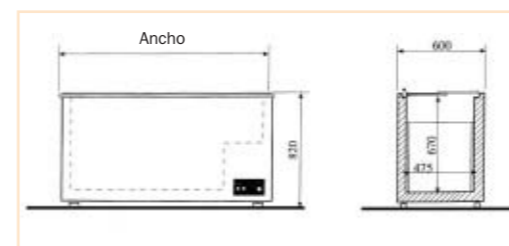


ALFA 1400

DATOS TÉCNICOS

		ALFA 1100	ALFA 1400	ALFA 1800
Volumen	l	267	362	488
Gama temperatura	°C	0/+8	0/+8	0/+8
Tapas	nº h	2	3	3
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220	220	220
Potencia eléctrica	W	283	348	393
Consumo eléctrico	kWh/24h	0.32	0.82	1.10
Compresor	CV	1/6	1/4	1/3
Refrigerante	tipo	R134 A	R134 A	R134 A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1100	1410	1810
Fondo	mm	600	600	600
Alto (con patas)	mm	820	820	820
Peso neto/bruto	kg	48/56	51/62	61/73

DIMENSIONES



- Exterior en chapa galvanizada con revestimiento de PVC.
- Divisores interiores para organizar mejor las botellas.
- Drenaje de líquidos frontal con fácil acceso.
- Puertas y mostrador en acero inoxidable 18/8.
- Evaporador y condensador de tubo de cobre.

BAJOMOSTRADORES

CONSERVACIÓN - CONGELACIÓN

140L

DSP/DSN 140



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIML1014	DSP 140	-----
OIML1015	DSPX 140	-----
CONGELACIÓN		
OIML1016	DSN 140	-----
OIML1017	DSNX 140	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIML9010	KIT DE RUEDAS	-----
OIML9015	ESTANTE DSP (514x415)*	-----
OIML9013	ESTANTE DSN (476x425)*	-----
OIML9012K	SOPORTES ESTANTES (4uds.)	-----

* Los estantes no incluyen soportes.

DOTACIONES

	DSP/DSPX 140	DSN/DSNX 140
Estantes	2	2+1 Abajo
Cerradura	Sí	Sí
Luz interior	Sí	Sí

Chapa de acero con tratamiento anticorrosión en color blanco (modelos DSP y DSN).

Armario en acero inoxidable (modelos DSPX y DSX).

Cuatro patas ajustables.



DSPX 140

DATOS TÉCNICOS

		DSP 140	DSPX 140	DSN 140	DSNX 140
Volumen	l	156	156	130	130
Gama temperatura	°C	+3/+12	+3/+12	-15/-25	-15/-25
Capacidad caña	nº	120	120	120	120
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Salida eléctrica	W	170	170	250	250
Clase Climatic	tipo	4	4	4	4
Compresor	CV	1/6	1/6	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	ST
Ancho	mm	604	604	604	604
Fondo	mm	615	615	615	615
Altura	mm	840	840	840	840
Medidas internas.					
Ancho/Fondo/Altura	mm	524/475/694	524/475/694	490/450/660	490/450/660
Peso neto/bruto	kg	43/52,5	46/55,5	49/59	49/59

- Puerta reversible.
- Armarios de conservación y congelación con aislamiento en poliuretano inyectado sin HCFC/CFC.
- Modelos DSP y DSN: armario en chapa de acero con tratamiento anticorrosión en blanco.
- Modelos DSPX y DSX: armario en acero inoxidable AISI 430, depósito en acero inoxidable AISI 304.
- Cuatro patas ajustables y luz interna fluorescente con interruptor.
- Todos los modelos incluyen cerradura de serie.

ARMARIOS POSITIVOS

PEQUEÑO VOLUMEN
300-400 LITROS

SW-R-FKS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CVF0300	SW 278 R
1CVF0310	SW 356 R
OIVF0150	FKS 471

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CVF9300	ESTANTE CRISTAL SW (46,3x29,6 cm)
OIVF9010	ESTANTE METALICO PLASTIFICADO FKS (51x39,5 cm)
OIVF9015	ESTANTE METALICO PLASTIFICADO SUELO FKS (50,5x25 cm)

DOTACIONES

	SW 278 R	SW 356 R	FKS 471
Estantes	4 + 1 (suelo)	5 + 1 (suelo)	5 + 1 (suelo)

Luz interior para aumentar la visibilidad del contenido interior (**modelos SW**).

- Estantes regulables en altura (**modelos FKS**).
- Estantes de cristal y contenedores de contrapuerta regulables en altura (**modelos SW**).

Práctico botellero para 5 envases de 1,5 l en la parte superior (**modelos SW**).



SW 356 R



FKS 471



SW 278 R

MODELOS FKS

- Sistema de refrigeración estática con ventilador interior para conseguir una mayor uniformidad interior de la temperatura así como una más rápida recuperación por aperturas de puerta.
- Grupo frigorífico potenciado para garantizar las prestaciones en condiciones de servicio intensivas.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas mediante una sencilla operación.
- Modelo FKS 471 disponible con puerta en acero inoxidable. (Consultar precio y plazo de entrega)

MODELOS SW-R

- Aislamiento de alta eficiencia y sistema Low Energy A+ que reduce al máximo la dispersión de la temperatura interior, reduciendo notablemente de esta forma el consumo energético.
- Luz interior y estante superior para colocar botellas.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas mediante una sencilla operación. 2 ruedas detrás.
- Color blanco.

DATOS TÉCNICOS

		FKS 471	SW 278 R	SW 356 R
Volumen	l	365	271	356
Gama temperatura	°C	+1/+10	+4/+6	+4/+6
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	300	100	100
Refrigerante	tipo	R134A	R600	R600
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	600	600	600
Fondo	mm	595	595	595
Alto	mm	1850	1560	1860
Peso neto/bruto	kg	68/72	51/54	66/70

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS NEGATIVOS

PEQUEÑO VOLUMEN
50 A 350 LITROS

K-VF-BFS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCIE0019	K 9260	
OCIE0023	VF 9214	
OCIE0036	VF 9220	
OCIE0024	VF 9225	
OCIE0029	VF 9229	
OCIE0035	VF 9233	
OCVF1102	BFS 344	

DOTACIONES

	VF 9214	VF 9220	VF 9225	VF 9229	VF 9233	BFS 344	K 9260
Cajones	2	3	4	5	6	5	-
Tapas abatibles	1	2	2	2	2	3	-
Estante intermedio	-	-	-	-	-	-	1
Rejilla parte inferior	-	-	-	-	-	-	1

Panel de mandos con:
- piloto alarma (por elevada temperatura).
- congelación rápida.
- termostato.

Modelo BFS:
- panel de mandos oculto.
- luz superior.

Dispositivo para facilitar la evacuación del agua (todos los modelos).

Posibilidad de cambiar el sentido de la puerta.



VF 9229



VF 9233



K 9260



BFS 344

- Serie de congeladores verticales que gracias a su compartimentación interior permiten un rápido acceso al producto almacenado.
- Aislamiento de gran espesor para reducir al máximo las pérdidas por dispersión a través de las paredes. De esta forma se consigue una sensible reducción del consumo energético.
- Cajones con tapas frontales que minimizan las pérdidas de frío por aperturas de puerta.
- Compartimentos especiales para realizar procesos de congelación de productos frescos (consultar capacidad de congelación en el cuadro de datos técnicos).
- Estética redondeada en los modelos VF y K.
- Color blanco. Modelo BFS 344 disponible con puerta en acero inoxidable. (Consultar precio y plazo de entrega).

DATOS TÉCNICOS

	K 9260	VF 9214	VF9220	VF 9225	VF 9229	VF 9233	BFS 344
Volumen	56	102	171	203	239	274	344
Gama de temperatura	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20
Capacidad congelación	6	6	14	18	20	22	25
Desescarche	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220
Potencia eléctrica	75	66	75	95	105	125	140
Consumo eléctrico	0,68	0,56	0,66	0,9	1,01	1,08	1,8
Compresor	1/10	1/10	1/10	1/8	1/6	1/4	1/4
Refrigerante	R134A	R600	R600	R600	R600	R600	R134A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	545	595	595	595	595	595	600
Fondo	580	620	650	650	650	650	595
Alto	625	853	1229	1408	1605	1793	1860
Peso neto/bruto	29/31	47/50	50/52	51,5/55,4	56/60	64/63	83/88

ARMARIOS COMBIS

PEQUEÑO VOLUMEN
350 LITROS

KB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CIE0017	KB 934/2	-----
1CIE0023	KB 940/2	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CIE9011	ESTANTE KB 934/2	-----
1CIE9012	ESTANTE KB 940/2	-----

DOTACIONES

	KB 934/2	KB 940/2
Estantes regulables	2	3
Estantes regulables balcón contrapuerta	3	4

Panel de control con:
-2 termostatos independientes y regulables.
-encendido
-congelación rápida
-alarma.

Estantes de rejilla regulables en altura.

Cajones sección BT con tirador integrado.

Estética de líneas redondeadas.



KB 934/2

DATOS TÉCNICOS

		KB 934/2	KB 940/2
Volumen TN/BT	l	195/95	237/95
Gama temperatura TN/BT	°C	+2/-20	+2/-20
Capacidad congelación	kg/24h	10	10
Desescarche TN/BT	AUT/MAN	AUT/MAN	AUT/MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	135	145
Consumo Energía anual	kWh/año	335	354
Compresor TN/BT	CV	1/9-1/8	1/7-1/7
Refrigerante TN/BT	tipo	R600	R600
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Nivel sonoro	dB(A)	40	41
Ancho	mm	595	595
Fondo	mm	630	630
Alto	mm	1793	1971
Peso neto/bruto	kg	72/78	80/83

- Funcionamiento independiente para los compartimientos de conservación y congelación mediante compresores de bajo nivel sonoro.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, aportando gran versatilidad en el momento de elegir su ubicación.
- Incluyen luz interna para facilitar la visibilidad de los productos.
- Color blanco.

ARMARIOS COMBIS

PEQUEÑO VOLUMEN
350 LITROS

SW-M



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CVF0330	SW 311 M	-----
1CVF0332	SW 350 M	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1CVF9301	ESTANTE CRISTAL SW (49,3x32,6 cm)	-----

DOTACIONES

	SW 311 M	SW 350 M
Cajones BT	4	3
Estantes TN	3	4

Botelleros para 5 envases de 1,5 litros en la parte superior.

Compartimentos de la puerta y estantes amovibles.

Cuadro de mandos con 2 termostatos independientes, termómetro y aviso sobre elevación temperatura.

DATOS TÉCNICOS

		SW 311 M	SW 350 M
Volumen TN/BT	l	186/124	249/101
Gama temperatura TN/BT	°C	+4/-20	+4/-20
Capacidad congelación	kg/24h	15	15
Desescarche TN/BT	MAN/AUT	AUT/MAN	AUT/MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Refrigerante TN/BT	tipo	R600A	R600A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	600	600
Fondo	mm	595	595
Alto	mm	1860	2010
Peso neto/bruto	kg	80/94	82/96

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



SW 350 M



SW 311 M

- Color blanco.
- Reducido consumo energético gracias a la utilización de compresores de alto rendimiento y un elevado índice de aislamiento.
- Posibilidad de cambiar las bisagras de la puerta de derecha a izquierda y viceversa.
- Tubo de drenaje en la parte inferior del mueble para facilitar la evacuación del agua de descongelación.
- Patas ajustables e iluminación.
- Posibilidad de variar la configuración interna de los estantes y los contenedores de la contrapuerta.

ARMARIOS SNACK

POSITIVOS Y NEGATIVOS

400 LITROS - GRUPO ABAJO

DSP/DSN 400



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIML0001	DSPV 400	-----
OIML0002	DSPVX 400	-----
CONGELACIÓN		
OIML0003	DSNS 400	-----
OIML0004	DSNSX 400	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIML9000	KIT DE RUEDAS DS 400	-----
OIML9001	ESTANTE BLANCO (515 x 400 mm)	-----
OIML9005	KIT DE PATAS (150 mm)	-----

DOTACIONES

	DSPV/DSPVX 400	DSNS/DSNSX 400
Estantes	5+1	6+1
Cerrar	Sí	Sí

Modelos DSPV y DSNS con exterior en blanco.

Armario en acero inoxidable para los modelos DSPX y DSNSX.

Puerta reversible.

Cierre incorporado.

DATOS TÉCNICOS

		DSPV/DSPVX 400	DSNS/DSNSX 400
Volumen	l	380	380
Gama temperatura	°C	0/+8	-18/-25
Clase climática	tipo	4	4
Desescarche	MAN/AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Salida eléctrica	W	160	190
Frecuencia	Hz	50	50
Compresor	CV	1/5	1/3
Tipo refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	AF	ST
Ancho	mm	600	600
Fondo	mm	610	610
Altura	mm	1865	1865
Medidas internas.			
Ancho/Fondo/Altura	mm	524/463/1503	470/445/1570
Peso neto/bruto	kg	84,5/86	70/77

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



DSPV 400

- Modelos DSPV y DSNS con acabado exterior en chapa de metal blanca.
- Modelos DSPVX y DSNSX con acabado exterior en acero inoxidable.
- Termómetro digital.
- Puerta reversible.
- Todos los modelos llevan cierre incorporado.
- Aislamiento de espuma de poliuretano inyectado.
- Interior termoformado.
- Modelos en conservación: 5 estantes ajustables (515 x 400 mm) y 1 en la parte inferior del depósito.
- Modelos en congelación: 6 estantes fijos + 1 estante plastificado en blanco sobre la parte inferior del depósito.

ARMARIOS SNACK

POSITIVOS Y NEGATIVOS

500 LITROS - GRUPO ABAJO

AB/ABX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACION		
OIIR0176	AB 500 PS (seudo-ventilador)	-----
OIIR0185	AB 500 PV (ventilado)	-----
OIIR0180	ABX 500 PV (inox.) (ventilado)	-----
CONGELACION		
OCIR0300	AB 500 N (estático)	-----
OCIR0305	ABX 500 N (inox.) (estático)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCIR9600	SET CESTAS AB 500 N/ABX 500 N	-----
OCIR9601	CESTA DE 33 l (60x40x18 cm)	-----
OCIR9602	CESTA DE 22 l (51,5x31,5x18 cm)	-----
OIIR9256	ESTANTE AB 500/ABX 500 (65x49 cm) + soportes	-----
OIIR9300	KIT DE 4 PIES (altura 150 mm)	-----
OIIR9305	KIT DE 4 RUEDAS	-----

DOTACIONES

	AB 500 N	ABX 500 N	AB 500 PS	AB 500 PV	ABX 500 PV
Estantes	7	7	4	4	4

Modelos negativos: posibilidad de colocar cestas para una mejor distribución del producto almacenado.

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

Incorporan cerradura con llave.

DATOS TÉCNICOS

		AB 500 N ABX 500 N	AB 500 PS	AB 500 PV ABX 500 PV
Volumen	l	525	525	525
Gama de temperatura	°C	-25	+4	+4
Capacidad congelación	kg/24h	30	-	-
Desescarche	MAN/AUT	MAN	AUT	AUT
Nivel de carga	nº	7	6	6
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	250	210	180
Consumo eléctrico	kWh/24h	4,2	2,9	1,1
Compresor	CV	3/8	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	seudo-AF	AF
Ancho	mm	770	770	770
Fondo	mm	722	722	722
Alto	mm	1702	1702	1702
Peso neto/bruto	kg	86/94	100/108	86/94

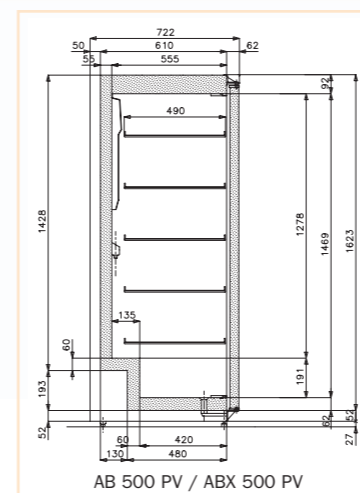
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



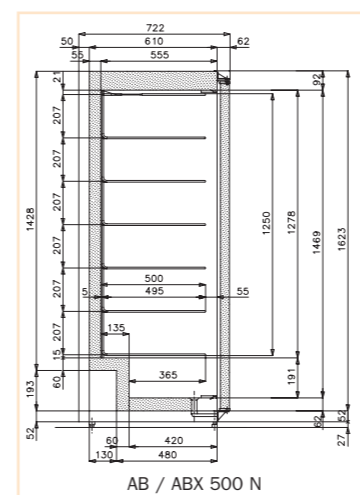
AB 500 N



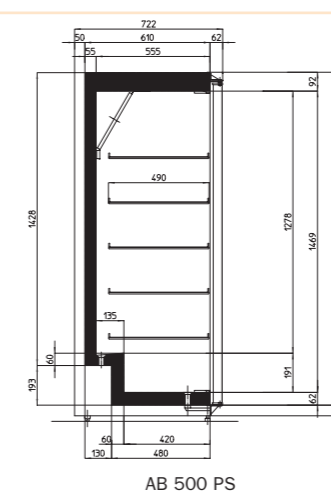
ABX 500 N (INOX)



AB 500 PV / ABX 500 PV



AB / ABX 500 N



AB 500 PS

ABX 500 N
(Opción: Set cestas)

- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- Opcional: Un set de cestas compuesto por 12 cestas de 51,5 x 31,5 x 18 cm (22 l) y 1 cesta de 60 x 40 x 18 cm (33 l), para los de congelación.
- Acabados interiores en chapa prebarnizada de elevada resistencia a los golpes y rayaduras producidos por el uso diario.
- Los modelos ABX con acabados exteriores en acero inoxidable son especialmente adecuados para instalaciones (cocinas, obradores, etc.) donde las operaciones de limpieza son difíciles por el tipo de suciedad.
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

ARMARIOS GASTRONORM

POSITIVOS Y NEGATIVOS
700 LITROS - GRUPO ABAJO

DSP/DSN 600



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIML0005	DSPV 600	-----
OIML0006	DSPVX 600	-----
CONGELACIÓN		
OIML0007	DSNS 600	-----
OIML0008	DSNSX 600	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIML9002	KIT DE RUEDAS DS 600	-----
OIML9003	ESTANTE ESTÁNDAR GN2/1 (650x530 mm)	-----
OIML9004	KIT DE 4 PATAS (Altura 150 mm)	-----

DOTACIONES

	DSPV 600 DSPVX 600	DSNS 600 DSNSX 600
Estantes	5+1	6
Cerrar	Sí	Sí

DATOS TÉCNICOS

		DSPV/DSPVX 600	DSNS/DSNSX 600
Volumen	l	640	640
Gama temperatura	°C	0/+8	-18/-25
Clase climática	tipo	4	4
Desescarche	MAN/AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2
Salida eléctrica	W	240	360
Frecuencia	Hz	50	50
Compresor	CV	1/5	3/8
Tipo refrigerante	tipo	R134A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	AF	ST
Ancho	mm	775	775
Fondo	mm	730	730
Altura	mm	1865	1865
Medidas internas			
Ancho/Fondo/Altura	mm	685/583/1503	635/583/1643
Peso neto/bruto		96/103	92/100

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



DSPVX 600

- Modelos DSPV y DSNS con acabado exterior en chapa de metal blanca.
- Modelos DSPVX y DSNSX con acabado exterior en acero inoxidable.
- Interior termoformado.
- Puerta reversible.
- Modelos en conservación: 5 estantes plastificados en blanco (extraíbles) y 1 en la parte inferior del depósito. (Distancia de 247 mm entre cada estante).
- Modelos en congelación: 6 estantes fijos. (Distancia de 195 mm entre cada estante).
- Cierre incorporado.

ARMARIOS SNACK

POSITIVOS Y NEGATIVOS
300 L VERSIÓN SLIM

X1 / X2



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIMC002	X1	-----
CONGELACIÓN		
OIMC003	X2	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIMC9001	REJILLAS (465x472)	-----
OIMC9002	JUEGO DE GUIAS	-----

DOTACIONES

	X1	X2
Rejillas	3	3



X1

Acabados redondeados.

Estructura interna y externa en acero inoxidable AISI 304 80/10.

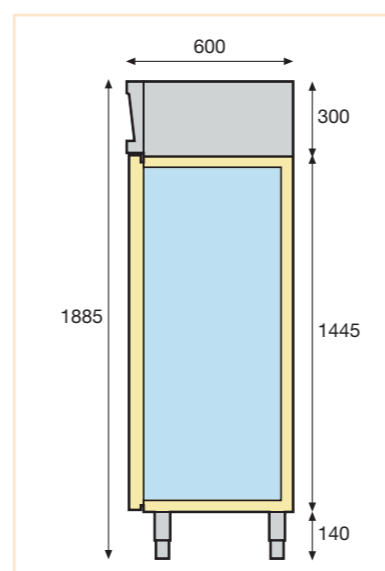
Cremallera interna preparada para sujetar guías y estantes.

Panel de control electrónico.

DATOS TÉCNICOS

		X1	X2
Volumen	l	300	300
Gama temperatura	°C	+2/+8	-15/-20
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	303	305
Consumo eléctrico	kWh/24h	2.23	7.01
Compresor	CV	1/5	1/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	600	600
Fondo	mm	600	600
Altura	mm	1885	1885
Peso neto/bruto	kg	105	110

DIMENSIONES



- Armarios Snack con medidas contenidas de 600 mm de ancho y largo para una gestión óptima del espacio.
- Sistema de evaporación innovador (ABF) colocado en la parte posterior del armario, concebido para garantizar la óptima circulación del aire en su interior, permitiendo racionalizar el circuito de refrigeración y evitar pérdidas de energía a través de sus paredes.
- Interior y exterior completamente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Las guías y rejillas removibles, los acabados internos y externos redondeados y la hoja de protección del evaporador confieren a estos armarios una facilidad de limpieza e higiene máxima.
- Cremallera interna.

ARMARIOS DE SERVICIO
BAJOS/STADORES
ABATIDORES

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS Y NEGATIVOS GASTRONORM - GRUPO ABAJO

ECX - EFX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN (TN)		
OIIR0125	ECX 600 GN TN	-----
CONGELACIÓN (BT)		
OIIR0120	EFX 600 GN BT	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIR9261K	ESTANTE REJILLA C/SOP. ECX/EFX 600 GN (64,2x45 cm)	-----

DOTACIONES

	EFX 600 GN	ECX 600 GN
Estantes (rejilla)	5	5

Interior en acero inoxidable.

Posibilidad de colocar estantes adicionales para aumentar el nivel de carga.

Incorporan cerradura con llave.



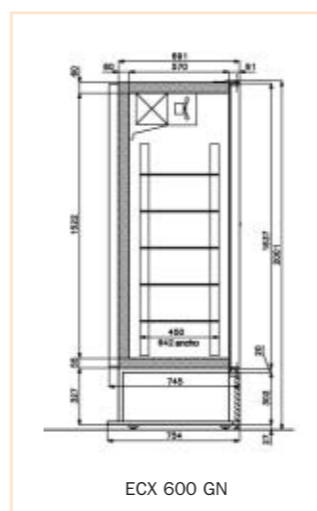
ECX 600 GN



EFX 600 GN

DATOS TÉCNICOS

		EFX 600 GN	ECX 600 GN
Volumen	l	575	575
Gama temperatura	°C	-20	+4
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Nivel de carga	nº	6	6
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	570	750
Compresor	CV	2/3	1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	780	780
Fondo	mm	745	745
Alto	mm	2001	2001
Peso neto/bruto	kg	143/152	143/152



ECX 600 GN

- Armarios de servicio para aplicaciones profesionales en gastronomía que unen a su gran capacidad de carga unas dimensiones exteriores extremadamente reducidas.
- Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío, así como una rápida recuperación de la temperatura después de una apertura de puerta.
- Opción de puertas reversibles que aportan gran versatilidad de instalación en el momento de definir su ubicación. Consultar para plazos de entrega y precios.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Incluyen cerradura con llave.

NOVEDAD '09



AF 06 EKO TN



AF 06 EKO BT

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS - NEGATIVOS SNACK - 500 LITROS

AF EKO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OITM0000	AF 06 EKO TN
CONGELACIÓN		
OITM0005	AF 06 EKO BT

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITM9007	REJILLA PLASTIFICADA (550X530)
OITM9008K	JUEGO DE GUÍAS C - 600
OITM9000	JUEGO DE CUATRO RUEDAS

DOTACIONES

	AF 06 EKO TN	AF 06 EKO BT
Estantes + juego de guías	3	3+3
Nº de niveles	25	25

DATOS TÉCNICOS

		AF 06 EKO TN	AF 06 EKO BT
Volumen	l	600	600
Gama temperatura	°C	-2/+8	-18/-20
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/50	230/50
Potencia eléctrica	W	535	735
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	710	1420
Fondo	mm	700	700
Alto	mm	2050	2050
Peso neto/bruto	kg	125/130	128/132

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

Pies regulables en altura 110-180 mm.

Estructura externa e interna en acero inoxidable.

Ángulos internos y externos redondeados.

Panel de mandos electrónico con sonda para medir la temperatura interna.

Tres estantes en dotación de 550x530 mm.

- Armarios de servicio Snack con acabados interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento en polyuretano sin CFC inyectado a alta presión.
- Espesor de aislamiento de 60 mm, que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas.
- La ventilación se detiene a cada apertura de puerta.
- Panel de mandos electrónico, situado en la parte frontal, con sonda para medir la temperatura interna.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura (110-180 mm).
- Estantes de 550x530. 25 niveles de estantes a una distancia mínima de 4,5 cm entre cada estante.
- Ángulos internos y externos redondeados.
- Cambio de sentido de apertura de la puerta disponible bajo pedido, consultar plazo de entrega.

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS - NEGATIVOS GASTRONORM GN 1/1 - GN 2/1

AF EKO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OITM0010	AF 04 TN GN1/1 (1 puerta)
OITM0020	AF 07 EKO TN GN2/1 (1 puerta)
OITM0035	AF 14 EKO TN GN2/1 (2 puertas)
CONGELACIÓN		
OITM0015	AF 04 BT GN1/1 (1 puerta)
OITM0025	AF 07 EKO BT GN2/1 (1 puerta)
OITM0040	AF 14 EKO BT GN2/1 (2 puertas)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITM9000	JUEGO DE CUATRO RUEDAS
OITM9009	REJILLA PLASTIFICADA GN1/1 (520X400)
OITM9010K	JUEGO DE GUÍAS - GN1/1
OITM9001	REJILLA PLASTIFICADA GN 2/1 (650x530)
OITM9002	REJILLA INOX GN 2/1 (650x530)
OITM9003K	JUEGO DE GUÍAS INOX - GN2/1
OITM9004	KIT PASTERÍA 700*
OITM9005	KIT PASTERÍA 1400*
OITM9006K	JUEGO DE GUÍAS PASTERÍA "L"

* El kit pastelería está dotado de una cremallera con 5 juegos de guías por puerta. (25 niveles por puerta)

DOTACIONES

	AF 04 TN	AF 04 BT	AF 07	AF 14
Estantes + juego de guías	3	3+3	3	3+3
Luz	sí	sí	sí	sí
Cerradura	sí	sí	sí	sí
Nº de niveles	11	11	25	50



Pies regulables en altura 110-180 mm.

Estructura externa e interna en acero inoxidable.

Ángulos internos y externos redondeados.

Panel de mandos electrónico con sonda para medir la temperatura interna.

Tres estantes en dotación.

DATOS TÉCNICOS

	AF 04 TN	AF 04 BT	AF 07 EKO TN	AF 14 EKO TN	AF 07 EKO BT	AF 14 EKO BT
Volumen	360	360	600	1320	600	1320
Gama de temperatura	-2/+10	-18/-22	-2/+8	-2/+8	-18/-20	-18/-20
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	385	650	535	735	835	1175
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	600	600	710	1420	710	1420
Fondo	620	620	800	800	800	800
Alto	1900	1900	2050	2050	2050	2050
Peso neto/bruto	110/113	120/128	145/160	198/213	165/170	210/226



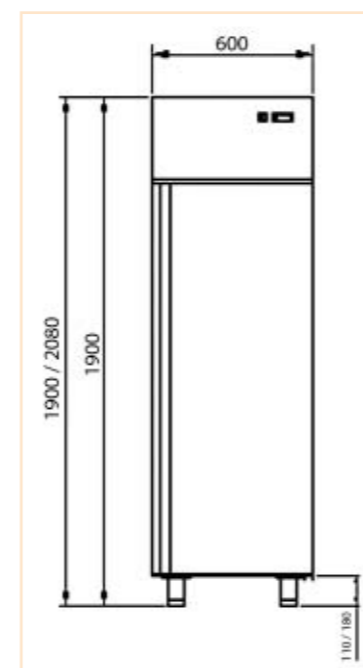
ARMARIOS DE SERVICIO



AF 04 TN GN1/1



AF 14 EKO TN GN2/1



AF 04 TN GN1/1

- Armarios de servicio de una y dos puertas para aplicaciones profesionales en gastronomía con capacidad para recibir cubetas GN 1/1 para los modelos "AF 04", y GN 2/1 para el resto de los modelos.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento en polyuretano sin CFC inyectado a alta presión.
- Espesor de aislamiento de 50 mm para los modelos GN 1/1 y 60 mm para los modelos GN 2/1, que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Luz interna y cerradura en dotación.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas.
- La ventilación se detiene a cada apertura de puerta.
- Panel de mandos electrónico, situado en la parte frontal, con sonda para medir la temperatura interna.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura (110-180 mm).
- Ángulos internos y externos redondeados.
- Estantes de 650x530. 25 niveles de estantes en cada puerta, a una distancia mínima de 4,5 cm entre cada estante.
- Cambio de sentido de apertura de la puerta disponible bajo pedido, consultar plazo de entrega.

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS Y NEGATIVOS GASTRONORM - AMBIENTE 43°

GE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN (TN)		
OIIS0551	GE 700 TN (1 puerta)
OIIS0582	GE 700 TN (2 1/2 puertas)
OIIS0566	GE 1400 TN (2 puertas)
OIIS0583	GE 1400 TN (1 + 2 1/2 puertas)
OIIS0584	GE 1400 TN (4 1/2 puertas)
CONGELACIÓN (BT)		
OIIS0556	GE 700 BT (1 puerta)
OIIS0586	GE 700 BT (2 1/2 puertas)
OIIS0571	GE 1400 BT (2 puertas)
OIIS0587	GE 1400 BT (1 + 2 1/2 puertas)
OIIS0588	GE 1400 BT (4 1/2 puertas)
BITEMPERATURAS		
OIIS0650	GE 700 2 1/2 TN/BT
OIIS0651	GE 1400 2P TN/BT

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIS9000*	CONJUNTO GUIAS PLASTIFICADAS
OIIS9001*	CONJUNTO GUIAS INOX.
OIIS9005	ESTANTE PLASTIFICADO (65x53 cm)
OIIS9006	ESTANTE REJILLA INOX. (65x53 cm)
OIIS9035	KIT RUEDAS MODELOS 700
OIIS9040	KIT RUEDAS MODELOS 1400
OIIS9003	KIT TRANSFORMACIÓN PASTELERÍA (sin guías)

*Guías para aplicación en gastronomía y pastelería.

DOTACIONES

	MODELOS 700	MODELOS 1400
Estante (Rejilla)	3	3+3



Fácil apertura gracias al tirador de una sola pieza a lo largo de todo el armario.

Apertura de la puerta hasta 180° con bloqueo a 90°.
Puertas reversibles.

Panel de control electrónico.

ARMARIOS DE SERVICIO



GE 700
(1 puerta)



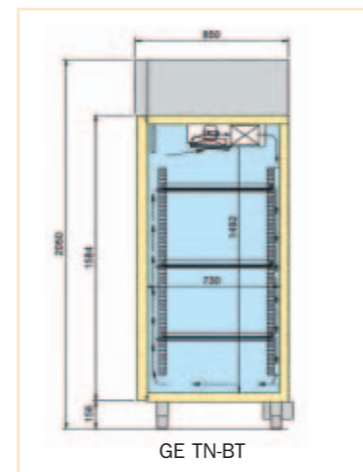
GE 700
(2 1/2 puertas)



GE 1400
(1 puerta
+ 2 1/2 puertas)



GE 1400
(2 puertas)



- Armarios refrigerados gastronorm que pueden funcionar en una temperatura ambiente de +43°C.
- Gama amplia con medias puertas tanto en congelación como en conservación, y en los modelos bitemperaturas.
- Acabados interiores completamente en acero inoxidable AISI 304 para una máxima higiene. Ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Incorporación de resistencias de desescarche en las versiones de conservación, permitiendo trabajar a temperaturas de hasta -2°C.
- Puertas dotadas de cerradura, que gracias al dispositivo magnético y muelle de retorno aseguran un cierre fácil y hermético.
- Aislamiento con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Luz interna y parada del ventilador automática a la apertura de la puerta.
- Pies regulables en altura contruidos de acero inoxidable AISI 304.
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

DATOS TÉCNICOS

		GE 700 TN	GE 1400 TN	GE 700 BT	GE 1400 BT	GE 700 TN/BT	GE 1400 TN/BT
Volumen	l	620	1350	620	1350	298/296	620/620
Gama temperatura	°C	-2+8	-2+8	-20	-20	-2+8/-20	-2+8/-20
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	404	645	609	911	1013	1556
Compresor	CV	1/3	1/2	5/8	1	1/3-5/8	1/2-1
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	720	1440	720	1440	720	1440
Fondo	mm	850	850	850	850	850	850
Alto	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Peso neto/bruto	kg	140/175	195/255	165/205	225/285	165/205	225/285

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS Y NEGATIVOS PASTELERÍA - GRUPO ABAJO

ABX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIIR0115	ABX 700 P (seudo-ventilador)	-----
CONGELACIÓN		
OIIR0105	ABX 700 N (estática)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LMS9050	BANDEJA PASTELERÍA (600x400)	-----
OIIR9025K	GUÍAS SOPORTE (2 unidades)	-----
OIIR9300	KIT 4 PIES (Altura 150 mm)	-----
OIIR9305	KIT 4 RUEDAS	-----

DOTACIONES

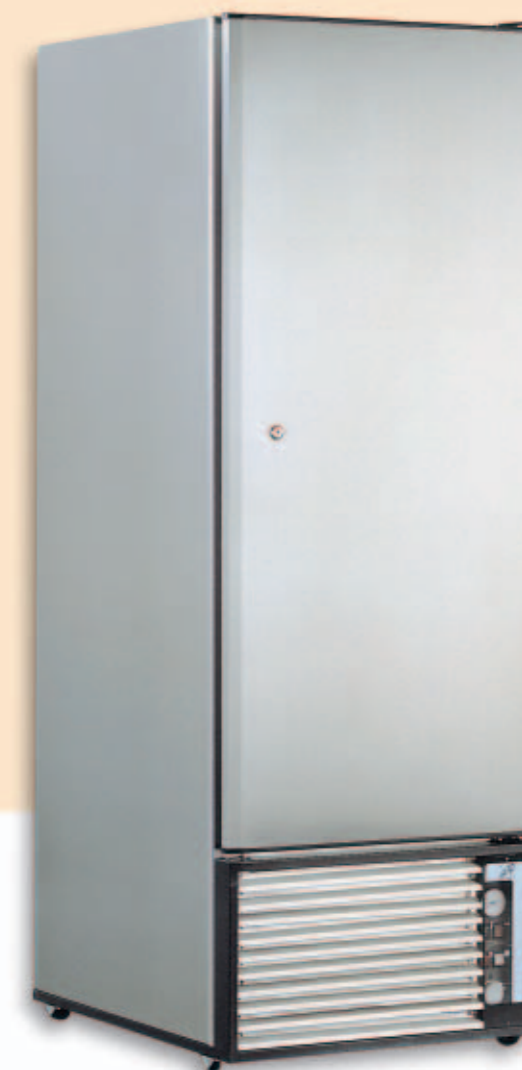
	ABX 700 P	ABX 700 N
Nº Niveles de guía (No incluye bandejas 40x60)	20	20

Modelos ABX 700 con interior en acero lacado.

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



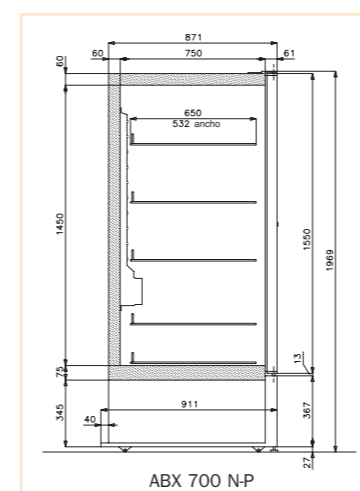
ABX 700 P (Versión Pastelería)



ABX 700 N

DATOS TÉCNICOS

		ABX 700 N	ABX 700 P
Volumen	l	618	618
Gama temperatura	°C	-18/-20	+2/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	450	360
Compresor	CV	1/2	3/8
Refrigerante	tipo	R404A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	seudo-AF
Ancho	mm	670	670
Fondo	mm	871	871
Alto	mm	1969	1969
Peso neto/bruto	kg	130/142	130/142



- Armarios de servicio para aplicaciones de pastelería que unen a su gran capacidad unas dimensiones exteriores extremadamente reducidas.
- Estructura externa en acero inoxidable.
- Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío, así como una rápida recuperación de la temperatura después de una apertura de puerta.
- Incluyen 20 niveles de guías para la colocación de bandejas de pastelería de 40x60 (no incluidas).
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS Y NEGATIVOS PASTELERÍA - GRUPO ABAJO

EFX-ECX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIIR0127	ECX 600 P (ventilada)	-----
CONGELACIÓN		
OIIR0122	EFX 600 N (ventilada)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LMS9050	BANDEJA PASTELERÍA (600X400)	-----
OIIR9026K	GUIA SOPORTE 600 P (2 unidades)	-----

DOTACIONES

	ECX 600 P	ECX 600 N
Nº Niveles de guía (No incluye bandejas 40x60)	20	20



Modelos con interior en acero inoxidable.

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



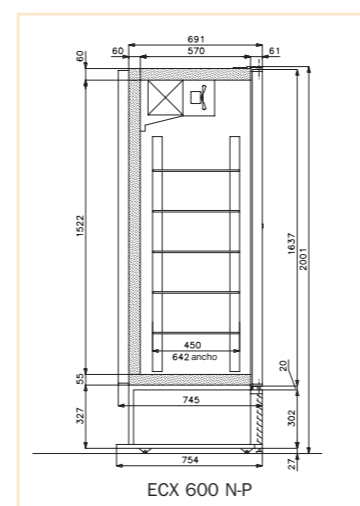
ECX 600 P
(Versión Pastelería)



EFX 600 N

DATOS TÉCNICOS

		EFX 600 N	ECX 600 P
Volumen	l	575	575
Gama temperatura	°C	-20	+4
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	570	750
Compresor	CV	2/3	1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	780	780
Fondo	mm	745	745
Alto	mm	2001	2001
Peso neto/bruto	kg	143/152	143/152



- Armarios de servicio para aplicaciones profesionales de pastelería que unen a su gran capacidad unas dimensiones exteriores extremadamente reducidas.
- Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío, así como una rápida recuperación de la temperatura después de una apertura de puerta.
- Incluyen 20 niveles de guías para la colocación de bandejas de pastelería de 40x60 (no incluidas).
- Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable.

ARMARIOS PROFESIONALES

POSITIVOS Y NEGATIVOS

PASTELERÍA - AMBIENTE 43°C

GE PAST



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN (TN)		
OIIS0552	GE PAST 700 TN (1 puerta)	-----
OIIS0567	GE PAST 1400 TN (2 puertas)	-----
CONGELACIÓN (BT)		
OIIS0557	GE PAST 700 BT (1 puerta)	-----
OIIS0572	GE PAST 1400 BT (2 puertas)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIS9000	CONJUNTO DE GUIAS PLASTIFICADAS	-----
OIIS9001	CONJUNTO DE GUIAS INOX.	-----
OIIS9035	KIT DE RUEDAS MODELO 700	-----
OIIS9040	KIT DE RUEDAS MODELO 1400	-----

DOTACIONES

	GE 700 TN	GE 1400 TN	GE 700 BT	GE 1400 BT
Juego de guías (cada 7 cm) (no incluye bandejas 40x60)	15	15+15	15	15+15

Fácil apertura gracias al tirador de una sola pieza a lo largo de todo el armario.

Apertura de la puerta hasta 180° con bloqueo a 90°.
Puertas reversibles.

Panel de control electrónico.

Estructura interior con 15 juegos de guías para colocar bandejas de 40x60.

GE 700
(1 puerta)



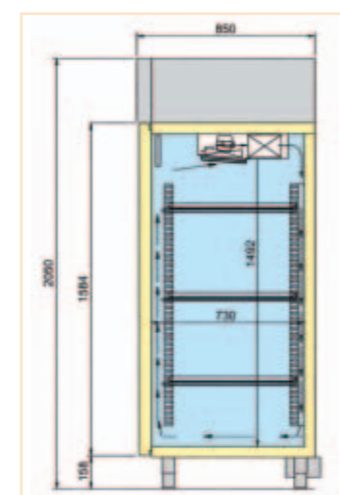
GE 1400
(2 puertas)



- Armarios refrigerados con aplicación pastelería que pueden funcionar en una temperatura ambiente de 43 °C.
- Acabados interiores completamente en acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable, que facilitan las operaciones de limpieza.
- Incorporación de resistencias de desescarche en las versiones de conservación, permitiendo trabajar a temperaturas de hasta -2 °C.
- Puertas dotadas de cerradura, que gracias al dispositivo magnético y muelle de retorno aseguran un cierre fácil y hermético.
- Aislamiento con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Luz interna y parada del ventilador automática a la apertura de la puerta.
- Pies regulables en altura contruidos en acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad máxima de juegos de guías: 23 (cada 5 cm).

DATOS TÉCNICOS

		GE 700 TN	GE 1400 TN	GE 700 BT	GE 1400 BT
Volumen	l	620	1350	620	1350
Gama temperatura	°C	-2+8	-2+8	-20	-20
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	404	645	609	911
Compresor	CV	1/3	1/2	5/8	1
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	720	1440	720	1440
Fondo	mm	850	850	850	850
Alto	mm	2050	2050	2050	2050
Peso neto/bruto	kg	140/175	195/255	165/205	225/85



ARMARIOS PROFESIONALES

POSITIVOS Y NEGATIVOS

PANADERÍA / PASTERÍA

MAGNUM PAS MAXI



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN (TN)		
OIIS0595	MAGNUM PAS MAXI V TN 800 (1 puerta)	-----
CONGELACIÓN (BT)		
OIIS0601	MAGNUM PAS MAXI V BT 800 (1 puerta)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MAGNUM PAS MAXI		
OIIS9015	ESTANTE PLASTIFICADO (600x400 mm)	-----
OIIS9020	ESTANTE PLASTIFICADO (600x800 mm)	-----
OIIS9025	CONJUNTO DE GUÍAS INOX (600x400 mm)	-----
OIIS9030	CONJUNTO DE GUÍAS INOX (600x800 mm)	-----
OIIS9002K	JUEGO DE RUEDAS	-----

DOTACIONES

	MAGNUM PAS MAXI TN/BT 800
Cerradura	Sí
Juego de guías (no incluyen bandejas 40x60)	3
Rejillas 600x800	3

Estructura interna dotada de cremallera con doble nivel de carga.

Tirador de una sola pieza a lo largo de todo el armario facilitando la apertura.

Puertas reversibles con apertura total hasta 180° y prebloqueo a 90°. Puertas provistas con autocierre.

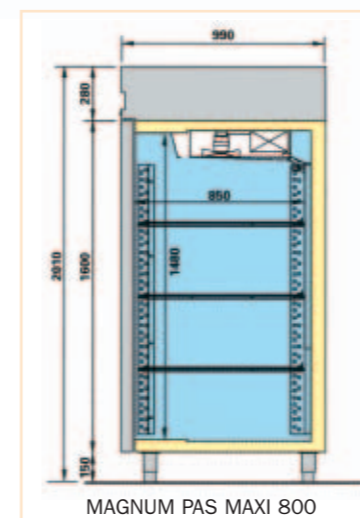
Incorporan pies en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura. Ruedas opcionales bajo pedido.



MAGNUM PAS MAXI 800

DATOS TÉCNICOS

		MAGNUM PAS MAXI V 800 TN	MAGNUM PAS MAXI V 800 BT
Volumen	l	782	782
Gama temperatura	°C	-2/+8	-15/-25
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	410	780
Compresor	W	314	606
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	740	740
Fondo	mm	990	990
Alto	mm	2010	2010
Peso neto/bruto	kg	150/220	150/220



- Acabados interiores y exteriores en acero inoxidable 18/10 AISI 304 que garantizan la máxima higiene. Las operaciones de limpieza son fáciles al disponer de ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable.
- Posibilidad de seleccionar entre dos rangos de humedad relativa según el producto utilizado (sólo modelo TN).
- El modelo BT está dotado de un programador automático para poner en marcha el compresor durante un periodo de tiempo.
- Todos los modelos incluyen termostato electrónico y display digital.

ARMARIOS PROFESIONALES NEGATIVOS ESPECIAL PARA HELADOS

LABOR



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CIS0005	LABOR 70 RV SS TB	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CIS9000	ESTANTE CON SOPORTE	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS		
Estante inox con soporte (720x534 mm)	5	



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



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



Central electrónica para la regulación de la temperatura.



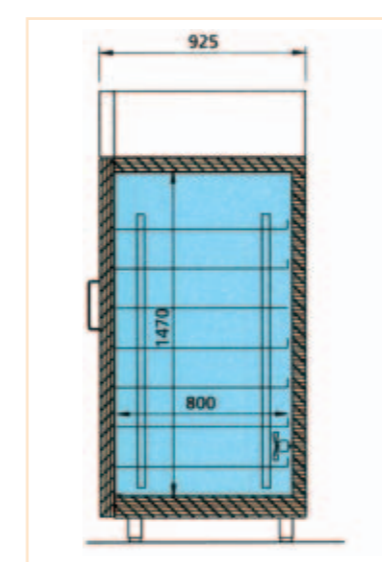
Pies en acero inox regulables en altura.



LABOR 70 RV SS TB

DATOS TÉCNICOS

LABOR 70 RV SS TB		
Volumen	l	668
Gama temperatura	°C	-18/-20
Desescarche	AUT/MAN	MAN
Dotación estantes	nº	5
Capacidad cubetas 5 l	nº	65
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	560
Compresor	CV	5/8
Refrigerante	Tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	ST
Ancho	mm	670
Fondo	mm	925
Alto	mm	2050
Peso neto/bruto	kg	148/158



Vista de perfil

- Armarios de servicio especialmente diseñados para la conservación del helado en cubetas, con una gran capacidad de carga de hasta 65 cubetas de 5 l.
- Sistema de producción de frío mediante refrigeración estática.
- Incorporan ventilador para un óptima distribución del frío y una rápida recuperación de la temperatura después de cada apertura de puerta.
- Posibilidad de colocar 6 cubetas de 5 l en cada estante, excepto estante superior con capacidad máxima para 5 cubetas de 5 l.

ARMARIOS PROFESIONALES NEGATIVOS ESPECIAL PARA HELADOS

MASTER ICE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CIS0010	MASTER ICE 730 RV	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2CIS9002	ESTANTE PLASTIFICADO	-----
2CIS9004	JUEGO DE GUIAS	-----
OIIS9002K	JUEGO DE RUEDAS	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS		
Estante plastificado (530x650 mm)	5	



Acabados interiores y exteriores en acero inox.

Centralita electrónica multifunción con visualización digital de la temperatura e interruptor de funcionamiento continuo.

Guías porta-estantes.

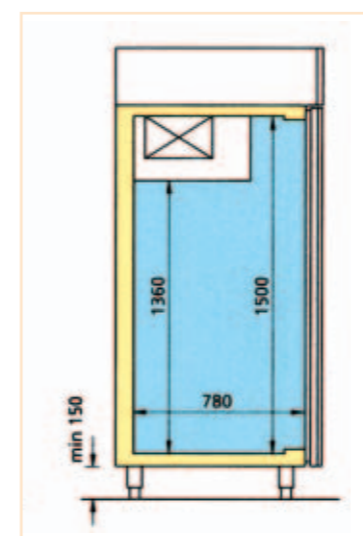
Tirador integrado a lo largo de toda la puerta.



MASTER ICE 730 RV

DATOS TÉCNICOS

MASTER ICE 730 RV		
Volumen	l	730
Gama temperatura	°C	-15/-25
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Dotación estantes	nº	5
Capacidad cubetas 5l	nº	54
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	890
Compresor	W	500
Refrigerante	Tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	AF
Ancho	mm	740
Fondo	mm	920
Alto	mm	2010
Peso neto/bruto	kg	145/155



Vista de perfil

- Armario de servicio de refrigeración ventilado y equipo frigorífico potenciado para una óptima distribución del frío en el interior y una rápida recuperación de la temperatura después de cada apertura de puerta.
- El interruptor para el funcionamiento continuo del compresor permite transformar el armario de conservación en armario endurecedor del helado durante un período de tiempo determinado.



X3



AF 07 EKO TN FH

ARMARIOS PROFESIONALES POSITIVOS ESPECIAL PESCADO

X3 - AF EKO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIMC0001	X3	
OITM0030	AF 07 EKO TN FH	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIMC9000	CUBETA MODELO X3	
OITM9011	CUBETA PESCADO MODELO AF EKO	
OITM9000	JUEGO DE 4 RUEDAS MODELO AF EKO	

DOTACIONES

	X3	AF 07 EKO TN FH
Cubetas plastificadas	5	6



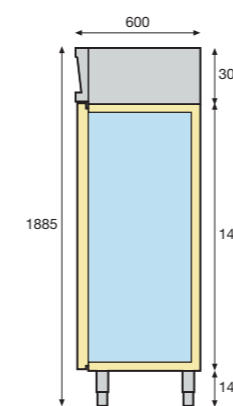
Sistema de refrigeración muy eficiente

Ángulos redondeados

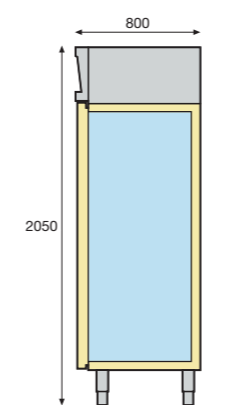
Cubetas de plástico

DATOS TÉCNICOS

		X3	AF 07 EKO TN FH
Volumen	l	300	600
Gama temperatura	°C	0/+6	0/+5
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	303	535
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,29	2,9
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	600	710
Fondo	mm	600	800
Alto	mm	1885	2050
Peso neto	kg	107/130	119/134



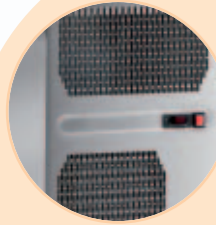
X3



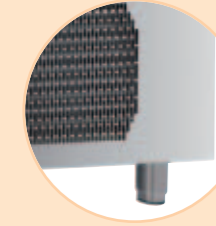
AF 07 EKO TN FH

- Armarios de servicio especialmente diseñados para la conservación del pescado con acabados interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304.
- Modelos dotados de un sistema refrigerante especialmente desarrollado para garantizar las condiciones más adecuadas a la conservación de un alimento tan delicado como el pescado.
- Modelos con gran espesor de aislamiento para reducir drásticamente la dispersión térmica garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Panel de mandos electrónico, situado en la parte frontal.
- Ángulos internos y externos redondeados.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura (110-180 mm).
- Cambio de sentido de apertura de la puerta disponible bajo pedido, consultar plazo de entrega.
- El modelo X3 destaca por sus dimensiones contenidas que permiten racionalizar el espacio de trabajo.
- Dotado de 5 cubetas (480x510x140 mm).
- El modelo AF 07 EKO TN FH incorpora una sonda para medir la temperatura interna.
- Dotado de 6 cubetas de dimensiones GN1/1 (530x325 mm) con doble fondo perforado.
- La ventilación se detiene a cada apertura de puerta.

BAJOMOSTRADORES



Evaporador en la parte trasera.



Pies ajustables en altura.



Cajón refrigerado. (Europast, Eurosalad y Europizza).



EUROPIZZA. Sobre de trabajo en granito para una higiene máxima.



Interior en acero inoxidable.



Estantes rejillas.



EUROSNACK



EUROGASTRO

- BajomostRADORES refrigerados construidos en acero inoxidable AISI 441 18/10 interior y exteriormente (excepto respaldo y fondo).
- Incluyen sistema automático de evaporación del agua procedente del evaporador mediante una cubeta metálica calentada por el tubo de descarga del compresor.
- Sistema de refrigeración ventilada, lo que asegura una distribución uniforme del aire en el interior.
- El evaporador está situado en la parte trasera del mueble.
- Todos los modelos incorporan termostato digital.

BAJOMOSTRADORES



EUROCOMPACT



EUROSALAD



EUROPAST



EUROPIZZA

EUROCOMPACT

BajomostRADORES de 2 puertas con dimensiones contenidas ideal para espacios reducidos. Modelos disponibles con aplicación gastronomía, salud y pizza.

EUROSNACK

BajomostRADORES con profundidad de 600 mm especialmente diseñados para una aplicación snack. Modelos disponibles con 2, 3 y 4 puertas.

EUROGASTRO

BajomostRADORES especialmente diseñados para una aplicación gastronomía, ideal para la conservación de productos fácilmente perecederos. Modelos disponibles con 2, 3 y 4 puertas.

EUROPAST

BajomostRADORES especialmente indicados para una aplicación pastelería. Modelos disponibles con 2, 3 y 4 puertas con cajón refrigerado.

EUROSALAD

BajomostRADORES dotados de un módulo incorporado en la parte superior para la inserción de cubetas gastronómicas 1/3, ideal para la preparación de ensaladas. Modelos disponibles con 1, 2 y 3 puertas con cajón refrigerado.

EUROPIZZA

BajomostRADORES con superficie de trabajo en granito, ideal para la preparación y conservación de pizzas. Modelos disponibles con 2, 3 y 4 puertas con cajones neutros y refrigerados.

DIMENSIONES



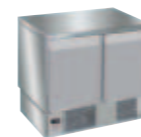
SERIE EUROCOMPACT

LATERAL	1 PUERTA	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS
EUROCOMPACT GASTRO				
EUROCOMPACT SALAD				
EUROCOMPACT PIZZA				

SERIE EURO

LATERAL	1 PUERTA	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS
EUROSNACK				
EUROGASTRO				
EUROSALAD				
EUROPAST				
EUROPIZZA				

EUROGASTRO 2 P



EUROSALAD 2 P



EUROPIZZA 2 P



SERIE COMPACT ANCHO 950



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
OYRS001	EUROCOMPACT GASTRO	2 puertas	270	
7YRS0040	EUROCOMPACT SALAD	2 puertas	270	
7YRS0005	EUROCOMPACT PIZZA	2 puertas	270	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9021	ESTANTE COMPACT SIN GUIAS	
OYRS9031K	JUEGO DE GUIAS	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes por puerta	1
Juego de guías por puerta	1

DATOS TÉCNICOS

		EUROCOMPACT SALAD	EUROCOMPACT GASTRO	EUROCOMPACT PIZZA
Volumen	l	270	270	270
Gama temperatura	°C	+0/+6	0/+6	0/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	400	400	400
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	275	230	254
Compresor	CV	1/5	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	950	950	950
Fondo	mm	625	625	625
Alto	mm	880	875	1240
Peso neto/bruto	kg	82/85	85/95	85/89

EUROSNACK PROFUNDIDAD 600



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN l	PRECIO REF. €
OYRS0015	EUROSNACK 3 P	3 puertas	405	
OYRS0025	EUROSNACK 4 P	4 puertas	535	



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9001	ESTANTE PLASTIFICADO SIN SOPORTES	
OYRS9002K	JUEGO DE SOPORTES	
OYRS9100	KIT DE 2 CAJONES + GUÍAS	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes por puerta	1
Juego de guías por puerta	1

DATOS TÉCNICOS

		3P TN	4P TN
Volumen	l	405	535
Gama temperatura	°C	-2/+8	-2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	570	600
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	324	464
Compresor	CV	1/4	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	1898	2380
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	850	850
Peso neto/bruto	kg	130/133	148/151

EUROGASTRO PROFUNDIDAD 700



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN l	PRECIO REF. €
OYRS0035	EUROGASTRO TN 2 P	2 puertas	290	
OYRS0045	EUROGASTRO TN 3 P	3 puertas	485	
OYRS0055	EUROGASTRO TN 4 P	4 puertas	640	



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9230	ESTANTE PLASTIFICADO GN 1/1 SIN SOPORTES	
OYRS9026K	JUEGO DE GUÍAS	
OYRS9200	KIT DE 2 CAJONES + GUÍAS	

Para cubetas GN ver pág. 338

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes por puerta	1
Juego de guías por puerta	1

DATOS TÉCNICOS

		2P TN	3P TN	4P TN
Volumen	l	290	485	640
Gama temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	455	590	620
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	254	324	464
Compresor	CV	1/5	1/4	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1414	1898	2380
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	850	850	850
Peso neto/bruto	kg	125/128	155/158	175/178

EUROSALAD BAJOMOSTRADORES ENSALADAS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
7YRS0045	EUROSALAD 1 P + 1 CR	1 puerta 1 media puerta	260	
7YRS0050	EUROSALAD 2 P + 1 CR	2 puertas 1 media puerta	450	
7YRS0055	EUROSALAD 3 P + 1 CR	3 puertas 1 media puerta	680	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9032	ESTANTE PLASTIFICADO SIN SOPORTES	
OYRS9002K	JUEGO DE 4 CLIPS	
OYRS9200	KIT DE 2 CAJONES + GUÍAS	

Para cubetas GN ver pág. 338

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Set de guías por puerta	1
Estantes por puerta	1

DATOS TÉCNICOS

		1P + 1CR	2P + 1CR	3P + 1CR
Volumen	I	260	450	680
Gama temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	400	455	590
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	275	324	464
Compresor	CV	1/5	1/4	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1085	1645	2210
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	935	935	935
Peso neto/bruto	kg	90/93	140/143	155/158

🕒 Consultar plazo de entrega.

EUROPAST BAJOMOSTRADORES PASTELERÍA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
OYRS0080	EUROPAST 2 P + 1 CR	2 puertas 1 cajón refrigerado	470	
OYRS0085	EUROPAST 3 P + 1 CR	3 puertas 1 cajón refrigerado	680	
OYRS0090	EUROPAST 4 P + 1 CR	4 puertas 1 cajón refrigerado	890	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9031	ESTANTE PLASTIFICADO SIN SOPORTES	
OYRS9025K	JUEGO DE GUÍAS	
OYRS9300	KIT DE 2 CAJONES + GUÍAS	

Para bandejas pasteleras ver pág. 338

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes por puerta	1
Juego de guías por puerta	1

DATOS TÉCNICOS

		2P + 1CR	3P + 1CR	4P + 1CR
Volumen	I	470	680	890
Gama temperatura	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	455	590	620
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	1/4	3/8	1/2
Compresor	CV	324	464	684
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1645	2210	2774
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	850	850	850
Peso neto/bruto	kg	143/146	160/163	200/203

🕒 Consultar plazo de entrega.



EUROPIZZA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN l	PRECIO REF. €
SIN CAJONERA ESPECIAL PARA MASA DE PIZZA				
7YRS0010	EUROPIZZA 2 P + 1 CR	2 puertas 1 cajón refrigerado	470	
7YRS0020	EUROPIZZA 3 P + 1 CR	3 puertas 1 cajón refrigerado	680	
CON CAJONERA ESPECIAL PARA MASA DE PIZZA				
7YRS0060	MESA PIZZA 2 P + 3 CN	2 puertas 3 cajones neutros	470	
7YRS0015	MESA PIZZA 1 P + 4 CN + 1 CR	1 puerta 4 cajones neutros 1 cajón refrigerado	470	
7YRS0025	MESA PIZZA 1 P + 6 CN + 1 CR	1 puertas 4 cajones neutros 1 cajón refrigerado	470	
7YRS0035	MESA PIZZA 2 P + 6 CN + 1 CR	2 puertas 4 cajones neutros 1 cajón refrigerado	680	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYRS9031	ESTANTE PLASTIFICADO 60x40	
OYRS9025K	JUEGO DE 2 GUÍAS	
7YRS9005	KIT DE 2 CAJONES (incrementar)	

DATOS TÉCNICOS

		2P+1CR 2P+3CN	3P+1CR	2P+4CN+1CR
Volumen	l	470	680	470
Gama temperatura	°C	-2/+10	-2/+10	-2/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	455	590	455
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	324	464	324
Compresor	CV	1/5	3/8	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1645	2210	2210
Fondo	mm	800	800	800
Alto	mm	1215	990	1250
Peso neto/bruto	kg	272/278	332/335	332/335

🕒 Consultar plazo de entrega.

EUROPIZZA SOBREVITRINAS

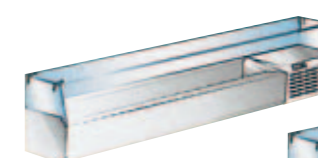
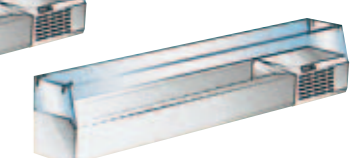
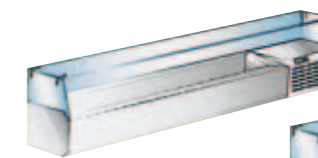
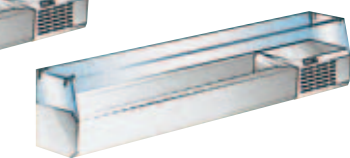
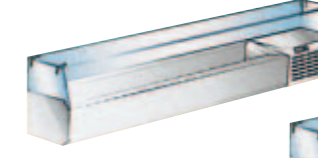
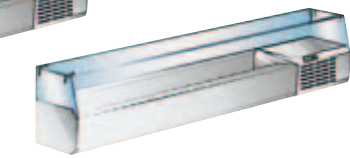
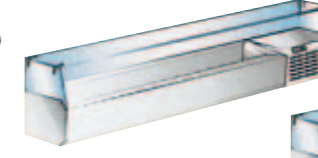
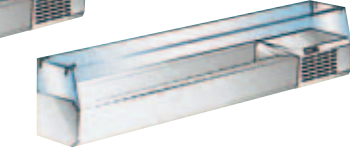


MODELOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS	PESO NETO	PRECIO REF. €
SOBREVITRINAS CAPACIDAD 1/2 GN*				
7YRS0105	SOBREVITRINAS 1/2 GN DE 2P+3CN/2P+1CR	1645x320x420 mm	45 Kg	
7YRS0110	SOBREVITRINAS 1/2 GN DE 2P+4CN+1CR/3P+1CR	2210x320x420 mm	56 Kg	
SOBREVITRINAS CAPACIDAD 1 GN*				
7YRS0120	SOBREVITRINAS DE 2P+3CN/2P+1CR	1645x380x470 mm	50 Kg	
7YRS0125	SOBREVITRINAS DE 2P+4CN+1CR/3D+1CR	2210x380x470 mm	70 Kg	

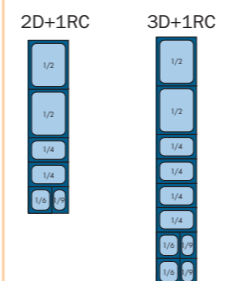
*Altura de las cubetas: 150 mm

RELACIÓN CÓDIGOS MESA-SOBREVITRINA

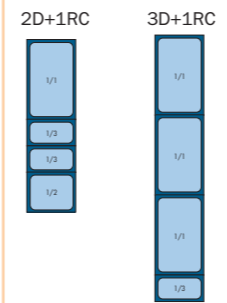
MESA PIZZA	SOBREVITRINA 1/2 GN	SOBREVITRINA 1 GN
2P+1CR		
	CÓDIGO 7YRS0010	CÓDIGO 7YRS0105 7YRS0120
1P+4CN+1CR		
	CÓDIGO 7YRS0015	CÓDIGO 7YRS0105 7YRS0120
2P+4CN+1CR		
	CÓDIGO 7YRS0035	CÓDIGO 7YRS0110 7YRS0125
3P+1CR		
	CÓDIGO 7YRS0020	CÓDIGO 7YRS0110 7YRS0125



SOBREVITRINA 1/2 GN



SOBREVITRINA 1 GN



EUROPIZZA 2 P + 1 CR



EUROPIZZA 3 P + 1 CR



EUROPIZZA 1 P + 4 CN + 1 CR

BAJOMOSTRADORES



Ángulos redondeados que facilitan su limpieza.



Dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas.



Incluye cremalleras verticales interiores con 3 posiciones.



Cajón encima del grupo.



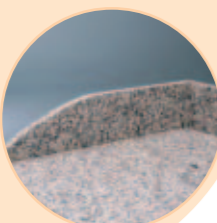
Interior y exterior construido en acero inoxidable AISI 441 para facilitar la limpieza.



Evaporadores verticales de doble flujo situados entre las puertas protegidos para evitar cortes y contra la corrosión.



Kit de cajones neutros.



Plano de trabajo de granito en los bajomostros de pizza (15 cm alto).



BAJOMOSTRADORES COMPACTA



BAJOMOSTRADORES GASTRONORM

Versatilidad

Existen una multitud de posibilidades para realizar una mesa refrigerada personalizada y adaptada a las necesidades particulares de cada cliente permitiendo de esta forma una composición con una gran variedad de accesorios y acabados distintos.

Acabados de calidad

Acabados interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 441 para una limpieza fácil e higiene máxima. Aislamiento en poliuretano exento de CFC inyectado a alta presión. Puertas con dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas. Evaporador de doble flujo con protección anticorrosión.

Funcionalidad óptima

Posibilidad de seleccionar refrigeración estática y ventilada. Panel de control automático. Cajón de servicio no refrigerado encima del grupo. Incorporan grupos frigoríficos sobredimensionados que permiten trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43°C. Evaporadores verticales situados entre las puertas para una distribución homogénea del frío.

Fácil limpieza e higiene máxima para la conservación de los alimentos en las mejores condiciones

Esquinas interiores y exteriores redondeadas. Pies de acero inoxidable ajustables en altura.

BAJOMOSTRADORES



BAJOMOSTRADORES PASTELERIA



BAJOMOSTRADORES PIZZA



BAJOMOSTRADORES ENSALADAS



BAJOMOSTRADORES SNACK

SERIE COMPACT

La serie Compact ha sido especialmente desarrollada para espacios reducidos ya que ofrece dimensiones más contenidas. Modelos disponibles con aplicación gastronomía, salad y pizza, dotados de dos puertas.

SERIE SNACK

La serie Snack se presenta como la solución más adecuada para la conservación de productos lácteos, bebidas y charcuterías. Dispone de una profundidad reducida de 600 mm, ideal para espacios reducidos.

SERIE GASTRONORM

La serie Gastronorm ha sido especialmente concebida para la conservación de productos fácilmente perecederos, principalmente carne, pescado y otros alimentos frescos. Dispone de un elevado rendimiento frigorífico, ideal para la cocina profesional.

SERIE ENSALADA

La serie ensalada representa la solución ideal para la preparación de ensaladas y la conservación de sus ingredientes. Dispone de un módulo incorporado dentro de la superficie de trabajo con cubetas gastronorm, lo que facilita las operaciones de preparación de ensaladas.

SERIE PIZZA

La serie pizza con superficie de trabajo en granito ha sido especialmente concebida para la preparación de pizzas y conservación de alimentos. Dispone de cajones neutros ideales para el descanso de la masa y dimensiones internas diseñadas para colocar bandejas euronorms. Caben destacar las sobrevitrinas pizza con un sistema de refrigeración en la parte inferior tanto como en los laterales para una conservación de los alimentos en las mejores condiciones.

SERIE PASTELERIA

La serie pastelería ha sido especialmente desarrollada para la conservación de masas de pastelería, con dimensiones internas adaptadas a las bandejas euronorms de 600 x 400 mm.

DIMENSIONES



SERIE COMPACT

LATERAL	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
BISTROT				
ENSALADA				
PIZZA				

SERIE EURO

LATERAL	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
SNACK				
GASTRO				
ENSALADA				
PASTELERIA				
PIZZA				

SERIE COMPACT ANCHO 880



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN	PRECIO REF. €
OYMC0001	BISTROT 2P	2 puertas 1 estante (rejilla) por puerta	270	
7YMC0060	MESA ENSALADA 2P*	2 puertas 2 guías por puerta	270	
7YMC0005	MESA PIZZA 2P	2 puertas 1 estante (rejilla) por puerta	270	

*Para el modelo ensalada la cuba tiene las dimensiones siguientes: 790 x 510 x 150.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMC9031	ESTANTE REJILLA SIN GUÍAS (325x530)	
7YMC9030	JUEGO DE GUÍAS	

DATOS TÉCNICOS

		BISTROT 2P	ENSALADA 2P	PIZZA 2P
Volumen	l	191	191	191
Gama temperatura	°C	0/+6	+2/+8	+2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	230	230	230
Compresor	CV	1/5	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	880	880	880
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	830	830	830
Peso neto/bruto	kg	85/97	85/97	85/97



MESA BISTROT 2P



MESA ENSALADA 2P



MESA PIZZA 2P

SERIE SNACK PROFUNDIDAD 600



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
CON GRUPO				
OYMC0005	SNACK 2 P	2 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	236	
OYMC0010	SNACK 3 P	3 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	364	
OYMC0015	SNACK 4 P	4 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	492	
🕒 OYMC0020	SNACK 5 P	5 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	619	

🕒 Consultar plazo de entrega.

CON GRUPO

SNACK 2 P



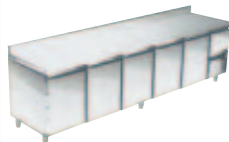
SNACK 3 P



SNACK 4 P



SNACK 5 P



POSIBLES CONFIGURACIONES

SNACK 1 P + 2 CR



SNACK 2 P + 2 CR



SNACK 3 P + 2 CR



SNACK 4 P + 2 CR



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYMC9005	ESTANTE ADICIONAL SNACK	
OYMC9027	GUÍAS SNACK	
OYMC9030	REJILLA INTERMEDIA SNACK	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estante de rejilla (40x42) 1

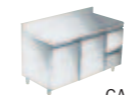
DATOS TÉCNICOS

		2P	3P	4P	5P
Volumen	l	236	364	492	619
Gama temperatura	°C	+1/+6	+1/+6	+1/+6	+1/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	177	207	252	311
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	172	245	296	398
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporación	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	1470	1980	2490	3000
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	950	950	950	950
Peso neto/bruto	kg	110/125	147/155	184/195	220/235



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CONSERVACIÓN



GASTRO 2 P



GASTRO 3 P



GASTRO 4 P



GASTRO 5 P

POSIBLES CONFIGURACIONES



GASTRO 1P+2CR



GASTRO 2P+2CR



GASTRO 3P+2CR



GASTRO 4P+2CR

SERIE GASTRO PROFUNDIDAD 700



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN				
OYMC0045	GASTRO 2 P	2 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	241	
OYMC0050	GASTRO 3 P	3 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	365	
OYMC0055	GASTRO 4 P	4 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	489	
🕒 OYMC0060	GASTRO 5 P	5 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	619	
CONGELACIÓN				
🕒 OYMC0185	GASTRO 2 P BT	2 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	241	
🕒 OYMC0190	GASTRO 3 P BT	3 puertas 1 estante rejilla por puerta 1 cajón neutro	365	

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OYMC9010	ESTANTE REJILLA ADICIONAL GASTRO	
OYMC9020	GUÍAS GASTRONORM	

Para cubetas GN ver pág. 338

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estante de rejilla por puerta 1

DATOS TÉCNICOS

		2P	3P	4P	5P	BT 2P	BT 3P
Volumen	l	241	365	489	614	241	365
Gama temperatura	°C	-2/+4	-2/+4	-2/+4	-2/+4	-15/-20	-15/-20
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	C/G-S/G	237/30	280/60	383/60	450/90	390	550
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	245/296	296/393	393/434	434/543	1/4	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R404A	R404A
Control evaporación	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	1320	1755	2190	2625	1380	1845
Fondo	mm	700	700	700	700	700	700
Alto	mm	950	950	950	950	950	950
Peso neto/bruto	kg	189/200	217/225	251/265	285/300	175/195	205/227

SERIE ENSALADA PARA GN



MODELOS



CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
7YMC0050	MESA ENSALADA 2 P + 1 CN	2 puertas 1 cajón neutro 5 guías por puerta	244	
7YMC0055	MESA ENSALADA 3 P + 1 CN	3 puertas 1 cajón neutro 5 guías por puerta	370	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMC9030	KIT DE GUÍAS MESA ENSALADA 2P	

Para cubetas GN ver pág. 338

DOTACIONES

	MODELOS 1 CAJÓN NEUTRO	MODELO 2P
Guías por puerta	5	2

DATOS TÉCNICOS

		2P + 1CN	3P + 1CN
Volumen	l	244	370
Gama temperatura	°C	+2/+8	+2/+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/no.	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	279	360
Compresor	CV	1/5	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	1320	1755
Fondo	mm	700	700
Alto	mm	850	850
Ancho cuba	mm	740	1191
Fondo cuba	mm	510	530
Alto cuba	mm	150	150
Peso neto/bruto	kg	183/198	217/230

SERIE PASTERERÍA PARA BANDEJAS 40 X 60



MODELOS



CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €
OYMC0085	PASTERERÍA 2 P	2 puertas 8 guías por puerta	306	
OYMC0090	PASTERERÍA 3 P	3 puertas 8 guías por puerta	463	
OYMC0095	PASTERERÍA 4 P	4 puertas 8 guías por puerta	620	
☑ OYMC0100	PASTERERÍA 5 P	5 puertas 8 guías por puerta	777	

☑ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMC9015	CONJUNTO GUÍAS PASTERERÍA	
7LMS9050	BANDEJA PASTERERÍA 600x400	

Para bandejas pastelería ver pág. 338

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Nº de guías por puerta	8

DATOS TÉCNICOS

		2P	3P	4P	5P
Volumen	l	306	463	620	777
Gama temperatura	°C	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/Nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	230	276	357	474
Potencia frigorífica (-10°C/+32°C)	W	245	296	393	434
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	1470	1980	2490	3000
Fondo	mm	720	720	720	720
Alto	mm	950	950	950	950
Peso neto/bruto	kg	191/215	230/250	269/275	308/320

SERIE PIZZA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	VOLUMEN I	PRECIO REF. €.
SIN CAJONERA ESPECIAL PARA MASA DE PIZZA				
7YMC0005	MESA PIZZA 2P	2 puertas	191	
7YMC0010	MESA PIZZA 2P+1CN	2 puertas 1 cajón neutro	306	
7YMC0025	MESA PIZZA 3P+1CN	3 puertas 1 cajón neutro	463	
🕒 7YMC0035	MESA PIZZA 4P+1CN	4 puertas 1 cajón neutro	621	
🕒 7YMC0045	MESA PIZZA 5P+1CN	5 puertas 1 cajón neutro	778	
CON CAJONERA ESPECIAL PARA MASA DE PIZZA				
7YMC0015	MESA PIZZA 2P+3CN	2 puertas 3 cajones neutros	306	
🕒 7YMC0020	MESA PIZZA 2P+6CN+1CN	2 puertas 6 cajones neutros 1 cajón neutro	306	
🕒 7YMC0030	MESA PIZZA 3P+6CN+1CN	3 puertas 6 cajones neutros 1 cajón neutro	463	
🕒 7YMC0040	MESA PIZZA 4P+6CN+1CN	4 puertas 6 cajones neutros 1 cajón neutro	621	

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €.
7YMC9000	CAJONERA 6 CAJONES NEUTROS	
7YMC9030	KIT DE GUÍAS MESA PIZZA 2P	
7YMC9035	KIT 2 GUÍAS PARA BANDEJA O ESTANTE ADICIONAL	
7YEM9529	7 BANDEJAS DE PLÁSTICO 600x400x100*	
7YEM9530	7 BANDEJAS DE PLÁSTICO 600x400x70	

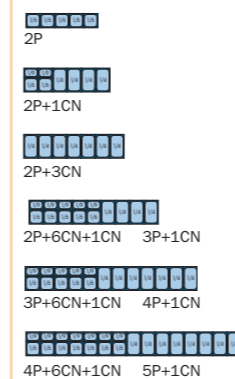
*Este modelo de bandejas no encaja en la cajonera.

DOTACIONES

	MODELOS 1 CAJÓN NEUTRO	MODELO 2P
Guías por puerta	4	2



POSIBLE DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



SOBREVITRINAS PIZZA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €.
7YMC0100	SOBREVITRINAS PIZZA 2P+1CN	
7YMC0105	SOBREVITRINAS PIZZA 2P+3CN	
7YMC0110	SOBREVITRINAS PIZZA 2P+6CN+1CN / 3P+1CN	
7YMC0115	SOBREVITRINAS PIZZA 3P+6CN+1CN / 4P+1CN	
🕒 7YMC0120	SOBREVITRINAS PIZZA 4P+6CN+1CN / 5P+1CN	

RELACIÓN COD. MESA-SOBREVITRINA

MESA PIZZA	SOBREVITRINAS
2P+1CN CÓDIGO 7YMC0010	 7YMC0100
2P+3CN CÓDIGO 7YMC0015	 7YMC0105
2P+6CN+1CN CÓDIGO 7YMC0020	3P+1CN CÓDIGO 7YMC0025
 7YMC0110	
3P+6CN+1CN CÓDIGO 7YMC0030	4P+1CN CÓDIGO 7YMC0035
 7YMC0115	
4P+6CN+1CN CÓDIGO 7YMC0040	5P+1CN CÓDIGO 7YMC0045
 7YMC0120	

DATOS TÉCNICOS

		2P	2P+1CN	2P+3CN	2P+6CN+1CN	3P+1CN	3P+6CN+1CN	4P+1CN	4P+6CN+1CN	5P+1CN
Volumen	I	191	306	306	306	463	463	621	621	778
Gama temperatura	°C	+2/+8	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6	0/+6
Potencia eléctrica	W	230	218	218	218	273	273	386	386	470
Compresor	CV	1/5	1/5	1/5	1/5	1/4	1/4	3/8	3/8	3/8
Evaporador	ST/AF	AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	880	1470	1600	1980	1980	2490	2490	3000	3000
Fondo	mm	700	720	720	720	720	720	720	720	720
Alto	mm	830	830	830	830	830	830	830	830	830
Peso neto/bruto	kg	85/94	243/253	256/266	339/350	318/329	415/426	393/405	513/525	491/502

DATOS TÉCNICOS

		2P+1CN	2P+3CN	2P+6CN+1CN 3P+1CN	3P+6CN+1CN 4P+1CN	4P+6CN+1CN 5P+1CN
Ancho exterior	mm	1470	1600	1980	2490	3000
Fondo exterior	mm	324	324	324	324	324
Alto exterior	mm	385	385	385	385	385
Ancho interior	mm	988	1118	1498	2008	2518
Fondo interior	mm	244	244	244	244	244
Alto interior	mm	152	152	152	152	152
Peso neto/bruto	kg	50/56	55/61	70/77	90/98	110/121

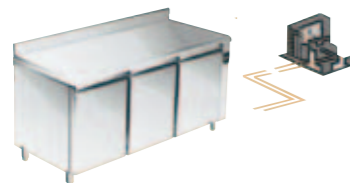
🕒 Consultar plazo de entrega.

OPCIONES



Opciones disponibles solo para los bajomostreadores marca EUROFRED

GRUPO A DISTANCIA



MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

SIN GRUPO



MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

GRUPO IZQUIERDA



(Incremento)

SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

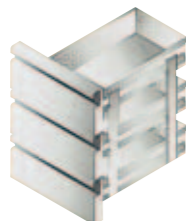
2 CAJONES



(Incremento)

SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

3 CAJONES



(Incremento)

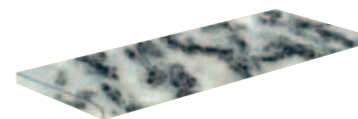
SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

KIT CAJONES



SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

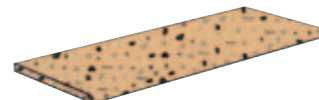
SOBRE MÁRMOL



(Incremento)

MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

SOBRE GRANITO



(Incremento)

MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

SIN SOBRE



(Decremento)

MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

* Largo: 1470/1600

PUERTA CRISTAL



(Incremento)

MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

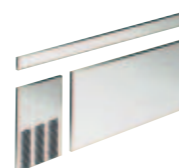
KIT RUEDAS



(Incremento)

MODELO	SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €
2P						
3P						
4P						
5P						

TRASERA INOX/SIN PETO POSTERIOR



SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

Trasera inox.
(Incremento)

Sin peto posterior
(Decremento)

FREGADERA



(Incremento)

SNACK €	GASTRO TN €	GASTRO BT €	PASTELERÍA €	ENSALADA €	PIZZA €

ABATIDORES DE TEMPERATURA +90/-18°C



Los abatidores son aparatos diseñados para enfriar o congelar los alimentos de forma rápida directamente después de la cocción, para que se mantengan en las mejores condiciones hasta el momento de su consumo, permitiendo ofrecer un producto elaborado con anterioridad en iguales condiciones que recién preparado.

Los abatidores mantienen la calidad del producto recién elaborado y aseguran una higiene máxima durante todo el proceso, evitando así la proliferación de bacterias, la deshidratación y la oxidación del producto.

Además, entre las innumerables ventajas de utilizar un sistema de abatimiento de temperatura, cabe destacar la racionalización de la producción ya que permite agrupar ciclos productivos de trabajo.

Dentro de la gama de abatidores ofrecida, existen modelos aptos para la entrada y el desplazamiento de carros portabandejas para los modelos de hornos más comunes.

PRESENTACIÓN DE LA LÍNEA DE ABATIDORES

ABATIDOR CONGELADOR CONFORT	ABATIDOR CONGELADOR DELUXE BANDEJAS	ABATIDOR POSITIVO DELUXE BANDEJAS	ARMARIO CON ABATIDOR DELUXE ARMARIOS	ABATIDOR CONGELADOR DELUXE CARROS
Por ciclo continuo	Por ciclo controlado	Por ciclo controlado	Por ciclo controlado	Por ciclo controlado

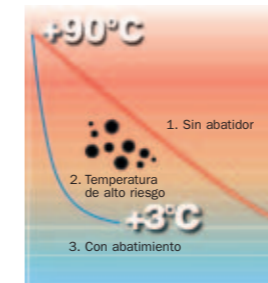
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES A TODOS LOS MODELOS

- Estructura interna y externa en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de 70 mm de poliuretano 40 kg/mc.
- Ángulos redondeados para una limpieza fácil.
- Pies en acero inoxidable regulables de gran capacidad.

ABATIDORES DE TEMPERATURA

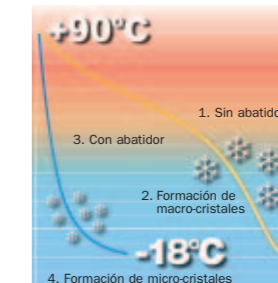
ABATIMIENTO RÁPIDO +90°C+3°C

El abatimiento rápido permite que la temperatura en el corazón del producto baje de forma extremadamente rápida, de +90°C a +3°C, en un tiempo máximo de 90 minutos. El intervalo térmico que proporciona una mayor proliferación de bacterias, comprendido entre +65°C y +10°C está tan reducido en el tiempo que la seguridad alimentaria está garantizada, lo que permite conservar los productos durante un periodo de 5 a 8 días.



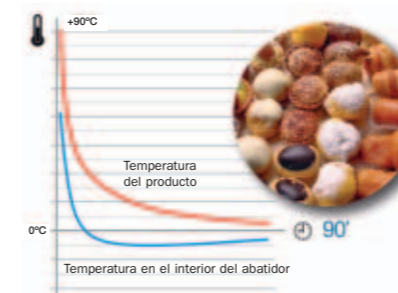
CONGELACIÓN RÁPIDA +90°C-18°C

La congelación tradicional transforma los líquidos contenidos en los alimentos en macro-cristales que alteran las cualidades originales de los alimentos. La congelación rápida hace caer la temperatura en el corazón del producto, de +90°C a -18°C, en un tiempo máximo de 270 minutos. La penetración rápida del frío permite la formación de micro-cristales que no dañan el producto ni alteran sus características originales, y la conservación puede durar varios meses.



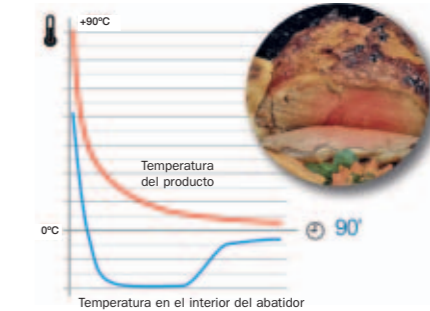
EXISTEN DOS CICLOS DE ABATIMIENTO "HARD" O "SOFT" EN FUNCIÓN DEL TIPO DE PRODUCTO (CONTENIDO, GRASAS, ESPESOR, DELICADEZA DEL PRODUCTO).

ABATIMIENTO POSITIVO "SOFT"



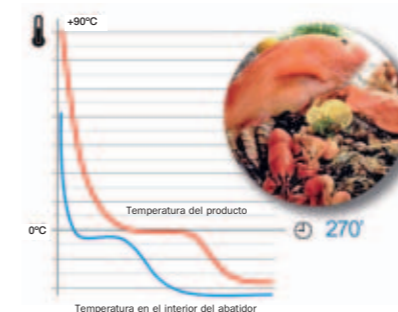
Ciclo ideal para los alimentos muy delicados o con un mínimo espesor, como los dulces, mousse, cremas, verduras y pescados... se congelen.

ABATIMIENTO POSITIVO "HARD"



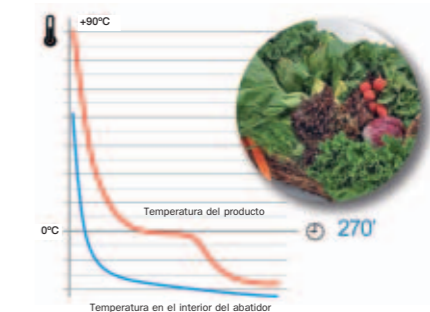
El otro ciclo de abatimiento denominado "hard" es el adecuado para productos de gran espesor o con alto contenido en grasa.

ABATIMIENTO CONGELACIÓN "SOFT"



Este tipo de abatimiento permite disminuir rápidamente la temperatura de un modo delicado, sin estropear la superficie del producto y congelándolo de forma homogénea. Ciclo especialmente indicado para alimentos sensibles a los grandes choques térmicos.

ABATIMIENTO CONGELACIÓN "HARD"



Este tipo de abatimiento es ideal para los productos semi-elaborados y materias primas, ya que permite almacenar a largo plazo.

ABATIDOR CONGELADOR POR CICLO CONTÍNUO (+90/-18°C)

COMFORT AVB BANDEJAS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIL1002	AVB 4 GN1/1*	-----
OIIL1000	AVB 5 GN1/1	-----
OIIL1003	AVB 10 GN1/1	-----
☑ OIIL1004	AVB 14 GN1/1	-----

* Modelo diseñado para ir debajo de un mostrador (85cm de altura/70cm de profundidad)

☑ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIL9016	REJILLA INOX GASTRO/HELADERÍA	-----
OIIL9031	KIT 4 RUEDAS INOX	-----
KIT TRANSFORMACIÓN PASTERÍA		
OIIL9021	AVB 5 (6 bandejas 60x40)	-----
OIIL9018	AVB 10 (15 bandejas 60x40)	-----
OIIL9019	AVB 14 (19 bandejas 60x40)	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Sonda al corazón.
Estructura interna para rejilla o bandejas
(Rejillas o bandejas no incluidas).

DATOS TÉCNICOS

		AVB 4	AVB 5	AVB 10	AVB 14
Capacidad GN 1/1	n°	4	5	10	14
Gama de temperatura	°C	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°
Ciclo positivo (+90°/+3°) 90 mn	kg/ciclo	15	15	28	38
Ciclo negativo (+90°/-18°) 4 horas	kg/ciclo	8	9	18	25
Tensión/Fases	V/n°	230/2	230/2	400/3	400/3
Potencia eléctrica	W	800	850	2300	2800
Compresor	W/CV	1/2	5/8	-	-
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	78,4	78,4	80	80
Fondo	mm	70	80	82,5	82,5
Alto	mm	85	90	180	202,5
Peso neto/bruto	kg	55/65	85/100	200/220	210/230

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Sonda al corazón.

Pies en acero inoxidable regulables.

Panel de mandos dotado de termostato digital.



AVB 10
(GN 1/1)

AVB 14
(GN 1/1)



AVB 4
(GN 1/1)



AVB 5
(GN 1/1)



- Modelos económicos, fácil de utilizar y mantener, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la Gastronomía/Pastería.
- Abatimiento por ciclo continuo con 4 ciclos de trabajo: 2 por tiempo (positivo/negativo) / 2 por temperatura (positivo/negativo).
- Panel de mandos dotado de termostato digital.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería, aunque existen kits de pastelería para optimizar al máximo el nº de bandejas.

ARMARIOS DE SERVICIO
BAJOS/MOSTRADORES
ABATIDORES



Sonda al corazón calefactada para facilitar la extracción del producto congelado (excepto abatimiento positivo).

Registrador gráfico disponible bajo pedido.

ABATIDOR CONGELADOR POR CICLO CONTROLADO (+90/-18°C)

DELUXE AVB BANDEJAS



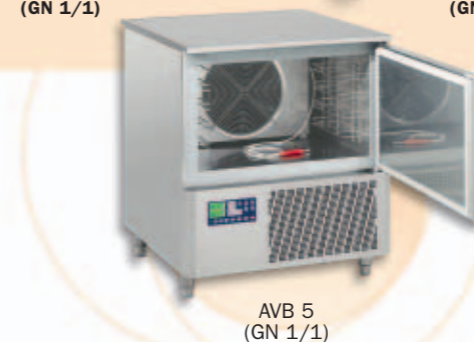
- Modelos avanzados tecnológicamente que permiten una fiabilidad, eficacia y flexibilidad de utilización para su aplicación en los sectores de la Gastronomía, Pastelería, Panadería, Heladería y similar.
- Abatimiento por ciclo controlado. Ciclos de funcionamiento en función de la temperatura de abatimiento y del tipo de producto.
- Ciclo de enfriamiento del producto desde +90°C a +3°C en 90mn abatimiento.
- Ciclo de congelación del producto desde +90°C a -18°C en 4 horas congelación.
- 6 ciclos de trabajo: 4 a tiempo + 2 automático a sonda.
- 99 programas memorizados.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Kits para optimizar al máximo el nº de bandejas de pastelería.



AVB 10 (GN 1/1)

AVB 14 (GN 1/1)

AVB 10 (GN 2/1)



AVB 5 (GN 1/1)

MODELOS

MODELO	ABATIMIENTO CONGELACIÓN +90°/-18°C	PRECIO REF. €	ABATIMIENTO POSITIVO +90°/+3°C	PRECIO REF. €	ABATIMIENTO ESP. HELADERÍA +90°/-18°C	PRECIO REF. €
DELUXE BANDEJAS						
AVB 5 GN1/1	OIIL1005N		OIIL1005C		OIIL1005H	
AVB 10 GN1/1	OIIL1010N*		OIIL1010C		OIIL1010H	
AVB 10 GN1/1 (longitudinal)	OIIL1012N*		OIIL1012C			
AVB 14 GN1/1	OIIL1015N		OIIL1015C			
AVB 10 GN2/1	OIIL1020N*		OIIL1020C			

* Posibilidad de solicitarse preparados para trabajar en compatibilidad con los hornos Retigo, Whirlpool, Electrolux, Rational. Consultarnos.
 ☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIL9016	REJILLA INOX GASTRO/HELADERÍA	
OIIL9031	KIT 4 RUEDAS INOX	
Ref.+ R	REGISTRADOR (incremento)	
KIT TRANSFORMACIÓN PASTELERÍA		
OIIL9021	AVB 5 GN11 (6 bandejas 60x40)	
OIIL9018	AVB 10 GN1/1 (15 bandejas 60x40)	
OIIL9023	AVB 10 GN1/1 (longitudinal)	
OIIL9019	AVB 14 GN1/1(19 bandejas 60x40)	
OIIL9022	AVB 10 GN2/1 (10 bandejas 60x80)	

DOTACIONES

	CONGELACION	POSITIVO	HELADERIA
Sonda	Calefactada	No calefactada	Calefactada
Lámpara germicida	Sí	Sí	Sí

- Para abatimiento y congelación
- Para abatimiento positivo
- Para abatimiento especial heladería
- Selección ciclo normal o intensivo (hard/soft)
- Interruptor general
- Selección de programas
- Abatimiento automático a tiempo y a temperatura
- Esterilización
- Tecias de selección
- Sonda calefactada
- Congelación automática a tiempo y a temperatura
- Desescarche

DATOS TÉCNICOS

	AVB 5 GN1/1	AVB 10 GN1/1	AVB 10 GN1/1 LONGITUDINAL	AVB 14 GN1/1	AVB 10 GN2/1
Capacidad GN 1/1	nº 5	10	10	14	20
Capacidad GN 2/1	nº n/a	n/a	n/a	n/a	10
Capacidad cubeta heladería	nº 6	15	-	-	-
Gama de temperatura (modelos positivos)	°C +90°+3°	+90°+3°	+90°+3°	+90°+3°	+90°+3°
Gama de temperatura (modelos abatidor-congelador)	°C +90°-18°	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°
Ciclo abatimiento - congelación	°C +90°-18°	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°	+90°-18°
Ciclo abatimiento positivo	°C +90°+3°	+90°+3°	+90°+3°	+90°+3°	+90°+3°
Ciclo positivo 90min. (+90°/+3°)	kg/ciclo 20	40	40	55	75
Ciclo negativo 4h. (+90°/-18°)	kg/ciclo 12	25	25	35	50
Tensión/Fases	V/nº 230/2	400/3	400/3	400/3	400/3
Potencia eléctrica (modelos positivos)	W 850	2300	2300	2800	3000
Potencia eléctrica (modelos abatidor-congelador)	W 950	2500	2500	3000	3500
Compresor	W/CV 7/8	1/8	1/8	2	3
Refrigerante	Tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	cm 78,4	80	80	80	105
Fondo	cm 80	82,5	90	82,5	108
Alto	cm 90	180	180	202,5	190
Peso neto/bruto	mm 85/100	200/220	200/220	210/230	230/245



Sonda al corazón calefactada para facilitar la extracción del producto congelado.

Panel de mandos con 7 ciclos de funcionamiento y posibilidad de memorizar 99 programas.

Registrador gráfico disponible bajo pedido.

ABATIDOR CONGELADOR POR CICLO CONTROLADO (+90°/-18°C)

DELUXE AVC CARROS



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

MODELOS SIMPLES

OIIL1105S AVC 20 GN 1/1 *
OIIL1110S AVC 20 GN 2/1 *

MODELOS CON PUERTAS PASANTES

OIIL1106S AVC 20 GN 1/1 PP*
OIIL1111S AVC 20 GN 2/1 PP*

* Sin unidad condensadora.

☰ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OIIL9016 REJILLA INOX GASTRO/HELADERÍA
OIIL9031 KIT 4 RUEDAS INOX
Ref.+ R REGISTRADOR (incremento)

UNIDAD CONDENSADORA

OIIL6001 UC AVC20 GN 1/1 (2HP)
OIIL6002 UC AVC20 GN 1/1 (3HP)
OIIL6003 UC AVC20 GN 2/1 (4HP)
OIIL6005 UC AVC20 GN 2/1 (5HP)

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Sonda calefactada.
Estructura interna para rejilla o bandejas (Rejillas o bandejas no incluidas).
Lámpara germicida.

DATOS TÉCNICOS

		AVC 20 GN 1/1 PP AVC 20 GN 1/1		AVC 20 GN 2/1 PP AVC 20 GN 2/1	
		2HP	3HP	4HP	5HP
Capacidad GN 1/1	nº	20	20	40	40
Capacidad GN 2/1	nº			20	20
Gama de temperatura	°C	+90°-18°C	+90°-18°C	+90°-18°C	+90°-18°C
Ciclo positivo 90min. (+90°/+3°)	kg/ciclo	85	100	125	150
Ciclo negativo 4h. (+90°/-18°)	kg/ciclo	60	70	100	135
Tensión/Fases	V/nº	400/3	400/3	400/3	400/3
Potencia eléctrica	W	550/3700	550/4700	750/6600	750/7800
Potencia frigorífica	W	3340/4000	4590/5500	6320/7580	8410/10090
Compresor	W/CV	2	3	4	5
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Dimensiones internas (AxFxH)	mm	720x900x1880	720x900x1880	870x1050x1880	870x1050x1880
Ancho	mm	1350	1350	1500	1500
Fondo	mm	1180	1180	1330	1330
Alto	mm	2150	2150	2150	2150
Peso neto/bruto	kg	270/300	270/300	310/340	310/340

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



ABATIDORES DE TEMPERATURA



AVB 20
(GN 1/1)

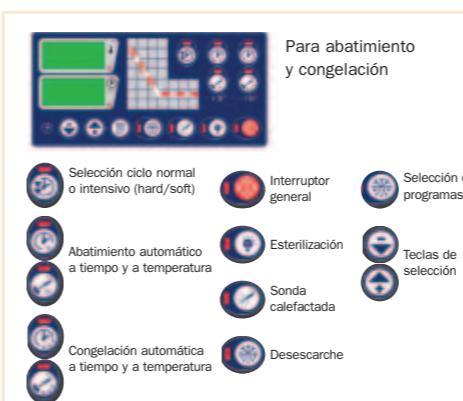


AVB 20
(GN 2/1)



AVB 20
(GN 1/1)

- Modelos especialmente diseñados para la entrada y el pasaje de carros porta-bandejas. Aplicaciones disponibles en dos versiones: 20 bandejas GN2/1 y 40 bandejas GN1/1.
- Abatimiento por ciclo controlado. Ciclos de funcionamiento en función de la temperatura de abatimiento y del tipo de producto.
- Ciclo de enfriamiento del producto desde +90°C a +3°C en 90mn abatimiento.
- Ciclo de congelación del producto desde +90°C a -18°C en 4 horas congelación.
- 6 ciclos de trabajo: 4 a tiempo + 2 automático a sonda.
- 99 programas memorizados.
- Panel de mandos electrónico.
- Puerta reversible e micro interruptor de puerta para bloquear el ventilador a la apertura de las puertas.
- Posibilidad de colocar dos puertas.



ARMARIO CON ABATIDOR 2/3 TEMPERATURAS AMBIENTE +43°C

DELUXE ARMARIO

MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

VERSIÓN GASTRONOMÍA

🕒 OIIL1065 ARMARIO 700L 2 P _____

🕒 OIIL1060 ARMARIO 1400L 3 P _____

VERSIÓN PASTELERÍA

🕒 OIIL1063 ARMARIO PASTRY 700L 2 P _____

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

VERSIÓN GASTRONOMÍA

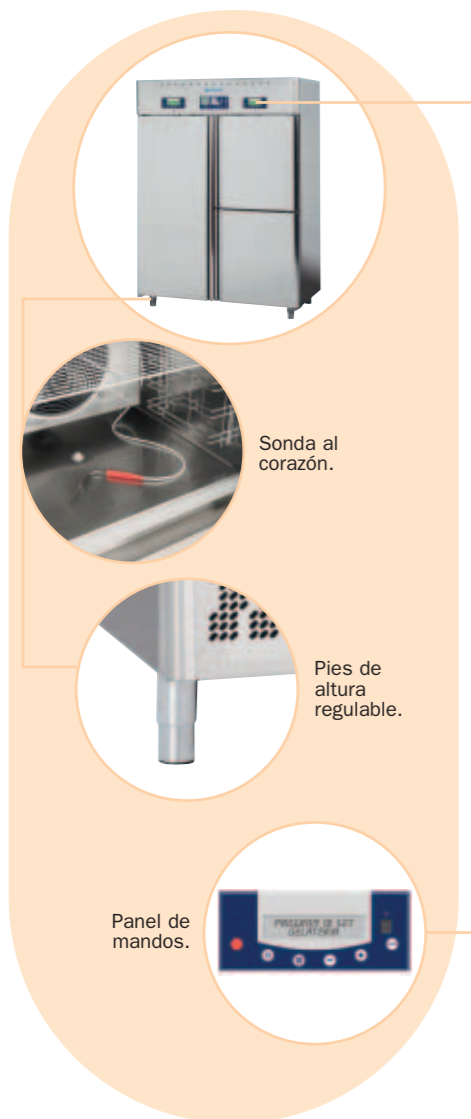
OIIL9100 JUEGO DE GUÍAS _____

OIIL9101 REJILLAS PLASTICO (53 x 65) _____

OIIL9102 REJILLAS INOX (53 x 65) _____

DOTACIONES

	MODELO 700L (GASTRO/PASTRY) +70°-18° -25°-15°		MODELO 1400L (GASTRO) -2°+8° +70°-18° -25°-15°		
Estantes (gastronomía)	no	2	3	no	2
Juego guías (pastelería)	-	9	n/a	n/a	n/a
Sonda calefactora	sí	n/a	n/a	sí	n/a
Lámpara germicida	sí	n/a	n/a	sí	n/a
Iluminación interna	no	no	sí	no	no



DATOS TÉCNICOS

		ARMARIO 700L 2 P		ARMARIO 1400L 3 P		
Rango de temperatura	C	+90°-18°	-25°-15°	-2°+8°	+90°-18°	-25°-15°
Capacidad	l	150	270	600	150	270
Capacidad máxima de estantes	n°	5	9	14	5	7
Ciclo positivo 90min. (+90°/+3°)	kg/ciclo	20	n/a	n/a	20	n/a
Ciclo negativo 4h. (+90°/-18°)	kg/ciclo	12	n/a	n/a	12	n/a
Tensión/Fases	V/n°	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia	W	950	400	450	950	400
Compresor	W/CV	7/8	1/3	1/4	7/8	1/3
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W	AF	ST	AF	AF	ST
Ancho	cm	79	79	150	150	150
Fondo	cm	82	82	82	82	82
Alto	cm	202,5	202,5	202,5	202,5	202,5
Peso neto/bruto	kg	150/170	150/170	289/307	289/307	289/307



ARMARIO 700



ARMARIO 1400

	A	B	C
Tipo	Abatidor	Estático	Ventilado
Rango de temperaturas	+70°-18°	-15°-25°	-2°+8°



- Armarios refrigerados tropicalizados de 2/3 temperaturas.
- Estructura completamente en acero inoxidable.
- Control electrónico mediante display LCD con características avanzadas.
- Puerta con cerradura automática y bloqueo a 90°.
- Sistema de desescarche automático.
- Incluye panel LCD para una monitorización óptima. Detecta posibles paros o aperturas de puerta y la puesta en marcha del sistema de desescarche cuando es necesario.
- La parte destinada al proceso de abatimiento de estos armarios tiene capacidad para 5 bandejas Gastro/pastelería.



ÍNDICE

Índice visual de gama	97
-----------------------	----

ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Armarios y Minicámaras Desmontables

Armarios Desmontables, Espesor 6 y 10 cm	98
Armarios Tablas de Selección	99
Minicámaras Desmontables	100
Minicámaras Tablas de Selección	101
Accesorios Minicámaras	102
Armarios y Cámaras aplicación Self-service	103

Cámaras Frigoríficas Desmontables

Cámaras Frigoríficas Desmontables	104-105
-----------------------------------	---------

Estanterías Modulares

Estanterías Cámaras Frigoríficas	106
----------------------------------	-----

Puertas Cámaras Frigoríficas

Puertas Cámaras Frigoríficas	107
------------------------------	-----

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Equipos Frigoríficos Monoblocs

Monoblocs TN-BT Pared	108
Monoblocs TN-BT Techo	109
Monoblocs TN-BT Aplicación Industrial	110

Equipos Frigoríficos Splits

Splits TN-BT Aplicación Comercial	111
Splits TN-BT Aplicación Industrial	112

Unidades Condensadoras

Unidades Condensadoras	113
------------------------	-----

EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN

Splits Climatización

Splits Climatización Pequeño Volumen	114
Splits Climatización Gran Volumen	115

Estufas de Exteriores

Estufas de Exteriores	116
-----------------------	-----

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS



ARMARIO S6 - S10
Pág 98-99



MINI CÁMARAS S6 - S10
Pág 100-101



CÁMARA S6 - S10 - S13
Pág 104-105

CÁMARAS PUERTAS DE CRISTAL



APV3 / 120
Pág 103

ARMARIOS

MINICÁMARAS

CÁMARAS

SELF

ACCESORIOS CÁMARAS



ESTANTERÍA
Pág 106



PUERTA CORREDERA
Pág 107



VENTANA CRISTAL
Pág 102



CORTINA LAMAS
Pág 102

ESTANTERÍAS

PUERTAS

VENTANAS

CORTINAS

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

MONOBLOCS



FAM / FAL
Pág 108



SFM / SFL
Pág 109



PTM / PTL
Pág 110

PARED

TECHO

INDUSTRIALES

SPLITS



STM / STL
Pág 111

COMERCIALES



MAXI TN-BT
Pág 112

INDUSTRIALES

OTROS

UNIDADES CONDENSADORAS



SERIE MH
Pág 113

CONSERVACIÓN CONGELACIÓN

SPLITS DE CLIMATIZACIÓN



STH
Pág 114



MAXICLIMA
Pág 115

COMERCIAL

INDUSTRIAL

ESTUFAS



VELADA
Pág 116

ESTUFAS

ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS

ARMARIOS DESMONTABLES TN-BT

SERIE S6-S10



- Cierre automático.
- Marco y burletes lisos cumpliendo las normas sanitarias más exigentes.
- Luz puerta entera (0,61 x 1,8 m)
- Luz puerta media (0,61 x 0,8 m)

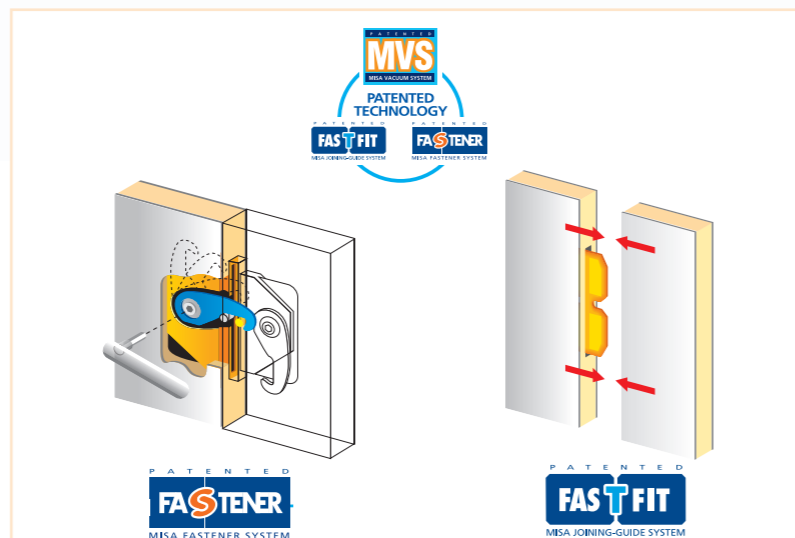


- Acabados interiores y exteriores en PVC atóxico.
- Angulos internos redondeados contra la oxidación y para facilitar la limpieza.

Armarios en inox interno, externo o interno/externo disponibles. Consultar precios y plazo



Armarios desmontables de construcción modular con posibilidad de realizar diferentes composiciones en cuanto a medidas y puertas de carga, permitiendo de esta forma una gran organización del producto a conservar.



El nuevo gancho **FASTENER** realizado mediante material de alta resistencia garantiza el completo encaje de todos los componentes y posteriormente el eventual desmontaje y montaje de éstos. El sistema de centrado **FAST-FIT** consiste en el perfecto alineamiento de los paneles facilitando el montaje.



ACCESORIOS

CREMALLERAS + JUEGOS GUÍAS



Distribución interior para bandejas de pastelería de 40 x 60 cm mediante la colocación de un kit de cremalleras y guías de acero inoxidable.

CREMALLERAS + ESTANTES



Distribución interior para estantes de 79,5 x 79,5 cm mediante la colocación de un kit de cremalleras con soportes.

EQUIPO FRIGORÍFICO (OPCIONAL)



Equipo frigorífico compacto de techo que permite una instalación rápida y fácil con una mínima necesidad de espacio ya que queda ubicado en el propio techo del armario.

ARMARIOS DESMONTABLES TN-BT

TABLA DE SELECCIÓN



ARMARIOS DESMONTABLES DE TEMPERATURA POSITIVA

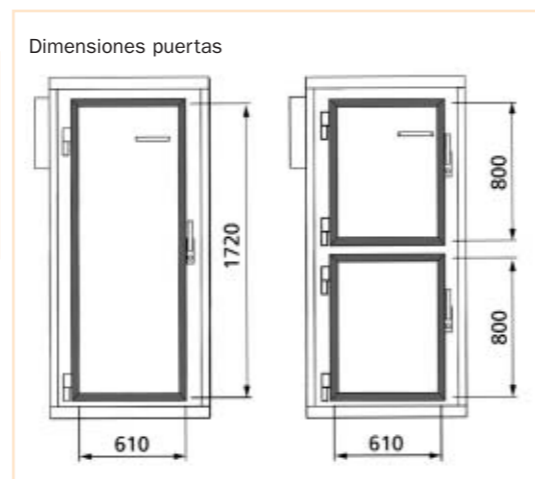
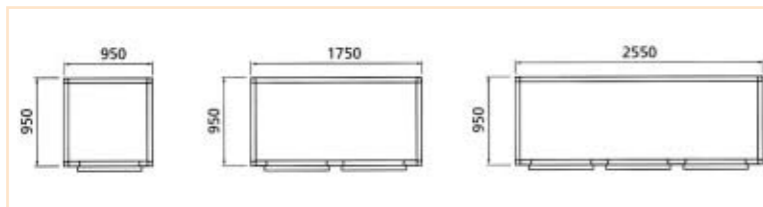
ESPESOR 60 mm, ALTURA EXTERNA 2150 mm, FONDO 950 mm

ARMARIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS EXTER. (mm)			PRECIO REF. €
		LONGITUD	FONDO	ALTO	
CONSERVACIÓN					
ESPESOR 6 cm (h=203 cm)					
ONMI2001	A13 KL S6 1P	950	950	2150	
ONMI2002	A13 KL S6 21/2P	950	950	2150	
ONMI2003	A27 KL S6 2P	1750	950	2150	
ONMI2004	A27 KL S6 1P+21/2P	1750	950	2150	
ONMI2005	A27 KL S6 41/2P	1750	950	2150	
ONMI2006	A40 KL S6 3P	2550	950	2150	
ONMI2007	A40 KL S6 1P+41/2P	2550	950	2150	
ONMI2008	A40 KL S6 61/2P	2550	950	2150	
ONMI2009	A52 KL S6 4P	3350	950	2150	
ONMI2010	A52 KL S6 1P+61/2P	3350	950	2150	
ONMI2011	A52 KL S6 81/2P	3350	950	2150	

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

T _{AMB.} 32°			T _{AMB.} 43°		
CODIGO	MODELO	PRECIO REF. €	CODIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0080	SFM 2	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0085	SFM 7	
ONRV0080	SFM 2	1.750	ONRV0085	SFM 7	



ARMARIOS DESMONTABLES

PRECIO ESPECIAL PACK

POR CADA COMPRA CONJUNTA SE AÑADE UN DESCUENTO ADICIONAL

+ = + 3%
 + + = + 5%

CÁMARA EQUIPO CÁMARA EQUIPO ESTANTERÍA

ARMARIOS DESMONTABLES DE TEMPERATURA NEGATIVA

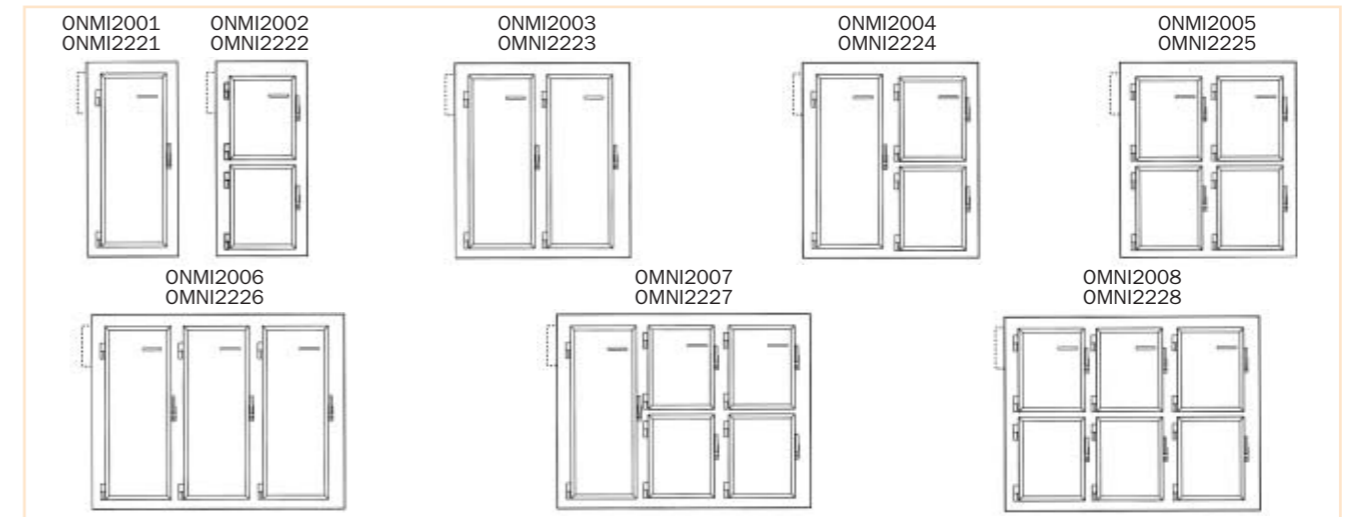
ESPESOR 100 mm, ALTURA EXTERNA 2230 mm, FONDO 1030 mm

ARMARIOS

CODIGO	MODELO	MEDIDAS EXTER. (mm)			PRECIO REF. €
		LONGITUD	FONDO	ALTO	
CONGELACIÓN					
ESPESOR 10 cm (h int=203 cm)					
ONMI2221	A13 KL S10 1P	1030	1030	2230	
ONMI2222	A13 KL S10 2+1/2P	1030	1030	2230	
ONMI2223	A27 KL S10 2P	1830	1030	2230	
ONMI2224	A27 KL S10 1P+21/2P	1830	1030	2230	
ONMI2225	A27 KL S10 41/2P	1830	1030	2230	
ONMI2226	A40 KL S10 3P	2630	1030	2230	
ONMI2227	A40 KL S10 1P+41/2P	2630	1030	2230	
ONMI2228	A40 KL S10 61/2P	2630	1030	2230	
ONMI2229	A52 KL S10 4P	3430	1030	2230	
ONMI2230	A52 KL S10 1P+61/2P	3430	1030	2230	
ONMI2231	A52 KL S10 81/2P	3430	1030	2230	

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

T _{AMB.} 32°			T _{AMB.} 43°		
CODIGO	MODELO	PRECIO REF. €	CODIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONRV0090	SFL 2	2.210	ONRV0090	SFL 2	
ONRV0090	SFL 2	2.210	ONRV0090	SFL 2	
ONRV0090	SFL 2	2.210	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0090	SFL 2	2.210	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0090	SFL 2	2.210	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	
ONRV0095	SFL 8	2.630	ONRV0095	SFL 8	

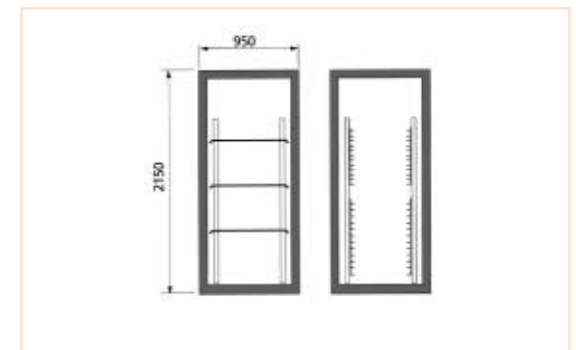


ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI9501	KIT CREMALLERA CON 3 REJILLAS (79,5x79,5) _	
ONMI9511	REJILLA 74,5x79,5 CON SOPORTE	
ONMI9601	KIT CREMALLERA PASTELERIA CADA 3,5 cm	
ONMI9651	KIT CREMALLERA PASTELERIA CADA 7 cm	
7LMS9050	BANDEJA ALUMINIO 40x60x1 cm	

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

	Capacidad bandejas pastelería 40x60 cm		Capacidad estantes rejilla 78,5x81,4 cm	
	1 puerta entera	1/2 puerta	1 puerta entera	1/2 puerta
Kit cremalleras + guías cada 3,5 cm	96	40	-	-
Kit cremalleras + guías cada 7 cm	48	20	-	-
Kit cremalleras + soportes	-	-	6	3



Kit cremallera * 3 estantes
Kit cremallera * Pastelería

* Peso máximo en las cremalleras: 35 kg.

Condiciones de cálculo equipo frigorífico (TN/BT):

- Temperatura interior: +5°C/-20°C
- Temperatura entrada de producto: +25°C/-7°C
- Rotación producto: 10% (Densidad de carga 200 kg/m³)

Ver datos técnicos de equipos frigoríficos en pág. 109

ARMARIOS Y CÁMARA FRIGORÍFICAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS

MINICÁMARAS DESMONTABLES TN-BT GRAN CAPACIDAD

SERIE S6-S10



- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior.
- Las puertas para congelación incluyen también válvula equilibradora de presión y resistencia en marco de serie.

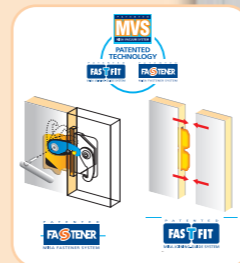


- Acabados interiores y exteriores en PVC atóxico.
- Angulos internos y externos redondeados contra la oxidación y para facilitar la limpieza.

Cámaras en inox interno, externo o interno/externo disponibles. Consultar precios y plazo



Panel isotérmico con PVC atóxico 120 micras.



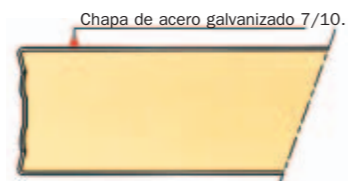
- Minicámaras desmontables de construcción modular con posibilidad de realizar diferentes composiciones en cuanto a medidas y divisiones interiores.

PANELES SUELO

Todos los tipos de paneles suelo tienen un aislamiento mediante poliuretano inyectado. (D = 40 kg/m³)

PANEL PEATONAL MK

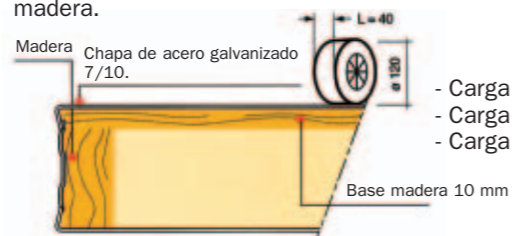
Acabado en chapa de acero galvanizado y plastificado, antideslizante (0,7 mm espesor).



- Carga estática 1500 kg/m².
- Carga puntual 100 kg.

PANEL CARROS STANDARD P250 (REFORZADO)

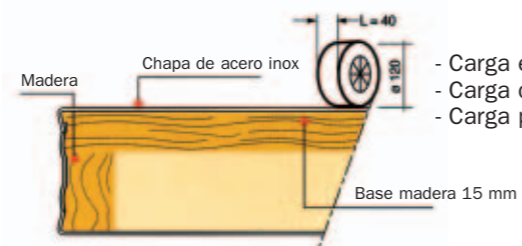
Acabado en chapa de acero galvanizado y plastificada, antideslizante (espesor 0,7mm). Bajo esta chapa hay 10 mm de una base de madera.



- Carga estática 4000 kg/m².
- Carga dinámica 250 kg.
- Carga puntual 140 kg.

PANEL CARROS REFORZADO P1000 (BAJO PEDIDO)

Acabado en chapa de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor antideslizante clase R12 (ISO 10545). Bajo esta chapa hay 15 mm de una base de madera.



- Carga estática 5000 kg/m².
- Carga dinámica 1100 kg.
- Carga puntual 250 kg.

ANGULAR REDONDEADO



- El nuevo angular incluye:
- Aislamiento interior con poliuretano de alta densidad.
 - Acabado exterior en chapa plastificada.
 - Perfiles sanitarios incluidos.

EQUIPO FRIGORÍFICO (OPCIONAL)



Equipo frigorífico compacto que presenta grandes ventajas respecto al sistema convencional, por su facilidad y rapidez de instalación, ya que incorpora evaporación automática del agua, haciendo preciso para su montaje únicamente una sencilla conexión eléctrica.

ACCESORIOS MINICÁMARAS

ACCESORIOS



VENTANAS (ALUMINIO)

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI8425	VENTANA FX 80x80	
ONMI8430	VENTANA FX 80x120	
ONMI8435	VENTANA FX 80x160	
ONMI8440	VENTANA FX 80x200	
ONMI8450	VENTANA FX 120x120	
ONMI8455	VENTANA FX 120x160	
ONMI8460	VENTANA FX 120x200	
ONMI8415	VENTANA THERM 80x80	
ONMI8385	VENTANA THERM 80x120	
ONMI8395	VENTANA THERM 80x160	
ONMI8405	VENTANA THERM 80x200	
ONMI8345	VENTANA THERM 120x120	
ONMI8355	VENTANA THERM 120x160	
ONMI8365	VENTANA THERM 120x200	

Nota: Posibilidad de suministrar ventanas para baja temperatura (-18°C- 20°C) bajo pedido. Consultar precio y plazo de entrega.

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

BARRAS CARNICERIA

CÓDIGO	MODELO	Nº GANCHOS DOTACIÓN	PRECIO REF. €
ONMI7796	SET GANCHO INOX C15/120	6	
ONMI7801	SET GANCHO INOX C15/160	8	
ONMI7806	SET GANCHO INOX C15/200	10	
ONMI7811	SET GANCHO INOX C15/240	12	
ONMI7816	SET GANCHO INOX C80/120	5	
ONMI7821	SET GANCHO INOX C80/160	7	
ONMI7826	SET GANCHO INOX C80/200	8	
ONMI7831	SET GANCHO INOX C80/240	10	
ONMI7836	SET GANCHO INOX C80/280	11	
ONMI5605	GANCHO C15 kg		

ILUMINACIÓN

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI8470	KIT ILUMINACION C/INTERRUPTOR	
ONMI8475	LAMPARA ILUMINACION 100 W	

RAMPA EXTERIOR ACCESO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI8810	RAMPA INOX. S6	
ONMI8815	RAMPA INOX. S10	

CORTINA LAMAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI7480	CORTINA LAMAS PLASTICO PS 7 (0,7 x 1,87)	

Nota: Consultar resto de dimensiones. También existen cortinas lama de altura 2,00-2,40-2,80 y 3,20 m.



Ventanas de cristal de aluminio para dos aplicaciones:

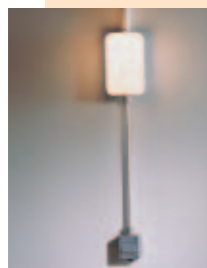
- Modelos FX con doble cristal y resistencias para temperaturas de 0°C/+4°C.
- Modelos THERM con doble cristal para temperaturas de más de +4°C.



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



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



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



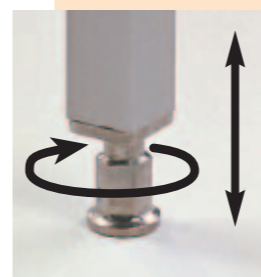
Cortina de lamas de plástico para preservar la temperatura interior de las cámaras durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.



2 tipos de estanterías:
- baldas de polietileno.
- montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/m²).



Montaje en ángulo.



Pies regulables.

MINICÁMARAS DESMONTABLES

ESTANTERIAS EN "L" (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

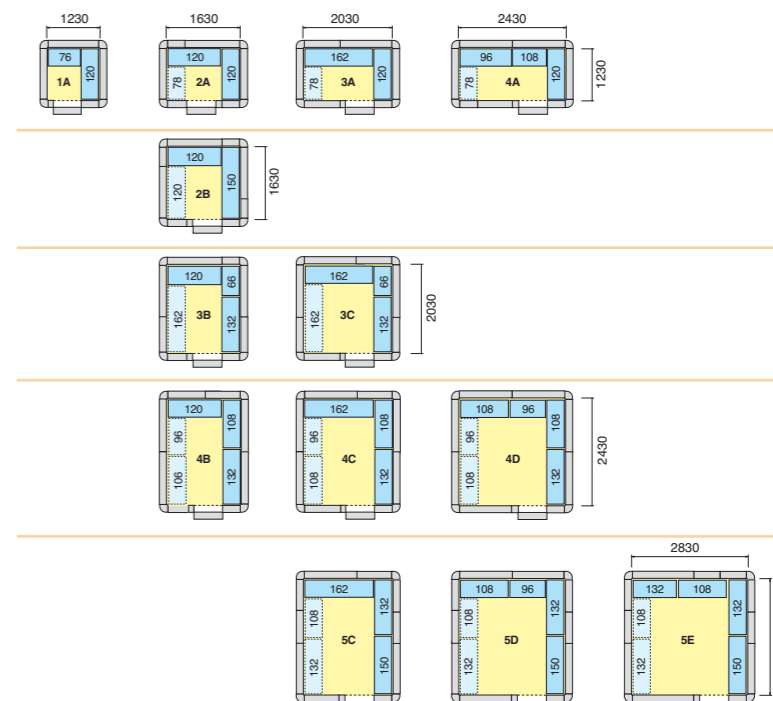
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONFF1501	SET ESTANTERIA 1A	
ONFF1502	SET ESTANTERIA 2A	
ONFF1503	SET ESTANTERIA 3A	
ONFF1504	SET ESTANTERIA 4A	
ONFF1505	SET ESTANTERIA 2B	
ONFF1506	SET ESTANTERIA 3C	
ONFF1507	SET ESTANTERIA 4D	
ONFF1508	SET ESTANTERIA 3B	
ONFF1509	SET ESTANTERIA 4C	
ONFF1510	SET ESTANTERIA 5D	
ONFF1511	SET ESTANTERIA 4B	
ONFF1512	SET ESTANTERIA 5C	
ONFF1513	SET ESTANTERIA 5E	

ESTANTERIAS EN "U" (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONFF1514	SET ESTANTERIA 2A	
ONFF1515	SET ESTANTERIA 3A	
ONFF1516	SET ESTANTERIA 4A	
ONFF1517	SET ESTANTERIA 2B	
ONFF1518	SET ESTANTERIA 3C	
ONFF1519	SET ESTANTERIA 4D	
ONFF1520	SET ESTANTERIA 3B	
ONFF1521	SET ESTANTERIA 4C	
ONFF1522	SET ESTANTERIA 5D	
ONFF1523	SET ESTANTERIA 4B	
ONFF1524	SET ESTANTERIA 5C	
ONFF1525	SET ESTANTERIA 5E	

DISTRIBUCIÓN ESTANTERIA

(Las cotas de las cámaras son interiores)

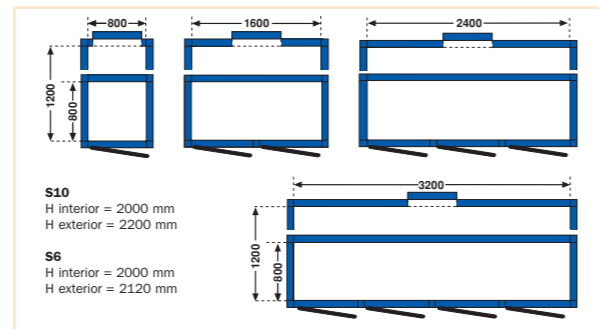


Estantería en "L"
 Estantería en "U" +

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

ARMARIOS Y CÁMARAS PUERTAS DE CRISTAL

SELF



RECINTO			EQUIPO FRIGORIFICO			ESTANTERIA SELF		
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €

CONSERVACIÓN

ONMI2500	APV1		ONRV0300	STM006Z001RSI/E		ONMI2514	ESTANTERIA SELF 1P	
ONMI2501	APV2		ONRV0305	STM009Z001RSI/E		ONMI2515	ESTANTERIA SELF 2P	
ONMI2502	APV3		ONRV0310	STM022Z012RSI/E		ONMI2516	ESTANTERIA SELF 3P	
ONMI2503	APV4		ONRV0310	STM022Z012RSI/E		ONMI2517	ESTANTERIA SELF 4P	
ONMI2504	CPV1		ONRV0300	STM006Z001RSI/E		ONMI2514	ESTANTERIA SELF 1P	
ONMI2505	CPV2		ONRV0305	STM009Z001RSI/E		ONMI2515	ESTANTERIA SELF 2P	
ONMI2506	CPV3		ONRV0310	STM022Z012RSI/E		ONMI2516	ESTANTERIA SELF 3P	
ONMI2507	CPV4		ONRV0310	STM022Z012RSI/E		ONMI2517	ESTANTERIA SELF 4P	

CONGELACIÓN

ONMI2508	ANV1		ONRV0315	STL006Z011RSI/E		ONMI2514	ESTANTERIA SELF 1P	
ONMI2509	ANV2		ONRV0325	STL024Z012RSI/E		ONMI2515	ESTANTERIA SELF 2P	
ONMI2510	ANV3		ONRV0330	STL024Z012RSI/E		ONMI2516	ESTANTERIA SELF 3P	
ONMI2511	CNV1		ONRV0320	STL016Z012RSI/E		ONMI2514	ESTANTERIA SELF 1P	
ONMI2512	CNV2		ONRV0325	STL024Z112RSI/E		ONMI2515	ESTANTERIA SELF 2P	
ONMI2513	CNV3		ONRV0330	STL024Z112RSI/E		ONMI2516	ESTANTERIA SELF 3P	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI2518	ESTANTE SELF ADICIONAL 60x75 cm	
ONMI2519	DIVISOR ESTANTE SELF	
ONMI2520	DISPLAY LUMINOSO	

Consultar plazo de entrega.

DATOS TÉCNICOS

		ESPESOR 6 CM (S6) TEMP. INTERIOR (+1 /+6°C)								ESPESOR 10 CM (S10) TEMP. INTERIOR (-18 /-20°C)						
		APV1 80	APV2 80	APV3 80	APV4 80	CPV1 120	CPV2 120	CPV3 120	CPV4 120	ANV1 80	ANV2 80	ANV3 80	CNV1 120	CNV2 120	CNV3 120	
Anchura (interior/exterior)	cm	80/92	160/172	240/252	320/332	80/92	160/172	240/252	320/332	80/100	160/180	240/260	80/100	160/180	240/260	
Profundidad (interior/exterior)	cm	80/92	80/92	80/92	80/92	120/132	120/132	120/132	120/132	80/100	80/100	80/100	120/140	120/140	120/140	
Altura (interior/exterior)	cm	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/220	200/220	200/220	200/220	200/220	200/220	
Volumen	m³	1,3	2,6	3,8	5,1	1,9	3,8	5,8	7,7	1,3	2,6	3,8	1,9	3,8	5,8	
Puertas cristal	nº	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	
Puertas servicio	nº	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	
Iluminación	W	116	174	232	348	116	174	232	348	116	174	232	116	174	232	
Resistencia eléctrica	W	124	238	355	476	124	238	355	476	263	383	506	263	383	506	
Potencia frigorífica (+5/-20°C)	W	1440	1720	2440	2810	1440	1720	2440	2810	1100	2100	2610	1630	2100	2610	
Ancho unidad interior*	mm	545	910	1275	1275	545	910	1275	1275	545	1275	1640	910	1275	1640	

* Todas las unidades interiores miden 550 mm de profundidad y 270 mm de altura.



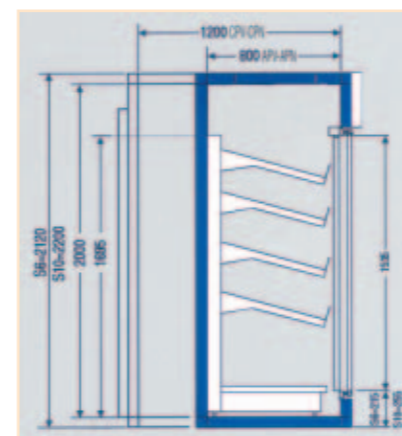
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



APV3/120

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

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



- Paneles con aislamiento de poliuretano de alta densidad y recubrimiento de chapa plastificada en PVC atóxico.
- Todas las puertas incorporan cristal exterior de seguridad y doble cámara, marcos exteriores en acero inox AISI 304, e iluminación mediante tubos fluorescentes verticales de 58 W.
- Posibilidad de colocar una pared divisoria interior para separar aplicaciones de diferentes temperaturas, así como puertas de servicio para reponer el producto por la parte posterior.
- Los modelos CPV y CNV incluyen 1 puerta de servicio de luz 0,7x1,87 m.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS DESMONTABLES (I)

S6-S10-S13



- Soporte techo para facilitar el montaje y sujetar los paneles superiores.**
- Estructura techo para evitar malformaciones del panel por excesivo peso.**
- Perfil en "U" para cámaras sin suelo, haciendo la función de perfil sanitario.**
- Divisorio no modular.**

FASTENER
MISA FASTENER SYSTEM

FAST-FIT
MISA JOINING-GUIDE SYSTEM

- Sistema de ensamblaje **FASTENER** mediante gancho excéntrico de doble efecto que gracias a su disposición y frecuencia confieren una extraordinaria rigidez al conjunto.
- El sistema de autocentrado **FAST-FIT** se basa en la utilización de elementos de centrado y alojamientos para éstos en el panel.

CARACTERÍSTICAS PANELES

		S6	S10	S13
Paneles		Poliuretano inyectado bajo vacío. (Sistema de inyección bajo vacío patentado). Alta homogeneidad y densidad de la espuma. Superficie perfectamente lisa con una eliminación total de las fugas de poliuretano.		
Revestimiento	Verticales y techo	Chapa de pvc no atóxico de 120 micras color blanco. Paneles que no se ponen amarillo con el paso del tiempo.		
	Suelo	Chapa de acero galvanizado y plastificado antideslizante de 0,7 mm de espesor. Carga estática 1500 kg/m ² . Carga puntual 100 kg.		
Espesor	mm	60	100	130

CARACTERÍSTICAS POLIURETANO

Aislamiento		Aislamiento en poliuretano densidad 40kg/m ³ . Clase 2/4		
		Aislamiento en poliuretano inyectado d=40kg/m ³ .		
Conducción térmica	Kcal/m ² h°C	0,289	0,179	0,150
	W/m ² k	0,336	0,208	0,175
Temperatura de utilización	T°C	0	-25	-25
Adherencia espuma/chapa	Kpa	140	140	140
Compresión	Kpa	160	160	160
Densidad en el corazón	Kg/m ³	36-38	36-38	36-38
Gas expansor		Pentano	Pentano	Pentano

CÁMARAS FRIGORÍFICAS DESMONTABLES (II)

S6-S10-S13



Puertas de vaivén de 1 o 2 hojas con ventanas y protecciones inferiores en acero inoxidable.



Puertas correderas de luz de 0,8 x 1,87 montadas sobre un panel que permite su colocación en minicámaras de tan sólo 2 m de ancho.



Puerta doble batiente con apertura independiente de cada hoja, cerradura con dispositivo hidráulico y maneta fija en aluminio anodizado.



Acabados en acero inoxidable (opcional).

- **Paneles modulares**, acabados interior y exteriormente con recubrimiento de PVC atóxico. El acabado plastificado garantiza la máxima protección contra la oxidación gracias a su elevada resistencia a los golpes y rayaduras producidas por el uso diario.
- **Paneles de suelo** estándar con chapa micronervada que le confiere una alta rigidez para tránsito peatonal y de pequeñas cargas rodadas. Su revestimiento de PVC antideslizante elimina la necesidad de prever ningún tipo de recubrimiento adicional.
- **Herrajes puerta**, bisagra y cierre, de primera calidad consiguiendo máximas prestaciones en instalaciones de utilización intensiva. **Burlete** puerta y **marco** lisos cumpliendo las más estrictas normas sanitarias, a la vez que facilita las operaciones de limpieza.
- **Aislamiento** de alta densidad que reduce las pérdidas de frío por transmisión, consiguiendo un considerable ahorro energético.
- **Hojas de puertas** montadas sobre marcos de aluminio, que los protegen de posibles golpes durante las operaciones de carga y descarga.

ESTANTERÍAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ESTANTERÍAS



MODELOS

LONGITUD	COMPOSICIÓN		FONDO 36 cm		FONDO 46 cm		FONDO 56 cm	
	BALDAS	ESCALERILLAS	P. REF. (4.0.0.0)		P. REF. (4.0.0.0)		P. REF. (4.0.0.0)	
		NUMERO	3	4	3	4	3	4
			ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES
657	66	2						
777	78	2						
897	90	2						
957	96	2						
1077	108	2						
1197	120	2						
1317	132	2						
1497	150	2						
1617	162	2						
1737	174	2						
1827	90+96	3						
1887	2x96	3						
1947	90+108	3						
2007	96+108	3						
2067	90+120	3						
2127	2x108	3						
2187	90+132	3						
2247	78+150	3						
2367	90+150	3						
2427	96+150	3						
2487	120+132	3						
2547	108+150	3						
2607	2x132	3						
2667	120+150	3						
2787	132+150	3						
2907	132+162	3						
2967	2x150	3						
3027	132+174	3						
3087	150+162	3						
3207	150+174	3						
3327	162+174	3						
3447	2x174	3						
3537	78+132+150	4						
3597	2x108+150	4						
3657	90+132+150	4						
3717	78+2x150	4						
3777	120+2x132	4						
3837	90+2x150	4						
3897	3x132	4						
3957	120+132+150	4						
4017	108+2x150	4						

Parrillas desmontables que facilitan enormemente la limpieza.

Proyección angular sobre toda la profundidad.

Gran robustez y solidez. Sistema ensamblaje cónico (patentado).

Fácil limpieza gracias a las parrillas y baldas móviles.

ESTANTERÍAS MÓVILES

Montaje definitivo mediante tornillos.

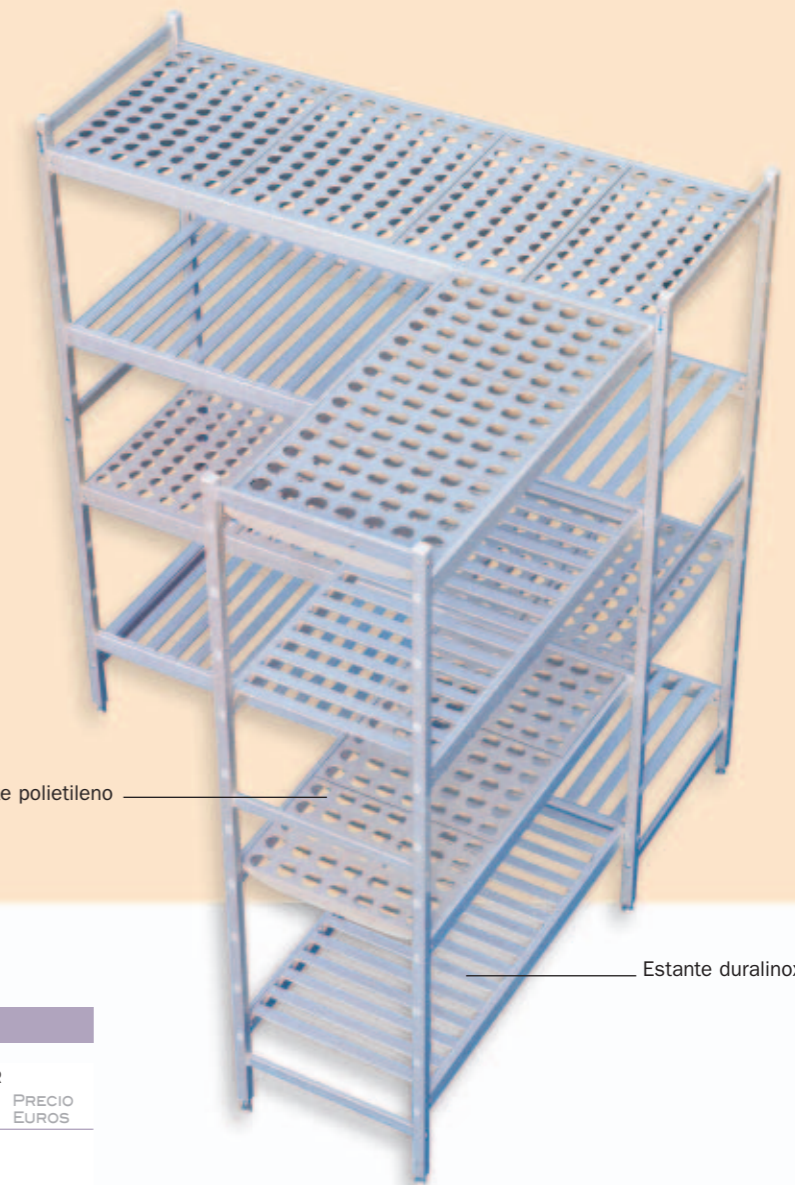
Ruedas en acero zincado con o sin frenos. Consultar precio y plazo de entrega.

⌚ Consultar precio y plazo de entrega.

Nota: Las ruedas deben pedirse junto a la escalerilla.



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



ACCESORIOS

ESCALERILLA (ancho 27,5 mm)			ANGULAR		
FONDO (mm)	CÓDIGO	PRECIO EUROS	FONDO (mm)	CÓDIGO	PRECIO EUROS
360	ONFF1000		360	ONFF1015	
460	ONFF1005		460	ONFF1020	
560	ONFF1010		560	ONFF1025	

ESTANTE COMPLETO DE DURALINOX						
MODELO	LARGO (mm)	CÓDIGO	FONDO 36 cm EUROS	CÓDIGO	FONDO 46 cm EUROS	CÓDIGO FONDO 56 cm EUROS
660	602	ONFF1180		ONFF1230		ONFF1280
780	722	ONFF1185		ONFF1235		ONFF1285
900	842	ONFF1190		ONFF1240		ONFF1290
960	902	ONFF1195		ONFF1245		ONFF1295
1080	1022	ONFF1200		ONFF1250		ONFF1300
1200	1142	ONFF1205		ONFF1255		ONFF1305
1320	1262	ONFF1210		ONFF1260		ONFF1310
1500	1442	ONFF1215		ONFF1265		ONFF1315
1620	1562	ONFF1220		ONFF1270		ONFF1320
1740	1682	ONFF1225		ONFF1275		ONFF1325

⌚ Consultar plazo de entrega.

ESTANTE COMPLETO DE POLIETILENO						
MODELO	LARGO (mm)	CÓDIGO FONDO 36 cm EUROS	CÓDIGO FONDO 46 cm EUROS	CÓDIGO FONDO 56 cm EUROS		
660	602	ONFF1030	ONFF1080	ONFF1130		
780	722	ONFF1035	ONFF1085	ONFF1135		
900	842	ONFF1040	ONFF1090	ONFF1140		
960	902	ONFF1045	ONFF1095	ONFF1145		
1080	1022	ONFF1050	ONFF1100	ONFF1150		
1200	1142	ONFF1055	ONFF1105	ONFF1155		
1320	1262	ONFF1060	ONFF1110	ONFF1160		
1500	1442	ONFF1065	ONFF1115	ONFF1165		
1620	1562	ONFF1070	ONFF1120	ONFF1170		
1740	1682	ONFF1075	ONFF1125	ONFF1175		

- Estanterías modulares con gran capacidad de carga (hasta 150 kg/m²), disponibles en dos materiales: polietileno y duralinox.
- Con facilidad de montaje y de ampliaciones posteriores gracias a su total modularidad.
- Posibilidad de regular la altura de las parrillas en saltos de 150 mm sin necesidad de usar ninguna herramienta. Altura total de la escalerilla vertical 1675 mm.

PUERTAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS

PP/S-PN/S



PUERTAS PIVOTANTES

MODELO	ESPESOR HOJA	PRECIO REF*		PERFIL MONTAJE		
		SIN SUELO	EUROS	ESPESOR 6 cm	ESPESOR 10 cm	ESPESOR 13 cm
PP11/220	60					
PP12/200	60					
PP12/240	60					
PP16/240	60					
PN12/200	100					
PN12/240	100					
PN16/240	100					

PUERTAS CORREDERAS

MODELO	ESPESOR HOJA	PRECIO REF*		PERFIL MONTAJE		
		SIN SUELO	EUROS	ESPESOR 6 cm	ESPESOR 10 cm	ESPESOR 13 cm
PPS12/200	60					
PPS12/240	60					
PPS16/240	60					
PPS16/280	100					
PPS20/240	100					
PPS20/280	100					
PPS20/320	100					
PPS24/320	100					
PNS12/200	100					
PNS12/240	100					
PNS16/240	100					
PNS16/280	100					
PNS20/240	100					
PNS20/280	100					
PNS20/320	100					
PNS24/320	100					

*Para perfiles de montaje de espesor distinto, consultar.

NOTA: Modelos PN y PNS con resistencia marco

Paneles mínimos de 2 metros de anchura.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONMI....	SEÑALIZACIÓN LUMINOSA APERTURA PUERTA
ONMI	PULSADOR APERTURA PUERTA
ONMI	CERRADURA PUERTA C/APERTURA AUTO. PS
ONMI	MANETA A LEVA PUERTA PS

⌚ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



PUERTA CORREDERA

- Hoja fabricada en chapa de acero 6/10 con recubrimiento interno-externo en PVC atóxico. Perfil perimetral en aluminio anodizado. Aislamiento con inyección de poliuretano D = 40 kg/m³.
- Perfil marco en acero inoxidable satinado AISI 304. Perfil montaje sobre panel y accesorios en acero inoxidable.
- Incluye resistencia calentamiento marco para las aplicaciones de congelación.



Manilla fija 250 mm (dotación).

Set automático de apertura eléctrico en acero inox AISI 304 (opcional).

MONOBLOCS TN-BT PARED

FAM / FAL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO
			KW	TIPO (H/SE)	
CONSERVACION					
ONRV0005	MONOBLOC TN FAM 3/E	220/2	0,315	H	_____
ONRV0010	MONOBLOC TN FAM 7/E	220/2	0,370	H	_____
ONRV0015	MONOBLOC TN FAM 9/E	220/2	0,550	H	_____
ONRV0020	MONOBLOC TN FAM 12/E	220/2	0,735	H	_____
ONRV0025	MONOBLOC TN FAM 16/E	220/2	0,826	H	_____
ONRV0030	MONOBLOC TN FAM 22/E	380/3	0,919	H	_____
ONRV0035	MONOBLOC TN FAM 28/E	380/3	1,100	H	_____
ONRV0040	MONOBLOC TN FAM 34/E	380/3	1,100	H	_____
ONRV0045	MONOBLOC TN FAM 40/E	380/3	1,470	H	_____
CONGELACION					
ONRV0050	MONOBLOC BT FAL 3/E	220/2	0,550	H	_____
ONRV0055	MONOBLOC BT FAL 9/E	220/2	1,100	H	_____
ONRV0060	MONOBLOC BT FAL 12/E	220/2	1,100	H	_____
ONRV0065	MONOBLOC BT FAL 16/E	380/3	1,470	H	_____
ONRV0070	MONOBLOC BT FAL 20/E	380/3	1,470	H	_____
ONRV0075	MONOBLOC BT FAL 24/E	380/3	2,200	H	_____

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



TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

MODELO (en funcion m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³		
		25°C	32°C	43°C
FAM 3/E	0/+5	7/12	5/8	3/5
FAM 7/E	0/+5	12/18	8/12	5/8
FAM 9/E	0/+5	15/22	10/15	6/10
FAM 12/E	0/+5	17/23	11/16	7/11
FAM 16/E	0/+5	24/36	18/26	11/18
FAM 22/E	0/+5	29/43	22/31	15/23
FAM 28/E	0/+5	35/53	27/39	18/29
FAM 34/E	0/+5	43/63	33/46	22/34
FAM 40/E	0/+5	55/79	41/58	28/43

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

MODELO (en funcion m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³		
		25°C	32°C	43°C
FAL 3/E	-20/-25	5/3	3/1,5	2/1
FAL 9/E	-20/-25	11/6	7/4	4/3
FAL 12/E	-20/-25	18/11	13/8	7/5
FAL 16/E	-20/-25	21/12	15/9	9/6
FAL 20/E	-20/-25	28/16	20/11	12/7
FAL 24/E	-20/-25	45/28	33/20	29/13

CONDICIONES DE CÁLCULO

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

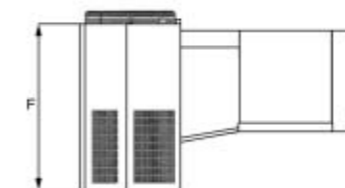
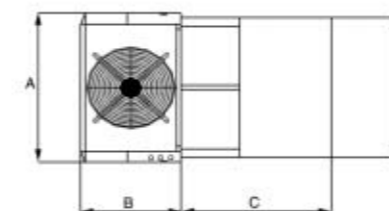
DATOS TÉCNICOS

		FAM 3/E	FAM 7/E	FAM 9/E	FAM 12/E	FAM 16/E	FAM 22/E	FAM 28/E	FAM 34/E	FAM 40/E
Potencia frigorífica (+5/0°C)*	W	915/775	1285/1100	1485/1285	1570/1360	2220/1880	2600/2220	3050/2620	3480/2985	4145/3545
Flecha aire impulsión	m	5	5	5	5	5	5	5	10	10
Potencia eléctrica	W	647	787	990	1004	1229	1417	1756	1832	2044
Ventiladores evaporador	n°xØ	1x200	1x200	1x200	1x200	2x200	2x200	2x200	1x350	1x350
Ventiladores condensador	n°xØ	1x254	1x254	1x254	1x254	1x300	1x300	1x300	1x350	1x350
Nivel sonoro (d=10m)	dBa	37	38	37	39	40	40	40	40	42
Peso neto	kg	50	55	56	65	82	82	83	98	109
					FAL 3/E	FAL 9/E	FAL 12/E	FAL 16/E	FAL 20/E	FAL 24/E
Potencia frigorífica (-20°C)*	W				646	1131	1044	1527	1603	1926
Flecha aire impulsión	m				5	5	5	5	10	10
Potencia eléctrica	W				535	955	1127	1729	1734	2058
Ventiladores evaporador	n°xØ				1x200	1x200	2x200	2x200	1x350	1x350
Ventiladores condensador	n°xØ				1x254	1x254	1x300	1x300	1x350	1x350
Nivel sonoro (d=10m)	dBa				42	44	42	42	42	46
Peso neto	kg				62	65	80	92	106	111

* Temperatura ambiente +32°C. Control evaporador mediante expansión por tubo capilar. Compresor hermético. Refrigerante R404A.



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



MODELO	A	B	C	D	E	F
FAM 3-7-9-12/FAL 3-9	400	320	476	360	275	680
FAM 16-22-28/FAL 12-16	650	390	497	610	275	780
FAM 34-40/FAL 20-24	690	430	751	650	480	780

Esquema de cotas y tabla de medidas.

- Incluyen en dotación:
 - Presostato de alta y baja presión.
 - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
 - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
 - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m. (sólo para modelo BT).
- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Equipos especialmente indicados para la ubicación en la pared de recintos de espacio reducido.
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación. Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.

MONOBLOCS TN-BT TECHO

SERIE SFM-SFL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
CONSERVACION					
ONRV0080	MONOBLOC TN SFM 2	220/2	0,315	H	_____
ONRV0085	MONOBLOC TN SFM 7	220/2	0,370	H	_____
ONRV0086	MONOBLOC TN SFM 9	220/2	0,735	H	_____
ONRV0087	MONOBLOC TN SFM 16	220/2	0,882	H	_____
ONRV0088	MONOBLOC TN SFM 22	380/3	0,920	H	_____
CONGELACION					
ONRV0090	MONOBLOC BT SFL 2	220/2	0,550	H	_____
ONRV0091	MONOBLOC BT SFL 6	220/2	0,735	H	_____
ONRV0095	MONOBLOC BT SFL 8	220/2	1,100	H	_____
ONRV0096	MONOBLOC BT SFL 16	380/3	1,470	H	_____
ONRV0100	MONOBLOC BT SFL 20	380/3	2,200	H	_____

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

Panel de control remoto con cable de hasta 5 metros.

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

32°C 43°C

MODELO (en funcion m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
SFM 2	0/+5	4/6,6	3,8/4,6
SFM 7	0/+5	8,6/13,2	6,2/9,8
SFM 9	0/+5	14,3/19,3	11/15,4
SFM 16	0/+5	18,4/25,2	14,7/20,2
SFM 22	0/+5	22,6/30,8	18,1/24,6

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

32°C 43°C

MODELO (en funcion m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
SFL 2	-20/-25	3/1,8	2,4/1,6
SFL 6	-20/-25	5,1/3,3	3,9/2,5
SFL 8	-20/-25	6,2/4,5	4,6/3,1
SFL 16	-20/-25	15,2/10,3	11,8/7,5
SFL 20	-20/-25	18/13	12,8/8,6

CONDICIONES DE CÁLCULO

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

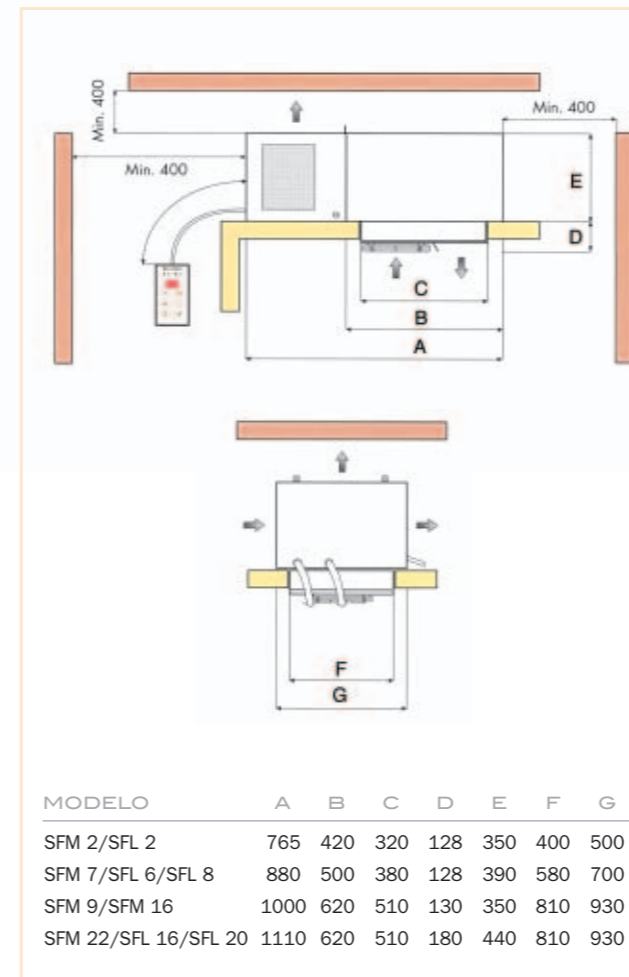
SFM / SFL

DATOS TÉCNICOS

		SFM 2	SFM 7	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFL 2	SFL 6	SFL 8	SFL 16	SFL 20
Potencia frigorífica (+5°C)*	W	853	1413	1850	2273	2650	-	-	-	-	-
Potencia frigorífica (-20°C)*	W	-	-	-	-	-	605	802	1021	1667	1864
Flecha aire impulsión	m	4	4	3,5	3,5	4	4	3	4	4	5
Potencia eléctrica	W	654	803	1113	1226	1581	616	814	1268	1697	2142
Ventiladores evaporador	n°xØ	1x200	1x200	2x230	2x230	3x230	1x200	1x230	1x200	3x200	3x200
Ventiladores condensador	n°xØ	1x254	1x300	2x254	2x254	2x300	1x254	1x300	1x300	2x300	2x300
Nivel sonoro (d=10m)	dBa	37	36	42	40	40	47	47	44	42	46
Peso neto	kg	47	52	93	97	143	58	71	68	130	130

* Temperatura ambiente +32°C. Control evaporador: expansión por tubo capilar. Compresor hermético.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Esquema de cotas y tabla de medidas

- Equipos frigoríficos compactos especialmente indicados para la ubicación en el techo de recintos de espacio reducido como armarios desmontables o cámaras de pequeñas dimensiones.
- Incluyen en dotación:
 - Presostato de alta y baja presión.
 - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
 - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
 - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m. (sólo para modelos BT).
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación. Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.
- El modelo SFL 20 puede ser utilizado en aplicaciones de congelación rápida en armarios desmontables de 2, 3 o 4 puertas.

MONOBLOCS TN-BT

APLICACIÓN INDUSTRIAL

SERIE PTM-PTL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
CONSERVACION					
ONRV0105	MONOBLOC TN PTM 54	380/3	1,800	H	_____
ONRV0110	MONOBLOC TN PTM 68	380/3	2,200	H	_____
ONRV0115	MONOBLOC TN PTM 80	380/3	3,300	H	_____
ONRV0120	MONOBLOC TN PTM 110	380/3	3,700	H	_____
ONRV0125	MONOBLOC TN PTM 140	380/3	4,600	H	_____
ONRV0130	MONOBLOC TN PTM 200	380/3	6,600	SE	_____
CONGELACION					
ONRV0145	MONOBLOC BT PTL 34	380/3	2,900	H	_____
ONRV0150	MONOBLOC BT PTL 60	380/3	2,200	SE	_____
ONRV0155	MONOBLOC BT PTL 80	380/3	2,200	SE	_____
ONRV0160	MONOBLOC BT PTL 130	380/3	3,700	SE	_____
ONRV0165	MONOBLOC BT PTL 180	380/3	4,000	SE	_____
ONRV0170	MONOBLOC BT PTL 260	380/3	7,400	SE	_____

☞ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

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



TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		32°C	43°C
PTM 54	0/+5	54/72	43/58
PTM 68	0/+5	86/100	68/80
PTM 80	0/+5	98/120	78/96
PTM 110	0/+5	120/145	96/116
PTM 140	0/+5	161/194	129/155
PTM 200	0/+5	208/260	166/208

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		32°C	43°C
PTL 34	-20/-25	51/37	40/29
PTL 60	-20/-25	58/41	46/33
PTL 80	-20/-25	78/57	62/45
PTL 130	-20/-25	119/86	95/69
PTL 180	-20/-25	166/131	132/95
PTL 260	-20/-25	294/210	235/168

CONDICIONES DE CÁLCULO

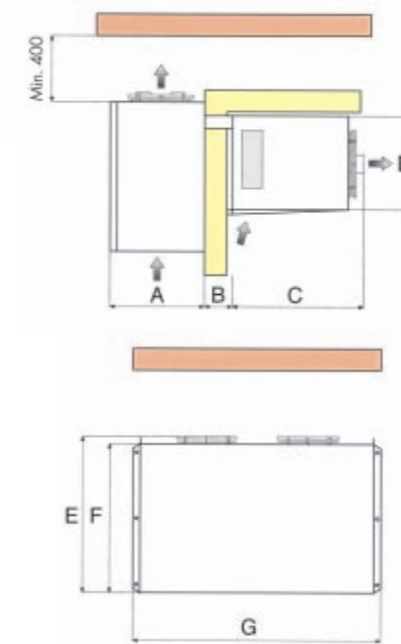
- Espesor panel (mm):	60 / 100
- Rotación producto (%):	10
- Densidad de carga (kg/m³):	250
- Temperatura introducción género (°C):	+25 / -7
- Horas de funcionamiento diarias:	18
- Refrigerante	R404A

PTM / PTL

DATOS TÉCNICOS

	PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Potencia frigorífica (+5/-20°C)* W	5279	6936	8023	9462	12158	15746	3497	3636	4478	6005	7607	11650
Flecha impulsión m	9	9	9	12	15	15	9	9	9	12	15	15
Potencia eléctrica W	2473	3388	3561	4403	6076	7321	2871	3150	3800	4770	6530	8810
Ventiladores evaporador n°xØ	2x315	2x350	2x350	3x350	2x450	2x450	2x315	2x350	2x350	3x350	2x450	2x450
Ventiladores condensador n°xØ	2x300	2x350	2x350	3x350	3x400	3x400	2x300	2x350	2x350	3x350	3x400	3x400
Control evaporador CP/VE**	CP	VE	VE	VE	VE	VE	CP	VE	VE	VE	VE	VE
Nivel sonoro (d=10m) dBA	42	48	51	51	50	55	44	41	44	47	38	48
Peso neto kg	167	187	202	308	325	360	182	209	215	351	404	412

* Temperatura ambiente +32°C ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática. Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido.



MODELO	A	B	C	D	E	F	G
PTM 54/PTL 34	380	100	600	400	710	670	1140
PTM 68-80/PTL 60-80	450	120	860	530	970	860	1400
PTM 110/PTL 130	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140-200/PTL 180-260	525	120	1030	580	1000	860	1830

Esquema y tabla de medidas

- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Todos los modelos incluyen en dotación:
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
 - Luz interior de cámara con cable de 2,5 m.
 - Cable resistencia puerta de 2,5 m. (Sólo para modelos BT).
- Desescarche por resistencias con evaporación automática del agua de condensación con desagüe directo al exterior.

SPLITS TN-BT

APLICACIÓN COMERCIAL

SERIE STM-STL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
CONSERVACIÓN					
ONRV0185	SPLIT TN STM 3*	220/2	0,320	H	_____
ONRV0190	SPLIT TN STM 6*	220/2	0,370	H	_____
ONRV0195	SPLIT TN STM 9*	220/2	0,740	H	_____
ONRV0200	SPLIT TN STM 16*	220/2	0,890	H	_____
ONRV0205	SPLIT TN STM 22	380/3	0,920	H	_____
ONRV0210	SPLIT TN STM 34	380/3	1,100	H	_____
ONRV0215	SPLIT TN STM 54	380/3	1,800	H	_____
ONRV0220	SPLIT TN STM 68	380/3	2,200	H	_____
ONRV0225	SPLIT TN STM 80	380/3	3,300	H	_____
CONGELACIÓN					
ONRV0245	SPLIT BT STL 3	220/2	0,550	H	_____
ONRV0250	SPLIT BT STL 6	220/2	0,740	H	_____
ONRV0255	SPLIT BT STL 9	220/2	1,100	H	_____
ONRV0260	SPLIT BT STL 16	380/3	1,470	H	_____
ONRV0265	SPLIT BT STL 24	380/3	2,210	H	_____
ONRV0270	SPLIT BT STL 34	380/3	2,900	H	_____
ONRV0275	SPLIT BT STL 60	380/3	2,200	SE	_____

*Opción válvula termostática más depósito líquido 10% incremento precio.

☎ Consultar plazo de entrega.



(con evaporador tipo a)

(con evaporador tipo b)

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		32°C	43°C
STM 3	0/+5	4/6	3/5
STM 6	0/+5	6/9	5/7
STM 9	0/+5	14/19	11/15
STM 16	0/+5	18/25	14/20
STM 22	0/+5	22/30	18/24
STM 34	0/+5	39/53	31/42
STM 54	0/+5	54/72	43/58
STM 68	0/+5	86/100	68/80
STM 80	0/+5	98/120	78/96

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		32°C	43°C
STL 3	-20/-25	3/2	2/1
STL 6	-20/-25	5/4	4/3
STL 9	-20/-25	10/7	8/5
STL 16	-20/-25	16/11	13/8
STL 24	-20/-25	33/25	26/20
STL 34	-20/-25	51/37	40/29
STL 60	-20/-25	58/41	46/33

CONDICIONES DE CÁLCULO

CONDICIONES DE CÁLCULO	STM / STL
- Espesor panel (mm):	60 / 100
- Rotación producto (%):	10
- Densidad de carga (kg/m²):	250
- Temperatura introducción género (°C):	+25 / -7
- Horas de funcionamiento diarias:	18
- Refrigerante:	R404A

DATOS TÉCNICOS

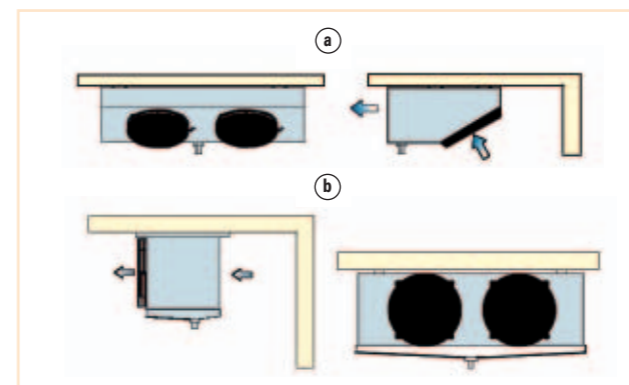
		STL 3	STL 6	STL 9	STL 16	STL 24	STL 34	STL 60
Potencia frigorífica (-20°C)*	W	604	852	1099	1706	2606	3497	3636
Flcha impulsión	m	5	4,5	6	8	9	9	9
Potencia eléctrica	W	695	870	1219	1647	2313	3001	3150
Ventiladores evaporador	n°xØ	1x200	1x200	2x200	2x250	3x250	3x250	2x350
Ventiladores condensador	n°xØ	2x250	2x250	2x250	2x300	2x300	2x350	2x350
Tipo evaporador	Esquema CP/VE	a	a	a	b	b	b	b
Control evaporador**		VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Unid. interior	ancho mm	656	656	1106	944	1320	1320	1168
	fondo mm	433	433	433	402	420	420	640
	alto mm	188	188	188	350	350	350	560
Unid. exterior	ancho mm	700	700	700	800	800	930	930
	fondo mm	490	490	490	560	560	680	680
	alto mm	380	380	380	460	460	460	620
Ø conexiones (líquido/aspiración)	pulg.	1/4 - 3/8	1/4 - 1/2	1/4 - 1/2	3/8 - 5/8	3/8 - 5/8	3/8 - 3/4	1/2 / 1-1/8
Nivel sonoro	dBa	41	46	43	41	45	43	42
Peso unidad evaporadora	kg	7	10	11	19	27	30	136
Peso unidad condensadora	kg	54	55	69	7	88	100	36

* Temperatura ambiente +32°C. ** Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.

DATOS TÉCNICOS

		STM 3	STM 6	STM 9	STM 16	STM 22	STM 34	STM 54	STM 68	STM 80
Potencia frigorífica (+5°C)*	W	857	1053	1655	2019	2505	4077	5279	6936	8023
Flcha impulsión	m	5	5	4,5	6	8	9	9	9	9
Potencia eléctrica	W	627	713	1029	1206	1531	2066	2603	3388	3561
Ventiladores evaporador	n°xØ	1x200	1x200	2x200	2x200	2x250	3x250	3x250	2x350	2x350
Ventiladores condensador	n°xØ	2x250	2x250	2x250	2x250	2x300	2x350	2x350	2x350	2x350
Tipo evaporador	Esquema CP/VE	a	a	a	a	b	b	b	b	b
Control evaporador**		CP	CP	CP	CP	VE	VE	VE	VE	VE
Unid. interior	ancho mm	656	656	1106	1106	944	1320	1320	1168	1168
	fondo mm	433	433	433	433	402	420	420	680	680
	alto mm	188	188	188	188	350	350	350	560	560
Unid. exterior	ancho mm	700	700	700	700	800	800	930	930	930
	fondo mm	490	490	490	490	560	560	680	680	680
	alto mm	380	380	380	380	460	460	460	620	320
Ø conexiones (líquido/aspiración)	pulg.	1/4 - 3/8	1/4 - 3/8	1/4 - 1/2	1/4 - 1/2	3/8 - 5/8	3/8 - 5/8	3/8 - 3/4	1/2 - 7/8	1/2 - 1-1/8
Nivel sonoro	dBa	36	35	41	39	37	39	41	49	52
Peso unidad evaporadora	kg	7	7	11	12	19	27	30	36	41
Peso unidad condensadora	kg	44	46	52	66	62	80	93	125	133

* Temperatura ambiente +32°C. ** Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.



Tipo evaporador.

- Todos los modelos incluyen en dotación:
 - Presostato de alta y baja presión.
 - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
 - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
 - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m (sólo para modelo BT).
 - Desagüe directo al exterior.
- Equipos frigoríficos splits, preparados para trabajar a la intemperie bajo un mínimo de protección. Distancia máxima de instalación 12 m lineales, para mayor distancia consultar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.

SPLITS TN-BT

APLICACIÓN INDUSTRIAL

MAXI TN-BT



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
CONSERVACION					
ONSR0715	MAXI HP 41AS/M780R	380/3	4,190	H	_____
ONSR0720	MAXI HP 53AS/M960R	380/3	6,690	H	_____
ONSR0725	MAXI HP 66AS/S12R	380/3	8,110	H	_____
ONSR0730	MAXI HP 83AS/S16R	380/3	9,010	H	_____
ONSR0735	MAXI HP 104AS/S16R	380/3	10,920	H	_____
CONGELACION					
ONSR0795	MAXI HN 42AS/L545C	380/3	3,830	H	_____
ONSR0800	MAXI HN 73AS/L835C	380/3	5,900	H	_____
ONSR0805	MAXI HN 84AS/L835C	380/3	7,000	H	_____

Para aplicaciones a 0°C con resistencias de desescarche, consultar.

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

Mando a distancia con regulación electrónica Masterlog IV que supervisa constantemente el funcionamiento del equipo indicando inmediatamente cualquier anomalía detectada en el circuito frigorífico y eléctrico.



EQUIPOS FRIGORÍFICOS SPLITS



MAXI HP

ARMARIOS Y CÁMARA FRIGORÍFICAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA +6°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN	
		35°C	43°C
HP 41AS/M780R	+6	150	85
HP 53AS/M960R	+6	200	130
HP 66AS/S12R	+6	275	160
HP 83AS/S16R	+6	320	210
HP 104AS/S19R	+6	430	300

GAMA TEMPERATURA -20°C

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN	
		35°C	43°C
HN 42AS/L545C	-20	65	35
HN 73AS/L835C	-20	115	65
HN 84AS/L835C	-20	180	90

CONDICIONES DE CÁLCULO

	HP/HN
- Espesor panel (mm):	60/100
- Rotación producto (%):	10
- Densidad de carga (kg/m³):	250
- Temperatura introducción género (°C):	+25/-15
- Horas de funcionamiento diarias:	18
- Refrigerante	R404A

DATOS TÉCNICOS

		HN42AS/ L545C	HN73AS/ L835C	HN84AS/ L835C
Potencia frigorífica (-20°C)*	W	4260	6110	8280
Flecha impulsión	m	12	28	28
Potencia eléctrica	W	4920	7270	9480
Ventiladores evaporador	n°xØ	3x300	2x400	2x400
Ventiladores condensador	n°xØ	2x355	2x355	2x500
Control evaporador	CP/VE**	VE	VE	VE
Ø conexiones (líquido/aspiración)	pulg	3/8 / 1-1/8	1/2 / 1-1/8	5/8 / 1-3/8
Unid. interior ancho	mm	1220	1650	1650
Unid. interior alto	mm	464	495	495
Unid. interior fondo	mm	456	596	596
Unid. exterior ancho	mm	1350	1350	1450
Unid. exterior alto	mm	550	550	600
Unid. exterior fondo	mm	1060	1060	1470
Peso unidad evaporadora	kg	45	66	66
Peso unidad condensadora	kg	175	175	230

* Temperatura ambiente +32°C ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.

DATOS TÉCNICOS

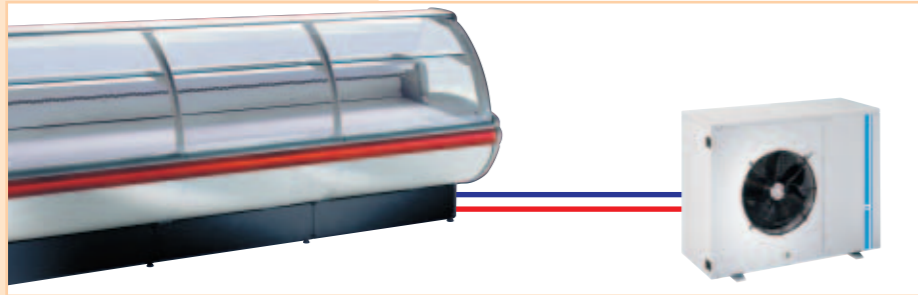
		HP41AS/ M780R	HP53AS/ M960R	HP66AS/ S12R	HP83AS/ S16R	HP104AS/ S19R
Potencia frigorífica (+6°C)*	W	9850	11620	15050	17050	22150
Flecha aire impulsión	m	28	45	18	20	18
Potencia eléctrica	W	5460	6820	9220	11740	13910
Ventiladores evaporador	n°xØ	2x400	2x450	2x450	3x450	3x450
Ventiladores condensador	n°xØ	2x355	2x355	2x500	2x500	2x500
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE
Ø conexiones líquido/aspiración	pulg.	1/2 - 7/8	1/2 - 1-1/8	5/8 - 1-1/8	5/8 - 1-3/8	5/8 - 1-3/8
Unid. interior ancho	mm	1650	1650	1711	2361	2361
Unid. interior alto	mm	495	590	641	641	641
Unid. interior fondo	mm	596	606	592	592	592
Unid. exterior ancho	mm	1350	1350	1450	1450	1450
Unid. exterior alto	mm	550	550	600	600	600
Unid. exterior fondo	mm	1060	1060	1470	1470	1470
Peso neto unidad evaporadora	kg	65	75	102	118	135
Peso neto unidad condensadora	kg	175	175	220	230	250

* Temperatura ambiente +32°C ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.

- Unidades condensadoras:
 - Autoportantes para una instalación sin soportes.
 - Carrozadas para instalación en el exterior.
 - Compresor hermético (scroll opcional).
 - Presostatos de alta y baja.
 - Fácilmente desmontable.
- Incluido depósito líquido con válvula de salida.
- Posibilidad de instalar el mando a distancia hasta 50 m.

UNIDADES CONDENSADORAS

SERIE MH



Múltiples posibilidades de aplicación para conexiones con mobiliario supermercado de grupo remoto. (Ver ejemplos en pág. 218, 219, 230 y 244)

MODELOS

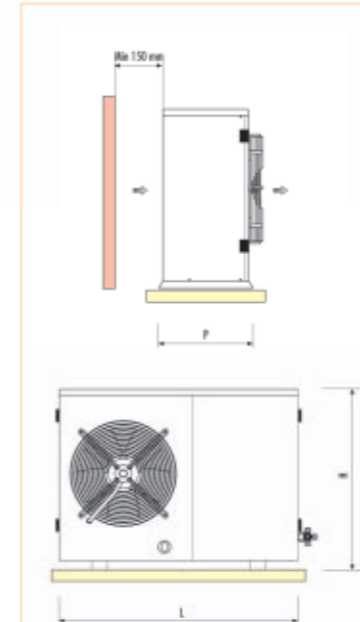
CÓDIGO	MODELO	POT. FRIGORÍFICA (W)		V/nº	CV	NIVEL SONORO (dba)	VENTILADORES		Ø CONEXIONES		PESO (Kg)	PRECIO REF. €
		Tª 32°C	TEMP EVAPORACIÓN -5°C				NºxØ	m³/h	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	LÍQUIDO/ASPIRACIÓN (pulg)		
TN												
ONRV0500	HUM135Z0111	895	747	220/2	0,43	40	1x350	1945	6	503	3/8"/1/2"	53
ONRV0505	HUM135Z1111	1056	892	220/2	0,50	40	1x350	1945	6	588	3/8"/1/2"	53
ONRV0510	HUM135Z2111	1207	1025	220/2	0,50	40	1x350	1945	6	725	3/8"/1/2"	54
ONRV0515	HUM135Z0211	1533	1299	220/2	0,62	40	1x350	1699	6	781	3/8"/1/2"	64
ONRV0520	HUM135Z1211	1793	1532	220/2	1,00	41	1x350	1699	6	948	3/8"/5/8"	65
ONRV0525	HUM140Z0211	2564	2111	220/2	1,12	43	1x350	2734	6	1173	3/8"/5/8"	81
ONRV0530	HUM140Z1211	2916	2443	220/2	1,25	43	1x400	2734	6	1303	3/8"/5/8"	82
ONRV0535	HUM140Z0311	3893	3260	220/2	1,50	43	1x400	2580	6	1787	3/8"/5/8"	85
ONRV0540	HUM140Z0312	3893	3260	380/3	1,50	43	1x400	2580	6	1709	3/8"/5/8"	84
ONRV0545	HUM140Z2312	4333	3641	380/3	2,00	44	1x400	2580	6	1834	3/8"/5/8"	91
ONRV0550	HUM145Z0212	5511	4625	380/3	2,50	44	1x400	4266	6	2384	3/8"/7/8"	79
ONRV0555	HUM145Z0312	7051	6089	380/3	3,00	44	1x400	4031	6	3151	3/8"/7/8"	109
ONRV0560	HUM245Z0212	8584	7020	380/3	4,50	50	1x450	7906	6	3495	1/2"/7/8"	141
ONRV0565	HUM245Z1212	9702	8118	380/3	5,00	50	1x450	7906	6	4087	1/2"/1-1/8"	141
ONRV0570	HUM245Z0312	11651	9901	380/3	6,00	51	1x450	7125	6	4663	1/2"/1-1/8"	148
BT												
ONRV0575	HUL135Z2111	449	346	220/2	0,62	40	1x350	1945	6	599	3/8"/1/2"	62
ONRV0580	HUL135Z3111	552	438	220/2	0,75	41	1x350	1945	6	644	3/8"/1/2"	62
ONRV0585	HUL135Z0211	874	737	220/2	1,00	41	1x350	1699	6	991	3/8"/1/2"	65
ONRV0590	HUL135Z1211	1088	898	220/2	1,50	42	1x350	1699	6	1285	3/8"/5/8"	65
ONRV0595	HUL140Z0212	1525	1085	380/3	2,00	45	1x400	2734	6	1839	3/8"/5/8"	90
ONRV0600	HUL140Z1212	2222	1811	380/3	3,00	45	1x400	2734	6	2202	3/8"/5/8"	90
ONRV0605	HUL145Z0212	3044	2377	380/3	4,00	46	1x400	4266	6	3162	1/2"/7/8"	116
ONRV0610	HUL145Z1212	3660	2957	380/3	5,00	46	1x400	4266	6	3794	1/2"/7/8"	118

NOTA: Unidades condensadoras con compresor scroll, consultar. Consultar plazo de entrega.

UNIDADES CONDENSADORAS



UNIDAD CONDENSADORA MH



MODELO	L	P	H
HUM135	802	450	581
HUM140	1032	450	751
HUM145	1182	450	901
HUM245	1302	450	1201
HUL135	802	450	581
HUL140	1032	450	751
HUL145	1182	450	901

Esquema de cotas y tabla de medidas.

- Unidades condensadoras diseñadas con el mismo sistema que las unidades split de aire acondicionado, de las cuales aprovechan los beneficios principales, como la instalación externa, el bajo nivel sonoro y las dimensiones reducidas.
- Incorporan carrocería en acero zincado y pintado con polvo epóxico, aislamiento acústico y compresor hermético (scroll o alternativo).
- Todas las unidades incluyen recipiente y visor de líquido, válvula solenoide, presostatos de alta y de baja, conexiones frigoríficas con válvulas y conexiones eléctricas en cajas de derivación.
- Distancia máxima de instalación 25 metros. Distancias superiores, consultar.

SPLITS CLIMATIZACIÓN

RECINTOS PEQUEÑO VOLUMEN

SERIE STH



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
ONRV0391	SPLIT STH 006Z001/E	220/2	0,315	H_____	
ONRV0396	SPLIT STH 009Z001/E	220/2	0,370	H_____	
ONRV0401	SPLIT STH 016Z009/E	220/2	0,55	H_____	
ONRV0406	SPLIT STH 022Z012/E	380/3	0,735	H_____	
ONRV0411	SPLIT STH 034Z012/E	380/3	0,92	H_____	
ONRV0416	SPLIT STH 054Z012/E	380/3	1,47	H_____	

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA +8/+15°C *

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		32°C	43°C
STH 006	+8/+15	11/13	9/11
STH 009	+8/+15	15/18	13/15
STH 016	+8/+15	23/26	19/22
STH 022	+8/+15	30/36	25/29
STH 034	+8/+15	34/40	29/34
STH 054	+8/+15	52/62	43/52

* Volúmenes calculados para recinto aislado con panel P.V. espesor mínima 40/60mm.
Para otros recintos y recintos sin aislamiento consultar.



DATOS TÉCNICOS

		STH 006	STH 009	STH 016	STH 022	STH 034	STH 054
Potencia frigorífica (+8°C)*	W	1113	1516	2256	2290	3427	5181
Flecha impulsión	m	2x3	2x4	2x4	2x8	2x8	2x9
Potencia eléctrica	W	670	763	1219	1529	1715	2512
Ventiladores evaporador	nºxØ	1x250	2x250	2x250	3x250	3x250	4x250
Ventiladores condensador	nºxØ	2x250	2x250	2x250	2x300	2x300	2x350
Control evaporador	CP/VE**	CP	CP	CP	VE	VE	VE
Ø Conex. (líquido/aspiración)	pulg.	1/4 / 3/8	1/2 / 1/4	1/2 / 1/4	5/8 / 3/8	5/8 / 3/8	5/8 / 3/8
Uni. Int.	Ancho mm	735	735	735	1135	1135	1535
	Fondo mm	650	650	650	650	650	650
	Alto mm	155	155	155	155	155	160
Uni. Ext.	Ancho mm	700	700	700	800	800	930
	Fondo mm	490	490	490	560	560	680
	Alto mm	380	380	380	460	460	460
Nivel sonoro (d=10m)	dB(A)	35	41	38	37	37	41
Peso unidad condensadora	kg	46	54	62	50	79	90
Peso unidad evaporadora	kg	11,5	18	18	27	27	34

* Temperatura ambiente +32°C ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática. Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. Compresor hermético. Refrigerante R404A en todos los modelos.

- Equipos frigoríficos splits, preparados para trabajar a la intemperie bajo una mínima protección. Distancia máxima de instalación 12 m lineales, para mayor distancia consultar.
- Idóneos para su ubicación en salas de manipulación y envasados, obradores, etc. donde es necesario un bajo nivel sonoro para evitar posibles problemas a las personas que se encuentran en el interior del recinto.
- Incluyen en dotación:
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Microinterruptor puerta con cable de 2,5 m.
 - Luz interior de cámara con cable de 2,5 m.
- Funcionamiento extremadamente silencioso gracias a sus ventiladores de bajas revoluciones (1000 r.p.m.)

SPLITS CLIMATIZACIÓN

RECINTOS GRAN VOLUMEN

MAXICLIMA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	V/Nº	COMPRESOR		PRECIO REF. €
			KW	TIPO (H/SE)	
ONSR0615	MAXI HP 33AS/T3R6P	380/3	3,520	H	---
ONSR0620	MAXI HP 41AS/T5R6P	380/3	4,190	H	---
ONSR0625	MAXI HP 53AS/T6R6P	380/3	6,690	H	---
ONSR0630	MAXI HP 66AS/T7R6P	380/3	8,110	H	---
ONSR0635	MAXI HP 83AS/T7R6P	380/3	9,010	H	---
ONSR0640	MAXI HP 104AS/2xT5R6P	380/3	10,920	H	---

☰ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA +8/+15°C *

MODELO (en función m³)	TEMPERATURA CAMARA °C	VOLUMEN m³	
		35°C	40°C
MAXI HP 33AS/T3R6P	+8/+15	100/230	65/140
MAXI HP 41AS/T5R6P	+8/+15	150/300	90/180
MAXI HP 53AS/T6R6P	+8/+15	210/460	130/280
MAXI HP 66AS/T7R6P	+8/+15	280/550	165/340
MAXI HP 83AS/T7R6P	+8/+15	320/700	220/430
MAXI HP 104AS/2xT5R6P	+8/+15	500/900	300/550

* Volúmenes calculados para recinto aislado con panel P.V. espesor mínima 40/60mm.
Para otros recintos y recintos sin aislamiento consultar.



Mando a distancia Masterlog IV que supervisa constantemente el funcionamiento del equipo indicando inmediatamente cualquier anomalía detectada en el circuito frigorífico y eléctrico.

Evaporadores de doble flujo para evitar molestas corrientes de aire.



SERIE MAXI HP

DATOS TÉCNICOS

		HP33AS/ T3R6P	HP41AS/ T5R6P	HP53AS/ T6R6P	HP66AS/ T7R6P	HP83AS/ T7R6P	HP104AS/ 2xT5R6P
Potencia frigorífica (+8°C)*	W	6880	9150	10920	14160	16000	20820
Flecha impulsión	m	7	7	6	7	7	2x7
Potencia eléctrica	W	3950	4880	6170	8410	10470	12730
Ventiladores evaporador	nºxØ	2x350	3x350	3x350	4x350	4x350	2x3x350
Ventiladores condensador	nºxØ	2x355	2x355	2x355	2x500	2x500	2x500
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Ø Conex. (líquido/aspiración)	pulg	7/8 / 1/2	7/8 / 1/2	1-1/8 / 1/2	1-1/8 / 5/8	1-3/8 / 5/8	1-3/8 / 5/8
Uni. Int.	Ancho	1366	1866	1866	2366	2366	1866
	Fondo	800	800	800	800	800	800
	Alto	344	344	344	344	344	344
Uni. Ext.	Ancho	1350	1350	1350	1450	1450	1450
	Fondo	550	550	550	600	600	600
	Alto	1060	1060	1060	1470	1470	1470
Peso neto unidad condensadora	kg	160	175	175	220	230	230
Peso neto unidad evaporadora	kg	33	36	45	55	55	2x36

* Temperatura ambiente +32°C



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Unidades condensadoras carrozadas para instalación en el exterior. Fácilmente desmontables, con compresor hermético y opcionalmente scroll. Incluyen presostatos de alta y baja presión.
- Idóneos para su ubicación en salas de manipulación y envasados, obradores, etc. donde es necesario un bajo nivel sonoro para evitar posibles problemas a las personas que se encuentran en el interior del recinto.
- Posibilidad de instalar el mando a distancia de hasta 50 m de las unidades interior y exterior, permitiendo de esta forma la centralización de controles en instalaciones múltiples.
- Funcionamiento extremadamente silencioso gracias a sus ventiladores de bajas revoluciones (1000 r.p.m.)

ESTUFA DE EXTERIORES

VELADA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7HAY0000	VELADA	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7HAY9000	RUEDAS	
7HAY9010	MESA	

El reflector de mayor tamaño para ampliar el radio de acción de la estufa.

Práctica mesa de cristal como accesorio.

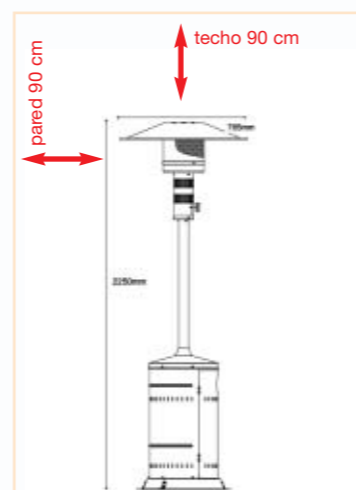
Quemador de alta potencia.

DATOS TÉCNICOS

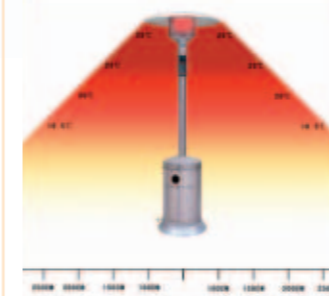
		VELADA
Potencia calorífica	kW	13,5
	BTUS	46000
Encendido		PIEZO ELÉCTRICO
Consumo	kg/h	0,96
Combustible		BUTANO
Alto	mm	2250
Ancho	mm	765
Fondo	mm	765
Peso neto/bruto	kg	21/27



VELADA con mesa



Test de temperatura de la estufa de exteriores



Temperatura ambiente de 10°C



VELADA



- La puerta deslizante facilita el cambio de botella de combustible, sin mover la estufa.
- Válvula de seguridad que corta el combustible en caso de anomalía de funcionamiento.
- Construido totalmente en acero inoxidable, resiste mejor a la intemperie, proporcionando un aspecto inmejorable.

INDICE

Indice visual de gama	118
-----------------------	-----

ARMARIOS EXPOSITORES

Armarios Expositores 1 Cara Cristal

Armarios Expositores Sobremostrador Conservación-Congelación	119
Armarios Expositores Contraostrador Conservación-Congelación	120-121
Armarios Expositores Verticales +4°C + 10°C	122-124
Armarios Expositores Profesionales con Display	125-127
Armarios Expositores Profesionales sin Display	128-130

Armarios Expositores 4 y 6 Caras Cristal

Armarios Expositores Acabados Blanco	131
Armarios Expositores Acabados Plata	132
Presentación Armarios Acabados Bronce y Madera	133
Armarios 4 Caras Cristal 1 puerta Volumen inferior a 150 litros	134
Volumen 350 litros	134-135
Volumen 400 litros	135
Volumen 500 litros	136-137
Volumen 650 litros	137
2 puertas Volumen 700 litros	138
Volumen 750 litros	138
Volumen 1000 litros	139
3 puertas Volumen 1400 litros	140
Armarios 6 Caras Cristal Volumen 160 litros	140
Volumen 600 litros	140
Secciones Armarios	141-142

Armarios Expositores Especial Bebidas

Armarios Expositores Bebidas (3 caras cristal)	143
---	-----

Armarios Expositores Especial Chocolate

Armarios Expositores Especial Chocolate (4 caras cristal)	144
---	-----

Armarios Expositores Especial Carne

Armarios Expositores Especial Carne (4 caras cristal)	145
---	-----

Armarios Expositores Especial Pescado

Armarios Expositores Especial Pescado (4 caras cristal)	146
---	-----

Armarios Expositores Especial Vinos

Enfriadores de Vinos	147
Expositor Vinos Sobremesa	148
Armarios Expositores Vinos Sobremesa	149
Armarios Expositores Vinos Estáticos	150-152
Armarios Expositores Vinos Ventilados	153-155
Armarios Expositores Vinos 3 Caras de Cristal	156
Armarios Expositores Vinos Acabados Madera	157-159

UNA CARA DE CRISTAL

MEDIA ALTURA



BFS CP
Pág 119



BA
Pág 120



BFS38 / IP
Pág 122



FKG 371
Pág 123



VCH
Pág 124

■ SOBREMESA

■ CONTRAMOSTRADOR

■ ESTÁTICO

■ ESTÁTICO 2 PUERTAS

CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN

PASTELERÍA



TORNADO S40 BT
Pág 125



EIS 40
Pág 126



MISTRAL S40 BT
Pág 127



FSI200 TN
Pág 128



FV 1000 TN
Pág 129



VMS 1800GE
Pág 130

■ ESTÁTICO/VENTILADO

■ VENTILADO

VARIAS CARAS CRISTAL

VENTA PROMOCIONAL

ACABADOS EN PLATA

ACABADOS EN BRONCE Y MADERA



SERIE MICRON
Pág 131



SERIE PRISMA
Pág 132



SERIE SNELLE
Pág 133



SERIE INNOVA
Pág 133



SERIE BAROCCA
Pág 133

■ 4 CARAS CRISTAL

■ 4 CARAS CRISTAL

■ 4 CARAS CRISTAL

BEBIDAS

CHOCOLATE

CARNE

PESCADO



SERIE MIDI
Pág 140



SNELLE 600R
Pág 140



PANORAMA
Pág 143



SNELLE 350 RCH
Pág 144



MEAT 1150M
Pág 145



EXPONORM 650P
Pág 146

■ 6 CARAS CRISTAL

■ PANORAMA

■ SNELLE-MIDI

■ MEAT

■ EXPONORM

ESPECIAL VINOS

VINO



FS3 MUEBLE
Pág 147



EXPO W 36
Pág 148



BWFS 9V
Pág 149



VKG571
Pág 151



TFW 360-2
Pág 152



W155
Pág 154



JC 110 GDD
Pág 155



ENOPRESTIGE
Pág 158

■ ABATIDOR

■ EXPOSITOR

■ SOBREMESA

■ ESTÁTICOS

■ ESTÁTICO GRAN CAPACIDAD

■ VENTILADOS

■ VENTILADO DOBLE TEMPERATURA

■ MADERA

ARMARIOS EXPOSITORES

ARMARIOS EXPOSITORES SOBREMOSTRADORES CONSERVACIÓN-CONGELACIÓN

BFS-VCF-VCV



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
SIN DISPLAY SUPERIOR		
OITC0035	BFS 9	-----
CON DISPLAY SUPERIOR		
OITC0040	BFS 6 CP	-----
OITC0045	BFS 8 CP	-----
OITC0048	BFS 10 CP	-----
CONGELACIÓN		
CON DISPLAY SUPERIOR		
OCFN0055	VCV 4 LT	-----
OIHK0025	VCF 85 G	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9006	ESTANTE BFS9 (410x353 mm)	-----
OITC9008	ESTANTE BFS8	-----

DOTACIONES

	BFS 9	BFS 6 CP	BFS 8 CP	BFS 10 CP	VCV 4 LT	VCF 85 G
Estantes	3	2	2	3	-	2
Cerradura	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	-
Cestas	-	-	-	-	3	-



Estantes metálicos plastificados, regulables en altura (excepto BFS 6 CP).

Iluminación interna horizontal y superior para realzar la visibilidad de los productos expuestos.
VCF 85G: Display superior iluminado.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, usando las mismas bisagras para el modelo BFS 9.

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



BFS 9



BFS 10 CP



BFS 6 CP



VCF 85 G



VCV 4 LT

DATOS TÉCNICOS

		BFS 9	BFS 6 CP	BFS 8 CP	BFS 10 CP	VCV 4 LT	VCF 85 G
Volumen	l	113	60	84	100	76	84
Gama de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	-15/-23	-22/-10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	230	160	160	220	176	200
Compresor	CV	1/8	1/6	1/6	1/6	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (exterior)	mm	500	455	460	655	560	502
Fondo (exterior)	mm	550	440	480	390	640	522
Alto (exterior con patas)	mm	850	720	840	930	580	955
Peso neto/bruto	kg	35/38	32/34	39/44	47/50	45/51	42/45

- Sistema de refrigeración estática que incorpora una turbina de ventilación que asegura una perfecta distribución del aire frío.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta en los modelos BFS.
- Triple cristal antiempañamiento y con resistencias eléctricas para evitar condensaciones en la puerta en el modelo VCV 4 LT.
- Puertas batientes en todos los modelos salvo el modelo BFS 10 CP que tiene puertas correderas.

ARMARIOS EXPOSITORES CONTRAMOSTRADORES CONSERVACIÓN

BA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
PUERTAS PIVOTANTES		
OITC0700	BA 10H (1 puerta)	-----
OITC0701	BA 20H (2 puertas)	-----
OITC0702	BA 30H (3 puertas)	-----
PUERTAS CORREDERAS		
OITC0710	BA 20S (2 puertas)	-----
OITC0711	BA 30S (2 puertas)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9040K	ESTANTE CON SOPORTES BA 10H	-----
OITC9041K	ESTANTE CON SOPORTES BA 20H/S	-----

DOTACIONES

	BA10H	BA20H/BA20S	BA30H/BA30S
Estantes	2	4	6
Cerradura	1	1	1
Luz interior	1	1	1

Armario con estructura y marco de la puerta negro.

Puertas pivotantes.

Puertas correderas.

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



BA 30H



BA 20S



BA 10S



BA 20H

DATOS TÉCNICOS

		BA 10H	BA 20H/S	BA 30H/S
Volumen	l	124	196	380
Gama temperatura	°C	+2/+9	+2/+9	+2/+9
Capacidad botellas 330 ml	nº	133	218	429
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	210	230	260
Consumo eléctrico	kWh/24h	3,1	3,1	4,1
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	600	900	1355
Fondo	mm	520	520	520
Alto	mm	900	900	900
Peso neto/bruto	kg	47/49	65,4/67,4	91,6/94,6

- Modelos con una, dos o tres puertas. Los armarios BA 20 y BA 30 están disponibles con puertas pivotantes o correderas.
- Muebles diseñados para la conservación y la exposición de productos como botellas, latas de bebidas...
- Luz interna para resaltar la exposición de los productos.
- Estantes regulables en altura, cerradura y luz de serie.
- Dimensiones estantes 330 x 395 mm.

ARMARIOS EXPOSITORES CONTRAMOSTRADOR CONSERVACIÓN-CONGELACIÓN

DGP/DGN 140



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIML1010	DGP 140	-----
OIML1011	DGPX 140	-----
CONGELACIÓN		
OIML1012	DGN 140	-----
OIML1013	DGNX 140	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIML9010	KIT RUEDAS PIVOTANTES	-----
OIML9015	ESTANTE ADICIONAL DGP (514 x 415)	-----
OIML9013	ESTANTE ADICIONAL DGN (476 x 425)	-----
OIML9012K	SOPORTES ESTANTE DGP/DGN (4)	-----

DOTACIONES

	DGP/DGPX 140	DGN/DGNX 140
Estantes	2+1 Cuba	2+1 Cuba
Cerradura	Si	Si
Luz interior	Si	Si

DATOS TÉCNICOS

		DGP 140	DGPX 140	DGN 140	DGNX 140
Volumen	l	156	156	130	130
Gama temperatura	°C	+3/+12	+3/+12	-15/-25	-15/-25
Capacidad botellas	nº	120	120	120	120
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	170	170	250	250
Clase climática	tipo	4	4	4	4
Compresor	CV	1/6	1/6	1/5	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	ST
Ancho	mm	604	604	604	604
Fondo	mm	615	615	615	615
Alto	mm	840	840	840	840
Peso neto/bruto	kg	46/55,5	46/55,5	52/61,5	52/61,5

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



DGP 140



DGNX 140

- Interior en chapa galvanizada.
- Armarios de media altura bajomostros con 4 pies ajustables e iluminación interior fluorescente con interruptor.
- Modelos DGP y DGN: mueble de chapa prebarnizada con tratamiento anti-corrosión interno y externo.
- Modelos DGPX y DGNX: acabados interiores y exteriores en acero inox AISI 430.
- Regulación mecánica con sistema automático de descongelación.
- DGP: cristal aislante de 16 mm.
- DGPX: cristal aislante de 26 mm.

Mueble en chapa blanca prebarnizada con tratamiento anti-corrosión (DGP & DGN)

Muebles en acero inox AISI 430 (DGPX & DGNX)

Iluminación superior con fluorescente.

Cristal aislante de 26 mm en los modelos DGNX

ARMARIOS EXPOSITORES

VERTICALES

+4°C +10°C

BFS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OITC0020	BFS 22 (media altura) _____	
OITC0005	BFS 38/1 p _____	
OITC0010	BFS 38/2 p _____	
OITC0015	BFS 38 cp (con display iluminado) _____	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9030	ESTANTE BFS 38 y BFS 22 (495x380) _____	

DOTACIONES

	BFS 38/1P	BFS 38/2P	BFS 38CP	BFS 22
Estantes	5	4 (pie)	5	3
Cerradura	Sí	Sí	Sí	Sí

Estantes metálicos
plastificados
regulables en
altura cada 4 cm.

Iluminación
interna para
realzar la
visibilidad de
los productos
expuestos.

Posibilidad de
cambiar el sen-
tido de apertu-
ra de las puer-
tas, usando
las mismas
bisagras.



BFS 38/1p



BFS 38/2p

DATOS TÉCNICOS

		BFS 22	BFS 38/1P	BFS 38 CP	BFS 38/2P
Volumen	l	215	372	372	372
Gama temperatura	°C	+1/+10	+2/+12	+2/+12	+2/+12
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Nº latas 33 cl	Uds	196	301	357	301
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	220	294	371	300
Compresor	CV	1/5	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	600	595	600	595
Fondo	mm	595	595	595	595
Alto	mm	1315	1840	1980	1840
Peso neto/bruto	kg	65/74	86/94	89/97	86/94

- Sistema de refrigeración estática que incorpora una turbina de ventilación para una perfecta distribución del aire frío.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Incluyen panel de mandos compuesto de un interruptor para la luz interna, un termómetro analógico y un piloto de control con indicador de alimentación eléctrica.
- Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.

ARMARIOS EXPOSITORES VERTICALES

+4°C +10°C

FKG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIVF0100	FKG 371	-----
OIVF0110	FKG 370/2P	-----
OIVF0115	FKG 410 (display)	-----

Nota: Para altura máxima de 750 m.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIVF9000	ESTANTE INCLINADO FKG (51x39,5 cm)	-----
OIVF9010	ESTANTE FKG (51x39,5 cm)	-----
OIVF9015	ESTANTE SUELO FKG (50,5x25 cm)	-----

DOTACIONES

	FKG 371	FKG 370/2P	FKG 410
Estantes	7	6	5
Cerradura	Si	Si	Si

DATOS TÉCNICOS

		FKG 371	FKG 370	FKG 410
Volumen	l	365	365	381
Gama temperatura	°C	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	300	300	300
Compresor	CV	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	595	595	595
Fondo	mm	595	595	595
Alto	mm	1850	1850	2000
Peso neto/bruto	kg	75/85	75/85	88/92

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL

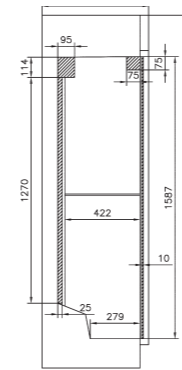


FKG 410 (display)

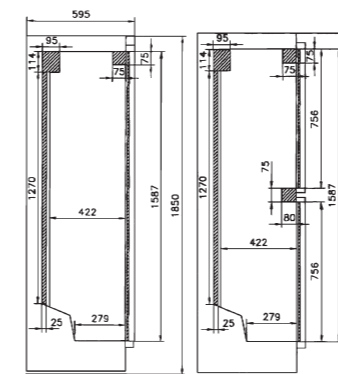


FKG 371

FKG 370/2P



FKG 410



FKG 370

FKG 371

- Iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos en exposición.
- Equipado con ventilador de turbina, que acoplado al condensador aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento asegurando una perfecta distribución del frío.
- Gran capacidad expositiva gracias a la amplia superficie acristalada de las puertas. Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.



Estantes metálicos plastificados regulables en altura.

Refrigeración estática con turbina de ventilación.

Puertas con apertura reversible.

ARMARIOS EXPOSITORES

VERTICALES

+4°C +10°C

VCH



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIHK0040	VCH 8 G
OIHK0045	VCH 10 G

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIHK9001	CERRADURA VCH 8 G/VCH 10 G
OIHK9002	ESTANTE ADICIONAL VCH 8 G
OIHK9003	ESTANTE ADICIONAL VCH 10 G

DOTACIONES

	VCH 8 G	VCH 10 G
Estantes	5	5

Display superior iluminado.

Estantes metálicos plastificados regulables en altura.

DATOS TÉCNICOS

		VCH 8 G	VCH 10 G
Volumen	l	760	1050
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	420	700
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	865	1195
Fondo	mm	740	740
Alto	mm	2062	2062
Peso neto/bruto	kg	130/134	175/179

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



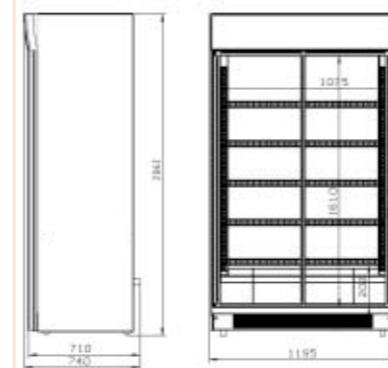
VCH 8 G



VCH 10 G



VCH 8 G



VCH 10 G

- Armarios expositores con una gran capacidad de exposición especial para la conservación y la exposición de bebidas.
- Dispone de puertas correderas con cierre automático, y de un display iluminado situado en la parte superior.
- Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.
- Posibilidad de añadir cerradura (con un kit) y cestas según sus necesidades. Posibilidad de personalización.

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES - CON DISPLAY POSITIVOS - NEGATIVOS - MIXTOS

TORNADO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIIS0450	TORNADO S 40 TN	-----
OIIS0470	TORNADO V 40 TN	-----
OIIS0404	TORNADO V 50 TN	-----
OIIS0406	TORNADO V 100 TN-TN	-----
CONGELACIÓN		
OIIS0350	TORNADO S 40 BT	-----
OIIS0405	TORNADO V 50 BT	-----
OIIS0408	TORNADO V 100 BT-BT	-----
MIXTOS		
OIIS0407	TORNADO V 100 TN-BT	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIS9180	ESTANTE C/SOPORTE 40	-----
OIIS9100	ESTANTE C/SOPORTE 50/100	-----

DOTACIONES

	S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT-BT	V 100 TN-BT
Nº estantes con soportes	5	5	5	5+5	6	5	5+5	5+5

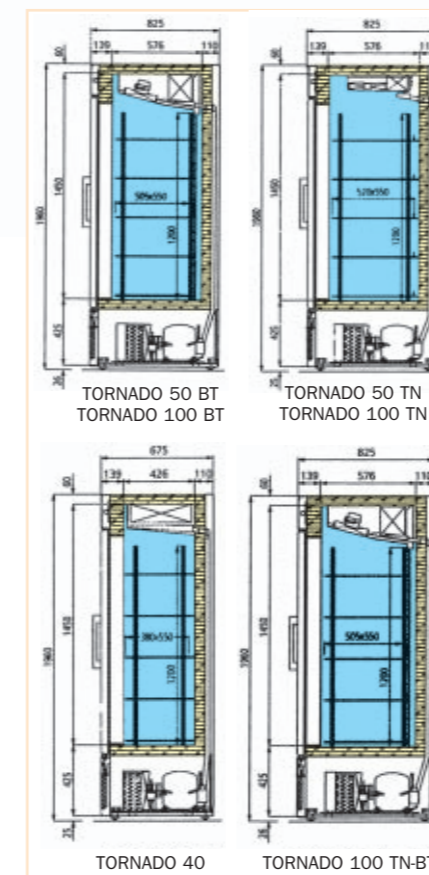
Modelos TN
Estantes de rejilla metálica regulables en altura.

Modelos BT
Estantes de rejilla metálica fijos.

4 ruedas y 2 pies estabilizadores.

Display luminoso personalizable.

Termómetro indicador de la temperatura interior.



- Armarios expositores de gran capacidad y con una amplia superficie acristalada favoreciendo enormemente la visibilidad del producto.
- Puertas con amplia superficie acristalada de alto aislamiento y resistencias antivaho que eliminan rápidamente la condensación producida por aperturas de puerta.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir mantener la temperatura estable en condiciones de servicio intensivo.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.
- Doble tubo fluorescente que proporciona una iluminación uniforme a lo largo de toda el área de exposición.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas bajo pedido al fabricante (consultar plazo de entrega).
- Los modelos V 100 son de doble cuerpo con regulación de temperatura independiente.
- Estantes regulables en altura para el modelo conservación y fijos para el modelo congelación.
- Ruedas unidireccionales de serie.

DATOS TÉCNICOS

	S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT-BT	V 100 TN-BT
Volumen	411	411	530	1060	360	350	1060	1060
Gama temperatura	+2/+5	+2/+5	+2/+5	+2/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	+2/+5/-20-25
Espesor aislamiento	60	60	60	60	60	60	60	60
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	430	430	497	900	595	900	1800
Compresor	CV	5/8	1	1	1+1	5/8	1	1+1
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	AF	AF	ST	AF	AF	AF
Ancho	mm	670	670	670	1340	670	670	1340
Fondo	mm	678	678	825	825	675	825	825
Alto con display	mm	1960	1960	1960	1960	1960	1960	1960
Peso neto/bruto	kg	125/137	125/137	142/160	284/320	125/137	142/160	284/320

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES - CON DISPLAY POSITIVOS - NEGATIVOS

EIS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIIR0166	EIS 42 TN NEW
OIIR0170	EIS 104 TN (puertas correderas)
OIIR0172	EIS 204 TN (puertas correderas)
CONGELACIÓN		
OIIR0161	EIS 40 BT NEW

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIR9208	ESTANTE C/SOPORTE EIS 42
OIIR9203	ESTANTE C/SOPORTE EIS 104/204

DOTACIONES

	EIS 42	EIS 104	EIS 40	EIS 204
Nº estantes c/sopORTE	4	10	-	15
Nº estantes fijos	-	-	6	-

DATOS TÉCNICOS

		EIS 42 TN	EIS 104 TN	EIS 40 BT	EIS 204 TN
Volumen	l	397	1040	397	2040
Gama temperatura	°C	0/+3	0/+3	-25	0/+3
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	500	800	700	1680
Compresor	CV	3/8	5/8	5/8	-
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	AF
Ancho	mm	670	1110	670	1970
Fondo	mm	610	820	610	820
Alto	mm	1957	2000	1957	2000
Peso neto/bruto	kg	118/126	205/225	117/125	331/390

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



EIS 104

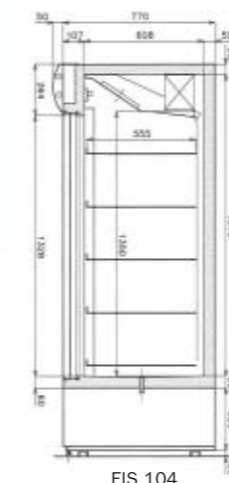
NOVEDAD '09



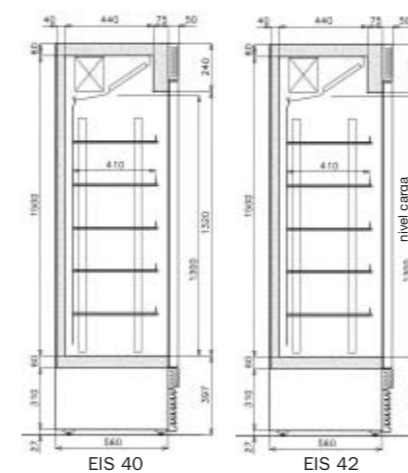
EIS 204



EIS 40



EIS 104



EIS 40

EIS 42

- Armarios expositores de gran capacidad diseñados para la exposición de diferentes tipos de productos.
- Puertas equipadas con dispositivo de cierre automático para minimizar las pérdidas de frío por aperturas de servicio.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir una temperatura constante en condiciones de servicio intenso.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas en el modelo EIS 42 TN.

Display luminoso superior con posibilidad de personalización.

Estantes en acero plastificado blanco.

Control de temperatura mediante termostato regulable.

Iluminación interior mediante fluorescentes verticales interiores.

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES-CON DISPLAY POSITIVOS-NEGATIVOS

MISTRAL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIIS0608	MISTRAL V 40 TN	-----
OIIS0610	MISTRAL V 50 TN	-----
CONGELACIÓN		
OIIS0620	MISTRAL S 40 BT	-----
OIIS0615	MISTRAL V 50 BT	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIIS9180	ESTANTE CON SOPORTE 40	-----
OIIS9100	ESTANTE CON SOPORTE 50	-----

DOTACIONES

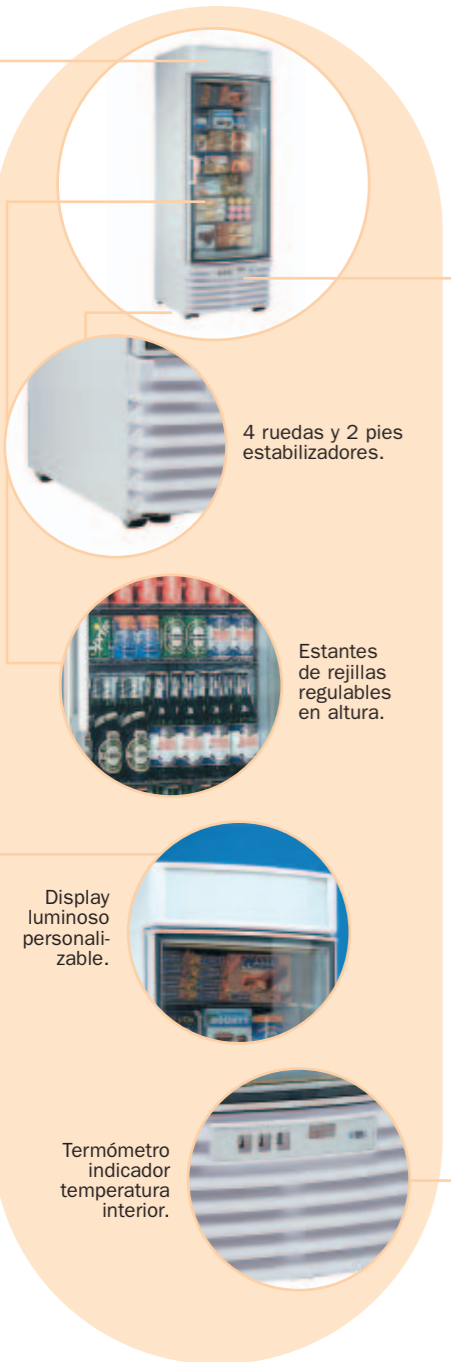
	V 40 TN	V 50 TN	S 40 BT	V 50 BT
Nº estantes con soportes	5	5	5	5

DATOS TÉCNICOS

		V 40 TN	V 50 TN	S 40 BT	V 50 BT
Volumen	l	411	530	411	530
Gama temperatura	°C	+2/+5	+2/+5	-20/-25	-20/-25
Espesor aislamiento	mm	60	60	60	60
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	560	560	850	900
Compresor	CV	5/8	1	5/8	1
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	CP
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	AF
Ancho	mm	670	670	670	670
Fondo	mm	720	885	735	885
Alto	mm	1960	1960	1960	1960
Peso neto/bruto	kg	154/162	172/180	142/162	172/180

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

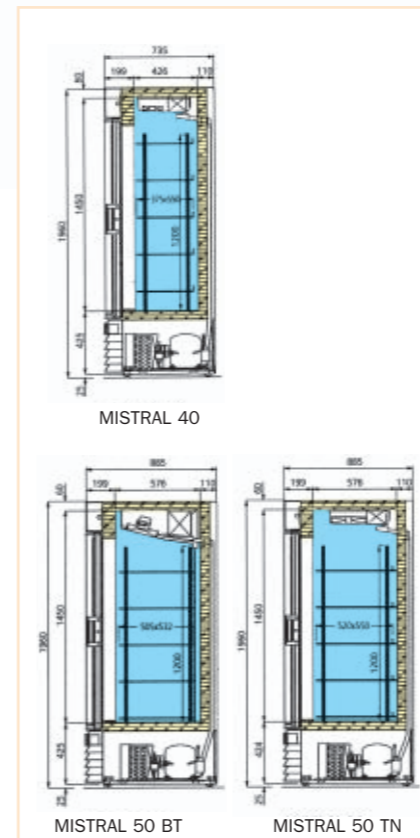
ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



MISTRAL V 50 TN



MISTRAL S 40 BT



- Armarios expositores de gran capacidad y con una amplia superficie acristalada favoreciendo enormemente la visibilidad del producto.
- Puertas con amplia superficie acristalada de alto aislamiento y resistencias antivaho que eliminan rápidamente la condensación producida por aperturas de puerta.
- Puertas de cristal curvo que proporcionan al armario un diseño atractivo y moderno.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir mantener la temperatura estable en condiciones de servicio intensivo.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.
- Doble tubo fluorescente que proporciona una uniforme iluminación a lo largo de toda el área de exposición.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas bajo pedido al fabricante (consultar plazo de entrega).
- Estantes regulables en altura para el modelo conservación y fijos para el modelo congelación.
- Ruedas unidireccionales de serie.

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES-SIN DISPLAY POSITIVOS-NEGATIVOS-MIXTOS

FS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIEF0020	FS 400 TN	-----
OIEF0040	FS 600 TN	-----
OIEF0060	FS 800 TN	-----
OIEF0070	FS 1200 TN	-----
CONGELACIÓN		
OIEF0030	FS 400 BT	-----
OIEF0050	FS 600 BT	-----
OIEF0065	FS 800 BT	-----
OIEF0080	FS 1200 BT	-----
MIXTO		
OIEF0090	FS 800 TN/BT	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIEF9111	ESTANTE C/SOPORTE FS 400 TN (54x37,5 cm)	-----
OIEF9105	ESTANTE C/SOPORTE FS 600 TN (59x47,5 cm)	-----
OIEF9112	ESTANTE C/SOPORTE FS 800 TN (59x37,5 cm)	-----
OIEF9117	ESTANTE C/SOPORTE FS 1200 TN (64x47,5 cm)	-----

DOTACIONES

	FS 400	FS 600	FS 800	FS 1200
Estantes rejilla con soporte (regulables en altura)	5	5	10	10
Rejillas metálica cuba	1	1	2	2

	FS 400 BT	FS 600 BT	FS 800 BT	FS 1200 BT
Parrillas con evaporador	6	6	12	12
Rejillas metálica cuba	1	1	2	2

FS 800 TN/BT: Sección TN 5 estantes rejilla con soporte.
Sección BT 6 parrillas fijas con evaporador.



DATOS TÉCNICOS

	400 TN	600 TN	800 TN	1200 TN	400 BT	600 BT	800 BT	1200 BT	800 TN/BT
Volumen	395	525	870	1185	395	525	870	1149	400+400
Gama de temperatura	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	-18/-24	-18/-24	-18/-24	-18/-24	+2/-24
Superficie exposición	0,79	0,87	1,59	1,75	0,79	0,87	1,59	1,75	1,58
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN/AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	306	306	545	545	1087	1087	1574	1453
Compresor	CV	1/5	1/5	3/8	3/8	1	1	11/4	11/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	VE	CP	CP	VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	650	700	1320	1420	650	700	1320	1320
Fondo	mm	600	700	600	700	600	700	600	600
Alto	mm	1935	1955	1935	1955	1935	1955	1935	1935
Peso neto/bruto	kg	113/139	126/155	194/227	204/240	118/144	138/167	211/244	219/255

ARMARIOS EXPOSITORES 1 CARA CRISTAL



FS 400 TN



FS 800 TN

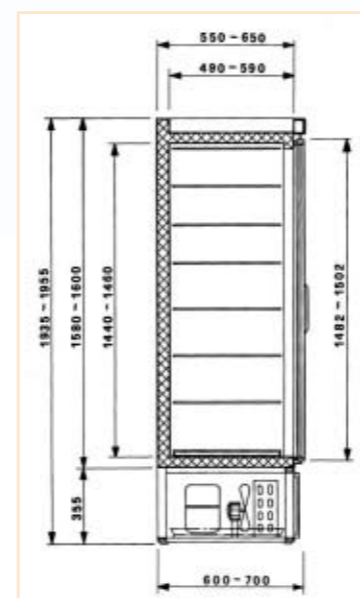


FS 600 TN



FS 1200 TN

- Serie especial de armarios de doble cuerpo, que gracias a sus dimensiones exteriores compactas, permiten exponer gran cantidad de producto con un mínimo espacio ocupado.
- Los marcos de las puertas han sido reducidos a las mínimas dimensiones, aumentando de esta forma la superficie acristalada, y favoreciendo la máxima visibilidad del producto.
- Existe la posibilidad de desconectar las resistencias antivaho de la puerta mediante un interruptor. Cuando las condiciones externas (temperatura y humedad) lo permiten la desconexión de las resistencias reduce sensiblemente el consumo eléctrico.
- Los modelos FS 800 y FS 1200 de conservación y congelación disponen de un pequeño ventilador para favorecer la distribución uniforme del frío. Esta particularidad no implica un mayor grado de humedad interna conservando su carácter de refrigeración estática.
- El modelo mixto es de doble cuerpo para una regulación independiente de la temperatura y trabaja al mismo tiempo a temperatura positiva y negativa.
- Los estantes de los modelos BT son parrillas que incluyen el evaporador. No son regulables en altura y no se pueden añadir más estantes.
- Para el modelo mixto, la sección TN lleva en dotación 5 estantes rejilla con soporte regulables en altura, la sección BT lleva en dotación 6 parrillas fijas con evaporador.



(Mod. 400/800 - Mod. 600/1200) TN-BT

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES-SIN DISPLAY POSITIVOS-NEGATIVOS ESPECIAL PASTELERÍA

FV



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OIEF0100	FV 500 TN	-----
OIEF0150	FV 1000 TN	-----
CONGELACIÓN		
OIEF0120	FV 500 BT	-----
OIEF0170	FV 1000 BT-1 (2x220)	-----
OIEF0180	FV 1000 BT-2 (3x380)	-----
ESPECIAL PASTELERÍA		
OIEF0110	FV 500 MT	-----
OIEF0160	FV 1000 MT	-----

Nota: Posibilidad de suministrar todos los modelos en acero inoxidable AISI 304 18/10 tanto interior como exteriormente. Consultar precio y plazo de entrega.
Posibilidad de suministrar todos los modelos sin grupo. Consultar precio y plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIEF9055	ESTANTE C/SOPORTE FV 500 (54,5x51,5 cm)	-----
OIEF9080	ESTANTES C/SOPORTE FV 1000 (58,5x52 cm)	-----

DOTACIONES

	FV 500 TN	FV 1000 TN	FV 500 BT	FV 1000 BT	FV 500 MT	FV 1000MT
Estantes con soporte	5	10	5	10	5	5+5

Evaporador de aire forzado que permite una distribución rápida y uniforme del aire.

Tope de carga posterior.

Estantes regulables en altura. Posibilidad de añadir más estantes.

Cuadro de mando electrónico con termómetro y termostato.

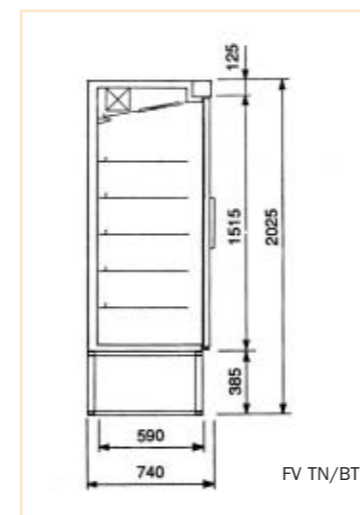


FV 500 BT



FV 1000 TN

- Armarios expositores dotados de una gran capacidad de exposición, así como de una gran visibilidad gracias a su amplia superficie acristalada.
- Los marcos de las puertas han sido reducidos a las mínimas dimensiones, aumentando de esta forma la superficie acristalada, y favoreciendo la máxima visibilidad del producto.
- Los modelos MT están especialmente pensados para las aplicaciones de pastelería ya que su gama de temperatura (+5/-12°C) permite una conservación adecuada para que al poco tiempo después de la venta, la temperatura del producto sea la óptima para su consumo.
- El rendimiento frigorífico está sobredimensionado para garantizar una temperatura constante, incluso en los períodos de servicio intenso.
- Existe la posibilidad de desconectar las resistencias antivaho de la puerta mediante interruptor. Cuando las condiciones externas (temperatura y humedad) permiten la desconexión de las resistencias se reduce sensiblemente el consumo eléctrico.
- Incluyen evaporación automática del agua de condensación.
- El tope de carga posterior que incluyen todos los estantes impide que el producto obstaculice la recirculación del aire interior.
- Los modelos de una puerta incluyen iluminación vertical y los modelos de doble puerta incluyen iluminación superior siempre mediante un fluorescente.



FV TN/BT

DATOS TÉCNICOS

		FV 500 TN	FV 1000 TN	FV 500 BT	FV 1000 BT-1	FV 1000 BT-2	FV 500 MT	FV 1000 MT
Volumen	l	450	980	450	980	980	450	980
Gama temperatura	°C	+2/+10	+2/+10	-18/-24	-15/-22	-18/-24	+5/-12	+5/-12
Superficie exposición	m²	0,82	1,64	0,82	1,64	1,64	0,82	1,64
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	440	545	1167	1760	1230	1087	1874
Compresor	CV	1/4	3/8	1	11/4	11/4	1/2	3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	650	1330	650	1330	1330	650	1330
Fondo	mm	740	740	740	740	740	740	740
Alto	mm	2025	2025	2025	2025	2025	2025	2025
Peso neto/bruto	kg	130/160	150/180	130/160	240/280	275/315	150/180	232/272

ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES-SIN DISPLAY POSITIVOS-NEGATIVOS ESPECIAL PASTELERÍA

VMS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONGELACIÓN		
OIEF0135	VMS 600 BT (grupo incorporado)	-----
OIEF0195	VMS 1300 BT (3x380) (grupo incorporado)	-----
OIEF0200	VMS 1300 BT (3x220/380) (grupo incorporado)	-----
OIEF0290	VMS 1300 GE (BT) (sin grupo)*	-----
OIEF0295	VMS 1800 GE (BT) (sin grupo)*	-----
ESPECIAL PASTELERÍA		
OIEF0130	VMS 600 MT	-----
☑ OIEF0210	VMS 1300 MT	-----

Nota: Grupo compresor remoto no incluido en el precio para modelos sin grupo. Los modelos 1300 y 1800 GE (BT) pueden hacerse en TN (conservación), consultar datos técnicos, precio y plazo de entrega.

☑ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIEF9120	ESTANTE C/SOP. (VMS 1300-1800) (61,5x63,5 cm)	---
OIEF9106	ESTANTE C/SOP. (VMS 600) (59,5x61,5 cm)	-----

DOTACIONES

	VMS 1300 TN/BT	VMS 1800 TN/BT	VMS 600 BT	VMS 600 MT	VMS 1300 MT
Estantes rejilla con soporte	10	15	5	5	5+5



Evaporador de aire forzado que permite una distribución rápida y uniforme del aire.

Tope de carga posterior.

Estantes regulables en altura. Posibilidad de añadir más estantes.

Cuadro de mando electrónico con termostato y termómetro.



VMS 600 MT



VMS 1300 BT

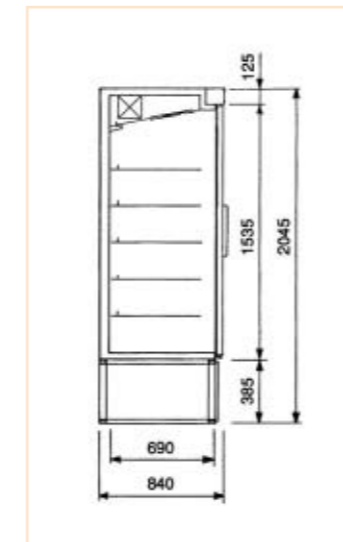


VMS 1800 GE

DATOS TÉCNICOS

		VMS 1300 GE BT	VMS 1800 GE BT	VMS 600 BT	VMS 1300 BT (3x380)	VMS 1300 BT (3x220/380)	VMS 600 MT	VMS 1300 MT
Nº puertas	nº	2	3	1	2	2	-	-
Volumen	l	1230	1800	520	1230	1230	520	1230
Gama temperatura	°C	-18/-22	-18/-22	-18/-24	-16/-24	-18/-26	+5/-12	+5/-12
Niveles de exposición	nº	12	18	1,64	0,90	1,81	0,90	1,81
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	380/3	220-380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1570	2365	1430	1320	1874	1087	1874
Potencia frigorífica BT*/TN**	W	1475/845	2628/1070	-	1475	2628	-	-
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	VE	VE	CP	VE	VE	CP	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1430	2133	700	1430	1430	700	1430
Fondo	mm	840	840	840	840	840	840	840
Alto	mm	2045	2045	2045	2045	2045	2045	204
Peso neto/bruto	kg	222/257	318/363	150/180	277/317	286/326	150/180	248/288

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -30°C (+45°C/60%HR).
 **Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+45°C/60%HR).



VMS

- Armarios expositores dotados de una gran capacidad de exposición, así como una gran visibilidad gracias a su amplia superficie acristalada.
- El tope de carga posterior que incluyen todos los estantes impide que el producto obstaculice la recirculación del aire interno.
- Los modelo MT están especialmente pensados para las aplicaciones de pastelería ya que su gama de temperatura (+5/-12°C) permite una conservación adecuada para que al poco tiempo después de la venta, la temperatura del producto sea la óptima para su consumo.

ARMARIOS EXPOSITORES ACABADOS BLANCOS ESPECIAL VENTAS PROMOCIONALES



MICRON

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF0600	MICRON I _____	
OITF0605	MICRON II _____	
OITF0610	MICRON III _____	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF9190	DISPLAY SUPERIOR _____	
OITF9180	ESTANTE ADICIONAL _____	

DOTACIONES

	MICRON I	MICRON II	MICRON III
Rejillas (320x350 mm)	2	2	3



ARMARIOS EXPOSITORES 4 CARAS CRISTAL



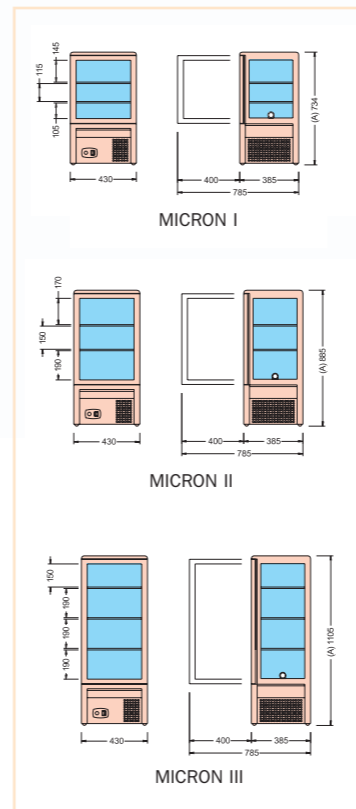
MICRON III



MICRON I



MICRON II



DATOS TÉCNICOS

		MICRON I	MICRON II	MICRON III
Volumen	l	68	93	120
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	261	261	261
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	430x390x740	430x390x890	430x390x1110
Peso neto/bruto	kg	28/38	32/42	41/51

- Armarios especialmente indicados para la exposición de producto promocional y para la exposición de bebidas.
- Armarios con 4 caras de cristal para una visión panorámica del productos expuesto.
- Acabados blancos y rejillas regulables en altura (320x350 mm).
- Refrigeración ventilada y positiva +4/+10°C.

ARMARIOS EXPOSITORES ACABADOS PLATA 1 CUERPO - 4 CARAS DE CRISTAL

PRISMA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OICL0022	PRISMA 400 G TN (ventilado)	-----
OICL0023	PRISMA 400 R TN (ventilado)	-----
OICL0025	PRISMA 800 G TN (ventilado)	-----
OICL0026	PRISMA 800 R-G TN (ventilado)	-----
CONGELACIÓN		
OICL0024	PRISMA 400 BT (estático)	-----
OICL0028	PRISMA 800 BT (estático)	-----
MIXTOS		
OICL0027	PRISMA 800 TN/BT GT-G (ventilado/estático)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OICL9035K	ESTANTE REJILLA PRISMA 400 G	-----
OICL9030K	ESTANTE ROTATIVO PRISMA 400 R	-----
Ref.+ B*	ARMARIOS EN COLOR BRONCE (sin incremento)	

* Para el modelo bronce, incluir sufijo "B" en el código.

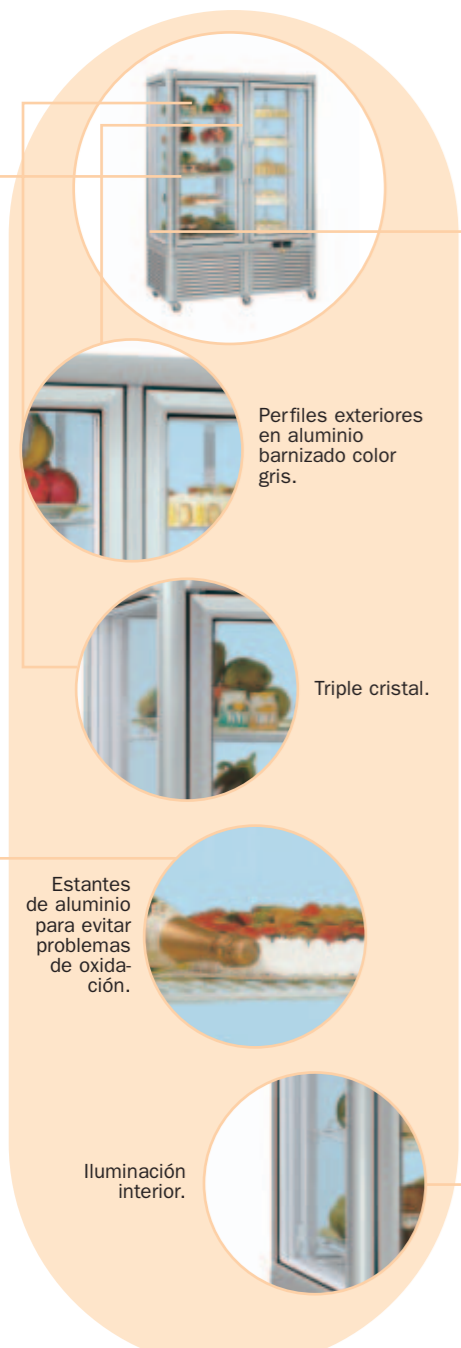
NOTA: Estantes sólo para modelos conservación.

☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	PRISMA 400 G TN	PRISMA 400 RTN	PRISMA 400 BT
Estantes rejilla	5	-	-
Estantes cristal (giratorio)	-	5	-
Estante parrilla	-	-	5

	PRISMA 800 GTN	PRISMA 800 R-GTN	PRISMA 800 BT	PRISMA 800 TN/BT GT-G
Estantes rejilla	10	5	-	5
Estantes cristal (giratorio)	-	5	-	-
Estante parrilla	-	-	10	5



PRISMA 400 G TN
(versión bronce)



PRISMA 400 BT



PRISMA 800 R-GTN

MODELOS CONSERVACIÓN



G= Estante rejilla (regulable)



R= Estante cristal giratorio (regulable)

MODELOS CONGELACIÓN



Estante parrilla (no regulable)

- Armarios expositores verticales con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Acabados exteriores en aluminio de color gris o bronce.
- Los modelos están provistos de triple cristal asegurando la perfecta conservación del producto.
- Compartimento del motor con una altura reducida para tener una mayor superficie de exposición.
- Incluyen en dotación cuadro de control electrónico.
- Iluminación interior mediante fluorescente vertical.

DATOS TÉCNICOS

		PRISMA 400 G TN	PRISMA 400 R TN	PRISMA 400 BT	PRISMA 800 G	PRISMA 800 RG	PRISMA 800 BT	PRISMA 800 TN/BT GT-G
Volumen	l	400	400	400	800	400+400	800	400+400
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	-10/-17	+4/+10	+4/+10	-10/-17	+4/+10 / -10/-17
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	MAN	AUT	AUT	MAN	AUT/MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	580	590	600	850	850	940	580/600
Compresor	CV	480	480	464	600	600	928	480/464
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	AF	AF	ST	AF/ST
Ancho	mm	674	674	674	1279	1279	1279	1279
Fondo	mm	674	674	674	674	674	674	674
Alto	mm	1821	1821	1821	1821	1821	1821	1821
Peso neto/bruto	kg	160/175	168/183	178/193	250/275	260/285	280/305	290/315

ARMARIOS EXPOSITORES

VARIAS CARAS DE CRISTAL BRONCE, MADERA Y PLATA



Vidrio triple para reducir el consumo energético.



Estructura en aluminio barnizado.



Iluminación interna



Ruedas.

VERSIONES

R = Estante de cristal rotativo.

G = Estante rejilla regulable en altura.

Q = Estante de cristal regulable en altura.

GBT = Vitrina de congelación estática, rejillas fijas.

BIS = Vitrina de temperatura -18/+5°C que puede funcionar en positivo o negativo.

- Armarios expositores verticales de **4 y 6 caras de cristal** para una visión panorámica del producto expuesto.
- Amplia gama de capacidades que van **desde los 60 litros hasta los 1400 litros**, disponibles en versión conservación, congelación, bitemperatura y mixtos.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético mínimo.
- Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Equipamiento interno:
 - Estante de cristal rotativo (versión R)
 - Estante de rejilla regulable en altura (versión G)
 - Estante de cristal regulable en altura (versión Q)
 - Rejillas fijas en las vitrinas negativas estáticas (versión GBT).
- En dotación: **Cuadro de control electrónico, e iluminación interior** mediante fluorescentes verticales.
- Opcional:
 - Cambio de sentido de apertura de la puerta.
 - Acabado color plata (excepto serie Barocca).



SERIE INNOVA

- 4 y 6 caras de cristal.
- Desde 500 hasta 1400 litros.
- Versión G/R/Q/GBT/BTV/RBT.
- Conservación, congelación y mixtos.
- Color bronce estandar.



SERIE JUNIOR

- 4 caras de cristal.
- 120 litros.
- Versión G/GBT.
- Conservación y congelación.
- Color bronce estandar.



SERIE SNELLE

- 4 y 6 caras de cristal.
- Desde 350 hasta 750 litros.
- Versión G/R/Q/GBT/BTV/RBT.
- Conservación, congelación y mixtos.
- Color bronce estandar.



SERIE MAXIVISION

- 4 caras de cristal.
- 650 litros.
- Versión G/GBT/BTV Bis.
- Conservación y congelación.
- Color bronce estandar.



SERIE BAROCCA

- 4 caras de cristal.
- 500 litros.
- Versión R/Q.
- Conservación.
- Acabados madera.



SERIE MIDI

- 6 caras de cristal.
- 160 litros.
- Versión R.
- Conservación.
- Color bronce estandar.



SERIE KUBO

- 4 caras de cristal.
- 530 litros.
- Versión G/GBT.
- Mixto
- Color bronce estandar

ARMARIOS EXPOSITORES DE 120 A 350 LITROS



4 CARAS CRISTAL JUNIOR

VOLUMEN INFERIOR A 150 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	------------------------------	------------------

CONSERVACIÓN

OITF0311	JUNIOR 120 G (ventilado)	3 estantes rejilla 	320x445	
----------	------------------------------------	---	---------	--

CONGELACIÓN

OITF0312	JUNIOR 120 GBT (ventilado)	3 estantes rejilla 	300x430	
----------	--------------------------------------	---	---------	--

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9012	ESTANTE REJILLA	JUNIOR 120 G	
OITC9013	KIT 4 RUEDAS	JUNIOR 120 G/G BT	



JUNIOR 120 G




JUNIOR 120 GBT


4 CARAS CRISTAL SNELLE


VOLUMEN 350 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	------------------------------	------------------

CONSERVACIÓN

OITF0160	SNELLE 350 Q (ventilado)	5 estantes cristal (fijos) (inferior de espejo) 	450x450 (no regulables)	
----------	------------------------------------	---	----------------------------	--

OITF0140	SNELLE 350 G (ventilado)	5 estantes rejilla 	450x450 (regulables)	
----------	------------------------------------	---	-------------------------	--

OITF0120	SNELLE 350 R (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo) 	430 Ø (regulables)	
----------	------------------------------------	--	-----------------------	--

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9102K	ESTANTE REJILLA C/SOPORTE	SNELLE 350 G	



SNELLE 350 Q





SNELLE 350 G



SNELLE 350 R

Opciones para todos los modelos

-  Ref + P Acabado en color plata*
-  Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar

DATOS TÉCNICOS

		JUNIOR 120 G	JUNIOR 120 GBT
Volumen	l	120	120
Gama temperatura	°C	+2/+10	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	450	550
Refrigerante	tipo	R134A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	550x450x1125	550x450x1125
Peso neto/bruto	kg	76/86	78/88

DATOS TÉCNICOS

		SNELLE 350 Q	SNELLE 350 G	SNELLE 350 R
Volumen	l	350	350	350
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	600	600	650
Compresor	W	480	480	480
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	595x615x1810	595x615x1810	595x615x1810
Peso neto/bruto	kg	143/169	139/165	146/172

ARMARIOS EXPOSITORES DE 350 A 500 LITROS



4 CARAS CRISTAL SNELLE

VOLUMEN 350 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	------------------------------	------------------

BITEMPERATURA

OITF0182	SNELLE 350 BTV BIS (ventilado)	5 estantes rejilla	450x450 (regulables)	
----------	--	--------------------	-------------------------	--



OITF0181	SNELLE 350 RBT BIS (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	430 Ø (regulables)	
----------	--	---	-----------------------	--



Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9102K	ESTANTE REJILLA C/SOPORTE	SNELLE 350 BTV BIS/G	

CONGELACIÓN

OITF0180	SNELLE 400 GBT (estático)	6 estantes parrilla	500x500 (no regulables)	
----------	-------------------------------------	---------------------	----------------------------	--



Opciones para todos los modelos

- ☺ Ref + P Acabado en color plata*
- ☺ Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

DATOS TÉCNICOS

		SNELLE 350 BTV BIS	SNELLE 350 RBT BIS	SNELLE 400 GBT
Volumen	l	350	350	400
Gama temperatura	°C	+5/-18	+5/-18	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	620	640	700
Compresor	W	645	645	464
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST
Ancho x Fondo x Alto	mm	595x615x1810	595x615x1810	595x615x1815
Peso neto/bruto	kg	145/171	153/179	148/174

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES

4 CARAS CRISTAL INNOVA

VOLUMEN 500 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	------------------------------	------------------

CONSERVACIÓN

OITF0300	INNOVA 500 Q (ventilado)	5 estantes cristal (inferior de espejo)	560x555 mm	
----------	------------------------------------	--	------------	--



OITF0280	INNOVA 500 G (ventilado)	5 estantes rejilla	560x555 (regulables)	
----------	------------------------------------	--------------------	-------------------------	--



OITF0260	INNOVA 500 R (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	535 Ø (regulables)	
----------	------------------------------------	---	-----------------------	--



Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9110K	ESTANTE REJILLA C/SOPORTE (555 x 560 mm)	INNOVA 500 G	

DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 500 Q	INNOVA 500 G	INNOVA 500 R
Volumen	l	500	500	500
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	700	700	800
Compresor	W	480	480	480
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	700x730x1775	700x730x1775	700x730x1775
Peso neto/bruto	kg	179/202	168/191	177/200



SNELLE 350 BTV BIS



SNELLE 350 RBT BIS



SNELLE 400 GBT



INNOVA 500 Q



INNOVA 500 G



INNOVA 500 R

ARMARIOS EXPOSITORES DE 500 LITROS



4 CARAS CRISTAL BAROCCA

VOLUMEN 500 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

OITF0530	BAROCCA 500 RUSTIC Q (ventilado)	5 estantes cristal (inferior de espejo)	570x520	
----------	--	---	---------	--



OITF0510	BAROCCA 500 RUSTIC R (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	560 Ø (regulables)	
----------	--	--	--------------------	--



BAROCCA 500 RUSTIC Q



BAROCCA 500 RUSTIC R

4 CARAS CRISTAL INNOVA

VOLUMEN 500 LITROS (CONT)

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

BITEMPERATURA

OITF0342	INNOVA 500 BTV BIS (ventilado)	5 estantes rejilla	555x495 (regulables)	
----------	--	--------------------	----------------------	--



OITF0341	INNOVA 500 RBT BIS (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	535 Ø (regulables)	
----------	--	--	--------------------	--



INNOVA 500 BTV BIS



INNOVA 500 RBT BIS

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
--------	-------------	--------------	---------------

OITF9115K	ESTANTE CENTRAL C/SOPORTE (555x495 mm)	INNOVA 500 BTV BIS	
-----------	--	--------------------	--

Opciones para todos los modelos

- ☺ Ref + P Acabado en color plata*
- ☺ Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

DATOS TÉCNICOS

		BAROCCA 500 Q	BAROCCA 500 R
Volumen	l	500	500
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	650	800
Compresor	W	480	480
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	820x845x1815	820x845x1815
Peso neto/bruto	kg	182/208	187/213

DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 500 BTV BIS	INNOVA 500 RBT BIS
Volumen	l	500	500
Gama temperatura	°C	+5/-18	+5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	750	760
Compresor	W	556	556
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	700x730x1775	700x730x1775
Peso neto/bruto	kg	181/204	193/216

ARMARIOS EXPOSITORES DE 500 A 650 LITROS



4 CARAS CRISTAL INNOVA - KUBO

VOLUMEN 500 LITROS (CONT)

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES Estantes (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONGELACIÓN

OITF0330	INNOVA 500 GBT (estático)	5 estantes parrilla 	560x560 (no regulables)	
----------	-------------------------------------	--	----------------------------	--

MIXTOS

OLTF0111	KUBO 530 GBT G (Estático)	3 estantes parrilla 3 estantes rejilla  	555x455 (no regulables) 600x400 (regulables)	
----------	-------------------------------------	---	---	--



INNOVA 500 GBT



KUBO 530 GBT G

4 CARAS CRISTAL MAXIVISION

VOLUMEN 650 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES Estantes (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

OITF0171	MAXIVISION 650 G (estático)	5 estantes rejilla 	752x470	
----------	---------------------------------------	---	---------	--

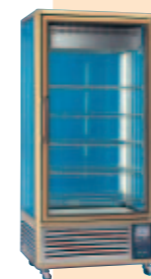
CONGELACIÓN

OITF0172	MAXIVISION 650 GBT (estático)	6 estantes rejilla 	752x470	
----------	---	---	---------	--

Nota: Consultar para el precio y los plazos de entrega del modelo MAXIVISION 650 BTV/Bis

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9010	ESTANTE C/SOPORTE	MAXIVISION 650 G/GBT	





MAXIVISION 650 G



MAXIVISION 650 GBT

Opciones para todos los modelos

-  Ref + P Acabado en color plata*
-  Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 500 GBT	KUBO 500 GBT G
Volumen	l	500	265+265
Gama temperatura	°C	-5/-18	(-5/-18)(+2/+10)
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN/AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	800	800
Compresor	W	464	600
Refrigerante	tipo	R404A	R404A/R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho x Fondo x Alto	mm	700x730x1775	810x600x1990
Peso neto/bruto	kg	171/194	193/216

DATOS TÉCNICOS

		MAXIVISION 650G	MAXIVISION 650 GBT
Volumen	l	650	650
Gama temperatura	°C	+3/+10	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	850	1100
Compresor	W	1/2	1
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho x Fondo x Alto	mm	900x650x1302	900x650x1902
Peso neto	kg	204	223

ARMARIOS EXPOSITORES DE 700 A 750 LITROS



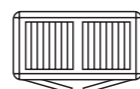
4 CARAS CRISTAL SNELLE

VOLUMEN 700 LITROS

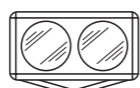
CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

OITF0220	SNELLE 700 G (ventilado)	10 estantes rejilla	470x470 (regulables)	
----------	------------------------------------	---------------------	-------------------------	--



OITF0200	SNELLE 700 R (ventilado)	12 estantes cristal (giratorios) (2 inferiores de espejo)	430 Ø (regulables)	
----------	------------------------------------	--	-----------------------	--



OITF0225	SNELLE 700 RG (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo) + 5 estantes de rejilla	430 Ø 470x470 (regulables)	
----------	-------------------------------------	--	--------------------------------------	--



OITF0215	SNELLE 700 G-G (2 cámaras) (ventilado)	10 estantes rejilla	450x420 (regulables)	
----------	---	---------------------	-------------------------	--



Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9104K	ESTANTE CENTRAL C/SOPORTE	SNELLE 700 G/RG/G-G	

Opciones para todos los modelos

- ☑ Ref + P Acabado en color plata*
- ☑ Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

DATOS TÉCNICOS

		SNELLE 700 G	SNELLE 700 R	SNELLE 700 RG	SNELLE 700 GG
Volumen	l	700	700	700	350+350
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220 /2	220 /2	220 /2	220 /2
Potencia eléctrica	W	850	1050	950	930
Compresor	W	600	600	600	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	1145x615x1810	1145x615x1810	1145x615x1810	1145x615x1810
Peso neto/bruto	kg	211/242	231/262	221/252	231/262

ARMARIOS EXPOSITORES

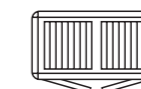
4 CARAS CRISTAL SNELLE

VOLUMEN 750 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONGELACIÓN

OITF0240	SNELLE 750 GBT (2 cámaras) (estático)	12 estantes rejilla	470x470 (no regulables)	
----------	--	---------------------	----------------------------	--



OITF0245	SNELLE 750 GBT-VU (1 cámara) (estático)	12 estantes rejilla	1000x470 (no regulables)	
----------	--	---------------------	-----------------------------	--



BITEMPERATURA

OITF0236	SNELLE 750 BTV BIS (ventilado)	12 estantes parrilla	450x450 (regulables)	
----------	--	----------------------	-------------------------	--



MIXTO

OITF0250	SNELLE 750 GBT R (estático-ventilado)	6 estantes parrilla + 7 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	455x460 430 Ø	
----------	---	--	------------------	--



SNELLE 750 GBT



SNELLE 750 GBT-VU



SNELLE 750 BTV BIS



SNELLE 750 GBT R

DATOS TÉCNICOS

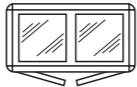
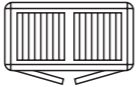

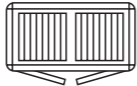
		SNELLE 750 GBT	SNELLE 750 GBT VU	SNELLE 750 BTV BIS	SNELLE 750 GBT R
Volumen	l	375+375	750	750	375-375
Gama temperatura	°C	-5/-18	-5/-18	+5/-18	-5/-18 / +4/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	AUT	MAN/AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1600	1505	1310	885-510
Compresor	W	464/464	928	928	464-480
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A-R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	AF	ST-AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	1145x615x1815	1145x615x1815	1145x615x1815	1145x615x1815
Peso neto/bruto	kg	270/290	270/290	275/306	280/300

ARMARIOS EXPOSITORES DE 1000 LITROS



4 CARAS CRISTAL INNOVA

VOLUMEN 1000 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN				
OITF0370	INNOVA 1000 Q (ventilado)	10 estantes cristal 	560x555	
OITF0360	INNOVA 1000G (ventilado)	10 estantes rejilla 	560x555 (regulables)	
OITF0380	INNOVA 1000 RG (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo) + 5 estantes rejilla 	535 Ø 560x550 (regulables)	
OITF0365	INNOVA 1000 G-G (2 cámaras) (ventilado)	10 estantes rejilla 	495x555 (regulables)	

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9110K	ESTANTE REJILLA C/SOPORTE	INNOVA 1000 G, R-G, G-G	

Opciones para todos los modelos

- Ref + P Acabado en color plata*
- Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

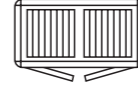

DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 1000 Q	INNOVA 1000 G	INNOVA 1000 RG	INNOVA 1000 G-G
Volumen	l	1000	1000	1000	500+500
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	850	850	950	900
Compresor	W	600	600	600	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	1345x700x1780	1345x700x1780	1345x700x1780	1345x700x1780
Peso neto/bruto	kg	276/312	256/292	266/302	276/312

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

4 CARAS CRISTAL INNOVA

VOLUMEN 1000 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
CONGELACIÓN				
OITF0406	INNOVA 1000 GBT-VU (1 cámara) (estático)	5 estantes rejilla 	1200x560 (no regulables)	
OITF0405	INNOVA 1000 GBT (2 cámaras) (estático)	10 estantes rejilla 	560x560 (no regulables)	



INNOVA 1000 GBT-VU



INNOVA 1000 GBT

DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 1000 GBT-VU	INNOVA 1000 GBT
Volumen	l	1000	500+500
Gama temperatura	°C	-5/-18	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1600	1680
Compresor	W	928	464/464
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho x Fondo x Alto	mm	1345x700x1780	1345x700x1780
Peso neto/bruto	kg	269/305	291/327



INNOVA 1000 Q



INNOVA 1000 G



INNOVA 1000 RG



INNOVA 1000 G-G

ARMARIOS EXPOSITORES DE 1400 LITROS, 160 - 600 LITROS



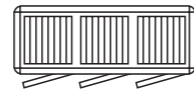
4 CARAS CRISTAL INNOVA

VOLUMEN 1400 LITROS

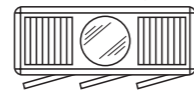
CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

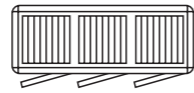
OITF0420	INNOVA 1400 G (ventilado)	15 estantes rejilla	10 laterales: 555x560 5 centrales: 555x650 (regulables)	
----------	-------------------------------------	---------------------	---	--



OITF0410	INNOVA 1400 GRG (ventilado)	5 estantes rejilla + 6 estantes cristal (giratorio) (inferior cristal) + 5 estantes rejilla	555x560 535 Ø 555x560 (regulables)	
----------	---------------------------------------	--	---	--



OITF0425	INNOVA 1400 G-G (2 cámaras) (ventilado)	15 estantes rejilla	10 laterales: 555x560 5 centrales: 555x495 (regulables)	
----------	--	---------------------	---	--



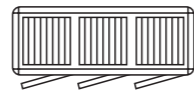
CONSERVACIÓN (CONTINUACION)

Accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCION	PARA MODELOS	PRECIO REF. €
OITF9110K	ESTANTE REJILLA C/SOPORTE	INNOVA 1400 G, GRG, G-G	
OITF9165K	ESTANTE CENTRAL C/SOPORTE (555x650 mm)	INNOVA 1400 G	
OITF9115K	ESTANTE CENTRAL C/SOPORTE (555x650 mm)	INNOVA 1400 G-G	

CONGELACIÓN

OITF0430	INNOVA 1400 GBT (3 cámaras) (estático)	15 estantes rejilla	560x560 (no regulables)	
----------	---	---------------------	----------------------------	--



DATOS TÉCNICOS

		INNOVA 1400 G	INNOVA 1400 GRG	INNOVA 1400 G-G	INNOVA 1400 GBT
Volumen	l	1400	1400	500+1000	460+460+460
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220 /2	220 /2	220 /2	220/2
Potencia eléctrica	W	1200	1250	1200	2200
Compresor	CV	870	870	870	464/464/464
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	ST
Ancho x Fondo x Alto	mm	1345x700x1780	2010x700x1780	2010x700x1780	2010x700x1780
Peso neto/bruto	kg	338/382	359/403	366/410	423/467

6 CARAS CRISTAL MIDI/SNELLE

VOLUMEN 160 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

OITF0185	MIDI 160 R (ventilado)	4 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	460 Ø (regulables)	
----------	----------------------------------	---	-----------------------	--



VOLUMEN 600 LITROS

CÓDIGO	MODELO	EQUIPAMIENTO	DIMENSIONES ESTANTES (mm)	PRECIO REF. €
--------	--------	--------------	---------------------------	---------------

CONSERVACIÓN

OITF0190	SNELLE 600R (ventilado)	6 estantes cristal (giratorios) (inferior de espejo)	560 Ø (regulables)	
----------	-----------------------------------	---	-----------------------	--



SNELLE 1400 G



SNELLE 1400 GRG



SNELLE 1400 G-G



SNELLE 1400 GBT



MIDI 160R



SNELLE 600 R

Opciones para todos los modelos

- ☑ Ref + P Acabado en color plata*
- ☑ Ref + Z Cambio de sentido de apertura de la puerta*

*Opciones especiales sin incremento. Plazo de entrega a consultar.

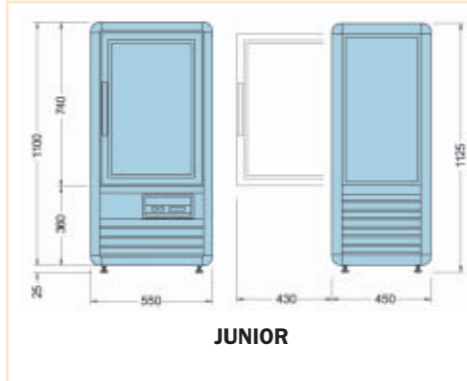
DATOS TÉCNICOS

		MIDI 160 R	SNELLE 600 R
Volumen	l	160	600
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220 /2	220 /2
Potencia eléctrica	W	450	1150
Compresor	W	238	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho x Fondo x Alto	mm	710x615x1270	925x800x1760
Peso neto/bruto	kg	99/117	180/206

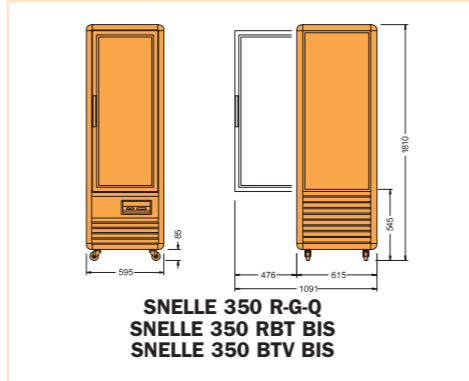


4 CARAS CRISTAL

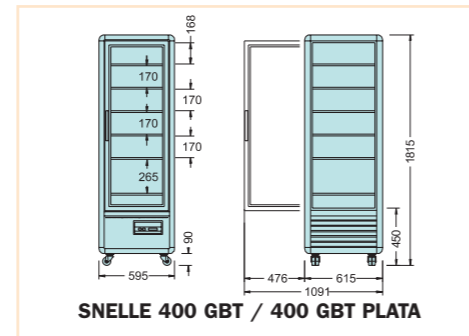
INFERIOR A 150 LITROS



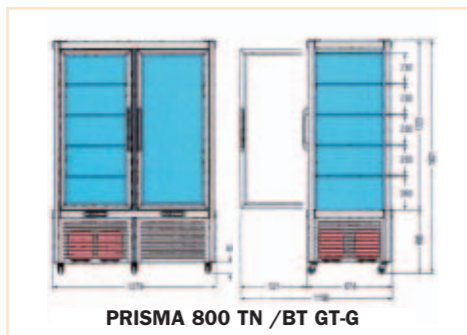
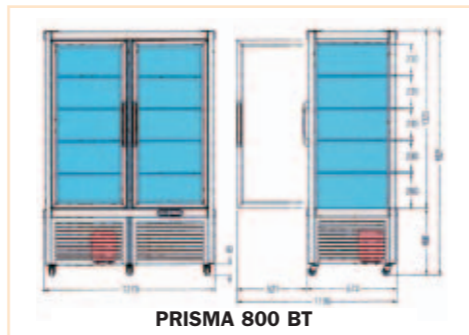
350 LITROS



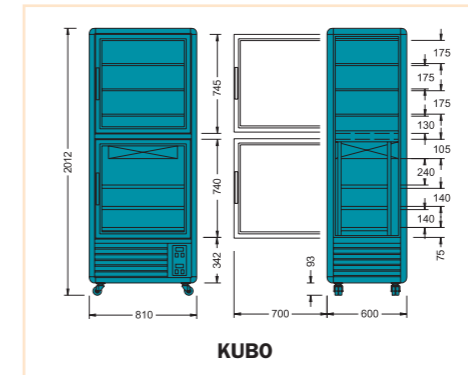
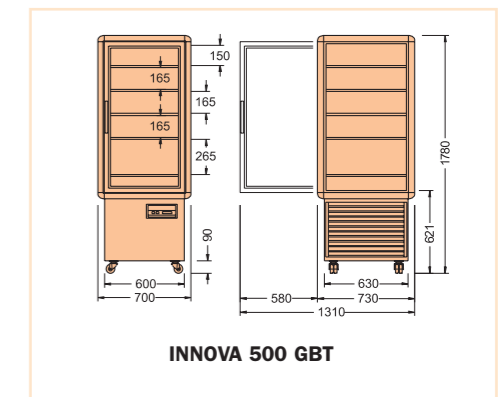
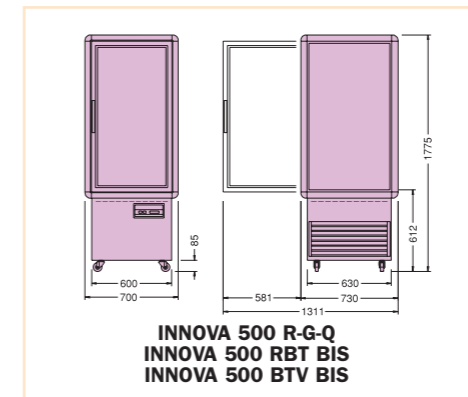
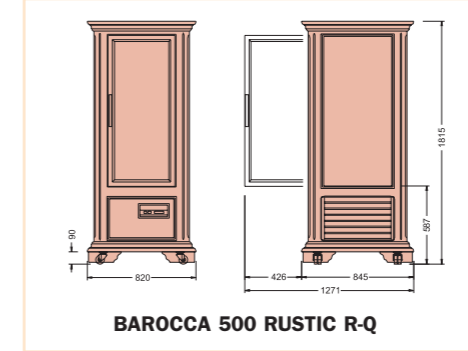
400 LITROS



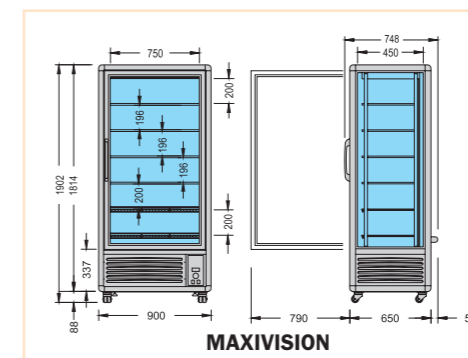
800 LITROS



500 LITROS



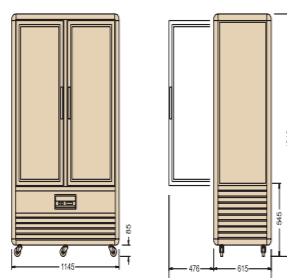
650 LITROS



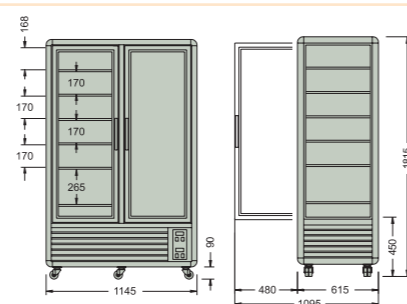


4 CARAS CRISTAL

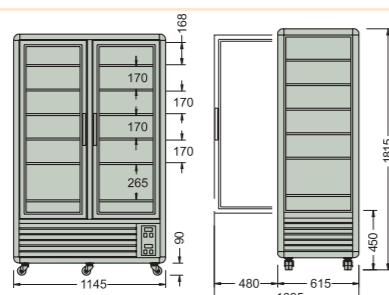
700 LITROS



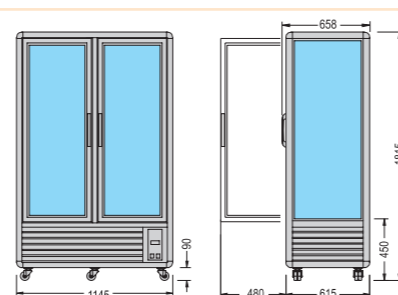
SNELLE 700 R-G-RG



SNELLE 750 GBT-R GBT

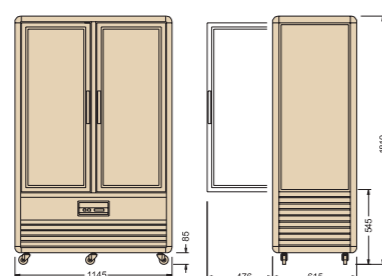


SNELLE 750 GBT-VU

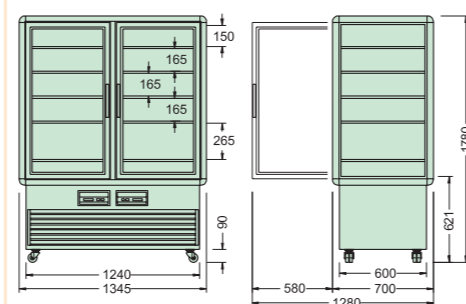


SNELLE 750 BTV BIS

1000 LITROS

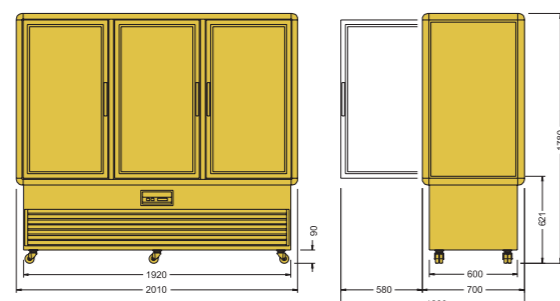


INNOVA 1000 Q-G-RG- G-G



INNOVA 1000 GBT-VU / GBT

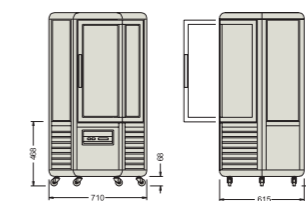
1400 LITROS



INNOVA 1400 G - G-G - GRG

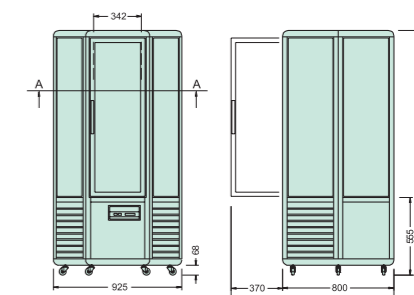
6 CARAS CRISTAL

160 LITROS



MIDI 160 R

600 LITROS



SNELLE 600 R

ARMARIOS EXPOSITORES ACABADOS PLATA ESPECIAL BEBIDAS



PANORAMA

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF0560	PANORAMA 280 G	-----
OITF0562	PANORAMA 560 G	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF9105	ESTANTE PANORAMA 280 (33,7x40,8 cm)	-----
OITF9107	ESTANTE PANORAMA 560G (34x95,5 cm)	-----

DOTACIONES

	PANORAMA 280 G	PANORAMA 560 G
Estantes	5	5

DATOS TÉCNICOS

		PANORAMA 280G	PANORAMA 560G
Volumen	l	280	560
Gama temperatura	°C	+5/+10	+5/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	550	750
Compresor	W	550	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	545	1100
Fondo	mm	530	545
Alto	mm	1800	1800
Peso neto/bruto	kg	123/141	221/250



Estantes regulables en altura.

Cuadro de control electrónico.

Iluminación interior mediante fluorescente para realzar la exposición.

Puertas abatibles (correderas opcional).

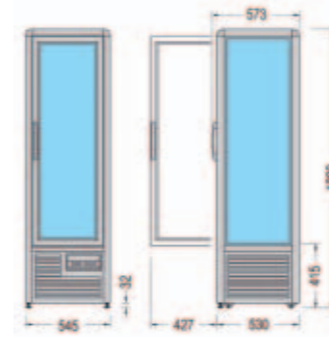
ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL BEBIDAS



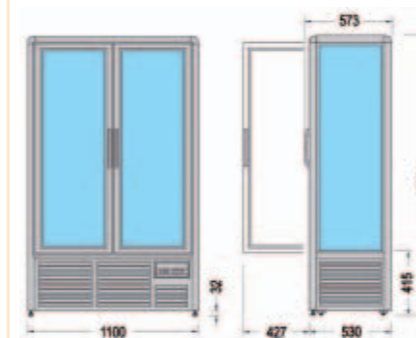
PANORAMA 280G



PANORAMA 560G



PANORAMA 280 G



PANORAMA 560 G

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Acabados con perfiles exteriores en aluminio barnizado.
- Perfecta conservación del producto mediante su exclusivo sistema de distribución del aire.
- La capacidad del modelo 280 G corresponde a 300 latas de 33 cl. y del modelo 560 G asciende a 600 latas de 33 cl.

ARMARIOS EXPOSITORES ACABADOS BRONCE ESPECIAL CHOCOLATE



SNELLE 350 INNOVA 500

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
VOLUMEN 350 LITROS		
OITF0170	SNELLE 350 QCH vidrio fijo	-----
OITF0130	SNELLE 350 RCH vidrio giratorio	-----
VOLUMEN 500 LITROS		
OITF0310	INNOVA 500 QCH vidrio fijo	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
☺ Ref.+ P	ACABADO COLOR PLATA*	
☺ Ref.+ Z	CAMBIO DE SENTIDO DE APERTURA DE LA PUERTA*	

* Opciones sin incremento de precio.
☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	SNELLE 350 Q	SNELLE 350R	SNELLE IN 500 Q
Estantes de cristal fijos			
Mod. Snelle 350 (45x45 cm)	5	-	-
Mod. Innova 500 (56x55,5 cm)	-	-	6
Estantes de cristal giratorio			
Mod. Snelle 350R (Ø 43 cm)	-	6	-

DATOS TÉCNICOS

		SNELLE 350 QCH	SNELLE 350 RCH	INNOVA 500 QCH
Volumen	l	350	350	500
Gama temperatura	°C	+14/+16	+14/+16	+14/+16
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	600	650	700
Compresor	W	480	480	480
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	595	595	700
Fondo	mm	615	615	730
Alto	mm	1810	1810	1775
Peso neto/bruto	kg	143/169	146/172	179/202

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

Modelos Q con estantes de cristal.

Modelo R con estantes de cristal giratorio de Ø 43 cm.

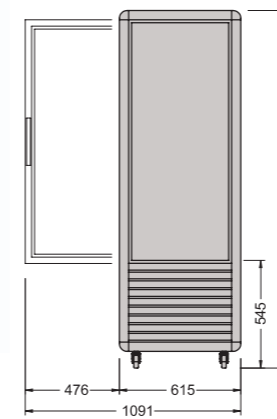
ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL CHOCOLATE



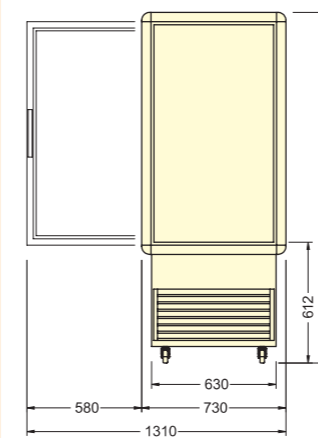
INNOVA 500 QCH



SNELLE 350 RCH



Snelle 350



Innova 500

- Armarios de exposición especialmente diseñados para la conservación del chocolate en las mejores condiciones.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior (2 fluorescentes).
- Los acabados con perfiles exteriores en aluminio barnizado realzan la estética del armario y permite su integración en cualquier tipo de decoración.
- La gama de temperatura entre 14 y 16°C, así como el perfecto control de la humedad en el interior de estos expositores, son dos aspectos que los hace especialmente adecuados para la conservación de un producto tan delicado como es el chocolate.

ARMARIOS EXPOSITORES ACABADOS PLATA ESPECIAL CARNE



MEAT

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF0580	MEAT 550 M (carne)
OITF0585	MEAT 1150 M (carne)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF9165	ESTANTE C/SOPORTE MEAT (55x65 cm)

DOTACIONES

	MEAT 550	MEAT 1150
Nº rejillas	3	6
Nº de ganchos	5	10
Nº de barras	2	2+2

Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.

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

Cuadro de mandos con termostato y termómetro.

Iluminación interior mediante dos fluorescentes verticales.

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL CARNE



MEAT 1150 M

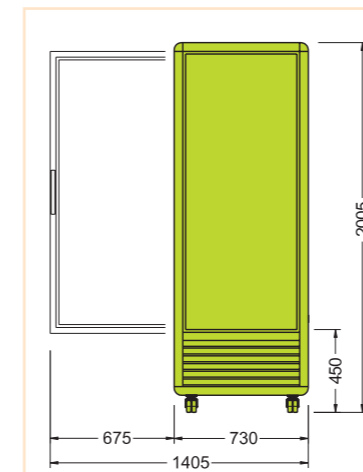


MEAT 550 M

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable, lo que facilita enormemente su integración en cualquier tipo de local, así como su limpieza.
- Perfecta conservación del producto expuesto mediante su sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.
- Existe la posibilidad de suministrar el mueble sin el rótulo superior (consultar precio y plazo de entrega).
- Existe la posibilidad de incorporar una barra de carnicería más (consultar precio y plazo de entrega).
- Existe la posibilidad de fabricar este mueble en versión puertas correderas (consultar precio y plazo de entrega).
- Cada gancho puede soportar unos 40 kilos.
- Posible cambio de sentido de apertura de la puerta a pedir al fabricante.

DATOS TÉCNICOS

		MEAT 550 M	MEAT 1150 M
Volumen	l	550	1150
Gama temperatura	°C	+1/+6	+1/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	700	950
Compresor	W	480	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	795	1542
Fondo	mm	730	730
Alto	mm	2005	2010
Peso neto/bruto	kg	204/230	319/350



ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL PESCADO



EXPONORM

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

OITF0590	EXPONORM 650 P
----------	----------------	-------

Nota: las cubetas especificadas son especiales con rejilla. Consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

☑ OITF9210	CUBETA GASTRONORM 2/1 H=65 mm
------------	-------------------------------	-------

☑ OITF9200	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=65 mm
------------	-------------------------------	-------

☑ OITF9205	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=65 mm
------------	-------------------------------	-------

☑ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Perfilería para colocar las cubetas en 4 niveles de exposición.



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

Cuadro de mandos con:
- termostato
- termómetro.

Iluminación interior mediante dos fluorescentes verticales.

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

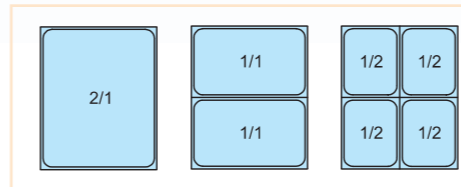
DATOS TÉCNICOS

		EXPONORM 650 P
Volumen	l	650
Gama temperatura	°C	-2/0
Desescarche	AUT/MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	650
Compresor	W	600
Refrigerante	tipo	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	ST
Ancho	mm	855
Fondo	mm	730
Alto	mm	1810
Peso neto/bruto	kg	176/202

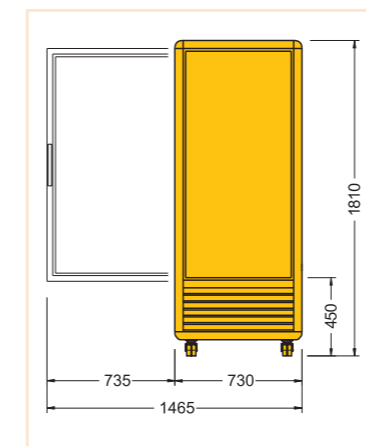
ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL PESCADO



EXPONORM 650 P



Diferentes posibilidades en la distribución de las cubetas.



- Armarios de exposición con una gama de temperaturas comprendida entre -2°C y 0°C especialmente adecuada para la conservación del pescado en las mejores condiciones.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable, lo que facilita enormemente su integración en cualquier tipo de local, así como su limpieza.
- Perfecta conservación del producto expuesto mediante su sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.

ENFRIADORES DE VINOS

FAST CHILLER



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SOBREMESA		
OITA0005	FAST CHILLER TT2 top	-----
OITA0010	FAST CHILLER TT3 top*	-----
DE PIE		
OITA0021	FAST CHILLER FS3 mueble	-----

*El mueble TT3 TOP y FS3 también están disponibles en acabado inox. Consultar precio y plazo de entrega.



Abatidor de sobremesa que permite enfriar 3 botellas a la vez.



TT3 y FS3, disponibles en acabado inox.

En pocos minutos enfria la bebida a la temperatura ideal sin producir ninguna variación en sus propiedades organolépticas.



DATOS TÉCNICOS

		TT2	TT3	FS3
Capacidad botellas	Ud	2	3	3
Potencia eléctrica	W	265	320	320
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Ancho	mm	605	550	550
Fondo	mm	283	503	503
Alto	mm	445	429,5	904,5
Peso	kg	45	45	50

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



FS3 MUEBLE INOX



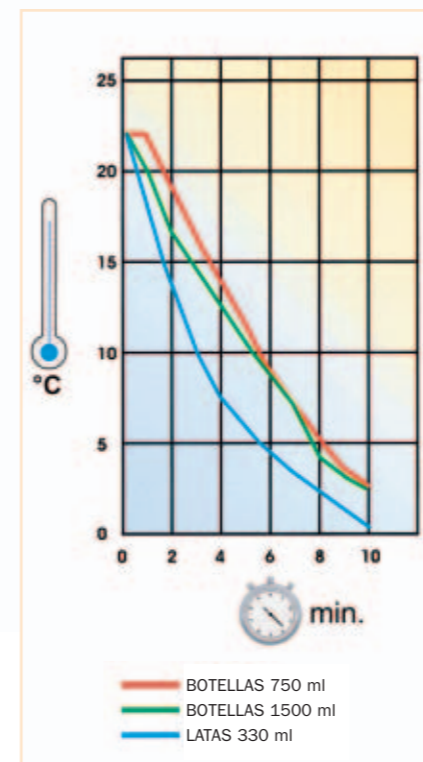
TT2 TOP



FS3 MUEBLE



TT3 TOP INOX



- Nuevos modelos de abatidores de temperatura que consiguen en pocos minutos la temperatura deseada de todo tipo de bebidas, vino, cava, cerveza, agua, etc.
- Permite obtener siempre el enfriamiento adecuado para cualquier tipo de vino exaltando su aroma y su sabor, sin alterar sus características y sus propiedades organolépticas.
- El uso de estos abatidores, es ideal para latas y botellas de plástico.

EXPOSITORES DE VINOS SOBREMOSTRADOR

EXPO W



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIHK0080	EXPO 36	
OIHK0085	EXPO W 36	



Expositor refrigerado estático. Capacidad: 6 botellas de 0,75 l.

Acabados en imitación madera para una buena presentación de las botellas y marca.

Rejilla plastificada frontal.



EXPO W 36



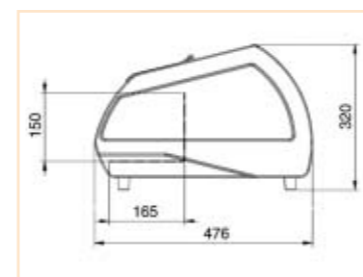
EXPO 36



EXPO 36 PERSONALIZADO

DATOS TÉCNICOS

		EXPO W 36	EXPO 36
Volumen	l	13	13
Gama temperatura	°C	+8/+15	+8
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	190	190
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	606	606
Fondo	mm	476	476
Alto	mm	320	320
Peso neto/bruto	kg	20/22	20/22



- Expositor de vinos refrigerado diseñado para favorecer la venta a impulso.
- Fácil colocación en cualquier sitio por sus medidas contenidas.
- Óptima presentación de las botellas y marcas. Ideal para los restaurantes, bares o tiendas.
- Permite la conservación de las botellas abiertas.
- Acabados imitación madera. El modelo EXPO 36 tiene posibilidades de personalización en las partes laterales y en la parte frontal.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - SOBREMESA

BWFS V - WINE POINT

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC0030	BWFS 9 V	_____
OICL0021	WINE POINT 150	_____

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9011	ESTANTE METÁLICO BWFS 9V (410x353 mm)	_____
OICL9041	ESTANTE METALICO WINE POINT 150	_____

DOTACIONES

	BWFS 9 V	WINE POINT 150
Estantes metálicos	3	4
Cestas metálicas	1	1
Cerradura	Sí	No

Estante metálico regulable en altura.

Interior en blanco y cristal de la puerta tintado.

Puerta reversible usando las mismas bisagras (ambos modelos).

Iluminación interna superior y horizontal.



BWFS 9 V



WINE POINT 150

DATOS TÉCNICOS

		BWFS 9 V	WINE POINT 150
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	18	30
Volumen	l	112	150
Gama temperatura	°C	+2/+10	+6/+15
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	230	90
Compresor	CV	1/10	1/12
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	550	526
Fondo	mm	550	535
Alto	mm	770	840
Peso neto/bruto	kg	33/35	41/45

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- El sistema de refrigeración estática crea una estratificación del frío en el interior del armario permitiendo la conservación de diferentes tipos de vinos a diversas temperaturas.
- Ambos modelos tienen un panel de control analógico con termostato para la regulación de la temperatura.
- Puerta reversible.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - ESTÁTICOS

BWFS V



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC0025	BWFS 38 V	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC9015	ESTANTE MADERA (498 x 380 mm)	

DOTACIONES

	WFS 38 V
Estantes madera (498x380 mm)	5
Cerradura	Sí



DATOS TÉCNICOS

		BWFS 38 V
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	90
Volumen	l	372
Gama temperatura	°C	+8/+20
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	180
Compresor	CV	1/6
Refrigerante	tipo	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	ST
Evaporador	ST/AF	ST
Ancho exterior	mm	595
Fondo exterior	mm	595
Alto exterior	mm	1840
Peso neto/bruto	kg	86/94

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



BWFS 38 V

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal evitando la condensación a la apertura de puertas en condiciones normales.
- Sistema de refrigeración estática creando una estratificación del frío en el interior del armario permitiendo la conservación de diferentes tipos de vinos.
- Incluye un filtro de carbón para purificar el ambiente dentro del armario.
- Puertas con apertura reversible utilizando las mismas bisagras.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - ESTÁTICOS

CVKS - VKG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
PUERTA CIEGA		
OIVF0020	CVKS 671	-----
OIVF0010	CVKS 670 (2 puertas)	-----
PUERTA VIDRIO		
OIVF0125	VKG 511	-----
OIVF0120	VKG 571	-----
OIVF0124	VKG 570 (2 puertas)	-----

Nota: para alturas superiores a 900 metros, consultarnos.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIVF9020	ESTANTE MADERA VKG (51,4x39,5 cm)	-----

DOTACIONES

	VKG 571	VKG 511	VKG 570	CVKS
Estantes	5	4	5	5
Cerradura	sí	sí	sí	sí

DATOS TÉCNICOS

		VKG 511	VKG 571	VKG 570	CVKS 670	CVKS 671
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	86	106	106	106	106
Volumen	l	306	300	355	358	361
Gama temperatura	°C		+5/+18	+5/+18	+6/+16	+6/+16
Niveles de exposición	nº	5	6	6	6	6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Compresor	W	160	160	160	106	106
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	595	595	595	600	600
Fondo	mm	595	595	595	595	595
Alto	mm	1550	1850	1850	1860	1860
Peso neto/bruto	kg	66/68	83/87	83/87	66/70	66/70

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



VKG 570



VKG 511

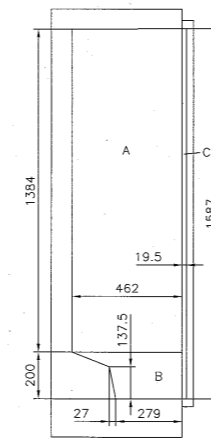


CVKS 671

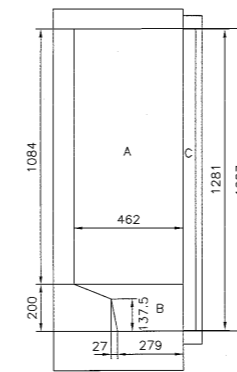


VKG 571

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- El control de la temperatura se realiza mediante un termostato regulable, que permite alcanzar la temperatura exacta deseada en el interior del armario para la correcta conservación de un producto especialmente delicado como es el vino.
- Incluye un filtro de carbono que garantiza una circulación del aire totalmente limpia. Además controla el flujo del aire dentro del armario manteniendo en óptimas condiciones el producto conservado.
- Los modelos VKG 570 y CVKS 670 con 2 puertas permiten separar según el tipo de vino (blanco, tinto,...)
- Puertas reversibles.



VKG 571



VKG 511



Estantes de madera regulables en altura.



Puertas con apertura reversible.



Display luminoso en el interior. Puede personalizarse.



Filtro de carbono.



Modelo VKG 570 con 2 puertas.



ARMARIOS EXPOSITORES GRAN CAPACIDAD VINOS - ESTÁTICOS

TFW



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITC0600	TFW 370	-----
OITC0610	TFW 360-2	-----

Nota: Consúltenos para los accesorios.

DOTACIONES

	TFW 370	TFW 360-2
Estantes madera	14+1/2	13+1/2
Cerradura	Sí	Sí
Luz	Sí	Sí

DATOS TÉCNICOS

		TFW 370	TFW 360-2
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	168	157
Volumen	l	416	416
Gama temperatura	°C	+5/+18	+5/+10 y +10/+18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	220	220
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho exterior	mm	595	595
Fondo exterior	mm	680	680
Alto exterior	mm	1800	1800
Peso neto/bruto	kg	112/118	112/118

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Los modelos llevan cerradura de serie.

Pantalla de luz interior con tubo fluorescente de 15w.

Termómetro digital.

Estantes de madera que pueden llevar 11 botellas.

El modelo TFW 360-2 tiene separación interna.

Apertura muy fácil.



TFW 370



TFW 360-2
(Separación interna)

- Armario expositor creado para mantener el vino a una perfecta temperatura.
- Diseño elegante con acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro. Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal para evitar la condensación.
- Los modelos llevan cerradura y luz interior de serie.
- Gran capacidad de botellas.
- Modelo TFW 360-2: 2 compartimentos bien separados. Arriba +5/+10°C (77 botellas) y abajo +10/+18°C (78 botellas). Sistemas de control electrónico independientes.
- Puertas con apertura reversible utilizando las mismas bisagras.
- Distancia entre cada estante: 80 mm

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - VENTILADOS 1 TEMPERATURA

JC - G



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIHA0001	JC 298 G	-----
OIHA0002	JC 398 G	-----

DOTACIONES

	JC 298 G	JC 398 G
Estantes de madera	5	6



DATOS TÉCNICOS

		JC 298 G	JC 398 G
Capacidad (bot. 75 cl)	nº	120	174
Volumen	l	284	392
Gama temperatura	°C	+4/+18	+4/+18
Niveles de exposición		5	6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	160	180
Consumo energético	Kwh/24 h	0,72	0,82
Refrigerante	tipo	R600a	R600a
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	665	665
Fondo	mm	670	670
Alto	mm	1280	1670
Peso neto/bruto	kg	69/77	48/92

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

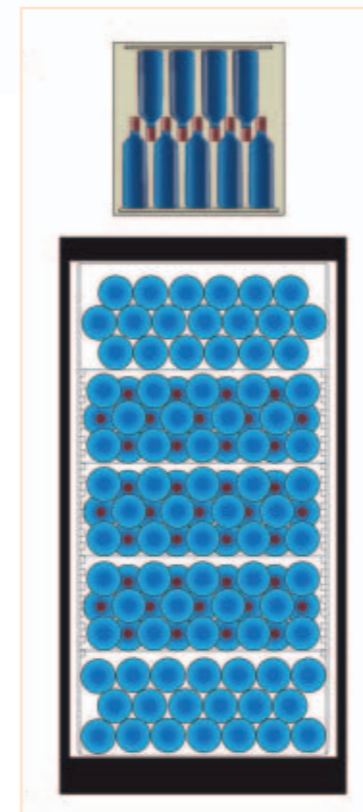
ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



JC 298 G



JC 398 G



Ejemplo de almacenamiento con botellas de 78 mm de diámetro.

- Armarios expositores especialmente diseñados para la conservación de las botellas de vino.
- Sistema de refrigeración ventilada que permite una uniformidad del frío dentro del armario.
- Luz interior de serie en la parte superior del armario. Acabados color negro.
- Ajuste muy sencillo de la temperatura.
- Incluye un filtro de carbono que garantiza una circulación del aire totalmente limpio.
- Alarma para avisar en caso de sobre-temperatura.
- Cerradura de serie.
- Puerta con vidrio anti-UV.
- Estantes de madera 541x440 mm.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - VENTILADOS

WC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIVF0130	WC 155	-----
OIVF0135	WC 185	-----

Nota: para alturas superiores a 900 metros, consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIVF9025	ESTANTE MADERA WC 155/185 (523x440 mm)	-----

DOTACIONES

	W 155	W 185
Estantes madera (523x440)	3	5
Estantes madera inferior (523x360)	1	1
Estantes madera superior (523x270)	1	-

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

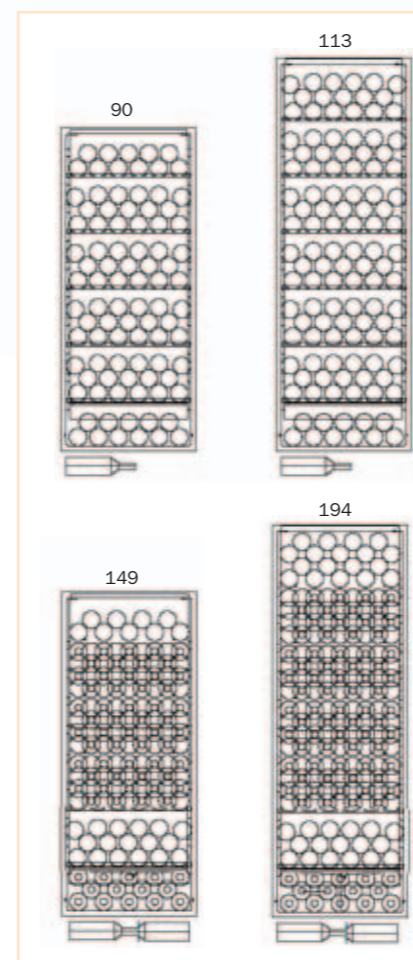
Estantes de madera regulables en altura. Quedan completamente fijadas para evitar vibraciones y conseguir una perfecta conservación.

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

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



WC 155



Capacidad botellas 75 cl.

DATOS TÉCNICOS

		WC 155	WC 185
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	90	113
Volumen	l	338	414
Gama temperatura	°C	+5/+22	+5/+22
Niveles de exposición		5	6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	300	350
Compresor	W		
Refrigerante	tipo	R600	R600
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	600	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	1550	1850
Peso neto/bruto	kg	75/78	87/90

- Puerta reversible e iluminación interna.
- Armario creado para mantener el vino a una correcta temperatura y una buena circulación del aire con un elegante diseño y atractiva estética.
- Con este armario se consigue una óptima maduración del vino que requiere que la temperatura del vino sea siempre constante. El rango de temperatura depende del vino que se utilice.
- Los armarios WC permiten obtener diferentes zonas de temperatura dentro del mismo armario, por ejemplo 10°C en la parte inferior y 17°C en la parte superior.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - VENTILADOS DOBLE TEMPERATURA

JC GDD



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OIHA0003	JC 110 GDD	-----
OIHA0004	JC 160 GDD	-----

DOTACIONES

	JC 110 GDD	JC 160 GDD
Estantes (417 x 390 mm)	7	10

Filtro de carbón para asegurar aire puro.

2 compartimientos con 2 temperaturas diferentes.

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



JC 110 GDD



JC 160 GDD

DATOS TÉCNICOS

		JC 110 GDD	JC 160 GDD
Capacidad	nº	31	50
Volumen	l	110	160
Gama temperatura	°C	+4/+18	+4/+18
Niveles de exposición		7	10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	125	125
Consumo energético	kwh/24 h	0,59	0,75
Refrigerante	tipo	R600a	R600a
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	506	506
Fondo	mm	595	595
Alto	mm	980	1280
Peso neto/bruto	kg	48/53	58/63

- Armarios expositores especialmente recomendados para la conservación del vino. Tiene dos zonas de temperatura independientes.
- Puerta de vidrio con cristal curvo anti-UV para proteger el vino y permitir una total visión de las botellas.
- Nivel de ruido muy reducido.
- Luz interior.
- Cierre automático de la puerta.
- Pies regulables en altura.
- Modelo JC 110 GDD: capacidad de 31 botellas (10+21).
- Modelo JC 160 GDD: capacidad de 50 botellas (24+26).
- Un motor para cada evaporador.



ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - 3 CARAS CRISTAL



ENOTEC

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF0541	ENOTEC 340 (3 TV)	-----
OITF0554	ENOTEC 680 (3 TV)	-----

DOTACIONES

	340	680
Rejillas (45x52,6 cm)	3	-
Rejillas (45x92,9 cm)	-	3

Estantes en escalera para una correcta visualización.

Cuadro de control electrónico.

3 niveles de temperatura diferentes.

DATOS TÉCNICOS

		ENOTEC 340	ENOTEC 680
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	90	180
Volumen	l	340	680
Gama temperatura	°C	+6/+9/+18	+6/+9/+18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	600	700
Compresor	W	480	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	595	1000
Fondo	mm	615	615
Alto	mm	1810	1810
Peso neto/bruto	kg	112/138	168/199

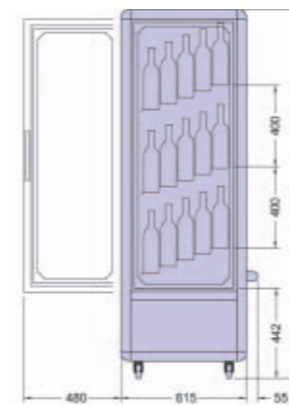
ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



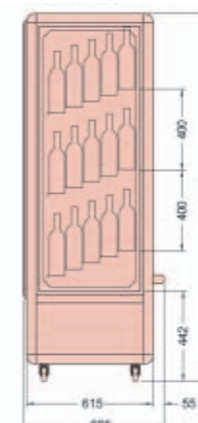
ENOTEC 340



ENOTEC 680



ENOTEC 340



ENOTEC 680

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 3 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura externa en aluminio barnizado, imitación madera, que le confiere un toque de elegancia al expositor permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Su innovador sistema de distribución del aire permite crear 3 niveles de temperatura diferentes en el interior del armario para cada tipo de vino.
- El cuadro de control electrónico permite un total control de la temperatura interior.
- Acabados exteriores posibles en plata y bronce bajo pedido.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - MADERA

CANTINETTA GLASS LUX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OICL0020	CANTINETTA GLASS LUX	-----
OICL0021	MAXICANTINETTA GLASS LUX	-----

Nota: Posibilidad de suministrar en madera color nogal claro. Plazo de entrega consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OICL9042	ESTANTE MADERA ADICIONAL (51,0x39,5 cm)	-----

DOTACIONES

	CANTINETTA	MAXICANTINETTA
Nº estantes (51x39,5 cm)	6	6+6

Incluye 6 estantes regulables en altura con acabados color madera.

Display luminoso en el interior con posibilidad de personalización.

Puertas con apertura reversible.

Cristal tintado para una mejor conservación del vino.

DATOS TÉCNICOS

		CANTINETTA GLASS LUX	MAXICANTINETTA GLASS LUX
Capacidad botellas (0,75 l)	nº	102	102+102
Volumen	l	354	354+354
Gama temperatura	°C	+4/+15	+4/+15
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	200	405
Compresor	CV	1/6	1/6+1/6
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho con/sin tapa superior	mm	695/617	1325/1250
Fondo	mm	650	650
Alto	mm	1880	1880
Peso neto/bruto	kg	94/120	185/230

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



MAXI CANTINETTA
GLASS LUX

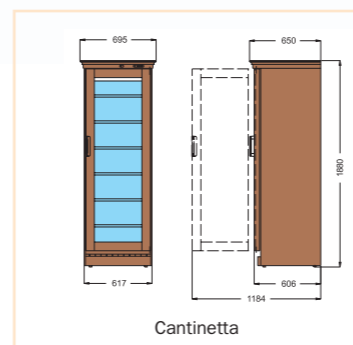


CANTINETTA GLASS LUX

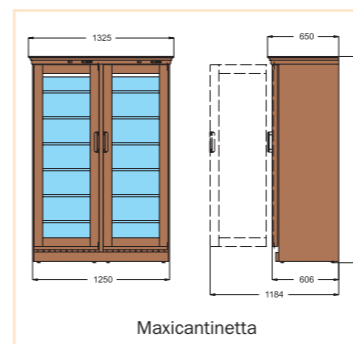


Madera color
nogal oscuro.

Madera color
nogal claro.



Cantinetta



Maxicantinetta

- Acabados exteriores en madera maciza barnizada que dan un toque de elegancia al expositor permitiendo su perfecta integración en cualquier decoración.
- El control de la temperatura se realiza mediante un termostato regulable, que permite alcanzar la temperatura exacta deseada en el interior del armario.
- Existe la posibilidad de suministrar el mueble en madera con un tono de color más claro bajo petición del cliente.
- Evaporación automática del agua de desescarche.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - MADERA



ENOPRESTIGE

MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OITF0551 ENOPRESTIGE 400 (4 TV) _____

Nota: Posibilidad de producirlo en nogal barnizado claro y en nogal natural (sin acabado).

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes 4



Estantes en escalera para una correcta visualización.

Cuadro de mandos:
-termostato
-termómetro.

Selector del tipo de ventilación (ST/AF)

Nogal barnizado oscuro.

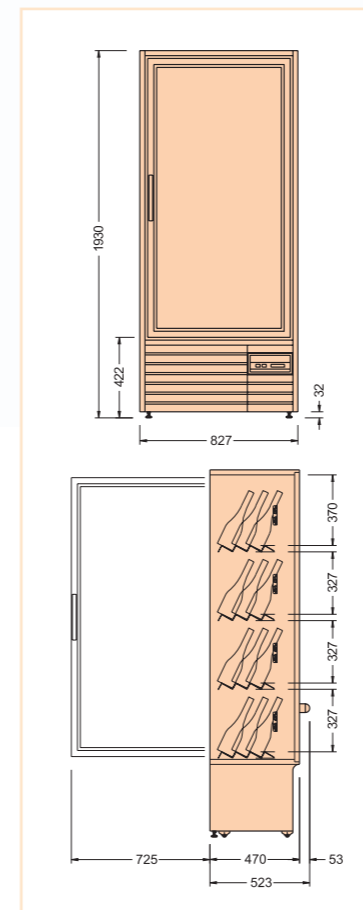
DATOS TÉCNICOS

		ENOPRESTIGE 400
Capacidad (bot. 75 cl.)	nº	96
Volumen	l	400
Gama temperatura	°C	+5/+7/+10/+16
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	650
Compresor	W	425
Refrigerante	tipo	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	825
Fondo	mm	470
Alto	mm	1930
Peso neto/bruto	kg	134/152

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



ENOPRESTIGE 400



- Armario especialmente estudiado para la correcta conservación de un producto tan delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que confiere un toque de elegancia al expositor, permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- La iluminación interior mediante fluorescentes, junto con el especial sistema de colocación, permiten una perfecta visión del producto expuesto.
- El selector del tipo de ventilación permite escoger entre una ventilación estática y ventilada. La primera permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior y la segunda distribuye una única temperatura uniforme en todo el armario que puede variar entre +6 y +18°C.

ARMARIOS EXPOSITORES VINOS - MADERA



GROTTA 5 TV

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OITF0548	GROTTA 600 5 TV	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Estantes	4+4

Centralita electrónica para una correcta regulación de los parámetros de funcionamiento.

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

Capacidad botellas
Ø90 = 112 uds.
Ø77 = 168 uds.
Ø75 = 180 uds.

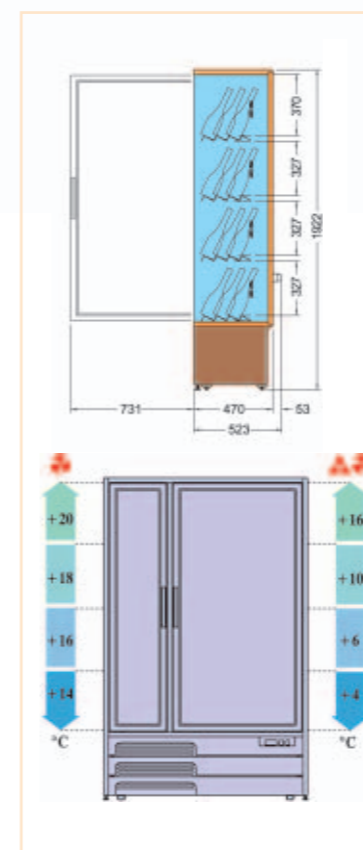
DATOS TÉCNICOS

		GROTTA 600 5 TV
Volumen	l	600
Gama temperatura	°C	(+16/+18) - (+5/+7/+10/+18)
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	560
Compresor	CV	1/2
Refrigerante	tipo	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	1201
Fondo	mm	523
Alto	mm	1922
Peso neto/bruto	kg	201/224

ARMARIOS EXPOSITORES ESPECIAL VINOS



GROTTA 600 5 TV



- Armario especialmente diseñado para la exposición y conservación de un producto especialmente delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que aporta un toque de elegancia al armario permitiendo su perfecta integración en cualquier decoración.
- La iluminación interior mediante fluorescentes junto al especial sistema de exposición permiten una perfecta visibilidad del producto.
- El evaporador estático en el compartimento principal (derecho) permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior. La temperatura en el compartimento secundario (izquierda) es controlada por un termostato ambiente y la circulación del aire se produce mediante la impulsión del aire del compartimento principal a través de un pequeño ventilador.



INDICE

Indice visual de gama	161
-----------------------	-----

VITRINAS GASTRONOMÍA

Sobrevitrinas refrigeradas

Sobrevitrinas Refrigeradas	162-163
Sobrevitrinas TN,BT, Caliente y Neutra	164
Sobrevitrinas TN-BT Especial Pastelería	165-166

Vitrinas Gastronorm

Vitrinas Refrigeradas	167
Vitrinas Refrigeradas Especial Pescado	168-169

EXPOSITORES GASTROBUFFETS

Expositores Gastrobuffets no Modulares

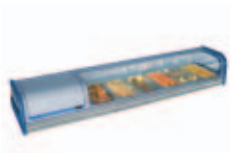
Euro-Line	170
Presentación Buffets Linea no Modular	171
Carros Refrigerados	172-173
Islas - Refrigeradas	174
- Calientes	175
Murales Refrigerados	176
Carros, Murales e Islas Especial Pescado	177
Secciones Gastrobuffets	178-179

Expositores Gastrobuffets Modulares

Sistema Modular Isla	180
- Neutro	181
- Refrigerado	182-184
- Caliente	185
Sistema Modular Mural	186
- Neutros, Refrigerados y Calientes	187
Sistema Modular Servicio Asistido	188
- Refrigerados y Calientes	189
Accesorios Gastrobuffets Modulares	190

SOBREVITRINAS Y VITRINAS

SOBREVITRINA UN NIVEL



VG-6 INOX
Pág 162



VGD DORADA
Pág 163



200Q NEUTRAL
Pág 164



DOMINANTE 100 G
Pág 165



KUBO 250 TC
Pág 166

1 PISO

2 PISOS

NEUTRO

PASTELERÍA

VITRINAS



VMU 100
Pág 167



HERA
Pág 168



ATLANTIS
Pág 169

CARROS

PESCADO

EXPOSITORES GASTROBUFFETS

CARROS



CARRETTINO 3GN
Pág 172



CARRETTINO 250
Pág 173



OASI 4M
Pág 174



OASI 8M BM
Pág 175



OASI 8M HOT
Pág 175

REFRIGERADO

PASTELERÍA

REFRIGERADO

CALIENTE CUBETA

CALIENTE PLANO LISO

ISLA

MURAL



MONTERREY
Pág 176



FISHING
Pág 177



OASI 8M FISH
Pág 177



CARRETTINO FISH
Pág 177

REFRIGERADO

MURAL

ISLA

CARRO

LÍNEAS MODULARES

SISTEMA ISLA



COMPOSICIÓN MODULAR ISLA
Pág 180

SISTEMA MURAL



COMPOSICIÓN MODULAR MURAL
Pág 186

REFRIGERADO CALIENTE NEUTRO

REFRIGERADO CALIENTE NEUTRO

SISTEMA SERVICIO ASISTIDO



COMPOSICIÓN MODULAR SERVICIO ASISTIDO
Pág 188

REFRIGERADO CALIENTE NEUTRO

SOBREVITRINAS REFRIGERADAS TAPAS Y PLACA FRÍA

VG/SV/VL



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
VITRINAS CUBETAS GN 1/3		
7VJB0105	VITRINA VG-6 INOX	
7VJB0110	VITRINA VG-6 DORADA	
7VJB0115	VITRINA VG-8 INOX	
7VJB0120	VITRINA VG-8 DORADA	
VITRINAS PLANO LISO		
7VJB0305	VITRINA VL 6 PLANO LISO INOX	
7VJB0310	VITRINA VL 6 PLANO LISO DORADA	
7VJB0315	VITRINA VL 8 PLANO LISO INOX	
7VJB0320	VITRINA VL 8 PLANO LISO DORADA	
VITRINA MIXTA DE DOS AMBIENTES		
7VJB0150	VITRINA VGM-10 INOX	
7VJB0155	VITRINA VGM-10 DORADA	

*Artículos disponibles hasta agotar existencias.
 ☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	VG-6	SV-7	VG-8	SV-10	VL-6	VL-8	VGM-10
Cubeta (GN 1/3)**	6	-	8	-	-	-	6+4
Cubeta (16x30x4 cm)	-	7	-	10	-	-	-
Bandejas	-	-	-	-	1	1	2

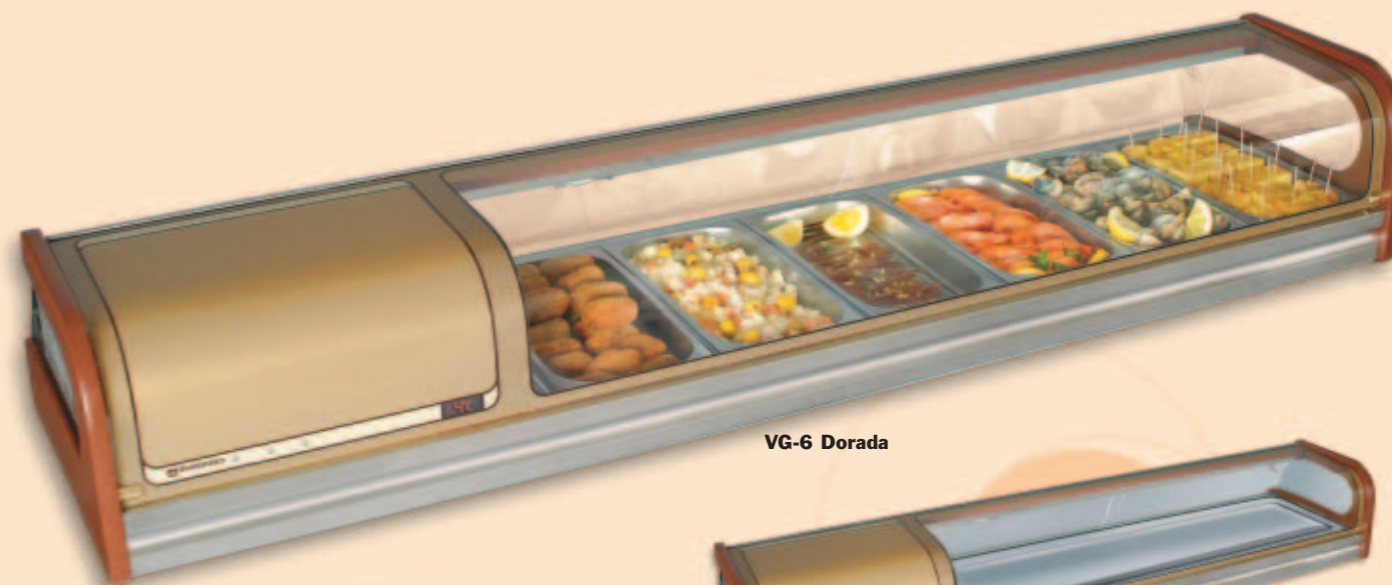
**Cubetas GN 1/3 h=40 mm

La rejilla situada en el lateral mejora la ventilación del grupo.

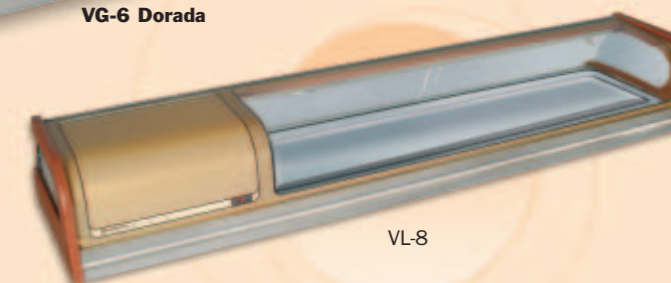
Vista lateral panorámica.

Cristal frontal abatible que facilita las operaciones de limpieza.

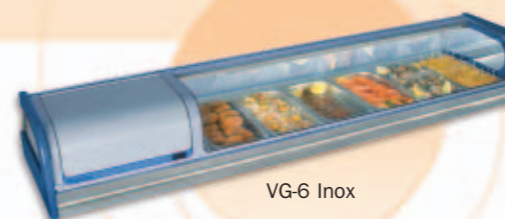
Incorpora termómetro indicador de la temperatura en el interior de la sobrevitrina.



VG-6 Dorada



VL-8



VG-6 Inox



VGM-10
VITRINA MIXTA PARA PESCADO Y MARISCO + TAPAS

DATOS TÉCNICOS

		VG-6	SV-7	VG-8	SV-10	VL-6	VL-8	VGM-10
Gama temperatura	°C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Cubetas	nº	6	7	8	10	-	-	6+4
Medidas bandejas	mm	-	-	-	-	1060x285	1610x365	-
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	125	125	125	125	125	125	295
Compresor	CV	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	SF	SF	SF
Ancho	mm	1500	1580	1850	1980	1500	1850	2225
Fondo	mm	390	380	390	380	390	390	390
Alto	mm	242	210	242	210	242	242	242
Peso neto/bruto	kg	36/42	36/42	43/49	43/49	33/39	42/48	62/70

- Construcción interior en acero inoxidable que facilita las operaciones de limpieza.
- Tapas correderas en la parte posterior que facilitan el acceso directo al producto.
- Incorpora luz interior y protector de la misma.
- Sistema de expansión directa (frío seco) con los tubos de evaporación en contacto con las bandejas.
- El cristal lateral nos permite ver la totalidad del producto expuesto.
- Nueva vitrina mixta de dos ambientes, con control de temperatura independiente y con 2 zonas de bandejas; 4 bandejas con zona de desagüe (ideal para pescados y mariscos) + 6 bandejas para tapas, impidiéndose así la mezcla de olores y evitando las salpicaduras entre los dos ambientes.



SOBREVITRINAS REFRIGERADAS DOS PISOS

VGD



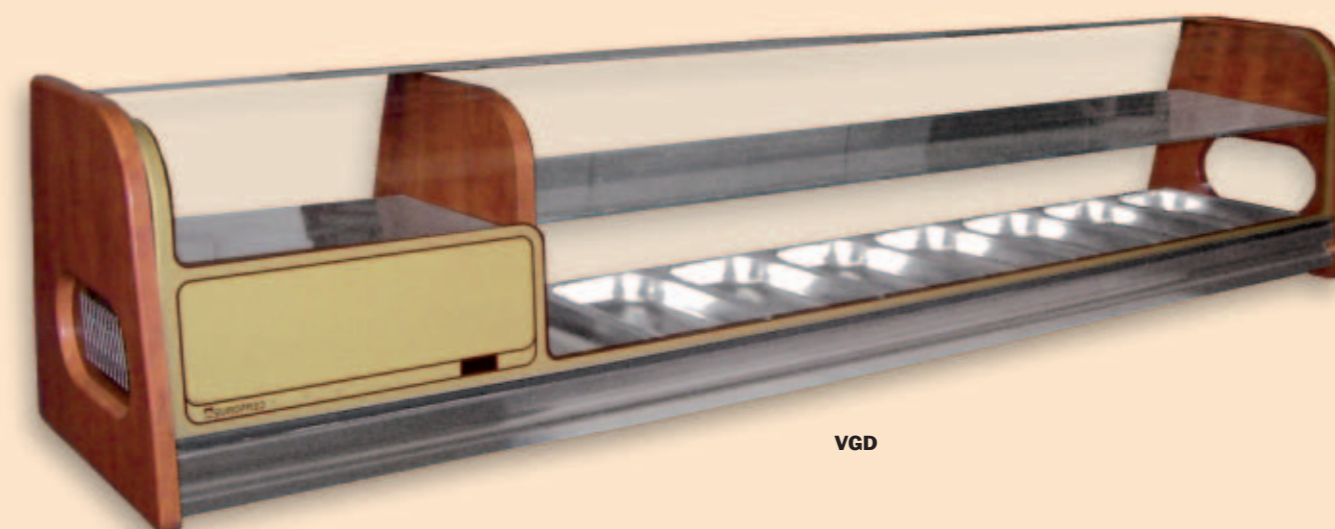
MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7VJB0130	VITRINA VGD6 DORADA	-----
7VJB0135	VITRINA VGD6 INOX	-----
7VJB0140	VITRINA VGD8 DORADA	-----
7VJB0145	VITRINA VGD8 INOX	-----

DOTACIONES

	VGD6	VGD8
Cubeta CGN 1/3 **	6	8
Estante de cristal	1	1

** Cubetas GN 1/3 h = 40mm.



VGD



Cristal abatible con apertura mediante tensor mecanizado.

Habitáculo especial en la parte superior de motor.

Estante de cristal para una mayor visibilidad.

DATOS TÉCNICOS

		VGD6	VGD8
Gama de temperatura	°C	+2/+4	+2/+4
Cubetas	nº	6	8
Medidas bandejas	mm	GN 1/3 h=40 mm	GN 1/3 h=40 mm
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	330	330
Compresor	W	1/8	1/6
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1500	1850
Fondo	mm	390	390
Alto	mm	380	380
Peso neto/bruto	kg	35/42	44/55

- Amplia superficie expositiva.
- Bandeja base sanitaria en acero inox.
- Cristal expositor de una pieza serigrafiado al horno.
- Perfecta apertura del cristal, que facilita la manipulación técnica y la limpieza.
- Preparadas para trabajar en zonas de altas temperaturas.

SOBREVITRINAS TN, BT, CALIENTE Y NEUTRA



ORIZONT

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
NEUTRA		
OLTF0071	200 Q NEUTRAL vidrio fijo	-----
REFRIGERADA TN		
OLTF0040	100 Q vidrio fijo	-----
OLTF0070	200 Q vidrio fijo	-----
OLTF0074	200 Q SELF SERVICE vidrio fijo	-----
REFRIGERADA BT		
OLTF0072	200 GBT parrilla	-----
CALIENTE		
OLTF0075	200 Q HOT	-----

Nota: Modelos GBT baja temperatura.

DOTACIONES

	200Q NEUTRAL	200 HOT	100 Q	200 Q	200 QSS	200 GBT
Estantes	2	-	2	3	3	-
Parrillas	-	-	-	-	-	2
Estantes calientes	-	2	-	-	-	-



Modelos Q con estante de cristal fijo.

Modelo 200 GBT con parrillas fijas.

Modelo 200 Q Hot con estantes calientes mediante rayos infrarrojos.

Modelos 200 Q Self-Service y 200 Q Neutral con tapas abatibles en el frontal.



100 Q y 200 Q



200 GBT

DATOS TÉCNICOS

		200 Q NEUTRAL	200 Q HOT	100 Q	200 Q	200 Q SELF SERVICE	200 GBT
Volumen	l	200	200	100	200	200	200
Gama temperatura	°C	-	+35/+70	+4/+10	+4/+10	+4/+10	-5/-18
Desescarche	MAN/AUT	-	-	MAN	AUT	AUT	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	50	2450	350	498	498	539
Compresor	W	-	-	201	480	480	265
Refrigerante	tipo	-	-	R134A	R134A	R134A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	-	-	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	-	-	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	-	-	AF	AF	AF	ST
Ancho	mm	900	900	1000	1200	1200	1200
Fondo	mm	500	500	400	500	500	500
Alto	mm	700	700	500	740	740	740
Peso neto/bruto	kg	42/57	35/50	54/81	92/107	83/98	100/116

- Visión panorámica gracias a la amplia superficie acristalada y a la iluminación interior mediante fluorescente.
- Los acabados con perfiles exteriores en aluminio anodizado y rejillas de ventilación en acero inoxidable facilitan su integración en cualquier tipo de decoración.
- Perfecta conservación del producto en los modelos refrigerados gracias a la distribución uniforme de la temperatura interior mediante aire forzado.
- En el modelo 100 Q el estante de cristal mide 60x27,5 cm y en el modelo 200 Q, 200 QSS y 200 Q Neutral las dimensiones del estante son de 77x38 cm.
- En el modelo 200 GBT las parrillas miden 40x74 cm.
- En el modelo 200 Q HOT los estantes tienen unas dimensiones de 83x49 cm, 4 puertas correderas.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SOBREVITRINAS TN ESPECIAL PASTELERÍA



DOMINANTE 100 G

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0021	DOMINANTE 100 G	-----
OLTF0031	DOMINANTE 100 G PLUS	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Nº rejillas (71x32 cm)	2

El modelo Plus está formado por dos partes con diferentes temperaturas.

Incluyen rejillas de acero inox regulables en altura.

Termostato y termómetro para un correcto control de la temperatura interior.

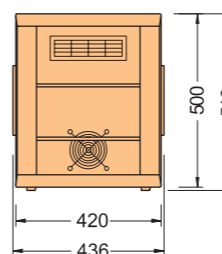
Puertas correderas traseras en ambos modelos.



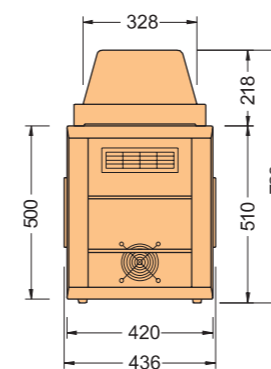
DOMINANTE 100 G PLUS



DOMINANTE 100 G



DOMINANTE 100 G



DOMINANTE 100 G PLUS

DATOS TÉCNICOS

		DOMINANTE 100 G	DOMINANTE 100 G PLUS
Volumen	l	100	100+25
Gama temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Gama temp.(sección caliente)	°C	-	+20/+50
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220 /2	220 /2
Potencia eléctrica	W	360	333
Compresor	W	201	201
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho	mm	1052	1052
Fondo	mm	436	436
Alto	mm	510	728
Peso neto/bruto	kg	42/50	47/55

- Visión panorámica gracias a sus tres caras de cristal.
- Estructura en material aislante y tapa abatible de metacrilato en modelo Plus.
- Perfecta conservación del producto expuesto gracias a su sistema de distribución de aire.
- En el modelo Plus la parte superior es calentada (+50°C) mediante resistencias eléctricas y perfectamente aislada de la parte inferior refrigerada (+4°C).
- Puertas correderas delanteras en modelo 100 G y vidrio fijo en modelo 100 G Plus.
- Ambos modelos incluyen iluminación interna.

SOBREVITRINAS TN-BT ESPECIAL PASTELERÍA



KUBO 250 - KUBO 500

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CONSERVACIÓN		
OLTF0085	KUBO 250 TC	-----
OLTF0095	KUBO 500 TC	-----
CONGELACIÓN		
OLTF0100	KUBO 250 GBT	-----
OLTF0110	KUBO 500 GBT	-----

DOTACIONES

	KUBO 250 TC	KUBO 500 TC	KUBO 250 GBT	KUBO 500 GBT
Bandejas	4	8	-	-
Parrillas	-	-	2	4

Modelos TC (TN):
-Parte superior cristal.
-Bandejas de medidas 40x60 cm.

Modelos GBT (BT):
-Parte superior opaca.
-Parrillas de 63x46,5 cm.

Cuadro de control electrónico.

Iluminación con dos fluorescentes en extremos traseros.



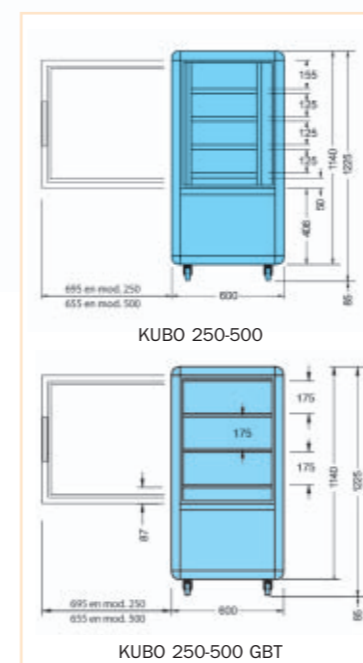
KUBO 500 GBT



KUBO 250 TC

DATOS TÉCNICOS

		KUBO 250 TC	KUBO 500 TC	KUBO 250 GBT	KUBO 500 GBT
Volumen	l	250	500	250	500
Gama temperatura	°C	+2/+10	+2/+10	-5/-18	-5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	498	662	539	785
Intensidad absorbida	A	3,4	3,9	3,9	4,5
Compresor	W	480	480	285	464
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	ST	ST
Ancho	mm	810	1500	810	1500
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	1225	1225	1225	1225
Peso neto/bruto	kg	130/145	190/208	125/140	175/193



- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal. La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura externa en aluminio anodizado que le confiere un toque de elegancia al expositor permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Perfecta conservación del producto mediante su exclusivo sistema de distribución del aire.
- El cuadro de control electrónico sirve para un control total de la temperatura interior.

VITRINAS REFRIGERADAS

VM/VMU LX CRISTAL CURVO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
GRUPO ARRIBA		
OLIS0001	VM 100 LX	
OLIS0002	VM 125 LX	
OLIS0003	VM 150 LX	
GRUPO ABAJO		
OLIS0004	VMU 100 LX	
OLIS0005	VMU 125 LX	
OLIS0006	VMU 150 LX	



Vitrina con carro provisto de ruedas

Estante intermedio de cristal incluido



VM
(Grupo arriba)

VMU
(Grupo abajo)

DATOS TÉCNICOS

		VM 100	VM 125	VM 150	VMU 100	VMU 125	VMU 150
Superficie exposición	m ²	85	107	130	85	107	130
Gama temperatura	°C	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	5,7	6	6,2	5,7	6	6,2
Compresor	CV	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/5
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1010	1260	1510	1010	1260	1510
Fondo	mm	940	940	940	725	725	725
Alto	mm	1150	1150	1150	1150	1150	1150
Peso neto/bruto	kg	88	99	102	93	103	116

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Vitrinas dotadas de carros con ruedas, para facilitar su desplazamiento y ubicación en cualquier tipo de local.
- Ideal para la exposición de productos frescos.
- Los acabados exteriores e interiores en acero inoxidable de 18/10 protegen contra la oxidación y facilitan su limpieza.
- Desescarche automático con evaporación del agua de condensación.
- Bandeja extraíble de agua de condensación incluida.

NOVEDAD
'09VITRINA REFRIGERADA
ESPECIAL PESCADO

HERA

EUROFRED

MODELO

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	SIN BASE		CON BASE	
HERA 1050	OLMF0165	-----	OLMF0150	-----
HERA 1300	OLMF0170	-----	OLMF0155	-----
HERA 1500	OLMF0175	-----	OLMF0160	-----

☞ Consultar plazo de entrega.

Cristales curvos abatibles.

Base de acero inoxidable con ruedas

Puertas plexiglas traseras (opcional).



HERA con base



HERA sin base

DATOS TÉCNICOS

		HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Superficie exposición	m ²	0,54	0,68	0,8
Gama temperatura	°C	0/+3	0/+3	0/+3
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	310	360	380
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1040	1290	1500
Fondo	mm	855	855	855
Alto	mm	1240	1240	1240
Peso neto/bruto (con base)	kg	85/130	97/150	96/158

- Vitrina especial pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición de acero inoxidable especial para pescado (AINSI 316), y mesa de trabajo de acero inoxidable DEC 16.
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chasis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base). Disponible en versión self con vidrios frontales bajos (consultar plazo de entrega).



VITRINA REFRIGERADA ESPECIAL PESCADO

ATLANTIS



MODELO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0108	ATLANTIS 150	-----



ATLANTIS 150

VITRINAS GASTRONOMIA
EXPOSITORES
GASTROBUFFETS



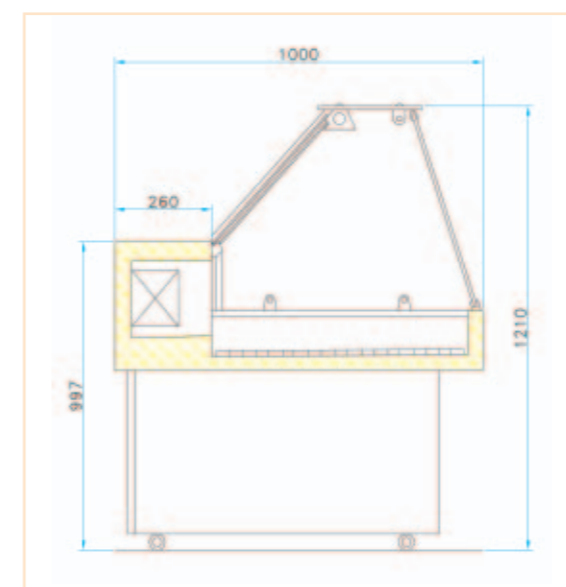
Base inferior de acero inoxidable provista de ruedas.

Amplia superficie de exposición de acero inoxidable.

Iluminación mediante tubo fluorescente en la parte superior.

DATOS TÉCNICOS

			ATLANTIS 150
Gama temperatura	°C		-1/+5
Desescarche	AUT/MAN		AUT
Clase climática	tipo		3
Tensión/Fases	V/nº		220/2
Potencia eléctrica	W		320
Refrigerante	tipo		R404A
Control evaporador	CP/VE		CP
Condensación	ST/AF/W		AF
Evaporador	ST/AF		ST
Ancho	mm		1510
Fondo	mm		1000
Alto	mm		1210
Peso neto	kg		165



- Vitrina refrigerada provista de base con ruedas lo que facilita su desplazamiento y ubicación dentro del local.
- Acabados exteriores en acero inoxidable AISI 304 y cuba de acero inoxidable AINSI 316, especial para la exposición de pescados y mariscos.
- Dispone de tapas correderas posteriores de plexiglas.

GASTROBUFFETS REFRIGERADOS ISLAS-MURALES (CUBETAS GN)

EURO-LINE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
0LCL0191	DELIZIE*	_____
0LCL0196	COLIBRÍ*	_____
0LCL0200	ASTRO	_____
0LCL0206	GAZEBO*	_____

Nota: No incluyen las cubetas.
*Los modelos vienen con portaplatos.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100	_____
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	_____

DOTACIONES


	ASTRO
Nº estantes (134x28cm)	2



Distribución interior adaptada para la colocación de cubetas gastronorm.



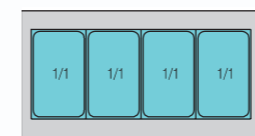
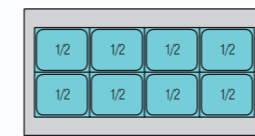
Pantalla de protección en metacrilato transparente.



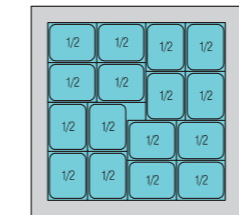
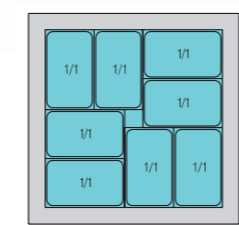
Modelo Astro con puertas correderas de cristal y estantes de 134x28 cm.



Cuadro de control con: termostato y termómetro digital.



Distribución cubetas DELIZIE / COLIBRÍ / ASTRO



Distribución cubetas GAZEBO

DATOS TÉCNICOS

		DELIZIE	COLIBRÍ	ASTRO	GAZEBO
Superficie de exposición	m²	0,71	0,71	0,62	1,4
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	600	600	600	600
Compresor	W	600	600	600	600
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1422	1422	1422	1395
Fondo	mm	750	750	750	1395
Alto	mm	1474	1184	1750	1271
Peso neto/bruto	kg	95/125	95/125	166/211	150/215

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carnes, etc.
- Los acabados en color nogal oscuro le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagüe facilitando la limpieza.
- Los modelos Delizie y Gazebo tienen la pantalla con elevación motorizada.

BUFFETS

LÍNEA NO MODULAR

CARROS/MURALES ISLAS



Estructura de madera maciza.



Ruedas giratorias.



Regulación electrónica con control digital de la temperatura.



Según el modelo presentación en cubetas gastronorm o sobre plano inox.

DECORACIÓN

	MADERA COLOR NOGAL OSCURO (Estándar)
	MADERA LACADA BLANCA (cod. 6)
	MADERA COLOR NOGAL CLARO (cod. 5)
	MADERA COLOR NATURAL (cod. 7)

OPCIONES DE PORTAPLATOS



MADERA



IMITACIÓN MÁRMOL



INOX



Carrellino 3 GN



Carrettino 10



Carrettino Fish



Bahia 4



Monterrey

CARROS REFRIGERADOS CARRETTINO/CARRELLINO

- Estructura en madera maciza.
- Control de la temperatura.
- Regulación electrónica.
- Tensión 230 V (monofásica)
- Tapa transparente de plexiglass.
- Carros refrigerados con versión gastronomía y pastelería.

EXPOSITORES GASTROBUFFETS



Oasi 4 M Hot



Oasi 8 M



Oasi 8 M Fish



Oasi 8 M Dry

MURALES REFRIGERADOS MONTERREY / FISHING

- Estructura en madera maciza.
- Regulación electrónica.
- Refrigeración estática con 2 evaporadores.
- Desescarche automático con evacuación de agua.
- Cuba de acero inox.

ISLAS REFRIGERADAS Y CALIENTES OASI

- Estructura de madera maciza.
- Estantes inferiores para colocar platos, copas, vasos,...
- Campana de plexiglass.
- Regulación electrónica según los modelos.
- Disponibles en versiones DRY (calentamiento por resistencias), HOT (placas vitrocerámicas), BAÑO-MARIA (cuba baño-maría) y FISH.

VITRINAS GASTRONOMÍA
EXPOSITORES
GASTROBUFFETS

CARROS REFRIGERADOS CUBETAS GN



CARRELLINO CARRETTINO

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0121	CARRETTINO 10	
OLTF0126	CARRELLINO 3 GN	

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CARRETTINO 10		
7YMR0135	CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100	
7YMR0205	CUBETA GASTRONORM 1/6 H=100	
OLTF9256	KIT EXPOSICION PASTERIA	
CARRELLINO 3 GN		
7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100	
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	
7YMR0075	CUBETA GASTRONORM 2/3 H=100	
7YMR0135	CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100	



Carrellino 3 GN: incluye perfiles para la colocación de cubetas GN.

Modelo Carrettino 10: con distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

Pantalla de protección en metacrilato transparente.

4 ruedas giratorias.

DATOS TÉCNICOS

		CARRETTINO 10	CARRELLINO 3 GN
Volumen	l	30	-
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	MAN
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	400	290
Compresor	W	290	380
Refrigerante	tipo	R404A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1008	1170
Fondo	mm	555	675
Alto	mm	1066	1110
Peso neto/bruto	kg	61/92	79/110

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

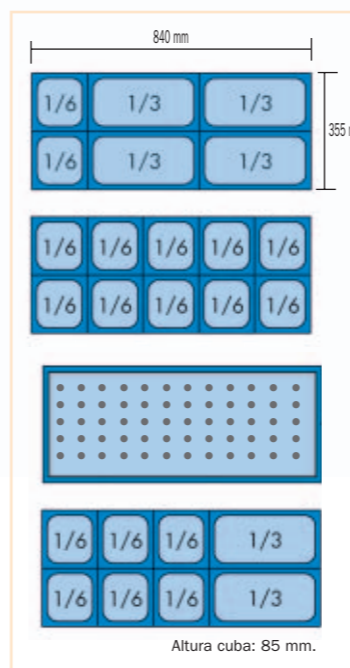
EXPOSITORES GASTROBUFFETS



CARRELLINO 3 GN



Distribución cubetas Carrellino 3 GN.



Distribución cubetas Carrettino 10.



CARRETTINO 10

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, frutas confitadas, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- El modelo Carrettino 10 tiene la posibilidad de colocar pasteles sobre un plano de exposición inoxidable opcional.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos...

CARROS REFRIGERADOS ESPECIAL PASTELERIA

CARRELLINO CARRETTINO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0129	CARRELLINO 3 PASTELERIA	-----
OLTF0128	CARRETTINO 250	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.



Carrellino 3 GN PAS: incluye plano de exposición en acero inox.



Modelo Carrettino 250 con estantes de cristal.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Disponen de 4 ruedas giratorias.



CARRELLINO 3 GN PASTELERIA



CARRETTINO 250

DATOS TÉCNICOS

		CARRELLINO 3 PAS	CARRETTINO 250
Volumen	l	—	240
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	290	500
Compresor	W	380	420
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	AF
Ancho	mm	1170	1339
Fondo	mm	675	560
Alto	mm	1110	1078
Peso neto/bruto	kg	93/124	93/124

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de pastas variadas, pasteles, tartas, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- El modelo Carrellino 3 Pastelería dispone de un plano de exposición en acero inox. de medidas 953x510 mm para la colocación de pasteles o bandejas.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos...

GASTROBUFFETS REFRIGERADOS ISLAS-CUBETAS GN



OASI M

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0171	OASI 4 M	-----
OLTF0176	OASI 8 M	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100	-----
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	-----
7YMR0165	CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100	-----
☺ OLF9270	PLANO EXPOSICION INOX OASI 4	-----
☺ OLF9275	PLANO EXPOSICION INOX OASI 8	-----

PORTAPLATOS MADERA

OLTF9011	1 PORTAPLATOS MADERA OASI 4 (104x25 cm)	-----
OLTF9016	1 PORTAPLATOS MADERA OASI 8 (137x25 cm)	-----

PORTAPLATOS INOX

OLTF9015	1 PORTAPLATOS INOX OASI 4 (104x25 cm)	-----
OLTF9415	1 PORTAPLATOS INOX OASI 8 (137x25 cm)	-----

NOTA: Pedir un portaplatos por cada lado.

☺ Consultar plazo de entrega.

Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

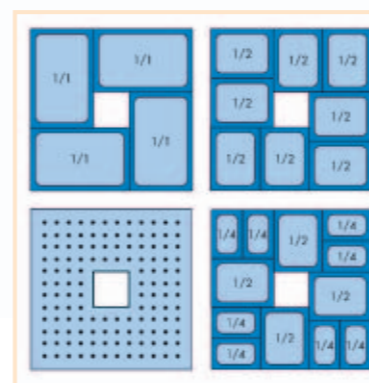
Pantalla de protección en metacrilato transparente de elevación motorizada.

Cuadro de control con termostato y termómetro digital.

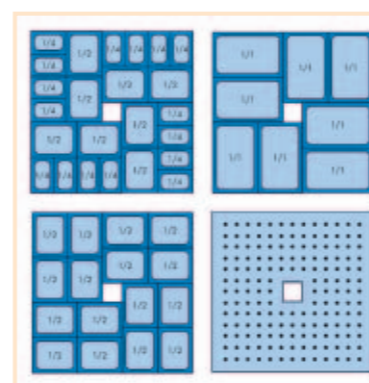
Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos, ...



OASI 8 M



Distribución de cubetas Oasi 4 M



Distribución de cubetas Oasi 8 M

DATOS TÉCNICOS

		OASI 4 M	OASI 8 M
Superficie exposición	m ²	0,74	1,4
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	691	744
Compresor	W	600	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1075	1395
Fondo	mm	1075	1395
Alto	mm	1710	1710
Peso neto/bruto	kg	149/167	197/262

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carnes, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La cuba interior de acero inoxidable AISI 304 está provista de desagüe facilitando la limpieza.
- Disponen de un plano de exposición en acero inoxidable para colocar platos y bandejas con alimentos.

GASTROBUFFETS CALIENTES

ISLAS-CUBETAS GN

OASI BAIN MARIE OASI DRY OASI HOT



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0327	OASI 8 M HOT (Placas de vitrocerámica)	-----
OLTF0332	OASI 8 M BAIN MARIE (Sistema Baño María)	-----
OLTF0337	OASI 8 M DRY (Batería de resistencias)	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9303	CUBETA INOX CON ASAS GN1/1 H150	-----
OLTF9304	CUBETA INOX CON ASAS GN1/2 H150	-----
OLTF9301	TAPA CUBETA GN 1/1	-----
OLTF9302	TAPA CUBETA GN 1/2	-----

Portaplatos inox

OLTF9017	1 PORTAPLATOS INOX MODELOS 8	-----
----------	------------------------------	-------

NOTA: no se recomienda utilizar portaplatos de madera para las aplicaciones calientes.

Modelo BM mantiene el calor con sistema baño maría.

Modelo Dry: utiliza batería de resistencias situadas en la parte inferior de la cuba.

Modelo Hot con placas de vitrocerámica.

Pantalla de metacrilato con elevación automática.



OASI 8 M BAIN MARIE
Portaplatos opcionales
(4 unidades)



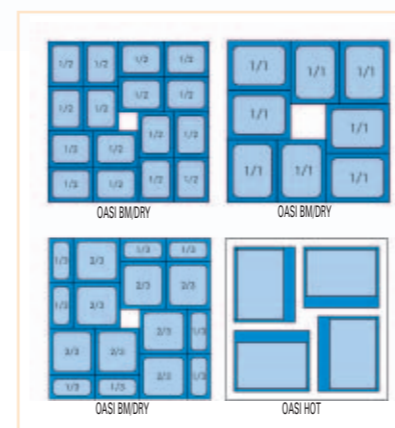
OASI 8 M DRY
Portaplatos opcionales
(4 unidades)



OASI 8 M HOT
Portaplatos opcionales
(4 unidades)

DATOS TÉCNICOS

		OASI 8 M HOT	OASI 8 M BAIN MARIE	OASI 8 M DRY
Superficie exposición	m ²	0,86	1,8	1,8
Gama de temperatura	°C	+30/+120	+30/+90	+30/+70
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	2450	4950	4150
Ancho	mm	1395	1395	1395
Fondo	mm	1395	1395	1395
Alto	mm	1707	1707	1707
Peso neto/bruto	kg	112/156	166/210	152/200



Distribución cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de productos calientes. Predisposición para la colocación de cubetas gastronorm de diversas medidas.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Bajo la pantalla de metacrilato se incluyen tubos de rayos infrarrojos para un mejor mantenimiento de los alimentos calientes (excepto modelo HOT).

GASTROBUFFETS REFRIGERADOS MURALES-CUBETAS GN



MONTERREY

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

OLTF1115K	MONTERREY	
-----------	-----------	--

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas. Portaplato incluido.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100	
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	
7YMR0135	CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100	
7YMR0165	CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100	
OLTF9261	PLANO EXPOS. INOX. MONTERREY	

DOTACIONES

	MONTERREY
--	-----------

Estante de cristal	2
--------------------	---

DATOS TÉCNICOS

		MONTERREY
Superficie de exposición	m ²	-
Volumen	l	614
Gama de temperatura	°C	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	600
Compresor	W	591
Refrigerante	tipo	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	ST
Ancho	mm	1430
Fondo	mm	950
Alto	mm	1740
Peso neto/bruto	kg	203/240

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

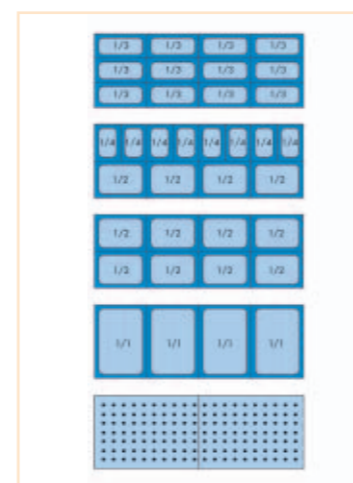


Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

Con estantes de cristal en dotación.



MONTERREY



Distribución de cubetas.

- Expositor gastrobuffet especialmente indicado para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, pasteles, frutas, bebidas, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Posibilidad de colocar platos y bandejas con alimentos sobre un plano de exposición en acero inoxidable opcional.

GASTROBUFFETS REFRIGERADOS ESPECIAL PESCADO

BAHIA - FISHING - OASI FISH - CARRETTINO FISH



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CARROS		
OLTF0189	CARRETTINO FISH	
MURALES		
OLTF0341	BAHIA 4	
OLTF0346	BAHIA 6	
OLTF0182	FISHING 4	
OLTF0188	FISHING 6	
ISLAS		
OLTF0178	OASI 8M FISH	

Nota: Color madera oscura otros colores consultar.

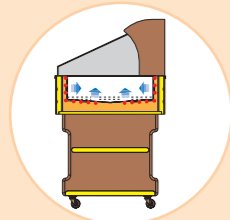
ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9305	PUERTAS CORREDERAS BAHIA 4	
OLTF9306	PUERTAS CORREDERAS BAHIA 6	
Portaplatos madera		
OLTF9016	1 PORTAPLATOS MADERA MODELOS 8	
Portaplatos inox		
OLTF9017	1 PORTAPLATOS INOX MODELOS 8	

☺ Consultar plazo de entrega.



Los modelos Fishing incluyen fabricante de hielo en escama (90 kg/24 h).



Los modelos Bahía y Carrettino Fish disponen de evaporador de cuba.



Los modelos Fishing, Bahía y Carrettino Fish disponen de tapas de metacrilato transparentes y elevables.



Modelo Oasi 8M con campana de metacrilato de elevación automática.

DATOS TÉCNICOS

		CARRETTINO FISH	BAHIA 4	BAHIA 6	FISHING 4	FISHING 6	OASI 8M FISH
Superficie exposición	m ²	0,33	0,83	1,02	0,83	1,102	1,55
Producción de hielo	kg/24h	-	-	-	90	90	-
Gama temperatura	°C	-1/0	-2/0	-2/0	-	-	-1/0
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	300	480	750	790	910	700
Compresor	W	290	480	600	600	600	600
Refrigerante	tipo	R404A	R134A	R134A	R404A	R404A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Entrada/salida de agua	pulg./mm	-	-/20	-/20	3/4 /24	3/4 /24	3/4/24
Ancho	mm	1008	1417	2057	1417	2057	1395
Fondo	mm	555	745	745	745	745	1395
Alto	mm	1066	1285	1285	1285	1285	1710
Peso neto/bruto	kg	64/95	144/170	182/211	144/170	187/216	191/235

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



OASI 8M FISH
Portaplatos opcionales (4 portaplatos madera)



FISHING



BAHIA 4



CARRETTINO FISH

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de pescado y marisco.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- El fabricante de hielo de los modelos Fishing actúa como surtidor del hielo.
- El evaporador de la cuba de los modelos Bahía y Carrettino Fish consigue una perfecta refrigeración de todo el producto.

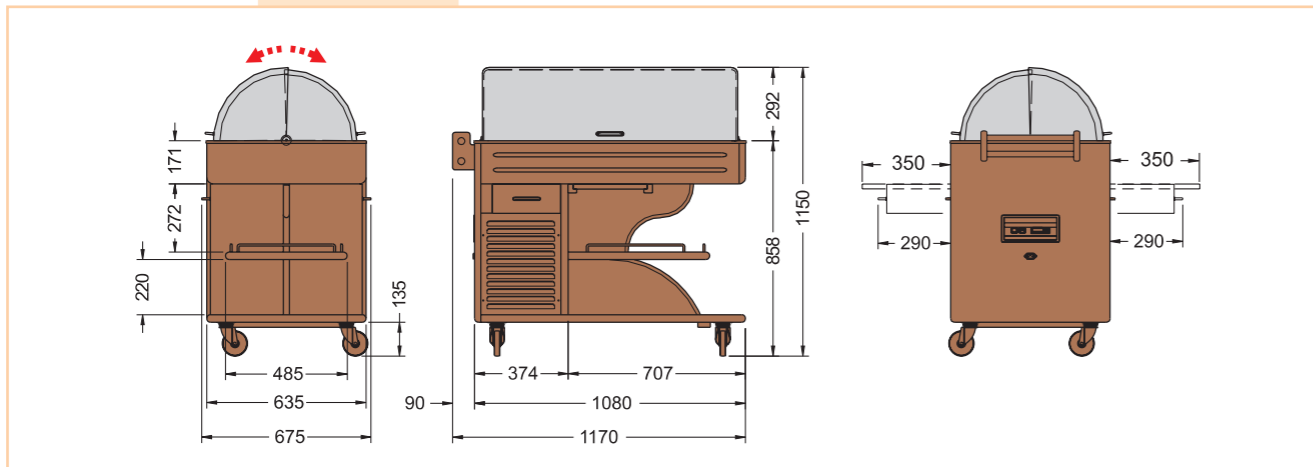
GASTROBUFFETS

SECCIONES

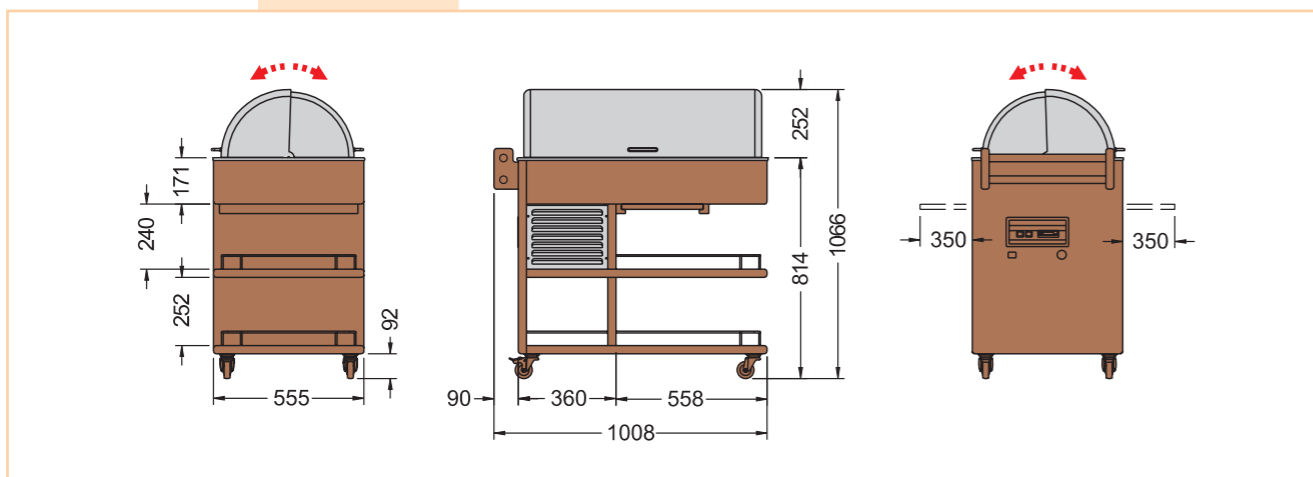


GASTROBUFFETS

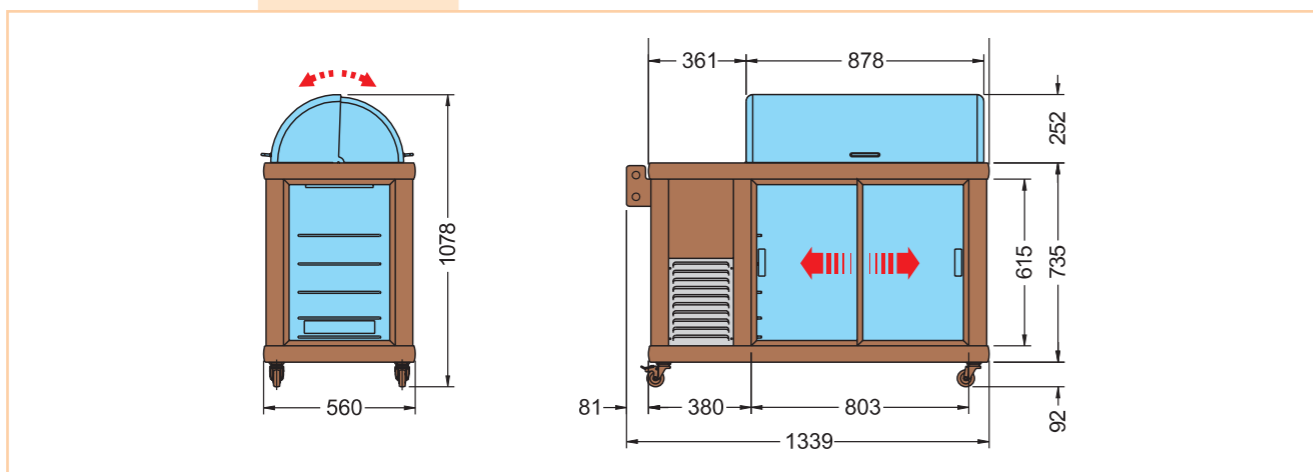
CARRELLINO 3GN / CARRELLINO 3 PASTELERIA



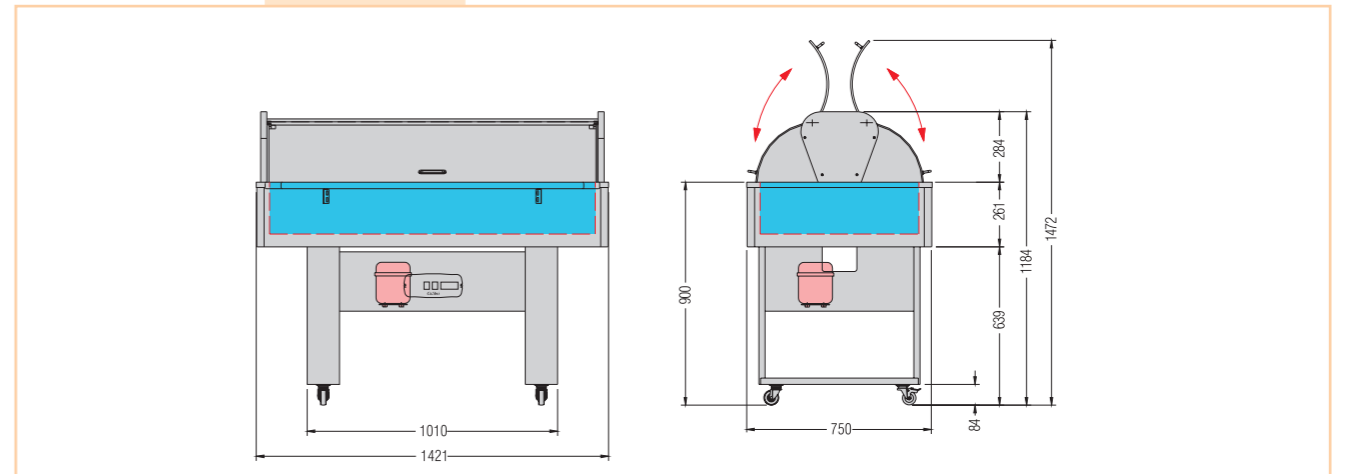
CARRETTINO 10 / CARRETTINO FISH



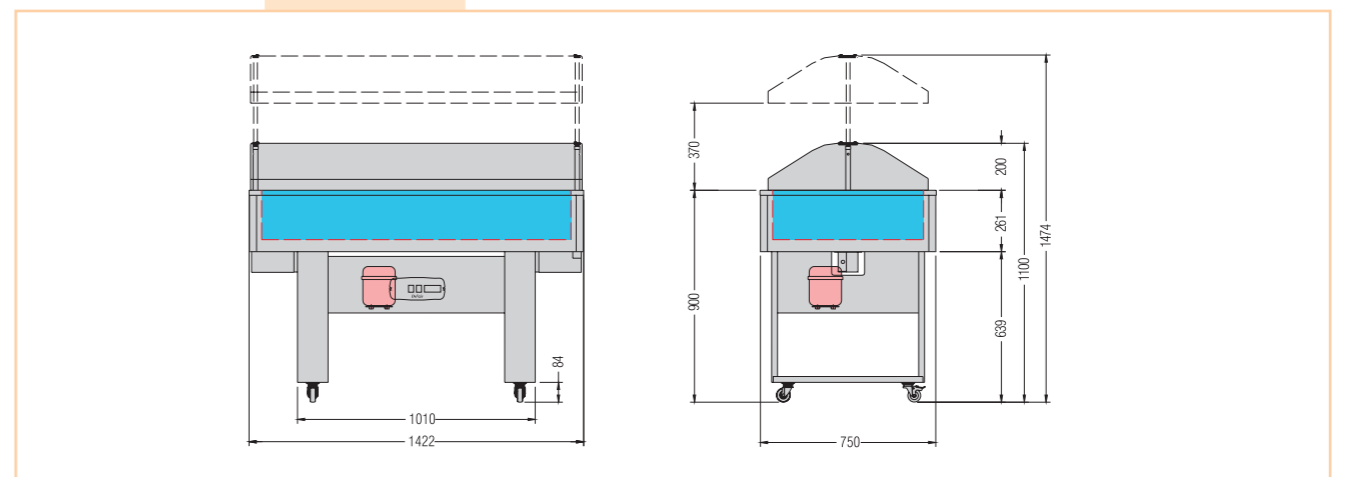
CARRETTINO 250



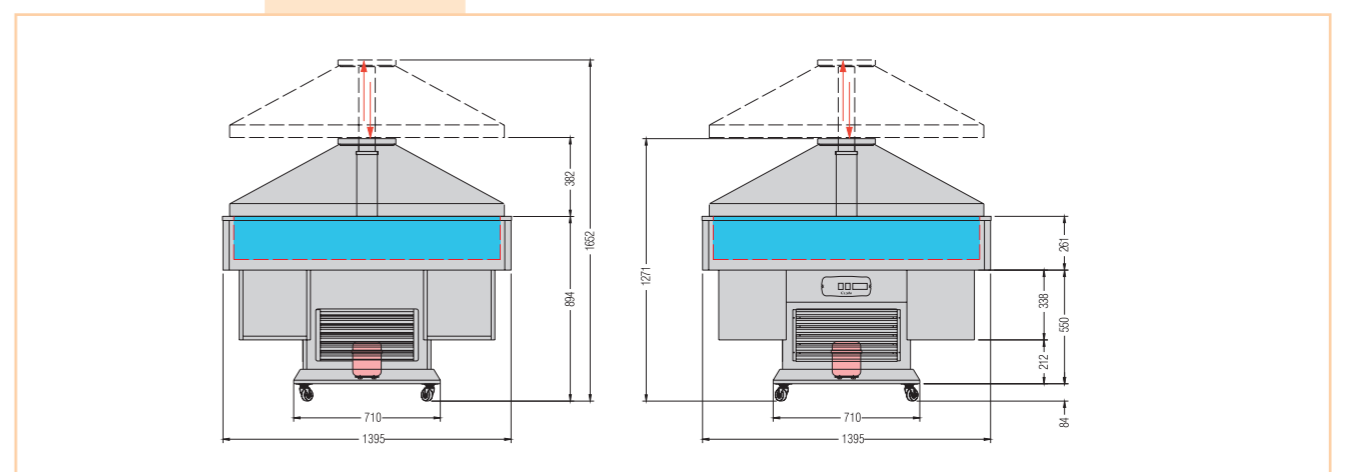
COLIBRI



DELIZE



GAZEBO



VITRINAS GASTRONOMIA
EXPOSITORES
GASTROBUFFETS

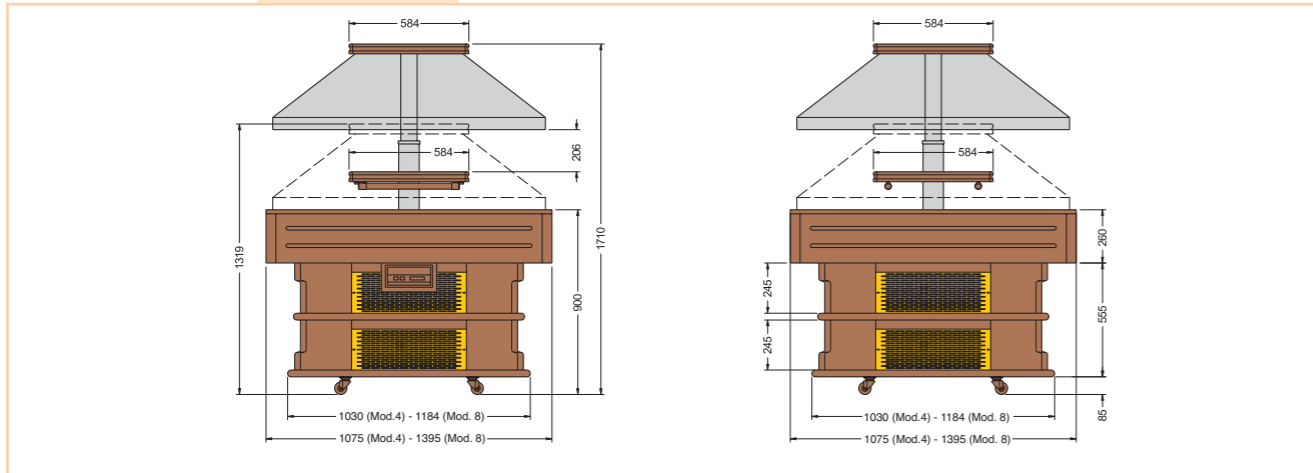
GASTROBUFFETS

SECCIONES

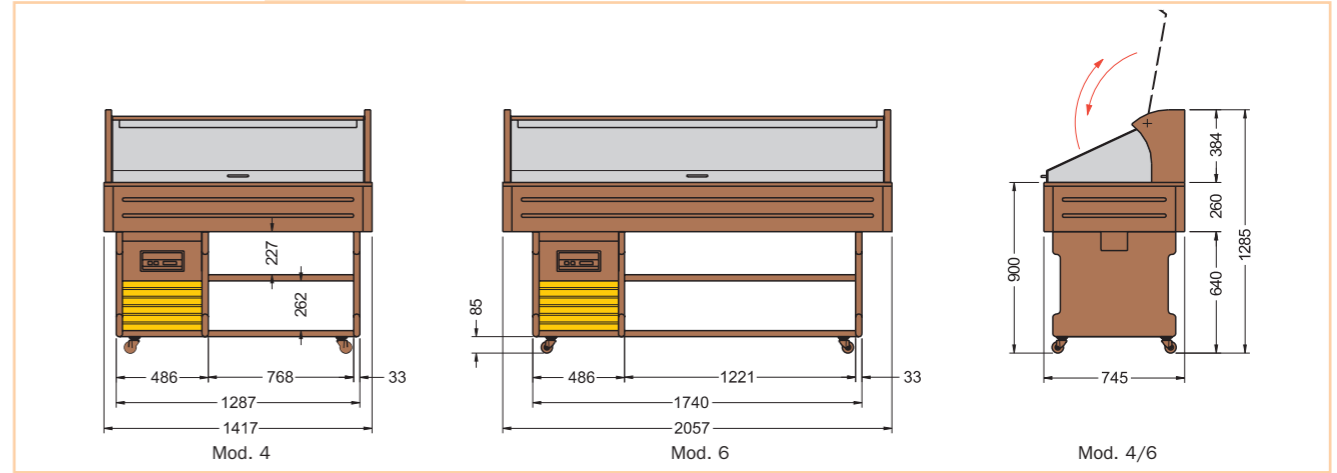


GASTROBUFFETS

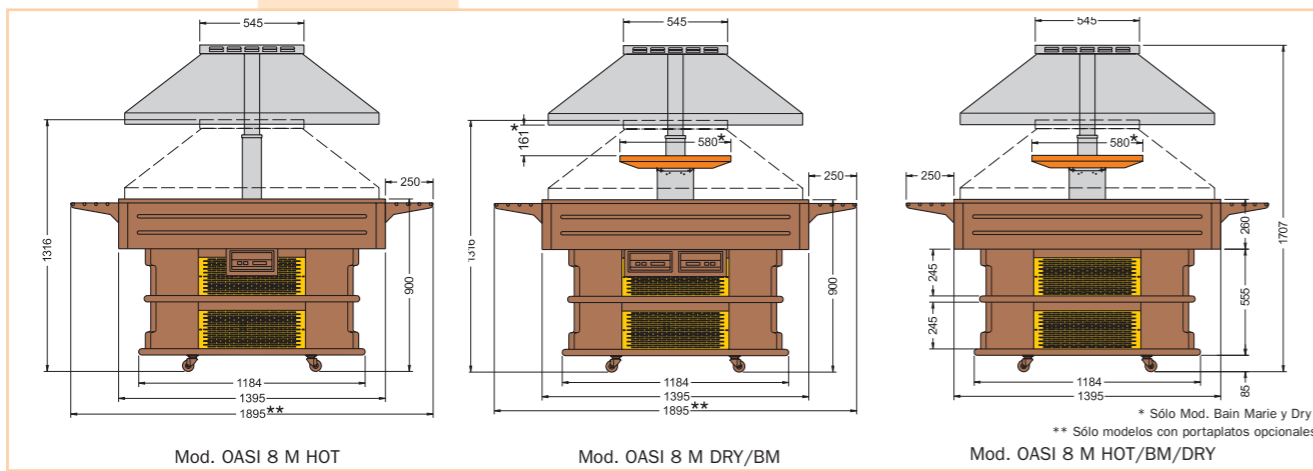
OASI 4M / 8M



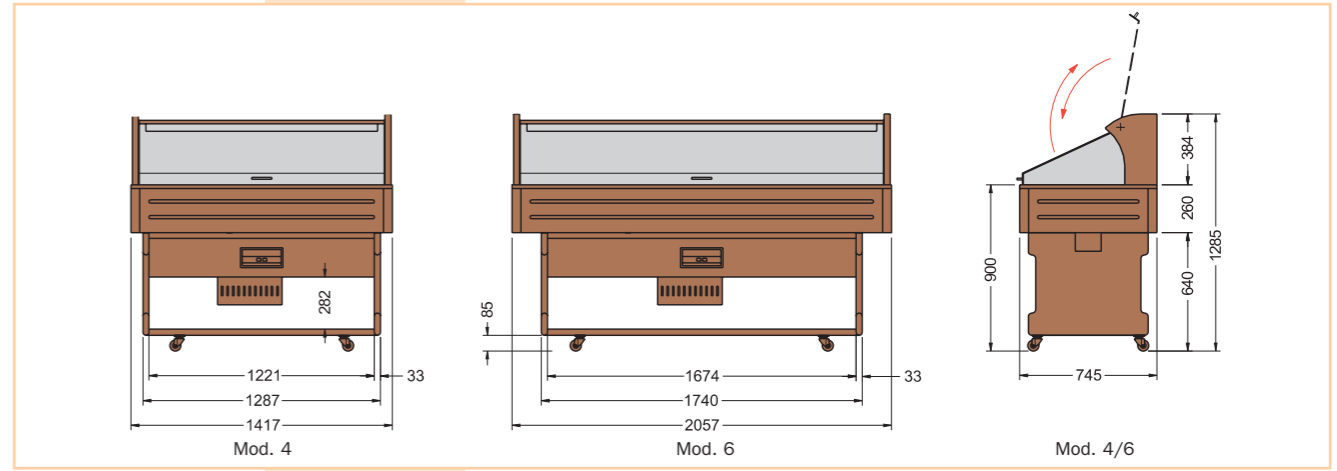
BAHIA 4 / 6



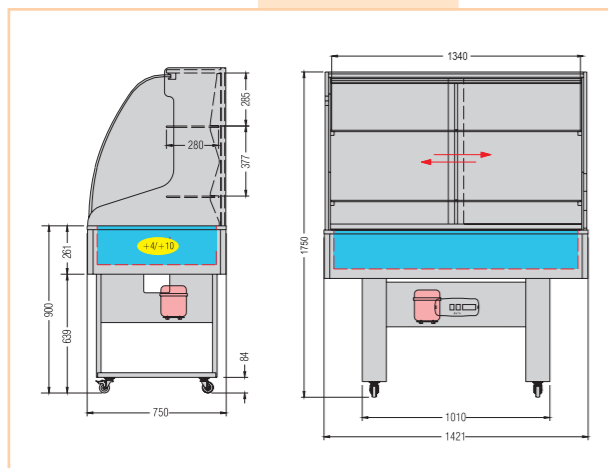
OASI 8 M HOT / BAIN MARIE / DRY



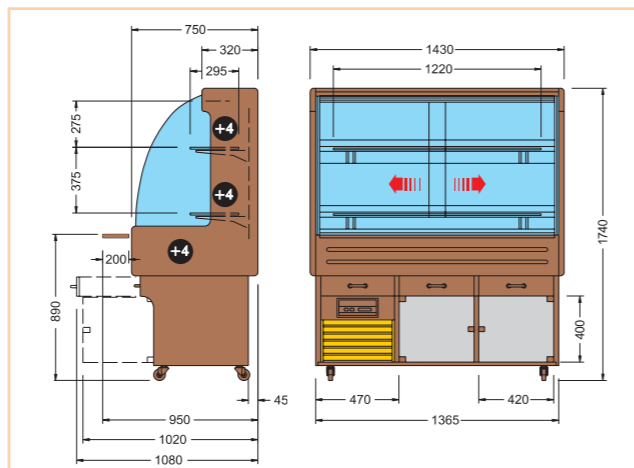
FISHING 4 / 6



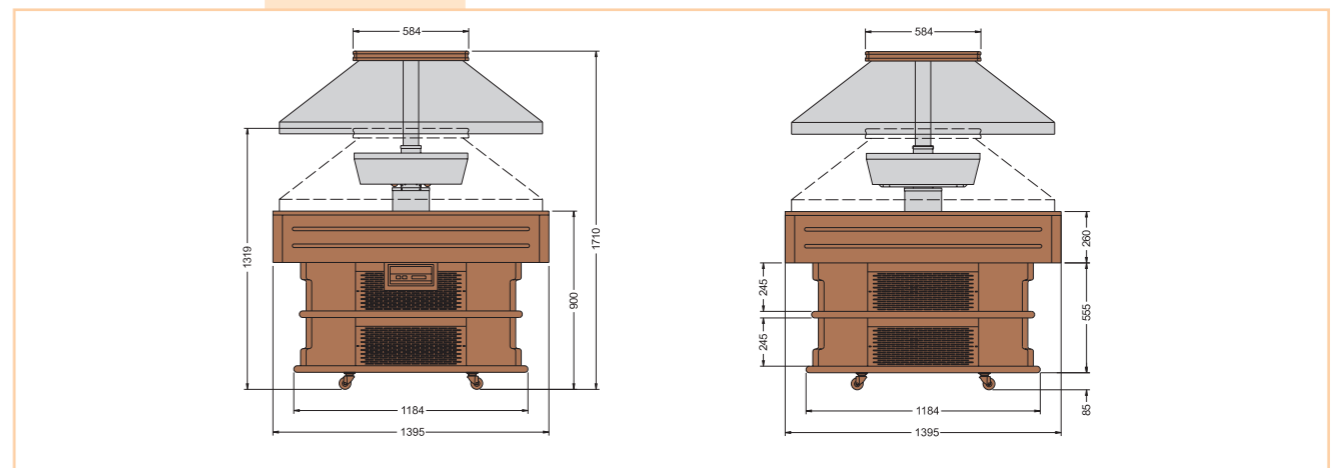
ASTRO



MONTERREY



OASI 8 M FISH



VITRINAS GASTRONOMIA
EXPOSITORES
GASTROBUFFETS

LÍNEA MODULAR SISTEMA ISLA

GASTROBUFFETS MODULARES

SISTEMA ISLA



Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. Con posibilidad de colocar puertas correderas de cristal (opcional).



Pantalla de protección de metacrilato transparente de serie. La elevación puede ser automática o manual según modelos.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

Isola 4 M
Puertas correderas cristal opcionales

Brina 4 M

Isola 4 Hot M
Puertas correderas cristal opcionales

Neutral 4 M

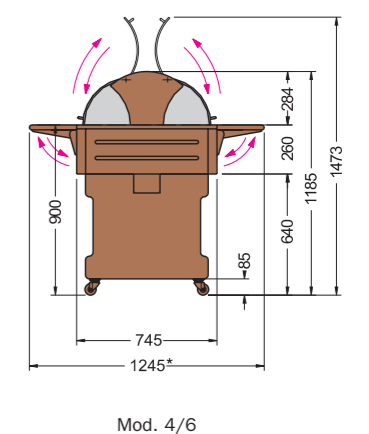
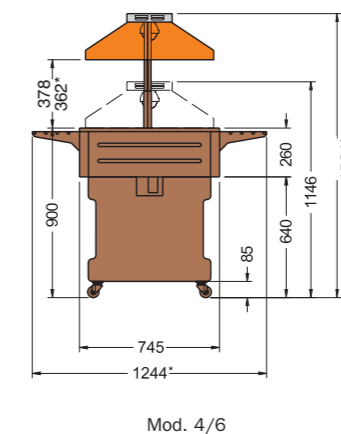
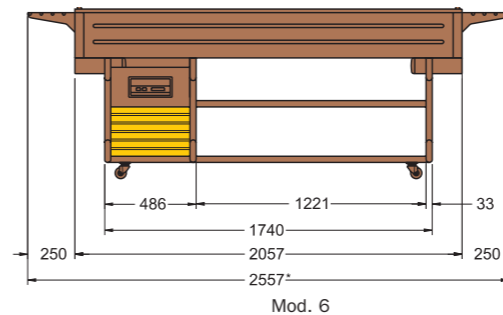
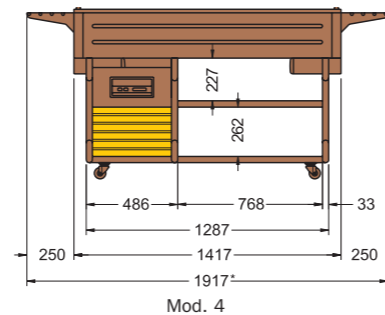
COMPOSICIÓN MODULAR SISTEMA

NEUTRAL / ISOLA / ISOLA SS / BRINA / GOURMET / ISOLA DRY-BM-HOT 4/6/4M/6M

OPCIONES DE PORTAPLATOS



OPCIONES DE DECORACION



* Sólo modelos con portaplatos opcionales.

- Expositores gastrobuffets para la exposición y conservación de productos fríos, calientes o neutros, colocados en cubetas gastronorm, bandejas o platos.
- Todos los elementos (expositores y portaplatos) se pueden suministrar por separado, lo que permite crear la composición idónea para cada necesidad de aplicación y medidas.
- Sus acabados en madera maciza les confieren una gran elegancia, facilitando su integración en cualquier tipo de ambiente.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

GASTROBUFFETS

SISTEMA ISLAS NEUTRAS

PLANO LISO



NEUTRAL

MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OLTFO272 NEUTRAL 4 M

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver accesorios en página 190)



Plano de exposición sin refrigerar.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. con posibilidad de colocar puertas correderas cristal (opcionales).



NEUTRAL 4 M
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos + 2 anchos)



NEUTRAL 4M
Puertas correderas cristal opcionales

DATOS TÉCNICOS

		NEUTRAL 4 M
Superficie exposición	m ²	0,86
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	300
Ancho	mm	1417
Fondo	mm	745
Alto	mm	1528
Peso neto/bruto	kg	104/130

- Expositores gastronómicos especialmente indicados para la exposición de productos que no precisan frío para su correcta conservación como las pastas secas, pan, zumos, cereales, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El plano de exposición es de acero inoxidable AISI 304 lo que facilita enormemente la limpieza.
- Los modelos M disponen de sistema automático de elevación de la pantalla de metacrilato.
- En el plano de exposición no refrigerado es posible la colocación de alimentos en platos, bandejas, jarras, etc.

GASTROBUFFETS

SISTEMA ISLAS REFRIGERADAS

CUBETAS GN



ISOLA

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0132	ISOLA 4 M
OLTF0137	ISOLA 6 M

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100
7YMR0135	CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100
7YMR0165	CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100
OLTF9261	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 4
OLTF9266	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 6

(Ver otros accesorios en página. 190)

☎ Consultar plazo de entrega.

Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

Plano de exposición inoxidable opcional.

Pantalla de protección en metacrilato transparente.

Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



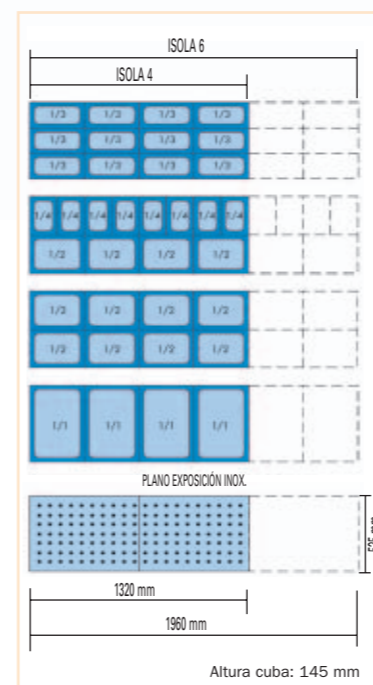
ISOLA 4 M
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos Modelo 4 + 2 cortos)
Puertas correderas cristal opcionales



ISOLA 4 M

DATOS TÉCNICOS

		ISOLA 4 M	ISOLA 6 M
Superficie exposición	m ²	0,71	1,06
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	720	810
Compresor	W	480	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1417	2057
Fondo	mm	745	745
Alto	mm	1528	1528
Peso neto/bruto	kg	137/161	165/194



Distribución cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Las islas disponen de sistema automático para la elevación de las campanas de metacrilato.
- El plano de exposición en acero inox permite colocar platos preparados o pasteles.

GASTROBUFFETS

SISTEMA ISLAS REFRIGERADA

CUBETAS GN-CON TAPA



ISOLA SS

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0350	ISOLA SS 4	-----
OLTF0355	ISOLA SS 6	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0030	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100	-----
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	-----
7YMR0165	CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100	-----
OLTF9261	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 4	-----
OLTF9266	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 6	-----

(Ver otros accesorios en pág. 190)

☰ Consultar plazo de entrega.

Incluyen distribución interior adaptada para colocar cubetas gastronorm.

Tapas de metacrilato transparentes.

Portaplatos opcionales con banda antideslizante.

Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



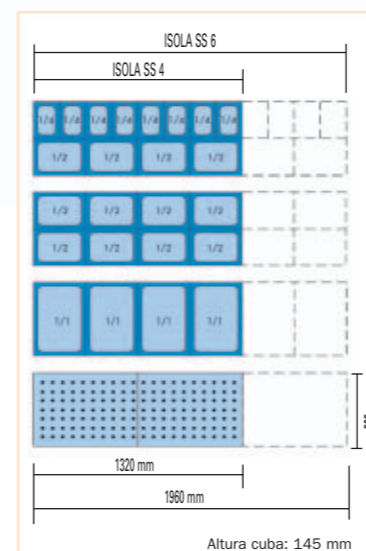
ISOLA SS 4 LUX
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos modelo 4 y 2 anchos)



ISOLA SS 4
Puertas correderas cristal opcionales

DATOS TÉCNICOS

		ISOLA SS 4	ISOLA SS 6
Superficie exposición	m ²	0,71	1,06
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	720	810
Compresor	W	480	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1417	2057
Fondo	mm	745	745
Alto (tapado)	mm	1528	1528
Peso neto/bruto	kg	137/161	165/194



Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, legumbres, carne, pescado fresco, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Las cubas interiores son de acero inoxidable AISI 304 e incluyen desagüe, facilitando así enormemente la limpieza.

GASTROBUFFETS

SISTEMA ISLAS REFRIGERADA PLANO/CUBA



BRINA/GOURMET

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
PLANO REFRIGERADO		
OLTF0282	BRINA 4 M	-----
OLTF0283	BRINA 6 M	-----
CUBA REFRIGERADA		
OLTF0252	GOURMET 4 M	-----
OLTF0257	GOURMET 6 M	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar.

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios en pág. 190)



BRINA 4 M

Portaplatos opcionales (2 portaplatos madera largos modelo 4 + 2 cortos)
Puertas correderas cristal opcionales



GOURMET 4 M
Puertas correderas cristal opcionales

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de zumos, leche, mantequilla, frutas, postres, huevos, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El plano de exposición es de acero inoxidable AISI 304 lo que facilita enormemente la limpieza (modelos BRINA).
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagüe, facilitando la limpieza (modelos GOURMET).
- Las islas disponen de sistema automático de elevación de las pantallas de metacrilato.
- Sobre la cuba refrigerada o el plano de exposición refrigerado, es posible la colocación de alimentos en platos, bandejas, jarros, etc.

Modelos Plano Refrigerado: Con plano de exposición refrigerado por evaporador de contacto.

Modelos con Cuba: Tienen la refrigeración mediante evaporación de cuba que permite la exposición de pescado directamente sobre el hielo.

Pantalla de protección en metacrilato transparente.

Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

DATOS TÉCNICOS

		BRINA 4 M	BRINA 6 M	4 M	6 M
Superficie exposición	m ²	0,76	1,15	0,76	1,15
Gama de temperatura	°C	-1/0	-1/0	-1/0	-1/0
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	850	650	800	660
Compresor	W	480	600	480	600
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1417	2057	1417	2057
Fondo	mm	745	745	745	745
Alto	mm	1528	1528	1528	1528
Peso neto/bruto	kg	126/152	141/170	140/166	171/200

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

GASTROBUFFETS

SISTEMAS ISLAS CALIENTES

CUBETAS GN



ISOLA BAIN MARIE ISOLA DRY-ISOLA HOT

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SISTEMA DRY		
OLTF0288	ISOLA DRY 4 M	
OLTF0292	ISOLA DRY 6 M	
SISTEMA BAIN MARIE		
OLTF0262	ISOLA BAIN MARIE 4 M	
OLTF0267	ISOLA BAIN MARIE 6 M	
SISTEMA HOT		
OLTF0307	ISOLA HOT 4 M	
OLTF0312	ISOLA HOT 6 M	

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9303	CUBETA INOX CON ASAS GN1/1 H150	
OLTF9304	CUBETA INOX CON ASAS GN1/2 H150	
OLTF9301	TAPA CUBETA GN 1/1	
OLTF9302	TAPA CUBETA GN 1/2	

(Ver otros accesorios en pág. 190)

Consultar plazo de entrega.



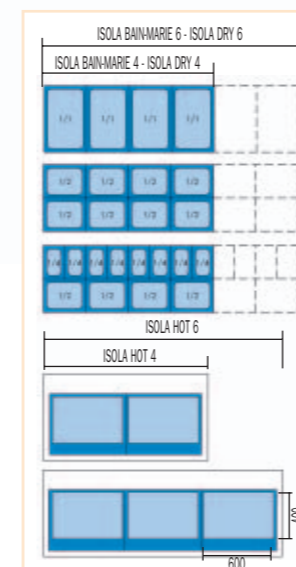
ISOLA 4 BAIN-MARIE M
Puertas correderas cristal opcionales
Modelo con 4 portaplatos opcionales
(2 portaplatos inox largos + 2 portaplatos cortos)



ISOLA 4 HOT M
Modelo con 4 portaplatos opcionales
(2 portaplatos inox largos + 2 portaplatos cortos)



ISOLA DRY 4 M



Distribución cubetas.

Modelos Bain Marie mantienen el calor con el sistema baño maría.

Los modelos Dry utilizan batería de resistencias situadas en la parte inferior de la cuba.

Modelo Hot con placas vitrocerámicas.

Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

DATOS TÉCNICOS

		ISOLA 4 BAIN-MARIE	ISOLA 6 BAIN-MARIE	ISOLA 4 DRY	ISOLA 6 DRY	ISOLA 4 HOT	ISOLA 6 HOT
Superficie exposición	m ²	0,71	1,06	0,71	1,06	0,48	0,72
Gama de temperatura	°C	+30/+90	+30/+90	+30/+70	+30/+70	+30/+120	+30/+120
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	3500	4400	2500	3500	2300	3200
Ancho	mm	1420	2060	1420	2060	1420	2060
Fondo	mm	750	750	750	750	750	750
Alto	mm	1524	1524	1524	1524	1524	1524
Peso neto/bruto	kg	112/138	121/150	77/103	106/135	77/103	101/130

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SISTEMA MURAL



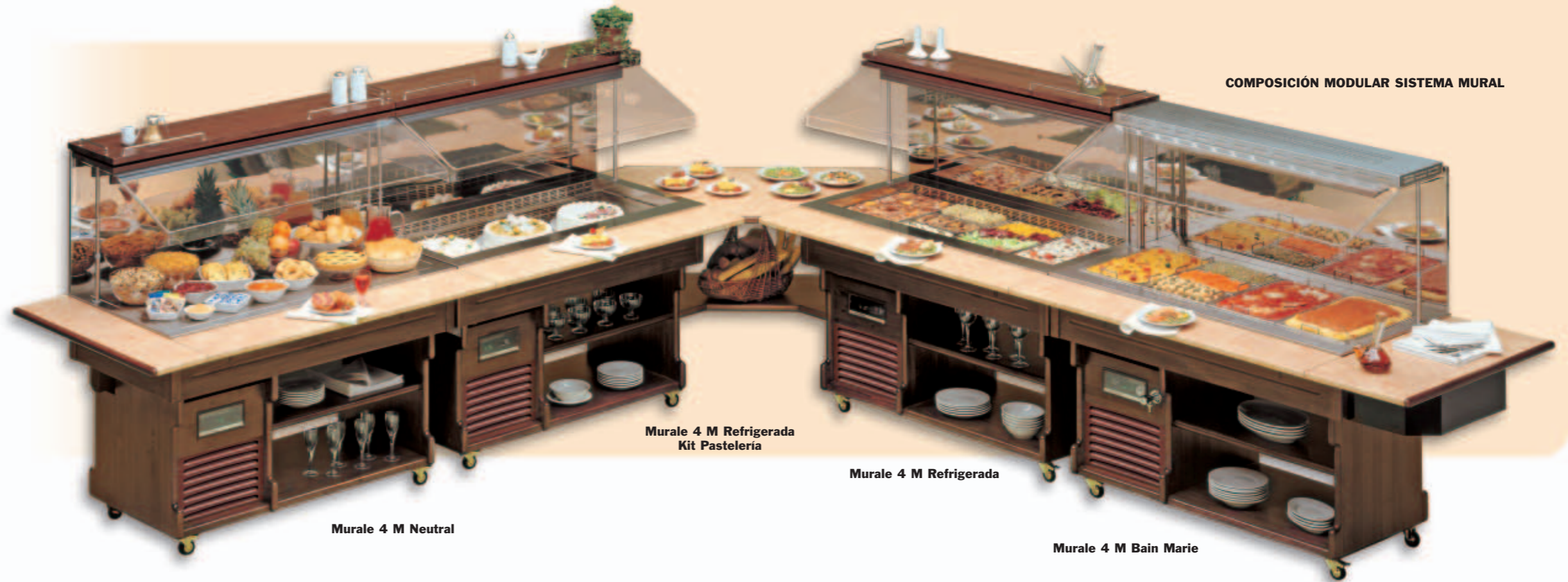
Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. Con posibilidad de colocar puertas correderas de cristal (opcional).



Modelos con espejo posterior y pantalla de protección en metacrilato con elevación automática.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



COMPOSICIÓN MODULAR SISTEMA MURAL

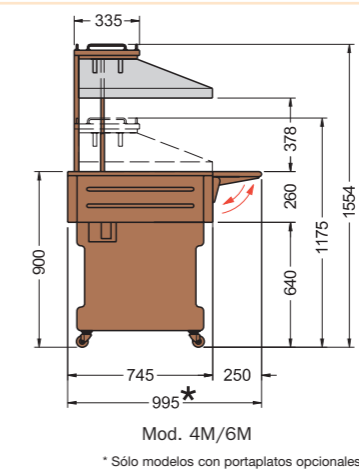
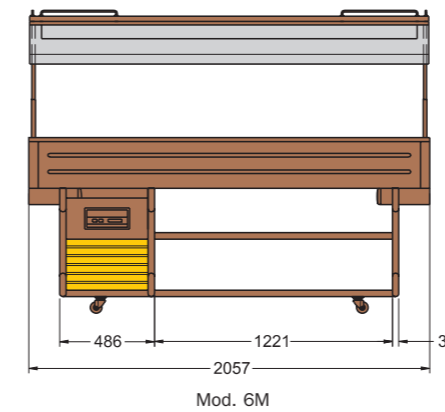
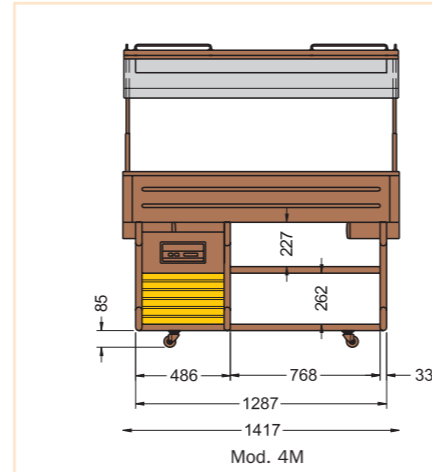
Murale 4 M Refrigerada Kit Pastelería

Murale 4 M Refrigerada

Murale 4 M Neutral

Murale 4 M Bain Marie

OPCIONES DE PORTAPLATOS



OPCIONES DE DECORACIÓN



- Expositores gastrobuffets para la exposición y conservación de productos fríos, calientes o neutros, colocados en cubetas gastronorm, bandejas o platos.
- Sus acabados en madera maciza les confieren una gran elegancia, facilitando su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Todos los elementos (expositores y portaplatos) se pueden suministrar por separado, lo que permite crear la composición idónea para cada necesidad de aplicación y medidas.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

GASTROBUFFETS

SISTEMAS MURALES REFRIGERADOS

CUBETA GN



MURALE

MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

NEUTRA

OLTF0162 MURALE 4 M NEUTRAL (plano neutro) -----

REFRIGERADA

OLTF0167 MURALE 4 M -----

OLTF0168 MURALE 6 M -----

CALIENTE

OLTF0163 MURALE 4 M BM (caliente Baño María) -----

OLTF0164 MURALE 4 M DRY (caliente resistencias) -----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

7YMR0030 CUBETA GASTRONORM 1/1 H=100 -----

7YMR0105 CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100 -----

7YMR0135 CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100 -----

7YMR0165 CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100 -----

OLTF9261 PLANO EXPOS. INOX. MURALE 4 -----

🕒 **OLTF9266** PLANO EXPOS. INOX. MURALE 6 -----

(Ver otros accesorios en pág. 190)

🕒 Consultar plazo de entrega.

Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

Pantalla de protección en metacrilato con elevación motorizada.

Espejo posterior.

Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



MURALE 4 M

Puertas correderas opcionales
Portaplatos opcionales (1 portaplatos madera largo modelo 4)

DATOS TÉCNICOS

		MURALE 4 M	MURALE 6 M	MURALE 4 M NEUTRALE	MURALE 4 M BM	MURALE 4 M DRY
Superficie de exposición	m ²	0,71	1,06	0,71	0,71	0,71
Volumen	l	-	-	-	-	-
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	-	+30/+90	+30/+70
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	-	-	-
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	720	810	820	3500	2500
Compresor	W	480	600	-	-	-
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	-	-	-
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	-	-	-
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	-	-	-
Evaporador	ST/AF	ST	ST	-	-	-
Ancho	mm	1417	2057	1417	1417	1417
Fondo	mm	745	745	745	745	745
Alto	mm	1554	1554	1554	1554	1554
Peso neto/bruto	kg	149/178	193/229	119/148	123/152	130/159



Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, pasteles, frutas, bebidas, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Posibilidad de colocar platos y bandejas con alimentos sobre un plano de exposición en acero inoxidable opcional.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. Con posibilidad de colocar puertas correderas cristal (opcionales).



SISTEMA SERVICIO ASISTIDO



Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. Con posibilidad de colocar puertas correderas de cristal (opcional).



Tapas correderas posteriores en plexy-glass.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



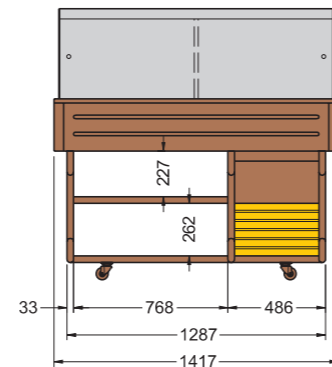
Multiservice 4 refrigerado

Multiservice 4 Bain Marie

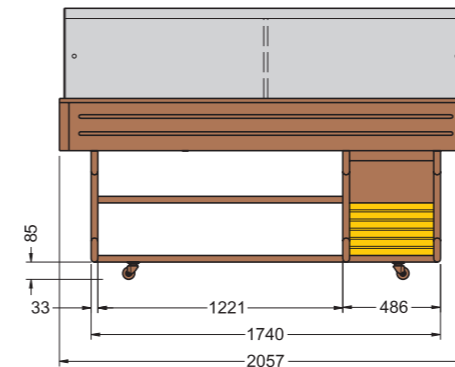
Multiservice 4 kit pasteleria

Composición modular sistema SERVICIO ASISTIDO

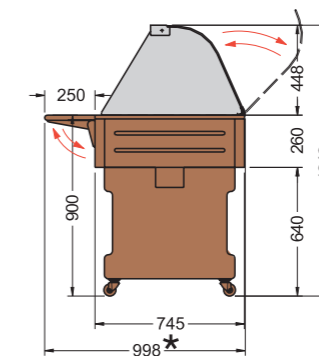
OPCIONES DE PORTAPLATOS



Mod. 4



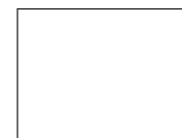
Mod. 6



Mod. 4/6

* Sólo modelos con portaplatos opcionales.

OPCIONES DE DECORACION



MULTISERVICE 4/6

- Expositores gastrobuffets para la exposición y conservación de productos fríos, calientes o neutros, colocados en cubetas gastronorm, bandejas o platos.
- Sus acabados en madera maciza les confieren una gran elegancia, facilitando su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Todos los elementos (expositores y portaplatos) se pueden suministrar por separado, lo que permite crear la composición idónea para cada necesidad de aplicación y medidas.
- En los estantes inferiores auxiliares se puede colocar todo tipo de útiles para la cocina como puede ser, tapas, platos y servilletas, etc.

GASTROBUFFETS

SISTEMA VITRINAS REFRIGERADAS

CUBETAS GN



MULTISERVICE

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
REFRIGERADA		
OLTF0153	MULTISERVICE 4	-----
OLTF0154	MULTISERVICE 6	-----
CALIENTE		
OLTF0157	MULTISERVICE 4 BM	-----

Nota: Color madera oscura, otros colores consultar. Los precios no incluyen las cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0040	CUBETA GASTRONORM 1/1 H=150	-----
7YMR0105	CUBETA GASTRONORM 1/2 H=100	-----
7YMR0135	CUBETA GASTRONORM 1/3 H=100	-----
7YMR0165	CUBETA GASTRONORM 1/4 H=100	-----
OLTF9261	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 4	-----
OLTF9266	PLANO EXPOSICION INOX MOD. 6	-----

Nota: Los planos de exposición en inox sólo son recomendables para versiones refrigeradas. (Ver otros accesorios en pág. 190)

Consultar plazo de entrega.



MULTISERVICE 4
Portaplatos opcional
(1 portaplatos madera largo modelo 4)

Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.

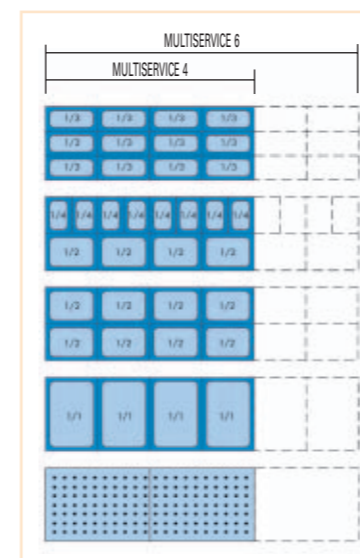
Tapas correderas posteriores en plexiglass.

Estantes inferiores auxiliares.

Posibilidad de colocar puertas correderas de cristal (opcionales).

DATOS TÉCNICOS

		MULTISERVICE 4	MULTISERVICE 6	MULTISERVICE 4 BM
Superficie exposición	m ²	0,71	1,06	0,71
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10	+30/+90
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Cubetas	tipo	gastronorm	gastronorm	gastronorm
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	490	550	3100
Compresor	W	480	600	-
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	-
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	-
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	-
Evaporador	ST/AF	ST	ST	-
Ancho	mm	1417	2057	1417
Fondo	mm	745	745	745
Alto	mm	1348	1348	1348
Peso neto/bruto	kg	119/145	131/160	129/155



Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets de servicio asistido especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La cuba interior de acero inoxidable AISI 304 está provista de desagüe facilitando la limpieza.
- Los estantes inferiores auxiliares permiten colocar platos, copas, vasos y cualquier necesidad extra que sea neutra.
- Posibilidad de acoplar un plano de exposición inoxidable opcional para la colocación de platos y bandejas con alimentos.



ACCESORIOS

PORTAPLATOS OPCIONALES

SISTEMA ISLA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
Portaplatos madera con banda antideslizante (No aconsejable para modelos Baño María, Dry o Hot)		
OLTF9400	1 PORTAPLATOS MADERA MOD. 4 (G) _____	
OLTF9405	1 PORTAPLATOS MADERA MOD. 6 (H) _____	
OLTF9410	1 PORTAPLATOS MADERA EXTREMO MOD. 4/6 (EE) _____	
Portaplatos inox		
OLTF9415	1 PORTAPLATOS INOX MOD. 4 (G) _____	
OLTF9420	1 PORTAPLATOS INOX MOD. 6 (H) _____	
OLTF9425	1 PORTAPLATOS INOX EXTREMO MOD. 4/6 (EE) _____	
Portaplatos mármol (Resistentes a rayaduras y altas temperaturas)		
OLTF9200	1 PORTAPLATOS MARMOL MOD. 4 (G) _____	
OLTF9205	1 PORTAPLATOS MARMOL MOD. 6 (H) _____	
OLTF9210	1 PORTAPLATOS MARMOL EXTREMO MOD. 4/6 (N) _____	
OLTF9215	1 PORTAPLATOS MARMOL EXTREMO MOD. 4/6 (O) _____	

SISTEMA MURAL / SISTEMA SERVICIO ASISTIDO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
Portaplatos madera con banda antideslizante (No aconsejable para modelos Baño María, Dry o Hot)		
OLTF9400	1 PORTAPLATOS MADERA MOD. 4 (G) _____	
OLTF9405	1 PORTAPLATOS MADERA MOD. 6 (H) _____	
OLTF9410	1 PORTAPLATOS MADERA EXTREMO MOD. 4/6 (EE) _____	
Portaplatos inox		
OLTF9415	1 PORTAPLATOS INOX MOD. 4 (G) _____	
OLTF9420	1 PORTAPLATOS INOX MOD. 6 (H) _____	
OLTF9425	1 PORTAPLATOS INOX EXTREMO MOD. 4/6 (EE) _____	
Portaplatos mármol (Resistentes a rayaduras y altas temperaturas)		
OLTF9200	1 PORTAPLATOS MARMOL MOD. 4 (G) _____	
OLTF9205	1 PORTAPLATOS MARMOL MOD. 6 (H) _____	
OLTF9211	1 PORTAPLATOS MARMOL EXTREMO MOD. 4/6 (D) _____	
OLTF9216	1 PORTAPLATOS MARMOL EXTREMO MOD. 4/6 (E) _____	

KIT UNIÓN

PARA TODOS LOS SISTEMAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9231	KIT UNION INFERIOR (A) _____	

☎ Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MUEBLES ANGULO (ACABADO MARMOL)

SISTEMA ISLA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9257	MUEBLE ANGULO 45° 4-4 (U) _____	
OLTF9258	MUEBLE ANGULO 45° 4-6 (V) _____	
OLTF9259	MUEBLE ANGULO 45° 6-6 (B) _____	
OLTF9262	MUEBLE ANGULO 90° 4-4 (W) _____	
OLTF9263	MUEBLE ANGULO 90° 4-6 (C) _____	
OLTF9264	MUEBLE ANGULO 90° 6-6 (J) _____	

SISTEMA MURAL Y SERVICIO ASISTIDO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9279	MUEBLE ANGULO 45° 4-4 (L) INTERNO _____	
OLTF9280	MUEBLE ANGULO 45° 4-6 INTERNO (P) _____	
OLTF9281	MUEBLE ANGULO 45° 6-6 INTERNO (Q) _____	
OLTF9285	MUEBLE ANGULO 45° 4-4 EXTERNO (F) _____	
OLTF9286	MUEBLE ANGULO 45° 4-6 EXTERNO (I) _____	
OLTF9287	MUEBLE ANGULO 45° 6-6 EXTERNO (Z) _____	
OLTF9282	MUEBLE ANGULO 90° 4-4 INTERNO (R) _____	
OLTF9283	MUEBLE ANGULO 90° 4-6 INTERNO (S) _____	
OLTF9284	MUEBLE ANGULO 90° 6-4 INTERNO (TK) _____	
OLTF9288	MUEBLE ANGULO 90° 4-4 EXTERNO (LL) _____	
OLTF9290	MUEBLE ANGULO 90° 6-6 EXTERNO (SH) _____	

MUEBLES INTERMEDIO (ACABADO MARMOL)

SISTEMA ISLA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9267	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 4-4 (M) _____	
OLTF9268	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 4-6 (X) _____	
OLTF9269	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 6-6 (Y) _____	

SISTEMA SERVICIO ASISTIDO

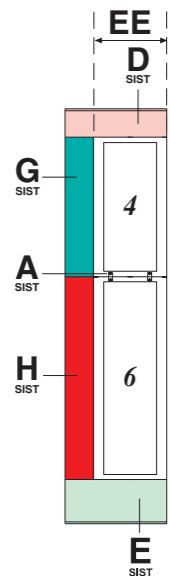
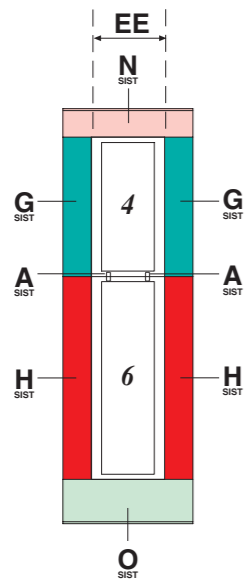
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9276	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 4-4 (D1) _____	
OLTF9277	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 4-6 (D2) _____	
OLTF9278	MUEBLE INTERMEDIO MOD. 6-6 (D3) _____	

PUERTAS CORREDERAS

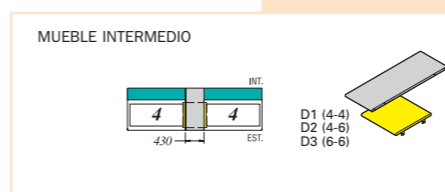
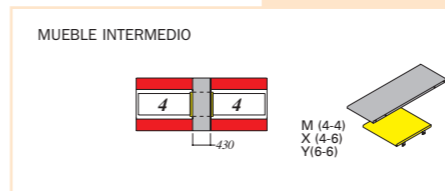
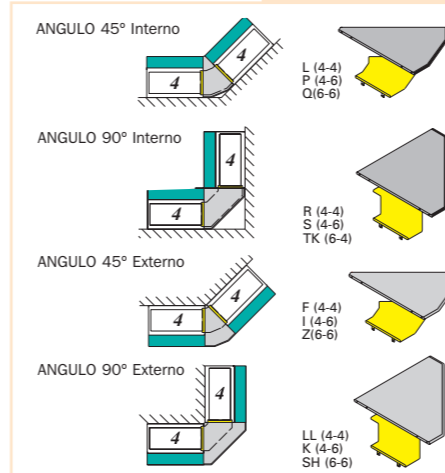
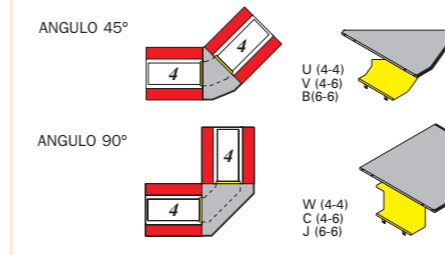
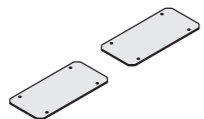
Para los modelos Isola / Gourmet / Brina / Neutra / Multiservice / Murale / Bahía

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF9305	PUERTAS CORREDERAS MOD. 4 _____	
OLTF9306	PUERTAS CORREDERAS MOD. 6 _____	

☎ Consultar plazo de entrega.



KIT UNION INFERIOR





ÍNDICE

Índice visual de gama

192-193

MOBILIARIO DE SUPERMERCADO

Murales no Modulares

Semi-Murales Refrigerados Venta Promocional	194-196
Murales Refrigerados Venta Promocional	197
Murales Refrigerados	198-200
Murales Refrigerados Venta Especializada	201-202

Murales Modulares

Murales Refrigerados	203-205
Murales Refrigerados Venta Especializada	206
Murales Refrigerados Perfil Bajo	207
Murales Refrigerados Lacteos, Carnes y Frutas (Grupo Remoto)	208-211

Murales Especial Congelados

Murales Mixtos Venta Especializada	212
Murales Congelados Venta Especializada	213
Murales Congelación Grupo Remoto	214
Armarios Congelación Grupo Remoto	215

Accesorios

Accesorios Murales	216-217
Tabla de Selección Unidades Condensadoras	218-219

Vitrinas de Servicio no Modulares

Vitrinas Refrigeradas con Reserva	220
-----------------------------------	-----

Vitrinas de Servicio Modulares

Vitrinas Refrigeradas con Reserva	221-224
Vitrinas Refrigeradas Grupo Remoto	225

Vitrinas Multifunción

Vitrinas Multifunción	226
Vitrinas Multifunción Pescado	227

Accesorios

Accesorios Vitrinas	228-229
Tabla de Selección Unidades Condensadoras	230

Islas no Modulares

Islas TN-BT Venta Promocional	231-233
Islas Conservación	234
Islas Congelación	235-236
Islas Mixtas	237

Islas Modulares

Islas con Tapas	238-240
Islas Congelación	241-243

Accesorios

Accesorios Islas y Tabla de Selección Unidades Condensadoras	244
--	-----

MURALES NO MODULARES

VENTA PROMOCIONAL

SEMI-MURALES GRUPO INCORPORADO



FOS
Pág 194

FOS



GENIUS
Pág 195

GENIUS



FOS INOX
Pág 196

FOS INOX



CFO 50
Pág 197

CFO 50

MURALES GRUPO INCORPORADO

MINIMERCADO

VENTA ESPECIALIZADA

MURAL INOX

MURAL CON PUERTAS



ARTIC 120
Pág 198

ARTIC



VENERE PANORÁMICA
Pág 199

VENERE



STYLOS
Pág 200

STYLOS



PSI
Pág 201

PSI



FVM
Pág 202

FVM

MURALES MODULARES

SUPERMERCADO

VENTA ESPECIALIZADA

MURALES GRUPO INCORPORADO / REMOTO



TELION
Pág 203

TELION



MINOR 2000
Pág 204

MINOR



MIRA XP
Pág 205

MIRA



MINOR INOX
Pág 206

MINOR INOX

SUPER - HIPERMERCADO

MURALES GRUPO REMOTO



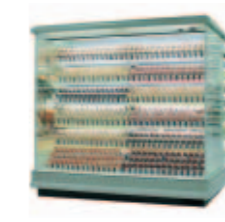
SPEED
Pág 207

SPEED



SIRIUS
Pág 208

SIRIUS



PALCO-SCENIC
Pág 210

PALCO-SCENIC

ESPECIAL CONGELADOS

MINIMERCADO - VENTA ESPECIALIZADA

GRUPO INCORPORADO / NO MODULAR



AKRON SELF 140
Pág 212

AKRON SELF



AKRON GLASS 200
Pág 213

AKRON GLASS

SUPER-HIPERMERCADO

GRUPO REMOTO / MODULAR



FANCY
Pág 214

FANCY



SCREEN
Pág 215

SCREEN

VITRINAS

ECOVISIÓN

GRUPO INCORPORADO



JINNY
Pág 220

MINI - SUPERMERCADO

GRUPO INCORPORADO / REMOTO



ECO
Pág 221



CRONOS A3
Pág 222



EURO LX
Pág 223

SUPER - HIPERMERCADO

GRUPO REMOTO



MARTE
Pág 224

VITRINAS MULTIFUNCIÓN

GRUPO INCORPORADO / REMOTO



MAJOR
Pág 225



ARTEMIS
Pág 226



PROTEUS
Pág 227

ISLAS

VENTA PROMOCIONAL

MIXTA



ACTION 70
Pág 231



MUSIC
Pág 232



B-ICE
Pág 233

MINIMERCADO - VENTA PROMOCIONAL

CONSERVACIÓN



KORONE COLOURS
Pág 234

CONGELACIÓN



ECOPLINTOS
Pág 235

MIXTA



ECONESOS
Pág 236



NESOS COLOURS TN-BT
Pág 237

MINIMERCADO

GRUPO INCORPORADO



CX
Pág 238



CEP
Pág 239



URANO
Pág 240

SUPER-HIPERMERCADO

GRUPO REMOTO



STAGE
Pág 241



SCRIPT
Pág 242



GALLERY / TWIN GALLERY
Pág 243

SEMI-MURAL REFRIGERADO

VENTA PROMOCIONAL

FOS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0970	FOS 100	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes (3 medidas de fondo: 15,30 y 45 cm) 3

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	REF.	PRECIO REF. €
100	OLIS9570 + ref. color	

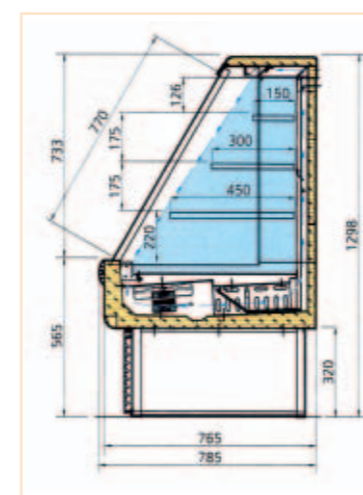
Ref. Color		
A		Amarillo cedro
V		Verde pino
Z		Azul zafiro
R		Rojo



FOS

DATOS TÉCNICOS

		Fos 100
Volumen bruto	l	280
Gama de temperatura	°C	-1/+5
Clase de temperatura	tipo	M1
Clase climática	tipo	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	900
Compresor	CV	1/2
Refrigerante	tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	AF
Ancho	mm	1030
Fondo	mm	785
Alto	mm	1298
Peso neto/bruto	kg	183/198



- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color (opcional) facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.
- Sistema de iluminación con baja emisión de calor.

SEMI-MURAL REFRIGERADO

VENTA PROMOCIONAL

GENIUS



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

ALTURA H125

OLOT1000	GENIUS 70 H125	
OLOT1001	GENIUS 100 H125	
OLOT1002	GENIUS 130 H125	

ALTURA H145

🕒 OLOT1004	GENIUS 70 H145	
🕒 OLOT1005	GENIUS 100 H145	
🕒 OLOT1003	GENIUS 130 H145	

🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Nº Estantes (24 y 36 cm) H125	2
Nº Estantes (18, 24 y 36 cm) H145	3

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	SUPERIOR	PRECIO €	INFERIOR	PRECIO €
70	OLOT3000 + ref. color		OLOT3001 + ref. color	
100	OLOT3002 + ref. color		OLOT3003 + ref. color	
130	OLOT3004 + ref. color		OLOT3005 + ref. color	

Ref	Color	RAL
A		RAL 1023
V		RAL 6018
N		RAL 2004
Z		RAL 5019
B		RAL 9016
R		RAL 3020



Estantes regulables e inclinables en altura. Posibilidad de añadir más estantes (cm. 18/24/36) Portaprecios de PVC en colores.

Lateral panorámico para una perfecta visualización.

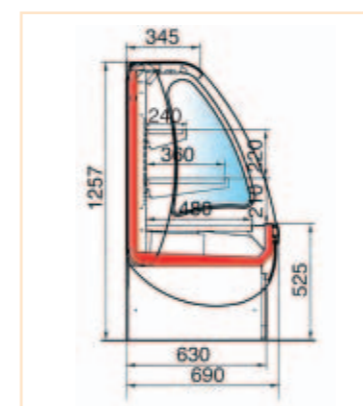
Cortina de noche opcional termoflectante.

Posibilidad de techo en plexiglas transparente. (Consultar precio y plazo de entrega).

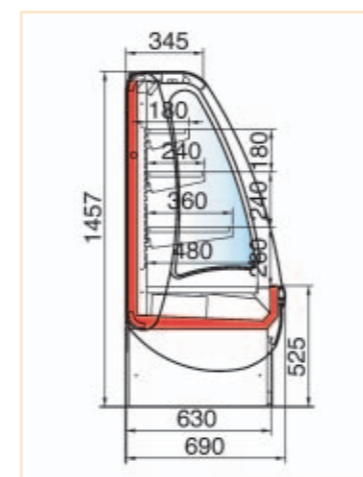


(H 145)

GENIUS
(H 125 - rojo estandar)



EJEMPLO DE CANALIZACIÓN EN ISLA
(H 145)



- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales y por impulso gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Su estética moderna con posibilidades de personalización facilitan su integración en cualquier tipo de decoración. Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos, de los laterales y del techo de la mural (consultar precios y plazo de entrega).
- Posibilidades de canalización de varios módulos en forma de isla, tal como se refleja en la fotografía.

DATOS TÉCNICOS

		GENIUS 70 H125	GENIUS 100 H125	GENIUS 130 H125	GENIUS 70 H145	GENIUS 100 H145	GENIUS 130 H145
Superficie de exposición	m ²	0,63	0,95	1,28	0,78	1,18	1,58
Gama de temperatura	°C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	540	840	1040	540	840	1040
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	732	1047	1360	732	1047	1360
Fondo	mm	690	690	690	690	690	690
Alto	mm	1257	1257	1257	1457	1457	1457
Peso neto/bruto	kg	90/92	115/118	150/153	96/98	125/128	160/163

SEMI-MURAL REFRIGERADO

VENTA PROMOCIONAL

FOS INOX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0990	FOS 100 INOX	

DOTACIONES

FOS INOX

Estantes (3 medidas de fondo: 185, 285 y 355 mm.)	3
--	---

Estantes ajustables en acero inox regulables en altura.

Rejilla frontal extraíble para fácil acceso.

Laterales totalmente panorámicos.

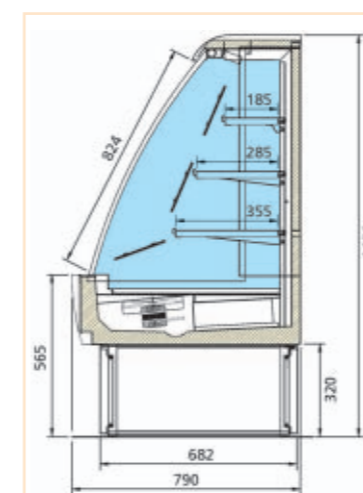
Sistema de rodillos para movilizar la mural fácilmente.



FOS INOX

DATOS TÉCNICOS

		FOS INOX
Gama de temperatura	°C	-1/+4
Clase de temperatura	tipo	M1
Clase climática	tipo	3
Descarche	AUT/MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	1630
Consumo eléctrico	kW/24h	7,9
Compresor	W	1630
Refrigerante	tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	AF
Ancho	mm	1010
Fondo	mm	790
Alto	mm	1400
Peso neto/bruto	kg	130/140



- Cada elemento de FOS INOX ha sido estudiado prestando extrema atención en la estética, sin penalizar la funcionalidad.
- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales gracias a su tamaño reducido y la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Incluye un sistema de iluminación con una baja emisión de calor.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.

MURALES REFRIGERADOS

VENTA PROMOCIONAL

CFO 50



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLHK0090	CFO 50	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Nº estantes	5
Cortina de noche	Si



Estantes ajustables en altura de profundidad máxima.

Display y laterales con posibilidad de personalización.

Armario sin vidrio frontal. Incluye cortina de noche.



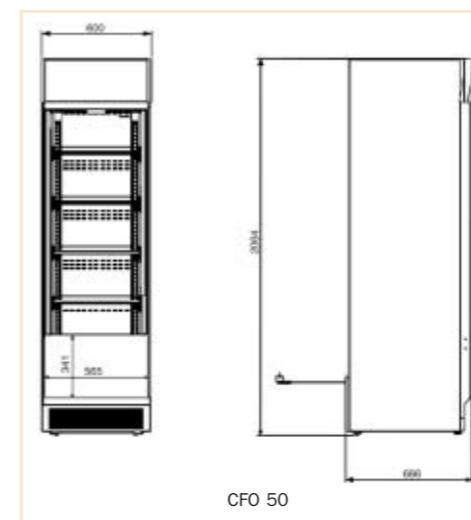
CFO 50 PERSONALIZADO



CFO 50

DATOS TÉCNICOS

		CFO 50
Volumen	l	360
Gama de temperatura	°C	+2/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	800
Refrigerante	tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	AF
Ancho	mm	600
Fondo	mm	695
Alto	mm	2064
Peso neto/bruto	kg	90/95



CFO 50

- Murales refrigerados especialmente indicado para la venta promocional de bebidas, lácteos o productos de uso diario.
- Permite favorecer la venta a impulso.
- Dispone de estantes regulables en altura de máxima profundidad, display iluminado y cortina de noche.
- Color blanco estándar. Amplia posibilidad de personalización en los laterales, display y cuba (a consultar).

MURALES REFRIGERADOS

ARTIC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLZN0549	ARTIC 70 azul	-----
OLZN0551	ARTIC 100 azul	-----
OLZN0556	ARTIC 120 azul	-----
OLZN0561	ARTIC 150 azul	-----
OLZN0566	ARTIC 180 azul	-----

Nota: Posibilidad de suministrarlos en varios colores. Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios pag. 216)

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Estantes (fondo 38 cm)	3

Estantes regulables en altura.

Cuadro de control con termostato.

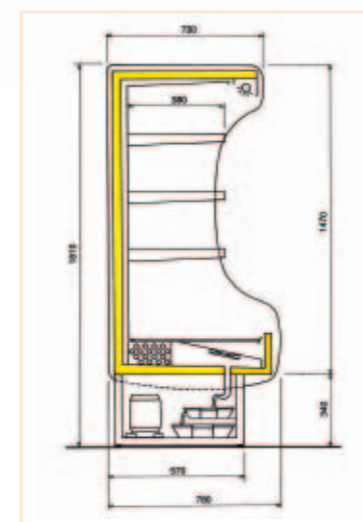
Laterales con parte de cristal para una mejor visión.



ARTIC 120

DATOS TÉCNICOS

		ARTIC 70	ARTIC 100	ARTIC 120	ARTIC 150	ARTIC 180
Superficie de exposición	m ²	1,06	1,5	1,85	2,30	3,26
Gama de temperatura	°C	+4/+6	+4/+6	+4/+6	+4/+6	+4/+6
Clase de temperatura	tipo	H	H	H	H	H
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	613	613	650	752	1074
Compresor	CV	1/3	1/3	1/2	1/2	3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	700	1000	1200	1500	1800
Fondo	mm	780	780	780	780	780
Alto	mm	1810	1810	1810	1810	1810
Peso neto/bruto	kg	120/129	130/134	146/150	161/166	202/214



- Mural expositor con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Mural con un gran rendimiento gracias a la circulación de aire forzado y al sobredimensionamiento del evaporador.
- Estantes y plano cuba en acero inoxidable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Disponen de evaporación de agua mediante bandeja eléctrica.

MURALES REFRIGERADOS

VENERE



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

LATERAL PANORÁMICO

OLOT0970	VENERE 100 LATERAL PANORÁMICO	-----
OLOT0975	VENERE 130 LATERAL PANORÁMICO	-----
OLOT0980	VENERE 190 LATERAL PANORÁMICO	-----

LATERAL CIEGO

⌚ OLOT0985	VENERE 100 LATERAL CIEGO	-----
⌚ OLOT0990	VENERE 130 LATERAL CIEGO	-----
⌚ OLOT0995	VENERE 190 LATERAL CIEGO	-----

Nota: Espesor del lateral 80 mm.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver accesorios pág. 216)

⌚ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes	3
----------	---

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA SUPERIOR PRECIO € INFERIOR PRECIO €

100	OLOT3012 + ref color		OLOT3013 + ref color	
130	OLOT3014 + ref color		OLOT3015 + ref color	
190	OLOT3016 + ref color		OLOT3017 + ref color	

DATOS TÉCNICOS

		VENERE 100	VENERE 130	VENERE 190
Superficie exposición	m ²	1,43	1,9	2,86
Gama temperatura	°C	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M2
Clase climática	tipo	3	3	3
Tensión/fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Pot. eléctrica	W	810	1130	1380
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica	W	1450	1922	2354
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	mm	1017	1330	1955
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	1850	1850	1850

Estantes:
- regulables e inclinables.
- fondo 35 cm.
- incluyen portaprecio de plástico.

Laterales:
- panorámicos con una superficie en cristal.
- totalmente ciegos.

Parte anterior:
- perfil portaprecios.
- termómetro.

Rejilla frontal blanca opcional (ver accesorios)

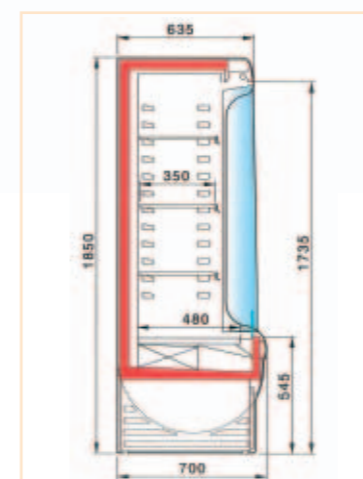


VENERE PANORÁMICA
(Rojo estándar)



VENERE
(lateral ciego)

Ref Color		RAL
A		1023
V		6018
N		2004
Z		5019
B		9016
R		3020



- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Incorporan iluminación en la parte superior siendo opcional la incorporación de iluminación adicional en el resto de estantes, así como la cortina de noche.
- Disponen de bandeja de evaporación del agua de descongelación.

MURALES REFRIGERADOS

STYLOS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
LACTEOS (Azul)		
OLIS0544	STYLOS 70 B 4R COLOURS
OLIS0545	STYLOS 100 B 4R COLOURS
OLIS0550	STYLOS 130 B 4R COLOURS
OLIS0555	STYLOS 190 B 4R COLOURS
OLIS0560	STYLOS 250 B 4R COLOURS
FRUTA Y VERDURA (Verde)		
OLIS0565	STYLOS 100 FV 2R+S COLOURS
OLIS0570	STYLOS 130 FV 2R+S COLOURS
OLIS0575	STYLOS 190 FV 2R+S COLOURS
OLIS0580	STYLOS 250 FV 2R+S COLOURS

Nota: Versiones S/Grupo, no disponible.
Posibilidad de suministrar en otros colores sin incremento de precio, plazo de entrega a consultar.

☎ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 216)		

DOTACIONES

	MODELOS B	MODELOS FV
Nº filas estantes (fondo estante: 435 mm)	4	2 + espejo

DATOS TÉCNICOS

	STYLOS 70	STYLOS 100	STYLOS 130	STYLOS 190	STYLOS 250
Superficie de exposición	m ² 1,6	2,1	2,8	4,2	5,6
Gama de temperatura CP/FV	°C 0+2/-	0+2/+2+4	0+2/+2+4	0+2/+2+4	0+2/+2+4
Clase de temperatura	tipo M2	M2/H	M2/H	M2/H	M2/H
Clase climática	tipo 3	3	3	3	3
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W 800	1360	1620	1850	2480
Compresor	CV 1/2	1/2	3/4	1 1/2	2 1/2
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm 700	1030	1330	1930	2530
Fondo	mm 865	865	865	865	865
Alto	mm 2035	2035	2035	2035	2035
Peso neto/bruto	kg 147/166	233/297	290/360	370/448	502/591

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MURALES REFRIGERADOS

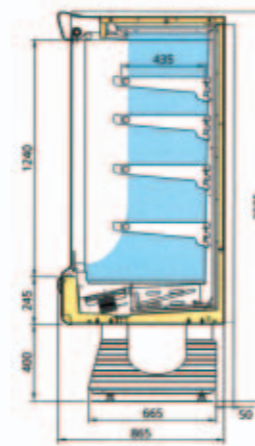


STYLOS B 4R 70 COLOURS

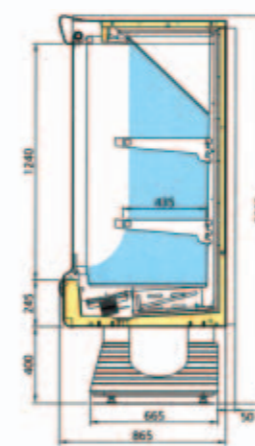


STYLOS FV 2R+S 190 COLOURS

STYLOS B 4R 250 COLOURS



MODELOS B



MODELOS FV

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.
- La iluminación va incluida en la parte superior y en los laterales.

Todos los modelos incorporan cortina de noche.

Laterales totalmente panorámicos con iluminación.

Estantes regulables en altura con posibilidad de inclinación (fondo 43,5 cm).

Las versiones FV incluyen espejo inclinado en la parte superior.

MURALES REFRIGERADOS

VENTA ESPECIALIZADA

PSI



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

LACADA C/GRUPO

🕒	OLMF0605	MURAL PSI LACADA MOD. 1,5	_____
🕒	OLMF0606	MURAL PSI LACADA MOD. 2	_____
🕒	OLMF0607	MURAL PSI LACADA MOD. 3	_____

INOX C/GRUPO

	OLMF0600	MURAL PSI INOX MOD. 1,5	_____
	OLMF0601	MURAL PSI INOX MOD. 2	_____
	OLMF0602	MURAL PSI INOX MOD. 3	_____

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

	OLMF9009	CORTINA DE NOCHE MOD 1,5	_____
	OLMF9010	CORTINA DE NOCHE MOD. 2	_____
	OLMF9011	CORTINA DE NOCHE MOD. 3	_____

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Filas de estantes	4
-------------------	---

Estantes con portaprecios regulables en altura en inox AISI 304 18/8, (PSI inox) o lacado blanco (PSI lacado).

Iluminación superior mediante fluorescente.

Microprocesador digital programable con indicador de temperatura.

Laterales de cristal exterior



PSI INOX

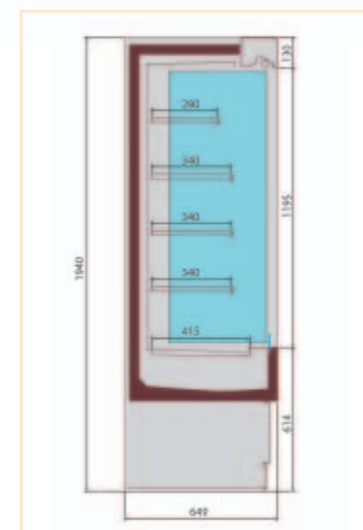


PSI LACADA

DATOS TÉCNICOS

		PSI MOD. 1,5	PSI MOD. 2	PSI MOD. 3
Superficie de exposición	m ²	1,12	1,50	2,24
Niveles de exposición	nº	5	5	5
Gama de temperatura	°C	0/+4	0/+4	0/+4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	890	1170	2310
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica*	W	1760	2225	2920
Compresor	CV	1	1 3/8	7/8
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1040	1350	1975
Fondo	mm	649	649	649
Alto	mm	1940	1940	1940
Peso neto/bruto	kg	181/217	225/289	313/385

* Potencia frigorífica a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60%HR).



- Mural creado para promocionar y añadir valor a los productos expuestos en un espacio comercial donde la imagen y la estética tienen un aspecto fundamental.
- Mural ideal para exponer productos de uso self-service como ensaladas, sandwichs, sushi, etc.
- Cuba totalmente aislada con poliuretano inyectado a alta densidad (40 kg/m³).
- Paneles laterales con poliuretano inyectado.
- Evaporación automática del agua de descongelación.

MURALES REFRIGERADOS

VENTA ESPECIALIZADA

FVM



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLEF0175	FVM 1000 NT-VC (puertas correderas)
OLEF0200	FVM 1500 NT-VC (puertas correderas)
OLEF0225	FVM 2000 NT-VC (puertas correderas)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
⌚ OIEF9131	ESTANTE C/SOPORTE (FVM 1000) (90x41,5 cm)
⌚ OIEF9132	ESTANTE C/SOPORTE (FVM 1500) (137,5x41,5 cm)
⌚ OIEF9133	ESTANTE C/SOPORTE (FVM 2000) (180x41,5 cm)
⌚	Consultar plazo de entrega.	

DOTACIONES

	FVM 1000	FVM 1500	FVM 2000
Estantes con portaprecios (fondo 40 cm)	4	4	4

Estantes regulables en altura (fondo 40 cm). Incluyen portaprecios de aluminio anodizado.

Puertas de cristal sobre guías correderas.

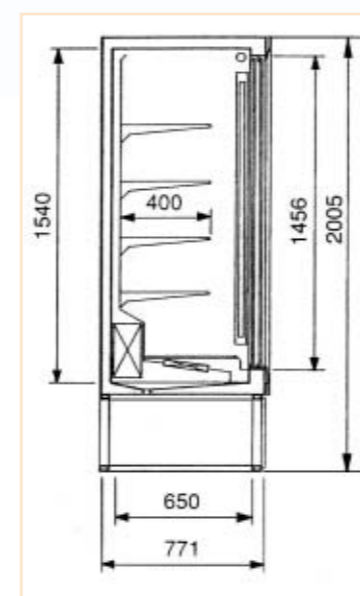
Termómetro para el control de la temperatura interior y termostato de regulación.



FVM 2000 NT-VC

DATOS TÉCNICOS

		FVM 1000 NT-VC	FVM 1500 NT-VC	FVM 2000 NT-VC
Volumen	l	800	1200	1600
Gama temperatura	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Superficie exposición	m²	1,15	1,83	2,44
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	730	739	949
Compresor	CV	3/8	1/2	3/4
Refrigerante	Tipo	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1000	1480	1910
Fondo	mm	771	771	771
Alto	mm	2005	2005	2005
Peso neto/bruto	kg	210/235	260/290	320/365



- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.
- Provisto de puertas correderas que reducen las pérdidas de frío, consiguiendo un gran ahorro energético. Están provistas de vidrio thermopane con sistema de cerradura automática.

MURALES REFRIGERADOS

TELION



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

CON GRUPO

OLIS0301	TELION 100	_____
OLIS0302	TELION 130	_____
OLIS0303	TELION 190	_____
OLIS0304	TELION 250	_____

SIN GRUPO

⌚ OLIS0305	TELION 100	_____
⌚ OLIS0306	TELION 130	_____
⌚ OLIS0307	TELION 190	_____
⌚ OLIS0308	TELION 250	_____

OLIS9561	LATERALES PANORÁMICOS	_____
OLIS9387	KIT ENSAMBLAJE	_____

Nota: Las versiones con grupo incluyen los laterales.
Las versiones sin grupo no incluyen laterales ni la unidad de condensación.
Consultar unidades condensadoras en pág. 218.
Únicamente disponible en este color.

⌚ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver accesorios pág. 216)

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes	4
Cortina de noche	1

DATOS TÉCNICOS

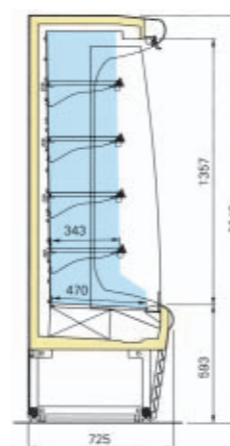
		TELION 100	TELION 130	TELION 190	TELION 250
Superficie exposición	m ²	1.68	2.24	3.36	4.48
Gama temperatura	°C	-1/+7	-1/+7	-1/+7	-1/+7
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M2	M2
Clase climática	tipo	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	2.000	2.080	2.850	4.100
Potencia frigorífica	W	1.700	2.110	3.080	4.780
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1006	1306	1906	2506
Fondo	mm	725	725	725	725
Alto	mm	2049	2049	2049	2049
Peso neto/bruto	kg	200	246	352	410

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/ 60%HR)

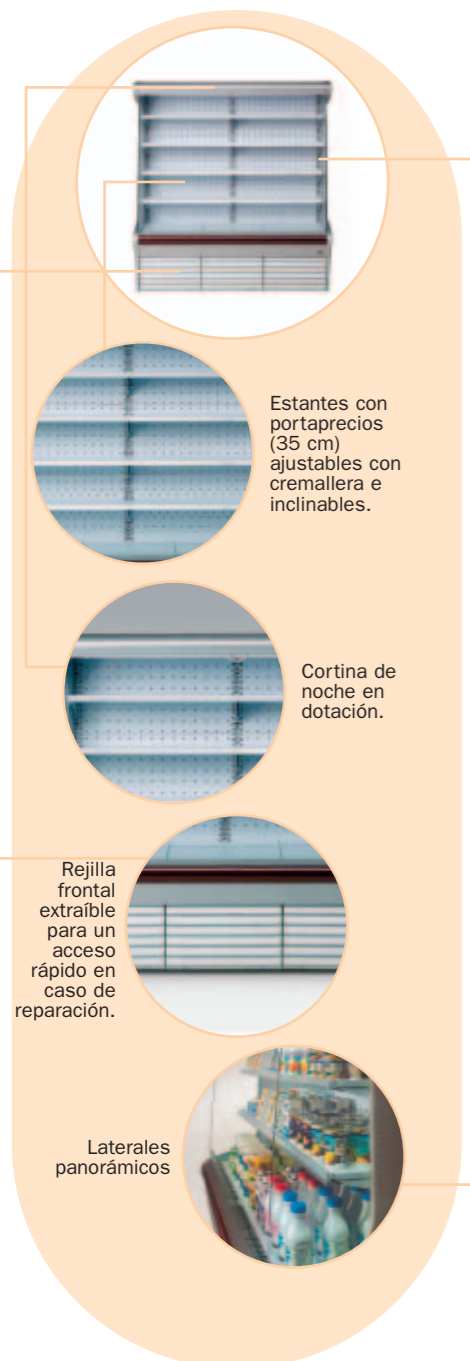
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



TELION 250



- Mural expositor ideal para la conservación y la venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Dimensiones contenidas, sobre todo en profundidad y posibilidad de canalización lo que permite su colocación en cualquier lugar.
- Sistema de evaporación automática del agua de descongelación.



Estantes con portaprecios (35 cm) ajustables con cremallera e inclinables.

Cortina de noche en dotación.

Rejilla frontal extraíble para un acceso rápido en caso de reparación.

Laterales panorámicos

MURALES REFRIGERADOS

MINOR 2000



MODELOS

MODELO	CON GRUPO		SIN GRUPO	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
LACTEOS-CARNE				
MINOR SL-MT 2000 L100	OLOT0875		☺ OLOT0895	
MINOR SL-MT 2000 L130	OLOT0880		☺ OLOT0900	
MINOR SL-MT 2000 L190	OLOT0885		☺ OLOT0905	
MINOR SL-MT 2000 L250	OLOT0890		☺ OLOT0910	
FRUTAS-VERDURAS				
MINOR FV 2000 L1000	☺ OLOT0915		☺ OLOT0935	
MINOR FV 2000 L130	☺ OLOT0920		☺ OLOT0940	
MINOR FV 2000 L190	☺ OLOT0925		☺ OLOT0945	
MINOR FV 2000 L250	☺ OLOT0930		☺ OLOT0950	
MODELO			CODIGO	PRECIO
JUEGO LATERALES PANORAMICO (espesor 40 mm)			OLOT9004	
KIT ENSAMBLAJE MINOR 2000			OLOT9006	

Nota: Las versiones sin grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora. Consultar unidades condensadoras en pág. 218. Las versiones c/grupo, incluyen los laterales.

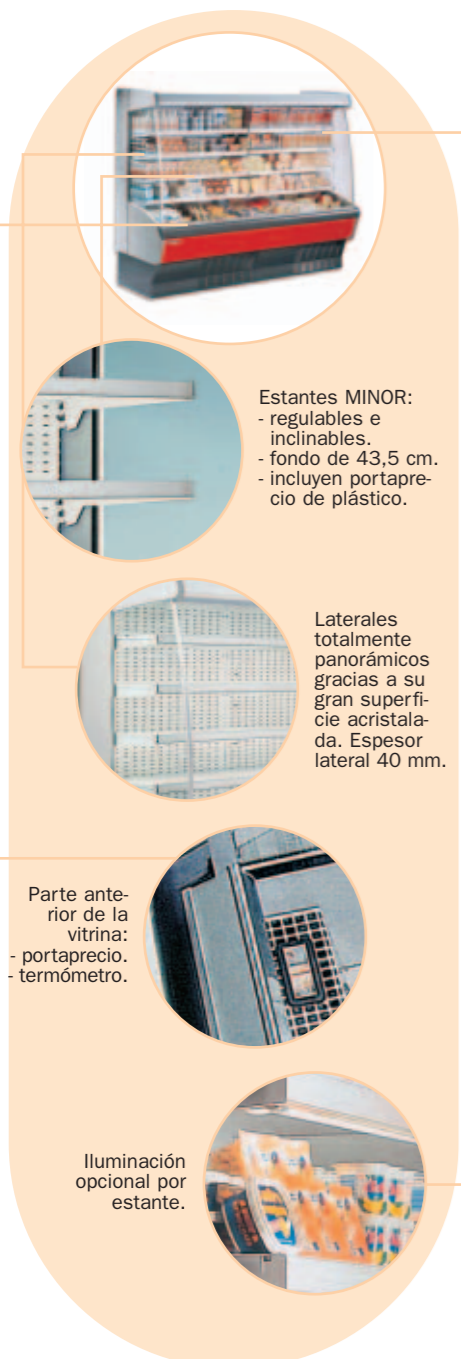
☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 216)		

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Filas de estantes SL	3
Filas de estantes FV	2 + espejo



Estantes MINOR:
- regulables e inclinables.
- fondo de 43,5 cm.
- incluyen portaprecio de plástico.

Laterales totalmente panorámicos gracias a su gran superficie acristalada. Espesor lateral 40 mm.

Parte anterior de la vitrina:
- portaprecio.
- termómetro.

Iluminación opcional por estante.

DATOS TÉCNICOS

	MINOR 2000 SL-MT 100	MINOR 2000 SL-MT 130	MINOR 2000 SL-MT 190	MINOR 2000 SL-MT 250	MINOR 2000 FV 100	MINOR 2000 FV 130	MINOR 2000 FV 190	MINOR 2000 FV 250
Superficie exposición	m ² 1,75	2,31	3,50	4,62	1,36	1,80	2,70	3,60
Gama temperatura	°C 0/+4	0/+4	0/+4	0/+4	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Clase de temperatura	tipo M1	M1	M1	M1	H	H	H	H
Clase climática	tipo 3	3	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Pot. eléctrica (con/sin grupo)	W 1000/55	1240/76	1570/132	2600/183	1000/55	1240/76	1570/132	2600/183
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica* (sin grupo)	W 1280	1650	2200	3300	1280	1650	2200	3300
Compresor (con grupo)	CV 1	1 1/4	1 1/2	2x1 1/4	1	1 1/4	1 1/2	2x1 1/4
Control evapor. (c./s.grupo)	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE
Evaporador	ST/AF AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm 900	1188	1800	2376	900	1188	1800	2376
Fondo	mm 885	885	885	885	885	885	885	885
Alto	mm 1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940
Peso neto	kg 185	220	290	442	175	214	280	430

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60%HR).



MINOR 2000
(Rojo estándar)
(Incluyen 3 estantes de serie; opcional estantes adicionales)

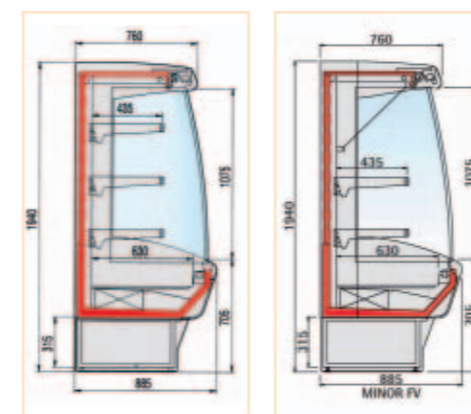


MINOR FV
(Verde estándar)

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	INFERIOR	PRECIO REF. €
100	OLOT3020 + ref color	
130	OLOT3021 + ref color	
190	OLOT3022 + ref color	
250	OLOT3023 + ref color	

Ref Color	
A	RAL 1023
V	RAL 6018
N	RAL 2004
Z	RAL 5019
B	RAL 9016
R	RAL 3020



MINOR SL MT

MINOR FV

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado (lacteos, embutidos y carnes).
- Mural destinada para instalar en pequeñas y grandes superficies de venta con el fin de promover determinados artículos gracias a su fácil adaptación.
- Posibilidad de canalización de varios módulos obteniendo lineales de mayor longitud para aumentar la capacidad expositiva.
- Disponen de bandeja de recogida del agua de descongelación.
- Amplia gama de accesorios con el fin de mejorar la exposición del producto.

MURALES REFRIGERADOS PERFIL BAJO

MIRA



MODELOS

MODELO	CON GRUPO		SIN GRUPO	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
LACTEOS				
MIRA MP 100	OLOT0401		☺ OLOT0426	
MIRA MP 130	OLOT0402		☺ OLOT0427	
MIRA MP 200	OLOT0403		☺ OLOT0428	
MIRA MP 250	OLOT0404		☺ OLOT0429	
CARNES				
MIRA XP 100	☺ OLOT0496		☺ OLOT0406	
MIRA XP 130	☺ OLOT0497		☺ OLOT0407	
MIRA XP 200	☺ OLOT0498		☺ OLOT0408	
MIRA XP 250	☺ OLOT0499		☺ OLOT0409	
FRUTAS VERDURAS				
MIRAFV 100	☺ OLOT0413		☺ OLOT0441	
MIRA FV 130	☺ OLOT0414		☺ OLOT0442	
MIRA FV 200	☺ OLOT0412		☺ OLOT0443	
MIRA FV 250	☺ OLOT0416		☺ OLOT0444	

- ☺ OLOT9691 JUEGO DE LATERALES PANORAMICOS
- ☺ OLOT9694 KIT ENSAMBLAJE MIRA

Las versiones sin grupo no incluyen laterales ni la unidad condensadora. Consultar unidades condensadoras en pág. 218.

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 216)		

DOTACIONES

	MP	XP	FV
Fila de estantes (40 cm)	4	4	3
Espejo	-	-	1

Perfil bajo de 35 cm que amplía la superficie de exposición.

Estantes regulables e inclinables de 40 cm con portaprecios de aluminio. (versión XP)

Laterales totalmente panorámicos con una gran superficie acristalada.



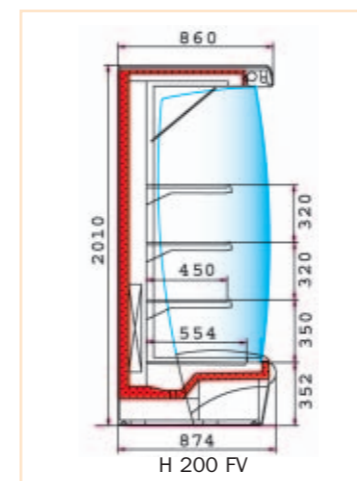
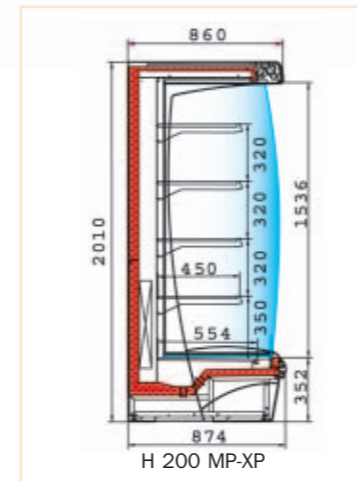
MIRA FV (Color verde)



MIRA MP (Color amarillo)



MIRA XP (Color rojo)



DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	INFERIOR	PRECIO REF. €
100	OLOT3025 + ref color	
130	OLOT3026 + ref color	
190	OLOT3027 + ref color	
250	OLOT3028 + ref color	

Ref Color	
A	RAL 1023
V	RAL 6018
N	RAL 2004
Z	RAL 5019
B	RAL 9016
R	RAL 3020

DATOS TÉCNICOS

	MIRA MP L100	MIRA MP L130	MIRA MP L200	MIRA MP L250	MIRA XP L100	MIRA XP L130	MIRA XP L200	MIRA XP L250
Superficie exposición	m² 2,2	2,94	4,41	5,88	2,01	2,69	4,03	5,38
Gama temperatura	+ 2/+ 4	+ 2/+ 4	+ 2/+ 4	+ 2/+ 4	0 / + 2	0 / + 2	0 / + 2	0 / + 2
Clase de temperatura	M2	M2	M2	M2	M1	M1	M1	M1
Clase climática	3	3	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W 880	1435	1780	2860	321	542	964	1084
Potencia frigorífica*	W 1500	2700	3000	5400	1920	2400	3840	4800
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Evaporador	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm 937	1250	1875	2500	937	1250	1875	2500
Fondo	mm 875	875	875	875	875	875	875	875
Alto	mm 2010	2010	2010	2010	2010	2010	2010	2010

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60%HR).

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de producto refrigerado.
- El perfil bajo de 35 cm y los laterales panorámicos maximizan la visibilidad de los productos expuestos.
- Posibilidad de canalizar varios módulos para aumentar la superficie de exposición.
- Dispone de bandeja de recogida del agua de condensación automática.

MURALES REFRIGERADOS

VENTA ESPECIALIZADA

MINOR INOX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CON GRUPO		
OLOT0955	MINOR INOX 100	-----
OLOT0960	MINOR INOX 130	-----
OLOT0965	MINOR INOX 190	-----
SIN GRUPO		
⌚ OLOT0952	MINOR INOX 100 S/G	-----
⌚ OLOT0953	MINOR INOX 130 S/G	-----
⌚ OLOT0954	MINOR INOX 190 S/G	-----
OLOT9493	JUEGO LATERALES MINOR INOX	-----
⌚ OLOT9494	KIT ENSAMBLAJE	-----

Nota: Las versiones sin grupo no incluyen la unidad condensadora y los laterales.

⌚ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

TODOS LOS MODELOS

Estantes	4
----------	---

Estantes:
- regulables en altura e inclinables.
- fondo: 43,5 mm
- incluyen portaprecios de aluminio.

Laterales:
- acero inox.
- 40 mm de espesor.
- superficie acristalada.

Parte anterior:
- perfil portaprecios
- termómetro.

Iluminación opcional.

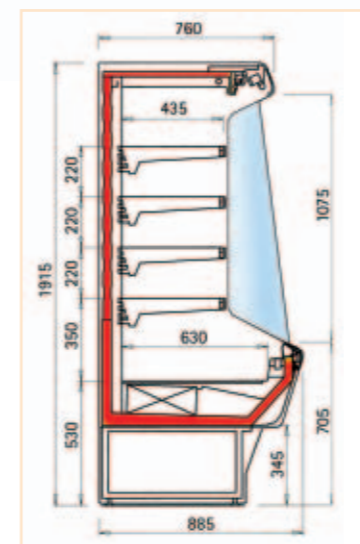


MINOR INOX

DATOS TÉCNICOS

		MINOR INOX 100	MINOR INOX 130	MINOR INOX 190
Superficie de exposición	m ²	2,12	2,82	4,01
Gama temperatura	°C	-1/+5	-1/+5	-1/+5
Clase temperatura	tipo	M1	M1	M1
Clase climática	tipo	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1000	1240	1570
Potencia frigorífica* (SG)	W	1450	1922	2354
Compresor	CV	1	1 1/4	1 1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404	R404
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	900	1188	1800
Fondo	mm	885	885	885
Alto	mm	1915	1915	1915

* Potencia frigorífica a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60%HR).



- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de bebidas, lácteos, sandwiches, etc.
- Los acabados en acero inox le dan una imagen moderna realizando la decoración del local.
- Disponen de bandeja de recogida automática del agua de descongelación.
- Canalizables y con una amplia gama de accesorios, permitiendo ser utilizados en diferentes categorías mercadológicas.

MURALES REFRIGERADOS

PERFIL BAJO (GRUPO REMOTO)



SPEED

MODELOS

MODELO	LACTEOS - CARNE		FRUTAS - VERDURA	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
SPEED 130 SP	OLIS0976		OLIS0971	
SPEED 190 SP	OLIS0977		OLIS0972	
SPEED 250 SP	OLIS0978		OLIS0973	
SPEED 375 SP	OLIS0979		OLIS0974	

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9562	JUEGO DE LATERALES PANORAMICOS	
OLIS9520	KIT DE ENSAMBLAJE	

Notas: Grupo remoto y laterales no incluido en el precio. Consultar unidades condensadoras en pág. 218.

Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
Ver accesorios en página. 217)		



Estantes con portaprecios regulables en altura con portaprecios con posibilidad de inclinación.

Cortina de noche (en dotación).

Iluminación frontal superior.

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	SUPERIOR	PRECIO €	INFERIOR	PRECIO €
130	OLIS9570 + ref color		OLIS9571 + ref color	
190	OLIS9572 + ref color		OLIS9573 + ref color	
250	OLIS9574 + ref color		OLIS9575 + ref color	
375	OLIS9576 + ref color		OLIS9577 + ref color	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Fila de estantes SP	5
Fila de estantes FV	3
Cortina de noche SP-FV	1
Porta-precios	

Ref Color

A		ORO
Z		AZUL
R		ROJO

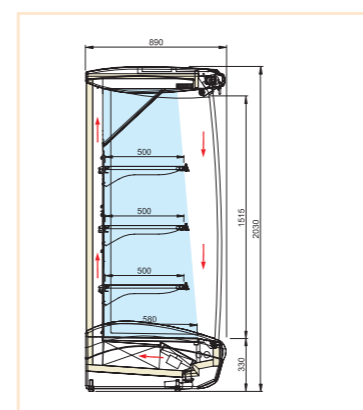
DATOS TÉCNICOS

		SPEED 130 SP	SPEED 190 SP	SPEED 250 SP	SPEED 375 SP	SPEED 130 FV	SPEED 190 FV	SPEED 250 FV	SPEED 375 FV
Superficie de exposición	m ²	3,72	5,58	7,45	11,17	1,5	2,48	3,0	5,35
Gama de temperatura CP/FV	°C	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	-1/ +5	+1/ +10	+1/ +10	+1/ +10	+1/ +10
Clase de temperatura	tipo	M1	M1	M1	M1	H	H	H	H
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1	220/1
Potencia eléctrica	W	150	210	260	330	150	210	260	330
Potencia frigorífica*	W	1856	3160	3790	5990	1260	2250	2740	4430
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1365	2000	2615	3865	1365	2000	2615	3865
Fondo	mm	890	890	890	890	890	890	890	890
Alto	mm	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030
Peso neto	kg	290	420	520	670	290	420	520	670

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60%HR)



SPEED SP
(Color plata estándar)



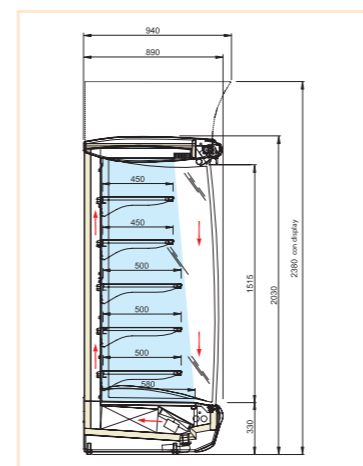
Speed FV



Speed SP
(Amarillo opcional)



Speed con display superior de promoción



Speed SP

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Posibilidad de canalización de varios módulos obteniendo lineales de mayor longitud para aumentar la capacidad de exposición.
- Diseño moderno y máxima visibilidad de los productos en exposición gracias a su frontal de perfil bajo y a los laterales panorámicos redondeados.
- Amplia gama de accesorios y posibilidad de colocar un display promocional en la parte superior, ideal para la promoción temporal de los productos dentro del punto de venta.

MURALES REFRIGERADOS LACTEOS-CARNES-FRUTAS Y VERDURAS (GRUPO REMOTO)

SIRIUS



MODELOS

MODELO	ALTURA H205		ALTURA H220	
	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €

PROFUNDIDAD 90

LACTEOS

SIRIUS MP L125	0LOT0064	0LOT0272
SIRIUS MP L250	0LOT0066	0LOT0273
SIRIUS MP L375	0LOT0071	0LOT0274

CARNE

SIRIUS XP L125	0LOT0014	0LOT0289
SIRIUS XP L250	0LOT0016	0LOT0291
SIRIUS XP L375	0LOT0021	0LOT0292

FRUTA Y VERDURA

SIRIUS FV L125	0LOT0094	0LOT0282
SIRIUS FV L250	0LOT0096	0LOT0283
SIRIUS FV L375	0LOT0101	0LOT0284
JUEGO LATERALES PANORÁMICO	0LOT9068	0LOT9072

PROFUNDIDAD 110

LACTEOS

SIRIUS MP L125	0LOT0229	0LOT0277
SIRIUS MP L250	0LOT0231	0LOT0276
SIRIUS MP L375	0LOT0236	0LOT0281

CARNE

SIRIUS XP L125	0LOT0151	0LOT0293
SIRIUS XP L250	0LOT0156	0LOT0294
SIRIUS XP L375	0LOT0161	0LOT0299

FRUTA Y VERDURA

SIRIUS FV L125	0LOT0316	0LOT0286
SIRIUS FV L250	0LOT0321	0LOT0336
SIRIUS FV L375	0LOT0326	0LOT0341
JUEGO LATERALES PANORÁMICO	0LOT9133	0LOT9081
KIT DE ENSAMBLAJE SIRIUS	0LOT9321	

Notas: Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
 No incluyen laterales (espesor lateral 50 mm).
 Consultar unidades condensadoras pág. 219.
 ☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios pág. 217)

DOTACIONES

	SIRIUS LACTEOS	SIRIUS CARNE	SIRIUS FV
H205			
Fila de estantes	4	2	2
Espejo	-	1	1
H216			
Fila de estantes	5	3	3
Espejo	-	1	1



SIRIUS MP LACTEOS H216/P110/V40



SIRIUS FV FRUTAS Y VERDURAS H216/P110/V30



SIRIUS XP CARNE H216/P110/V40 Versión especial (La versión estándar incluye espejo superior)

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de productos lácteos, charcutería, carnes envasadas, y frutas y verduras.
- Una gran variedad de modelos y combinaciones es una única gama de productos; ideal para la canalización de varios módulos, obteniendo lineales de mayor capacidad expositiva.
- Además de la altura de cuba estándar V40, existe en todos los modelos la versión V30.
- Amplia gama de accesorios como rejillas, cortinas de noche, divisores, porta precios...
- Líneas modernas y funcionales combinadas con una alta visibilidad de los productos expuestos a través de los laterales panorámicos estándares y un amplio volumen de carga.

Estantes regulables e inclinables.
- Fondo 35, 45 y 55 cm
- Incluye porta precios de aluminio

Iluminación estantes opcional.

Rejilla de aspiración inclinada.

Lateral panorámico estándar.

Espejo parte superior, sólo modelos Carne y Frutas y verduras.



MURALES REFRIGERADOS

LACTEOS-CARNES-FRUTAS Y VERDURAS (GRUPO REMOTO)



SIRIUS (DATOS TECNICOS)

SIRIUS MP LACTEOS

		SIRIUS 90 MP			SIRIUS 110 MP		
		L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216	L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216
Sup. exposición	m ²	2,97/3,53	5,94/7,06	8,91/10,59	3,53/4,16	7,06/8,31	10,59/12,47
Gama temperatura	C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	500	968	1468	500	968	1468
Potencia frigorífica*	W	1363/1456	2725/2913	4088/4369	1563/1613	3125/3225	4688/4838
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	1250	2500	3750	1250	2500	3750
Fondo	mm	890	890	890	1140	1140	1140
Alto	mm	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185

SIRIUS FV FRUTAS Y VERDURAS CON ESPEJO

		SIRIUS 90 FV			SIRIUS 110 FV		
		L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216	L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216
Sup. exposición	m ²	1,84/2,41	3,69/4,81	5,53/7,22	2,28/2,91	4,56/15,81	6,84/8,72
Gama temperatura	C	+5/+7	+5/+7	+5/+7	+5/+7	+5/+7	+5/+7
Clase de temperatura	tipo	H	H	H	H	H	H
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	100	168	268	100	168	268
Potencia frigorífica*	W	1275/1350	2550/2700	3825/4050	1394/1481	2788/2963	4181/4444
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	1250	2500	3750	1250	2500	3750
Fondo	mm	890	890	890	1140	1140	1140
Alto	mm	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185

SIRIUS XP CARNE CON ESPEJO

		SIRIUS 90 XP			SIRIUS 110 XP		
		L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216	L125 H205/216	L250 H205/216	L375 H205/216
Sup. exposición	m ²	1,84/2,41	3,69/4,81	5,53/7,22	2,28/2,91	4,56/15,81	6,84/8,72
Gama temperatura	C	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2
Clase de temperatura	tipo	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	500	968	1468	500	968	1468
Potencia frigorífica*	W	1850/1963	3700/3925	5550/5888	1931/2050	3863/4100	5794/6150
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	1250	2500	3750	1250	2500	3750
Fondo	mm	890	890	890	1140	1140	1140
Alto	mm	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185	2065/2185

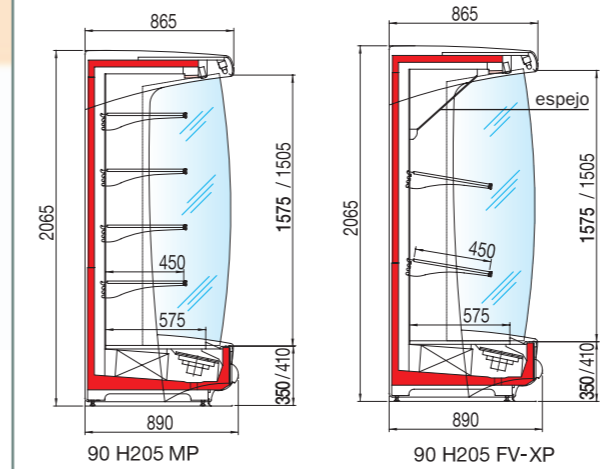
* Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60%HR)

MURALES REFRIGERADOS

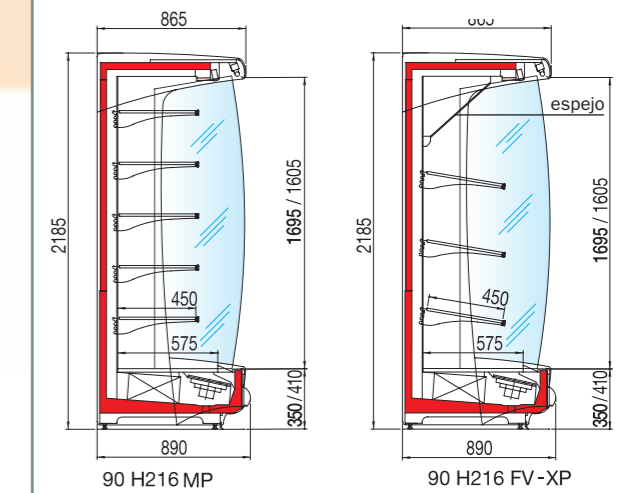


Versión especial
(La versión estándar incluye
espejo superior)

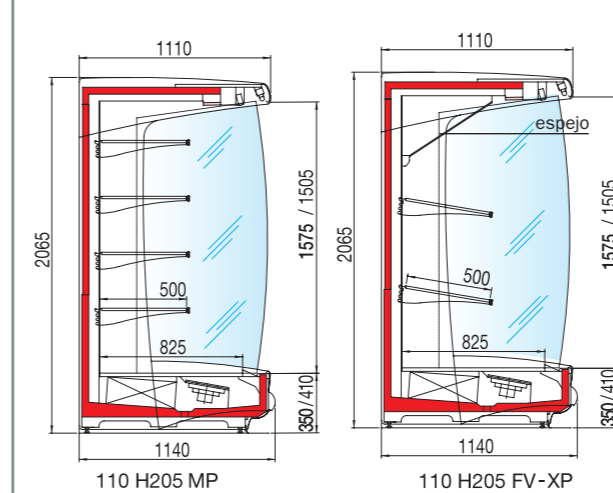
SIRIUS 90 H205 V30-V40



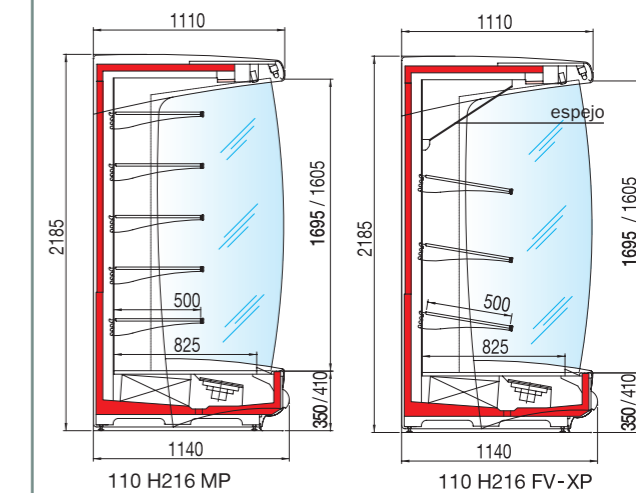
SIRIUS 90 H216 V30-V40



SIRIUS 110 H205 V30-V40



SIRIUS 110 H216 V30-V40



MURALES REFRIGERADOS

LACTEOS-CARNES-FRUTAS Y VERDURAS (GRUPO REMOTO)

PALCO – SCENIC



MODELOS

MODELO	ALTURA H205		ALTURA H220	
	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €

MODELO PALCO PROFUNDIDAD 100

LACTEOS				
PALCO SL L250	OLIS0310	---	OLIS0314	---
PALCO SL L375	OLIS0312	---	OLIS0316	---
CARNE				
PALCO M L250	OLIS0318	---	OLIS0322	---
PALCO M L375	OLIS0320	---	OLIS0324	---
FRUTA Y VERDURA				
PALCO FV L250	OLIS0326	---	OLIS0330	---
PALCO FV L375	OLIS0328	---	OLIS0332	---
JUEGO DE LATERALES PANORAMICO	OLIS9302	---	OLIS9304	---
KIT DE ENSAMBLAJE	OLIS9314	---		---

MODELO SCENIC PROFUNDIDAD 114

LACTEOS				
SCENIC F44 L250 SL	OLIS0334	---	OLIS0338	---
SCENIC F44 L375 SL	OLIS0336	---	OLIS0340	---
CARNE				
SCENIC F44 L250 M	OLIS0342	---	OLIS0346	---
SCENIC F44 L375 M	OLIS0344	---	OLIS0348	---
FRUTA Y VERDURA				
SCENIC F44 L250 FV	OLIS0350	---	OLIS0354	---
SCENIC F44 L375 FV	OLIS0352	---	OLIS0358	---
JUEGO DE LATERALES PANORAMICO	OLIS9308	---	OLIS9310	---
KIT DE ENSAMBLAJE	OLIS9316	---		---

Notas: Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
No incluyen laterales (espesor lateral 50 mm).
Consultar unidades condensadoras pág. 218.

ACCESORIOS

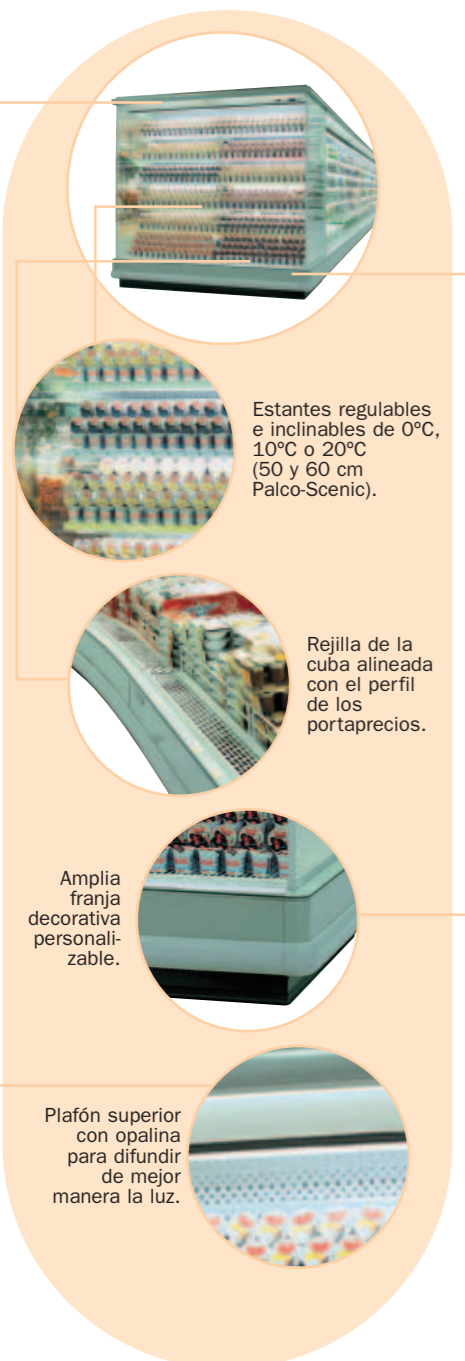
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios pag. 217)

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

	PALCO/SCENIC SL	PALCO/SCENIC M	PALCO/SCENIC FV
H205			
Fila de estantes	4	2	2
Espejo	-	1	1
H220			
Fila de estantes	5	3	3
Espejo	-	1	1



Estantes regulables e inclinables de 0°C, 10°C o 20°C (50 y 60 cm Palco-Scenic).

Rejilla de la cuba alineada con el perfil de los portaprecios.

Amplia franja decorativa personalizable.

Plafón superior con opalina para difundir de mejor manera la luz.



PALCO



SCENIC

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de productos lácteos, embutidos, carnes envasadas, frutas y verduras.
- Especialmente indicados para la canalización de varios módulos obteniendo lineales de mayor capacidad expositiva.
- Posibilidad de formar un ángulo de 15°C interior o exterior, dando líneas curvas (soló en la versión SCENIC Lácteos).
- Diseño puro y moderno con una amplia franja decorativa personalizable, perfil con paracheque y blanco interno intenso para resaltar el brillo de los productos.
- Además de la versión con la altura de la cuba estándar de 44 cm existe para todos los modelos PALCO-SCENIC la versión con la cuba frontal de 30 cm de altura (bajo pedido).
- Gama amplia de accesorios para organizar y mejorar la exposición de los productos.

MURALES REFRIGERADOS

LACTEOS-CARNES-FRUTAS Y VERDURAS (GRUPO REMOTO)

PALCO – SCENIC

(DATOS TECNICOS)



SCENIC CON ÁNGULO

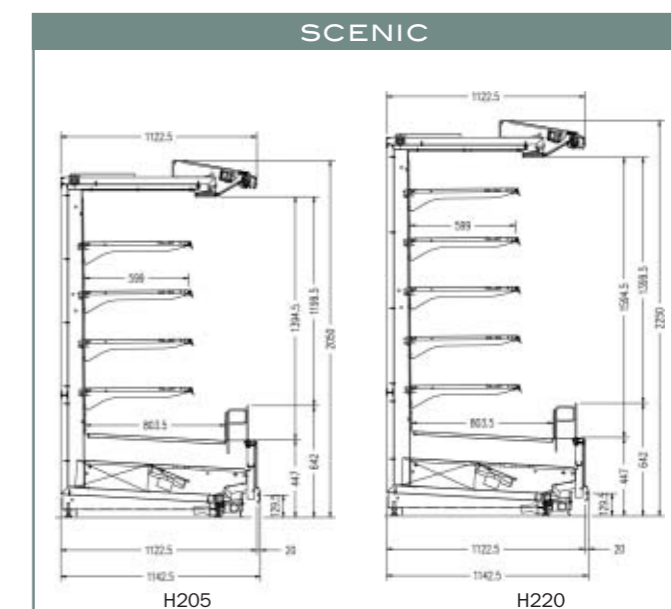
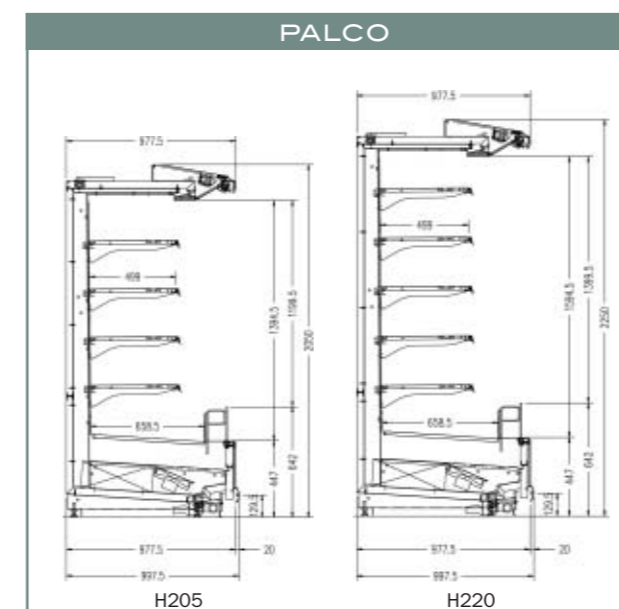
PALCO P100 H205/220

		PALCO L250 SL H205/220	PALCO L375 SL H205/220	PALCO L250 M H205/220	PALCO L375 M H205/220	PALCO L250 FV H205/220	PALCO L375 FV H205/220
Sup. exposición	m ²	5,64/6,65	8,46/9,9	3,64/4,66	5,46/6,98	3,64/4,66	5,46/6,98
Gama temperatura	C	+3/+5	+3/+5	0/+2	0/+2	+6/+8	+6/+8
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M1	M1	H	H
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/n	220/2	220/2	380/3	380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	844	1284	1924	3004	844	1284
Potencia frigorífica*	W	3128/3702	4692/5553	3546/4280	5319/6421	2828/3455	4242/5168
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	2500	3750	2500	3750	2500	3750
Fondo	mm	978	978	978	978	978	978
Alto	mm	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250

SCENIC P114 H205/220

		SCENIC L250 SL H205/220	SCENIC L375 SL H205/220	SCENIC L250 M H205/220	SCENIC L375 M H205/220	SCENIC L250 FV H205/220	SCENIC L375 FV H205/220
Sup. exposición	m ²	7,05/8,31	10,59/12,51	4,52/5,79	6,79/8,69	4,52/5,79	6,79/8,69
Gama temperatura	C	+3/+5	+3/+5	0/+2	0/+2	+6/+8	+6/+8
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M1	M1	H	H
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/n	220/2	220/2	380/3	380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	844	1284	1924	3004	844	1284
Potencia frigorífica*	W	3325/3690	4988/5536	3699/4183	5549/6272	3064/3341	4596/5010
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	2500	3750	2500	3750	2500	3750
Fondo	mm	1140	1140	1140	1140	1140	1140
Alto	mm	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250	2050/2250

* Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60%HR)



MURALES MIXTOS

VENTA ESPECIALIZADA

AKRON SELF



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0241	AKRON SELF 140 TB-TN	
OLIS0246	AKRON SELF 200 TB-TN	

Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores sin incremento de precio. Plazo de entrega a consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9301	TAPA NOCHE AKRON SELF 140	
OLIS9306	TAPA NOCHE AKRON SELF 200	

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Sección superior TN:	
Estantes	2

Sección TN:
-Estantes regulables en altura e inclinables.
-Fondo estante: 40,5 cm.

Iluminación mediante fluorescente en la parte superior y en la cuba.

Sección BT:
Tapas de noche de plexiglas y accesorios opcionales.

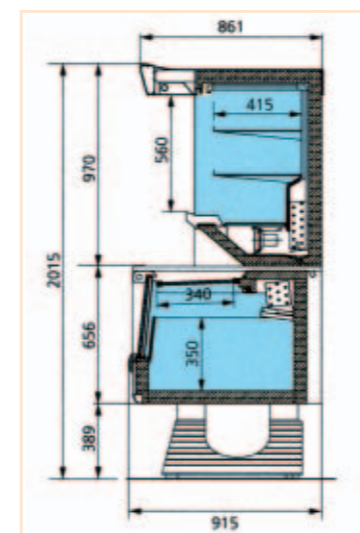
Profundidad de la cuba: 69 cm.



AKRON SELF 140

DATOS TÉCNICOS

		AKRON SELF 140 TB-TN	AKRON SELF 200 TB-TN
Superficie expos. (inf.+sup.)	m ²	0,86+0,72	1,29+1,06
Volumen (inf.+sup.)	l	297+322	444+478
Gama temperatura (inf./sup.)	°C	+5/-22	+5/-22
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1600	2200
Compresor (inf./sup.)	CV	1-1/4+5/8	1-1/4+1
Refrigerante (inf./sup.)	tipo	R404A/R404A	R404A/R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador (inf./sup.)	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	1440	2040
Fondo	mm	915	915
Alto	mm	2015	2015
Peso neto/bruto	kg	200/220	300/320



- Expositor mural mixto que permite colocar productos refrigerados y congelados en el mismo mueble ocupando el mínimo espacio.
- Disponen de controles de funcionamiento y regulación de temperatura totalmente independientes para el compartimento superior (conservación) y el compartimento inferior (congelación).
- Su estética moderna con perfiles decorativos y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El perfil decorativo tiene una función de paragolpes y es de PVC.

MURALES CONGELADOS

VENTA ESPECIALIZADA

AKRON GLASS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0231	AKRON GLASS 140 TB-TB	
OLIS0236	AKRON GLASS 200 TB-TB	

Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores sin incremento de precio. Plazo de entrega a consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9301	TAPA NOCHE AKRON GLASS 140	
OLIS9306	TAPA NOCHE AKRON GLASS 200	

Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Sección superior: Estantes 2

Sección superior:
- Estantes de rejilla regulables en altura con tope frontal.
- Fondo estante: 40,7 cm.

Iluminación mediante fluorescente en la parte superior y en la cuba.

Puertas pivotantes en parte superior.

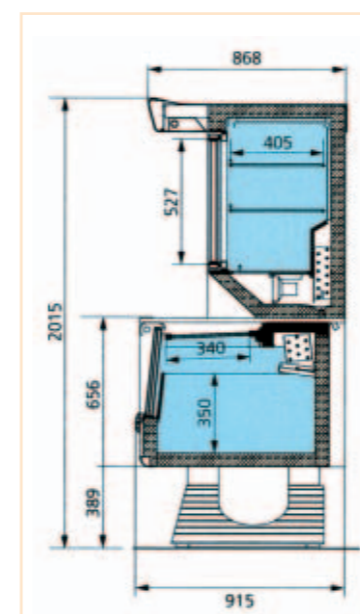
Sección inferior:
- Tapas noche de plexiglas opcionales.
- Divisores opcionales.
- Fondo cuba: 69 cm.



AKRON GLASS 200

DATOS TÉCNICOS

		AKRON GLASS 140 TB-TB	AKRON GLASS 200 TB-TB
Superficie exposición (inf.+sup.) m ²		0,86+0,58	1,29+0,87
Volumen (inf.+sup.) l		297+335	444+497
Gama temperatura °C		-22/-24	-22/-24
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1800	2300
Compresor (inf/sup)	CV	1-1/4+3/4	1-1/4+3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador (inf+sup.)	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Ancho	mm	1440	2040
Fondo	mm	915	915
Alto	mm	2015	2015
Peso neto/bruto	kg	220/240	315/335



- Expositor mural con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Disponen de controles de funcionamiento y regulación de temperatura totalmente independientes para los dos compartimentos.
- Su estética moderna con perfiles decorativos y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El perfil decorativo tiene una función de paragolpes y es de PVC.
- Las puertas pivotantes están provistas de marco de aluminio y cristal térmico.
- La parte inferior incluye tope de carga.

MURALES CONGELACIÓN

GRUPO REMOTO

FANCY



MODELOS

MODELO	S/LATERALES		C/LATERALES		CON 1 LATERAL	
	CODIGO	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €
ALTURA 205 cm						
FANCY 250 BT	OLIS0370		Ref+JL		Ref+L	
FANCY 375 BT	OLIS0375		Ref+JL		Ref+L	
ALTURA 220 cm						
FANCY 250 BT	OLIS0380		Ref+JL		Ref+L	
FANCY 375 BT	OLIS0381		Ref+JL		Ref+L	
CÓDIGO	MODELO				PRECIO REF. €	
OLIS9391	KIT ENSAMBLAJE					

Nota: Las versiones con el juego de laterales son versiones "plug in" y las versiones con 1 lateral son versiones preparadas para ser canalizadas.
Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
Consultar unidades condensadoras en pág. 219.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9396	DIVISOR ESTANTE 445x120	
OLIS9398	DIVISOR CUBA 120x765x120	
OLIS9400	REJILLA CUBA L250	
OLIS9402	REJILLA CUBA L375	
OLIS9404K	TAPAS DE NOCHE CUBA L250	
OLIS9406K	TAPAS DE NOCHE CUBA L375	

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

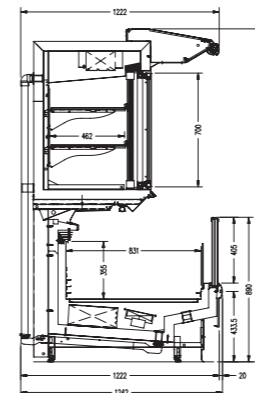
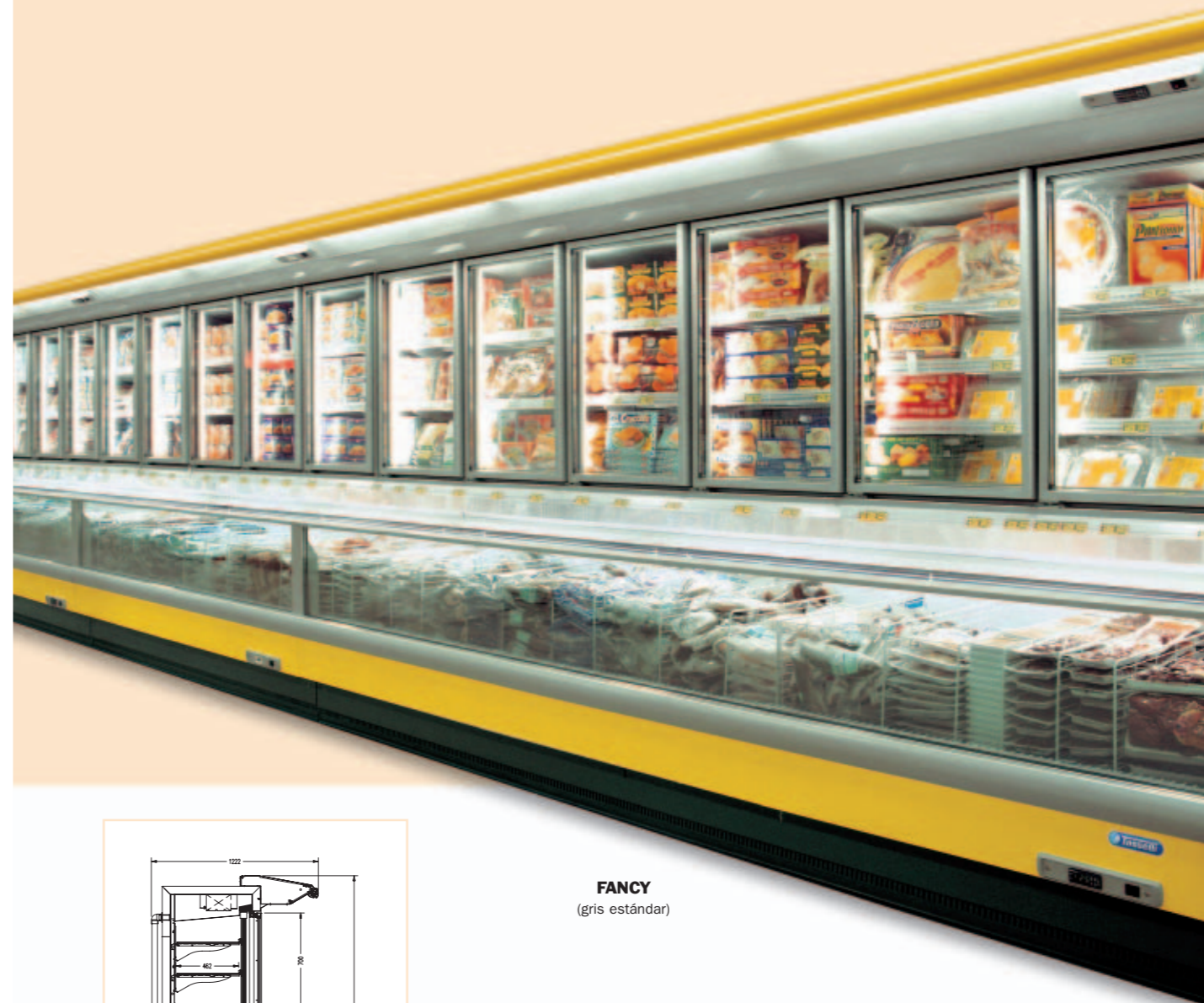
PARA TODOS LOS MODELOS

Estantes por puerta H205	2
Estantes por puerta H220	3

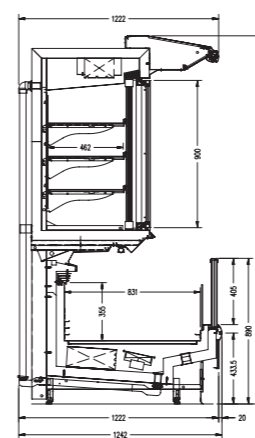
DATOS TÉCNICOS

		FANCY 250 H205	FANCY 375 H205	FANCY 250 H220	FANCY 375 H220
Superficie exposición	m ²	5,53	8,31	6,35	9,52
Volumen	m ³	1,55	2,32	1,78	2,67
Gama temperatura	°C	-23/-25	-23/-25	-23/-25	-23/-25
Clase de temperatura	tipo	L1	L1	L1	L1
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica (inf+sup)	W	3406/3276	5291/5073	3406/3276	5291/5073
Potencia frigorífica (inf+sup)	W	1074/1340	1610/2295	1074/1530	1610/2295
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	2500	3750	2500	3750
Fondo	mm	1242	1242	1242	1242
Alto	mm	2050	2250	2050	2250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



FANCY H205



FANCY H220

FANCY
(gris estándar)

- Expositor mural con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de producto congelado.
- Posibilidad de canalización entre diferentes módulos para obtener lineales de mayor longitud, aumentando de esta forma la capacidad expositora.
- Disponen de controles de funcionamiento y regulación de temperatura totalmente independientes para los dos compartimentos.

Cristales panorámicos sin soporte central en longitud 250 y 375.

Estantes regulables en altura y puertas pivotantes.

Iluminación fluorescente interior en la cuba y en cada puerta.

Portaprecios integrados en el perfil de aluminio (opcional).

ARMARIOS CONGELACIÓN GRUPO REMOTO

SCREEN



MODELOS

MODELO	S/LATERALES		C/LATERALES		CON 1 LATERAL	
	CODIGO	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €
ALTURA 205 cm						
SCREEN 2P TB	OLIS0390		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0392		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0395		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0396		COD.+JL		COD.+L	
ALTURA 220 cm						
SCREEN 2P TB	OLIS0397		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0398		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0399		COD.+JL		COD.+L	
SCREEN 3P TB	OLIS0401		COD.+JL		COD.+L	
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €				

OLIS9412KIT ENSAMBLAJE

Nota: Las versiones con el juego de laterales son versiones "plug in" y las versiones con 1 lateral son versiones preparadas para ser canalizadas.
Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
Consultar unidades condensadoras en pág. 219.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9416	DIVISOR ESTANTE 500x120	-----
OLIS9413	REJILLA ESTANTE	-----
OLIS9414	DIVISOR CUBA H205	-----
OLIS9415	DIVISOR CUBA H220	-----
OLIS9417	CESTA CUBA	-----

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Estantes por puerta H205	5
Estantes por puerta H220	6

DATOS TÉCNICOS

	SCREEN 2P	SCREEN 3P	SCREEN 4P	SCREEN 5P
Superficie exposición	m ² 4,97	7,42	9,88	12,33
Volumen	m ³ 1,41	2,09	2,8	3,49
Gama temperatura	°C -23/-25	-23/-25	-23/-25	-23/-25
Clase de temperatura	tipo L1	L1	L1	L1
Desescarche	AUT/MAN AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº 380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W 2824	3747	4918	6088
Potencia frigorífica*	W 1190	1616	2091	2765
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm 1630	2430	3240	4040
Fondo	mm 1030	1030	1030	1030
Alto	mm 2050	2050	2050	2050
Peso neto/bruto	kg 335/397	500/575	698/753	820/931

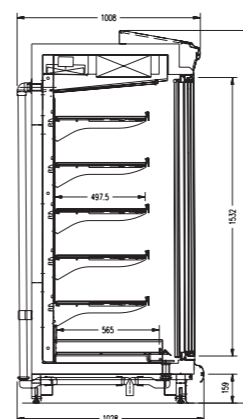


Iluminación en cada puerta que da una iluminación uniforme sobre los estantes.

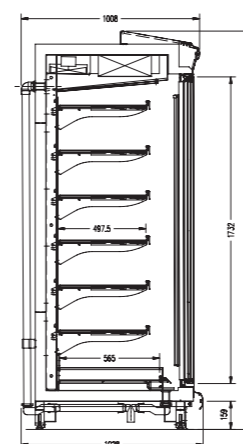
Diseño redondeado de los paneles laterales.

Perfil de las puertas con fácil apertura.

Perfil inferior empalmado para facilitar la limpieza



SCREEN H205



SCREEN H220

SCREEN (gris estándar)

- Armarios con una grande superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de productos congelados.
- Posibilidad de canalización entre varios modulos para obtener lineales de mayor longitud para su ubicación en supermercados.
- La circulación de aire forzado garantiza una temperatura uniforme, asegurando una rápida recuperación tras las aperturas de puerta.
- Diseño con el perfil de los paneles redondeados y perfil bajo empalmado para facilitar la limpieza.

ACCESORIOS MOBILIARIO SUPERMERCADO MURALES (I)

ACCESORIOS

ARTIC

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLZN9500	ESTANTE 70	
OLZN9505	ESTANTE 100	
OLZN9510	ESTANTE 120	
OLZN9515	ESTANTE 150	
OLZN9520	ESTANTE 180	
OLZN9525	CORTINA 70	
OLZN9530	CORTINA 100	
OLZN9535	CORTINA 120	
OLZN9540	CORTINA 150	
OLZN9545	CORTINA 180	

VENERE

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT9027	CORTINA NOCHE VENERE 100	
OLOT9028	CORTINA NOCHE VENERE 130	
OLOT9031	CORTINA NOCHE VENERE 190	
OLOT9032	ESTANTE ADICIONAL VENERE 100	
OLOT9033	ESTANTE ADICIONAL VENERE 130	
OLOT9034	ESTANTE ADICIONAL VENERE 190	
OLOT9048	REJILLA FRONTAL VENERE 100	
OLOT9054	REJILLA FRONTAL VENERE 130	
OLOT9056	REJILLA FRONTAL VENERE 190	
⌚ OLOT9058	CRISTAL FRONTAL VENERE 100	
⌚ OLOT9061	CRISTAL FRONTAL VENERE 130	
OLOT9425	DIVISOR ESTANTE VENERE 350 mm.	

STYLOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
⌚ OLIS9005	CESTO ESTANTE STYLOS 100/190	
⌚ OLIS9010	CESTO ESTANTE STYLOS 130/250	
OLIS9015	CESTO CUBA STYLOS 100/190	
OLIS9020	CESTO CUBA STYLOS 130/250	
OLIS9021	ESTANTE STYLOS 100	
OLIS9022	ESTANTE STYLOS 130	
OLIS9023	ESTANTE STYLOS 190	
OLIS9024	ESTANTE STYLOS 250	
⌚ OLIS9025	DIVISOR ESTANTE STYLOS	
OLIS9030	FRONTAL ESTANTE STYLOS 100/190	
OLIS9035	FRONTAL ESTANTE STYLOS 130/250	
⌚ OLIS9040	ILUMINACION 4-ESTANTE STYLOS 100 CP	
⌚ OLIS9045	ILUMINACION 2-ESTANTE STYLOS 100 FV	
⌚ OLIS9050	ILUMINACION 4-ESTANTE STYLOS 130 CP	
⌚ OLIS9055	ILUMINACION 2-ESTANTE STYLOS 130 FV	
⌚ OLIS9060	ILUMINACION 4-ESTANTE STYLOS 190 CP	
⌚ OLIS9065	ILUMINACION 2-ESTANTE STYLOS 190 FV	
⌚ OLIS9070	ILUMINACION 4-ESTANTE STYLOS 250 CP	
⌚ OLIS9075	ILUMINACION 2-ESTANTE STYLOS 250 FV	

⌚ Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



TELION

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9455	ESTANTE ADICIONAL TELION 100	
OLIS9456	ESTANTE ADICIONAL TELION 130	
OLIS9457	ESTANTE ADICIONAL TELION 190	
OLIS9458	ESTANTE ADICIONAL TELION 250	
OLIS9460	DIVISOR ESTANTE	
OLIS9461	REJILLA ESTANTE 100	
OLIS9462	REJILLA ESTANTE 130	
OLIS9463	REJILLA ESTANTE 190	
OLIS9464	REJILLA ESTANTE 250	

MINOR

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT9007	CORTINA NOCHE MINOR 100	
OLOT9008	CORTINA NOCHE MINOR 130	
OLOT9011	CORTINA NOCHE MINOR 190	
OLOT9012	CORTINA NOCHE MINOR 250	
OLOT9101	CORTINA NOCHE MINOR INOX 100	
OLOT9102	CORTINA NOCHE MINOR INOX 130	
OLOT9103	CORTINA NOCHE MINOR INOX 190	
OLOT9013	ESTANTE MINOR 100	
OLOT9014	ESTANTE MINOR 120/240	
OLOT9016	ESTANTE MINOR 190	
OLOT9017	REJILLA FRONTAL 100	
OLOT9018	REJILLA FRONTAL 120/240	
OLOT9019	REJILLA FRONTAL 190	
OLOT9022	CRISTAL FRONTAL 100/190	
OLOT9023	CRISTAL FRONTAL 120/240	
OLOT9026	DIVISOR ESTANTE	

MIRA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT9027	CORTINA DE NOCHE L100	
OLOT9028	CORTINA DE NOCHE L130	
OLOT9031	CORTINA DE NOCHE L200	
OLOT9704	CORTINA DE NOCHE L250	
⌚ OLOT9711	ESTANTE MIRA 93 *40 cm	
⌚ OLOT9712	ESTANTE MIRA 93 *45 cm	
⌚ OLOT9713	ESTANTE MIRA 125 *40 cm	
⌚ OLOT9714	ESTANTE MIRA 125 *45 cm	
⌚ OLOT9721	ILUMINACION 3 ESTANTES L100/190	
⌚ OLOT9722	ILUMINACION 3 ESTANTES L130/250	
⌚ OLOT9723	ILUMINACION 4 ESTANTES L100/190	
⌚ OLOT9724	ILUMINACION 4 ESTANTES L130/250	
⌚ OLOT9726	DIVISOR ESTANTES 40 cm	
⌚ OLOT9727	DIVISOR CUBA	
⌚ OLOT9728	PORTA PRECIOS ESTANTES L125 cm	
OLOT9732	REJILLA ESTANTE CON PORTA PRECIOS 100/190	
OLOT9733	REJILLA ESTANTE CON PORTA PRECIOS 130/250	

⌚ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS MOBILIARIO SUPERMERCADO MURALES (II)

ACCESORIOS

SPEED

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9500	REJILLA FRONTAL 130(1)/250(2)/375(3) por unidad: _____	
OLIS9505	REJILLA FRONTAL 190(2) por unidad: _____	
OLIS9532	CESTA CUBA 130/250/375 _____	
OLIS9534	CESTA CUBA 190 _____	
OLIS9540	DIVISOR ESTANTE P45CM _____	
OLIS9545	DIVISOR ESTANTE P50CM _____	
OLIS9530K	ESTANTE ADICIONAL 45 x 190 _____	
OLIS9531K	ESTANTE ADICIONAL 50 x 190 _____	
OLIS9535K	ESTANTE ADICIONAL 45 x 130 _____	
OLIS9536K	ESTANTE ADICIONAL 50 x 130 _____	
⌚ OLIS9524*	ILUMINACION ESTANTE 130 _____	
⌚ OLIS9525*	ILUMINACION ESTANTE 190 _____	
⌚ OLIS9526*	ILUMINACION ESTANTE 250 _____	
⌚ OLIS9528*	ILUMINACION ESTANTE 375 _____	
⌚ OLIS9529*	DISPLAY PROMOTION SUPERIOR 130 _____	
⌚ OLIS9530*	DISPLAY PROMOTION SUPERIOR 190 _____	
⌚ OLIS9510*	DISPLAY PROMOTION SUPERIOR 250 _____	
⌚ OLIS9515*	DISPLAY PROMOTION SUPERIOR 375 _____	

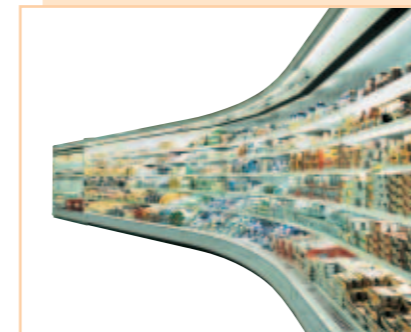
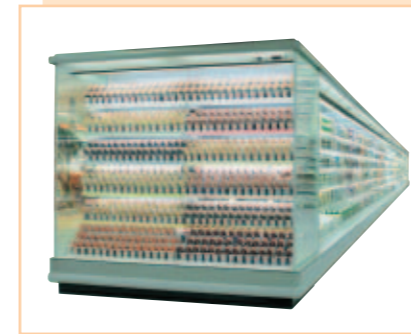
* Accesorios a montar en fábrica.

SIRIUS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
⌚ OLOT9507	ESTANTE ADICIONAL 125*35 _____	
OLOT9509	ESTANTE ADICIONAL 125*45 _____	
OLOT9338	ESTANTE ADICIONAL 125*50 _____	
OLOT9382	ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 125 _____	
OLOT9383	ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 250 _____	
OLOT9384	ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 375 _____	
OLOT9376	CORTINA NOCHE MANUAL L125 _____	
OLOT9378	CORTINA NOCHE MANUAL L250 _____	
OLOT9379	CORTINA NOCHE MANUAL L375 _____	
⌚ OLOT9389	CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L125 _____	
⌚ OLOT9388	CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L250 _____	
⌚ OLOT9394	CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L375 _____	
⌚ OLOT9399	CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L125 _____	
⌚ OLOT9553	CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L250 _____	
⌚ OLOT9554	CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L375 _____	
⌚ OLOT9564	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L350 mm _____	
OLOT9566	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L400 mm _____	
OLOT9567	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L500 mm _____	
OLOT9568	BARANDILLA PLEXIGLASS H45 mm _____	
OLOT9569	BARANDILLA PLEXIGLASS H80 mm _____	
OLOT9571	PORTAPRECIOS TRANSPARENTES ESTANTES L 125 _____	

⌚ Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



PALCO P100

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9601	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE 400 mm _____	
OLIS9602	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE 500 mm _____	
⌚ OLIS9603	DIVISOR PLASTIFICADO CUBA H100 _____	
OLIS9604	DIVISOR PLASTIFICADO CUBA H150 _____	
OLIS9605	DIVISOR PLASTIFICADO CUBA H250 _____	
⌚ OLIS9607	CESTA PLASTIFICADA CUBA _____	
OLIS9608	REJILLA PLASTIFICADA CUBA L250 _____	
OLIS9609	REJILLA PLASTIFICADA CUBA L375 _____	
⌚ OLIS9610	BARANDILLA PLASTIFICADO ESTANTE L250 1 FILA _____	
⌚ OLIS9611	BARANDILLA PLEXIGLASS ESTANTE L375 1 FILA _____	
OLIS9612*	CORTINA NOCHE MANUAL L250 _____	
OLIS9613*	CORTINA NOCHE MANUAL L375 _____	
⌚ OLIS9614*	CORTINA NOCHE MOTORIZADA L250452 _____	
⌚ OLIS9615*	CORTINA NOCHE MOTORIZADA L375 _____	
⌚ OLIS9616	PORTAPRECIOS L250 _____	
⌚ OLIS9617	PORTAPRECIOS L375 _____	

* Accesorios a montar en fábrica.

SCENIC P114

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9601	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE 40 cm _____	
OLIS9602	DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE 50 cm _____	
⌚ OLIS9625	DIVISOR INTERMEDIARIO ESTANTE 40 cm _____	
⌚ OLIS9626	DIVISOR INTERMEDIARIO ESTANTE 50 cm _____	
OLIS9628	DIVISOR PLASTIFICADO CUBA _____	
⌚ OLIS9629	CESTA PLASTIFICADA CUBA _____	
OLIS9630	REJILLA PLASTIFICADA CUBA L250 _____	
OLIS9631	REJILLA PLASTIFICADA CUBA L375 _____	
⌚ OLIS9610	BARANDILLA PLASTIFICADO ESTANTE L250 1 FILA _____	
⌚ OLIS9611	BARANDILLA PLASTIFICADO ESTANTE L375 1 FILA _____	
OLIS9634*	CORTINA NOCHE MANUAL L250 _____	
OLIS9635*	CORTINA NOCHE MANUAL L375 _____	
⌚ OLIS9638*	CORTINA NOCHE MOTORIZADA L250 _____	
⌚ OLIS9639*	CORTINA NOCHE MOTORIZADA L375 _____	
⌚ OLIS9616	PORTAPRECIOS L250 _____	
⌚ OLIS9617	PORTAPRECIOS L375 _____	

⌚ Consultar plazo de entrega.

VITRINAS REFRIGERADAS ESTÁTICAS CON RESERVA

JINNY



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CRISTAL RECTO		
OLZN0385	JINNY 100 CRISTAL RECTO	
OLZN0390	JINNY 150 CRISTAL RECTO	
OLZN0395	JINNY 200 CRISTAL RECTO	
OLZN0400	JINNY 250 CRISTAL RECTO	
OLZN0405	JINNY 300 CRISTAL RECTO	
CRISTAL CURVO		
OLZN0410	JINNY 100 CRISTAL CURVO	
OLZN0415	JINNY 150 CRISTAL CURVO	
OLZN0420	JINNY 200 CRISTAL CURVO	
OLZN0425	JINNY 250 CRISTAL CURVO	
OLZN0430	JINNY 300 CRISTAL CURVO	

Nota: Posibilidad de suministro en varios colores. Consultar plazo de entrega.
Posibilidad de suministrar la vitrina con estante intermedio de cristal.

ACCESORIOS

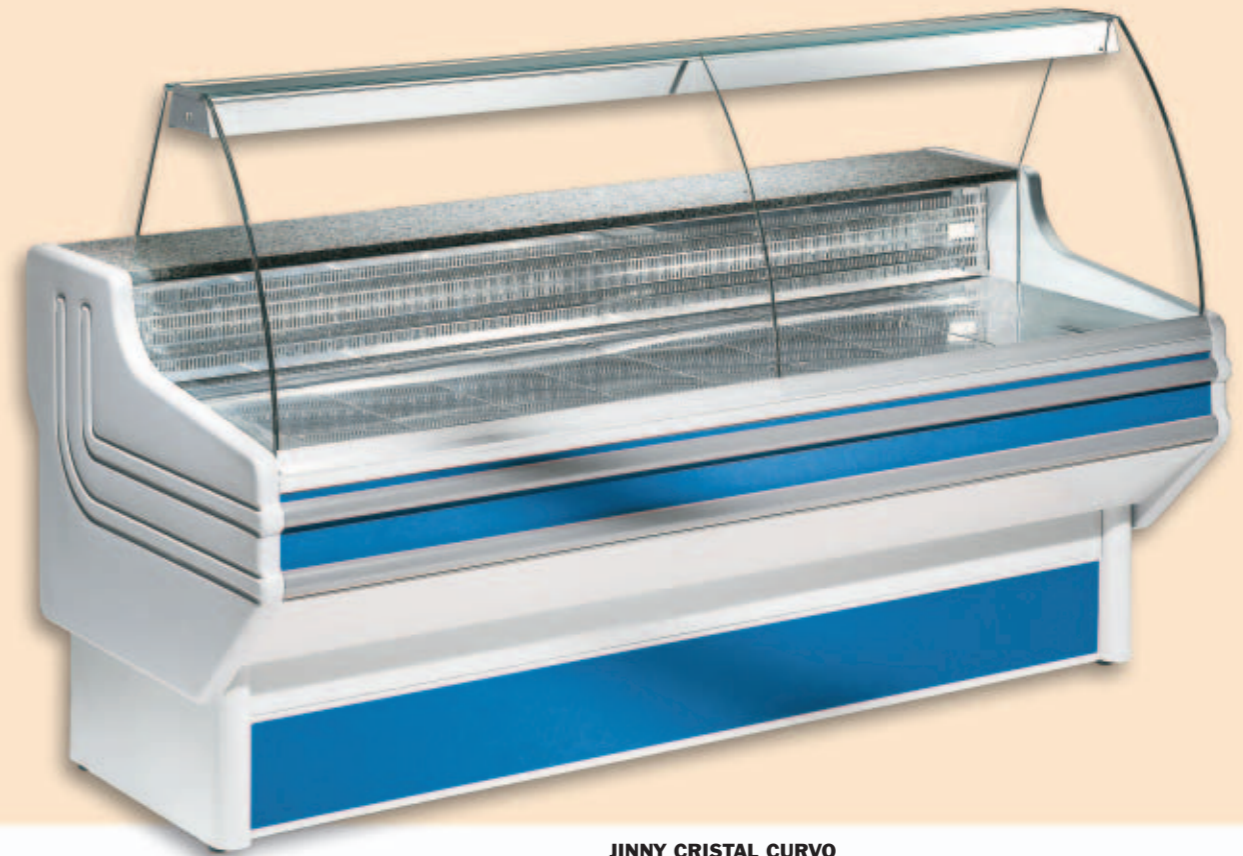
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 228)		

Superficie de exposición en acero inoxidable (fondo 66,5 cm).

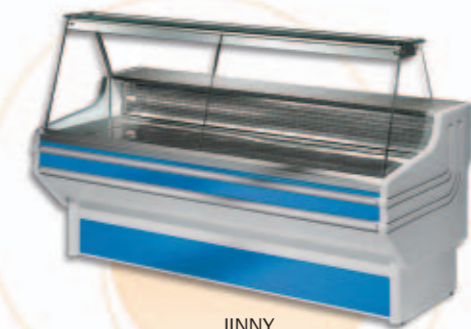
Iluminación interior mediante tubo fluorescente.

Laterales en ABS termoformado.

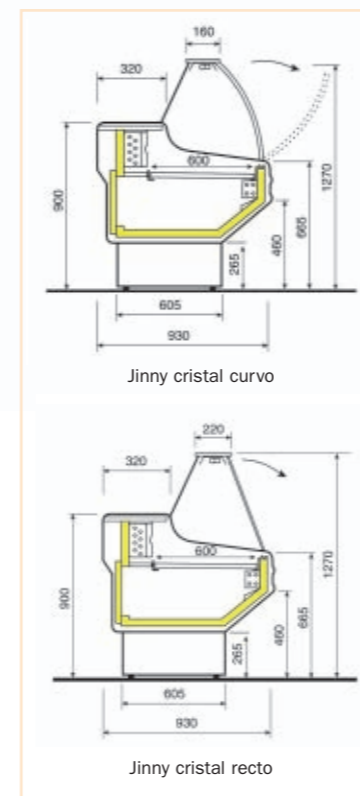
Mueble caja con laterales (opcional)



JINNY CRISTAL CURVO



JINNY CRISTAL RECTO



DATOS TÉCNICOS		JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Superficie de exposición	m ²	0,55	0,84	1,14	1,40	1,70
Puertas reserva	nº	1	1	2	3	3
Capacidad reserva	l	126	196	260	330	400
Gama de temperatura	°C	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	288	306	463	515	649
Potencia frigorífica	W	240	240	350	535	660
Compresor	CV	1/5	1/5	1/3	1/3	1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1000	1500	2000	2500	3000
Fondo	mm	930	930	930	930	930
Alto	mm	1270	1270	1270	1270	1270
Peso neto/bruto	kg	115/145	164/206	181/224	233/279	280/335

- Vitrina expositora con evaporador estático, y amplia área de exposición gracias a su gran superficie acristalada.
- Amplia reserva refrigerada accesible mediante puertas pivotantes, que aumenta la capacidad de almacenamiento de productos refrigerados. Dotada de evaporador independiente de la exposición.
- Equipo frigorífico potenciado para garantizar el mantenimiento de las temperaturas óptimas de conservación, incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Descarche manual. Posibilidad de tener el descarche eléctrico mediante un kit opcional (ver accesorios).

VITRINAS REFRIGERADAS

ESTÁTICAS CON RESERVA REFRIGERADA

ECO

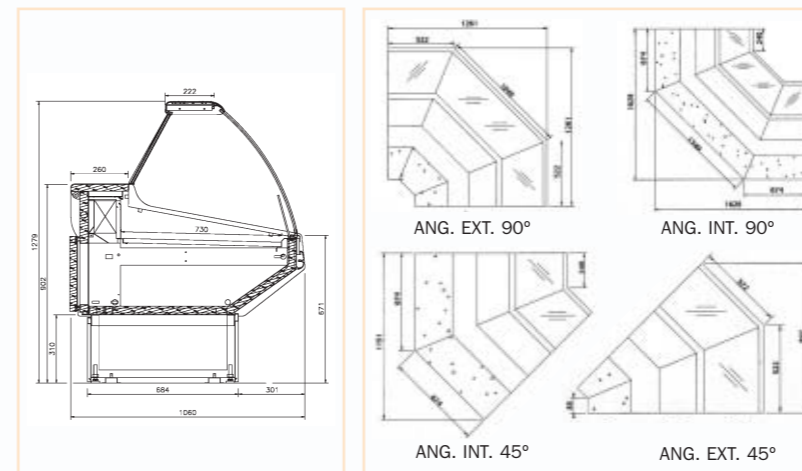
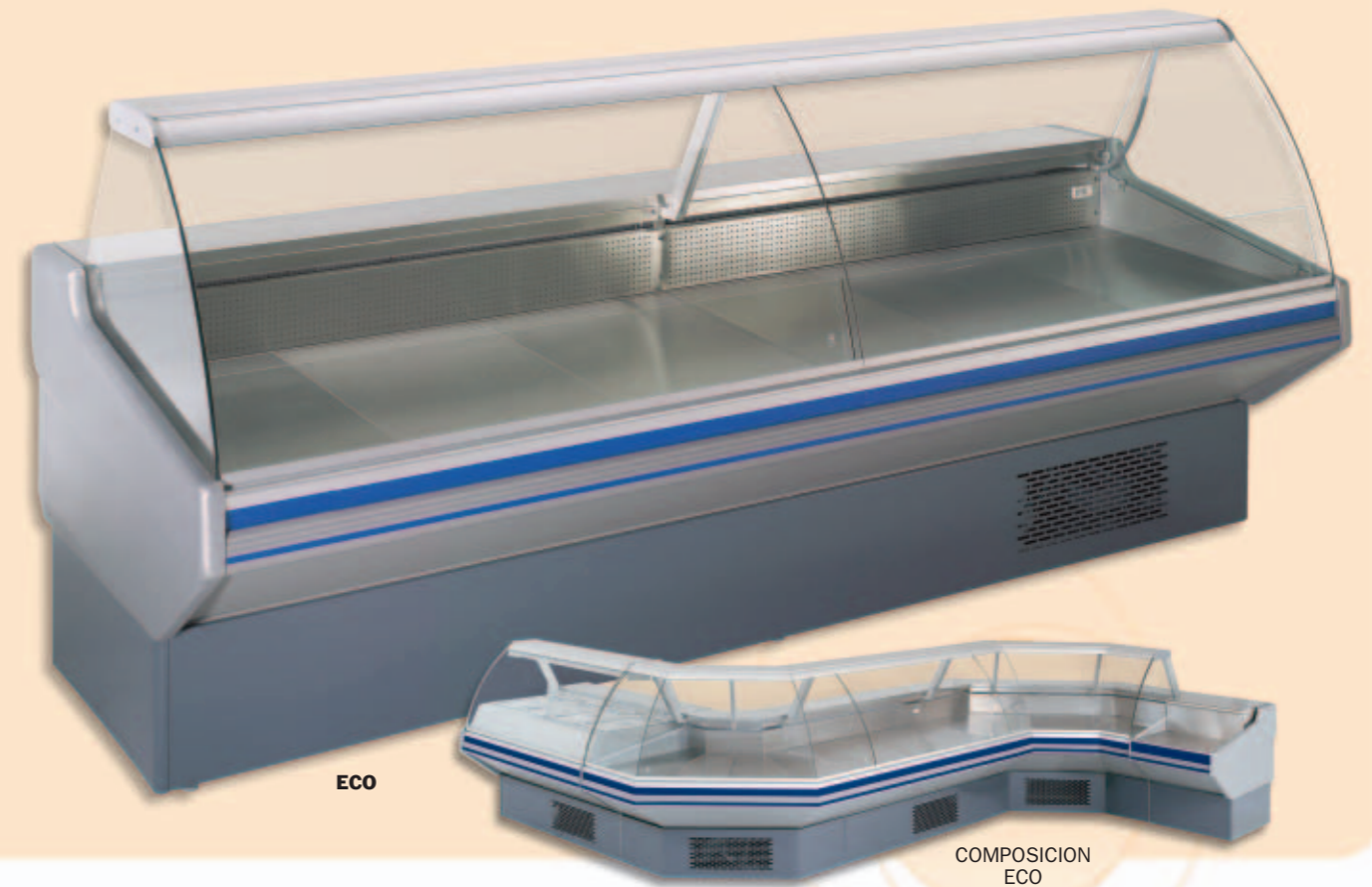


MODELOS

MODELO	CON GRUPO		SIN GRUPO	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
ESTÁTICA				
ECO 1000	OLMF0205		⊗ OLMF0240	
ECO 1300	OLMF0210		⊗ OLMF0245	
ECO 1500	OLMF0215		⊗ OLMF0250	
ECO 2000	OLMF0220		⊗ OLMF0255	
ECO 2500	OLMF0225		⊗ OLMF0260	
ECO 3000	OLMF0230		⊗ OLMF0265	
ANGULO ECO 90°C CERRADO	OLMF0235		⊗ OLMF0270	
VENTILADA				
ECO 1000	OLMF0300		⊗ OLMF0380	
ECO 1300	OLMF0305		⊗ OLMF0382	
ECO 1500	OLMF0310		⊗ OLMF0384	
ECO 2000	OLMF0315		⊗ OLMF0386	
ECO 2500	OLMF0320		⊗ OLMF0388	
ECO 3000	OLMF0325		⊗ OLMF0390	
ANGULO ECO 90°C CERRADO	OLMF0330		⊗ OLMF0392	
ANGULO ECO 90°C ABIERTO	OLMF0335		⊗ OLMF0394	

CÓDIGO	PRECIO REF. €
ANGULO INTERNO 45° ECO NEUTRO	OLMF0395
ANGULO EXTERNO 45° ECO NEUTRO	OLMF0396
MUEBLE CAJA ECO L600	OLMF9160
JUEGO DE LATERALES PANORAMICOS	OLMF9020
KIT DE CANALIZACIÓN	OLMF9015
LATERAL CANAL. DERECHO/MUEBLE CAJA	OLMF9055
LATERAL CANAL. IZQUIERDO/MUEBLE CAJA	OLMF9054

Nota: Las versiones sin grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.
 Consultar unidades condensadoras en pág. 230.
 ⊗ Consultar plazo de entrega.



- Vitrina expositora con evaporador estático y una gran superficie de exposición.
- Posibilidad de realizar composiciones modulares de diferentes longitudes, incluyendo ángulos cerrados o abiertos de 90° y 45°. Versión self service disponible (bajo pedido).
- Dispone de bandeja de evaporación automática del agua de conservación.

DATOS TÉCNICOS

	ECO 1000	ECO 1300	ECO 1500	ECO 2000	ECO 2500	ECO 3000
Superficie de exposición	m ² 0,7	0,88	1,04	1,4	1,77	2,13
Puertas de reserva	nº 1	1	2	3	4	4
Gama temperatura	C 0/+4	0/+4	0/+4	0/+4	0/+4	0/+4
Desescarche	AUT/MAN AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Clase de temperatura	tipo M1	M1	M1	M1	M1	M1
Clase climática	tipo 3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Pot. Eléctrica C/G S/G	W 700	760	765	865	1055	1105
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Potencia frigorífica	W 630	740	740	1030	1215	1460
Control evaporador	CP/VE CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Dimensiones externas						
Ancho (con laterales)	mm 1050	1300	1510	2010	2510	3010
fondo	mm 1060	1060	1060	1060	1060	1060
Alto	mm 1277	1277	1277	1277	1277	1277
Peso neto/bruto	kg 110/142	139/178	162/206	220/270	280/341	336/403

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/ 60%HR)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 228)		

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	REF.	PRECIO €
ECO 1000	OLMF9500 + ref color	
ECO 1300	OLMF9501 + ref color	
ECO 1500	OLMF9502 + ref color	
ECO 2000	OLMF9503 + ref color	
ECO 2500	OLMF9504 + ref color	
ECO 3000	OLMF9505 + ref color	
ECO ANG 45 CERRADO	OLMF9506 + ref color	
ECO ANG 90 CERRADO	OLMF9507 + ref color	
ECO ANG 45 ABIERTO	OLMF9508 + ref color	
ECO ANG 90 ABIERTO	OLMF9509 + ref color	
MUEBLE CAJA 600	OLMF9510 + ref color	

Ref Color	RAL
A	1021
V	6029
Z	5010
R	3000

VITRINAS REFRIGERADAS

ESTATICAS CON RESERVA REFRIGERADA

CRONOS A3



COMPOSICIÓN CRONOS A3

Cuadro electrónico para visualizar y programar los parámetros.

Incluyen cajones de reserva con puertas pivotantes.

Amplia gama de accesorios

Amplia superficie de exposición en acero inox. (785 mm)

- Base del mueble provista de panel delantero y trasero barnizado.
- Incluye en dotación termómetro digital.
- Evaporador construido con lámina de aluminio barnizado y válvula termostática.
- Posibilidad de realizar composiciones modulares de diferentes longitudes, incluyendo las opciones de ángulo abierto a 90° (ángulo no refrigerado). Disponibles versiones self-service bajo pedido, consultar plazo de entrega y precio.
- Incluye iluminación en toda la longitud de la parte alta de la vitrina.

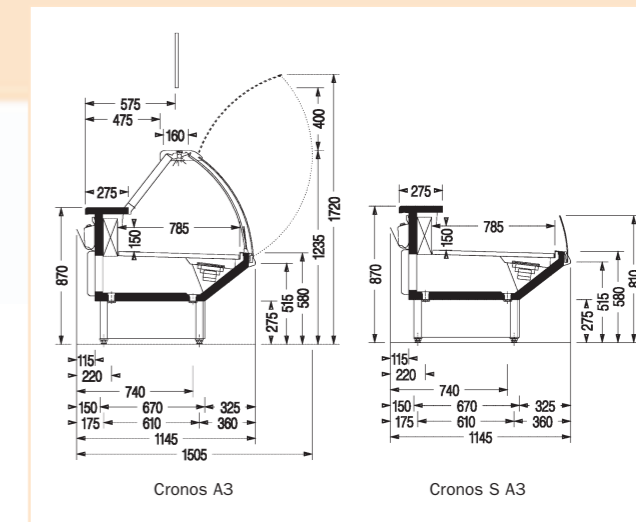
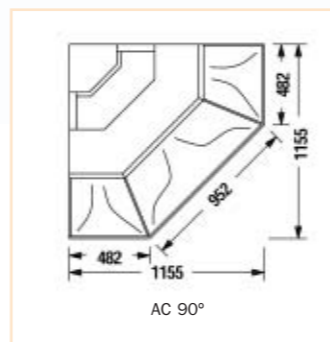
MODELOS

MODELO	CON GRUPO		SIN GRUPO	
	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
SERVICIO ASISTIDO (SA)				
CRONOS A3 125	OLCB0501		☺ OLCB0526	
CRONOS A3 187,5	OLCB0506		☺ OLCB0531	
CRONOS A3 250	OLCB0511		☺ OLCB0536	
CRONOS A3 312,5	OLCB0516		☺ OLCB0541	
CRONOS A3 375	OLCB0521		☺ OLCB0546	
ANG.ABIERTO 90° CRONOS A3 (neutro)			☺ OLCB0626	
SELF SERVICE (SS)				
CRONOS A3 125 SELF	☺ OLCB0551		☺ OLCB0576	
CRONOS A3 187,5 SELF	☺ OLCB0556		☺ OLCB0581	
CRONOS A3 250 SELF	☺ OLCB0561		☺ OLCB0585	
CRONOS A3 312,5 SELF	☺ OLCB0566		☺ OLCB0591	
CRONOS A3 375 SELF	☺ OLCB0571		☺ OLCB0595	
ANG.AB.90° CRONOS A3 SELF (neutro)			☺ OLCB0636	
JUEGO LATERALES SA/SS	OLCB8905/OLCB8907			
KIT ENSAMBLAJE SA/SS	OLCB8118/OLCB8121			

Nota: Los laterales no están incluidos en ninguna versión. Consultar unidades condensadoras en págs. 230 para las versiones sin grupo.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
	(Ver accesorios en página 228)	
☺	Consultar plazo de entrega.	



DATOS TÉCNICOS

	CRONOS A3 1250	CRONOS A3 1875	CRONOS A3 2500	CRONOS A3 3125	CRONOS A3 3750	ÁNGULO AC -90°
Superficie exposición	m ² 0,98	1,47	1,96	2,45	2,94	0,89
Puertas de reserva	nº 1	2	3	4	5	-
Gama temperatura	°C 0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	-
Desescarche	AUT/MAN AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	-
Clase de temperatura	tipo M1	M1	M1	M1	M1	-
Clase climática	tipo 3	3	3	3	3	-
Tensión/fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica C/G-S/G	W 540/70	780/140	910/150	1.070/190	1.260/310	-
Potencia luz	W 40	71	80	92	142	50
Potencia frigorífica*	W 450	570	810	990	1220	-
Unidad condensadora	W 470	650	770	880	950	-
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	-
Control evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE	VE	-
Condensación	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF	-
Evaporador (Vent. apoyo)	ST/AF ST	ST	ST	ST	ST	-
Ancho (sin laterales)	mm 1250	1875	2500	3125	3750	1155
Fondo	mm 1145	1145	1145	1145	1145	1155
Alto	mm 1235	1235	1235	1235	1235	1235

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60% HR).

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

VITRINAS REFRIGERADAS

VENTA ESPECIALIZADA

EURO LX



MODELOS

MODELO	CON GRUPO		GRUPO REMOTO	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
SERVICIO ASISTIDO (SA)				
EURO V 134 LX	OLIS0925		OLIS0950	
EURO V 200 LX	OLIS0930		OLIS0955	
EURO V 268 LX	OLIS0935		OLIS0960	
EURO V 334 LX	OLIS0940		OLIS0965	
ÁNGULO 90° Int. (estatico)	OLIS0956		OLIS0969	
ÁNGULO 90° Ext. (estatico)	OLIS0957		OLIS0981	
SELF SERVICE(SS)				
EURO V 134 LX	OLIS0881		OLIS0886	
EURO V 200 LX	OLIS0882		OLIS0887	
EURO V 268 LX	OLIS0883		OLIS0888	
EURO V 334 LX	OLIS0884		OLIS0889	
ÁNGULO Int. 90° neutro			OLIS0891	
ÁNGULO Ext. 90° neutro			OLIS0892	
MODELO	CÓDIGO		PRECIO REF. €	
JUEGO LATERALES SA	OLIS9285			
JUEGO LATERALES SS	OLIS9279			
KIT ENSAMBLAJE SA	OLIS9290			
KIT ENSAMBLAJE SS	OLIS9292			

Nota: Las versiones c/grupo incluyen laterales (Excepto versión Self).
Las versiones s/grupo no incluyen unidad condensadora ni laterales.
Consultar unidades condensadoras en pág. 230.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios en página 228)

☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Cuadro de mandos electrónico
Compartimentos de reservas

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA	INFERIOR	PRECIO €
134	OLIS9830 + Ref. color	
200	OLIS9831 + Ref. color	
268	OLIS9832 + Ref. color	
334	OLIS9833 + Ref. color	
AA90	OLIS9834 + Ref. color	
AC90	OLIS9835 + Ref. color	

Ref.	Color
A	Amarillo cedro
V	Verde pino
Z	Azul Zafiro



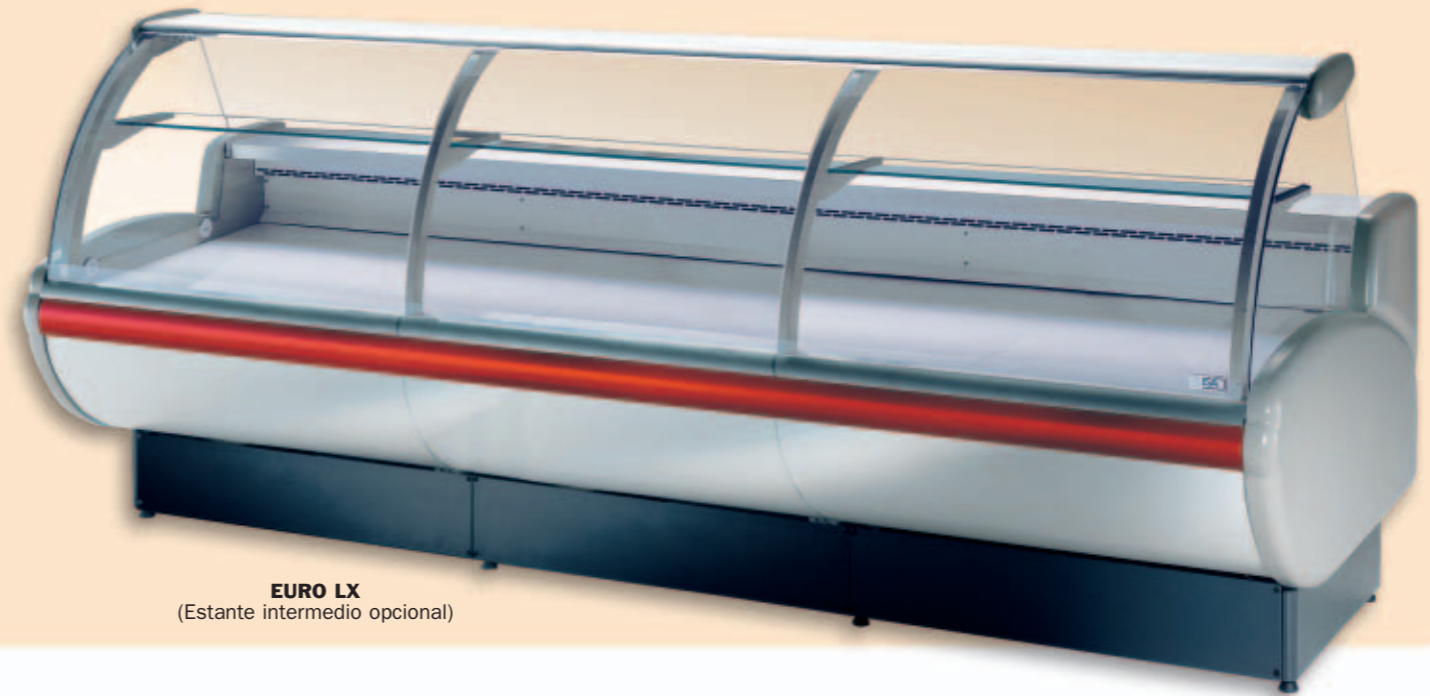
Cristal frontal elevable mediante pistón hidráulico facilitando el acceso al interior.

Superficie de exposición con fondo de 800 mm y sobre de servicio en acero inox AISI304 18/10.

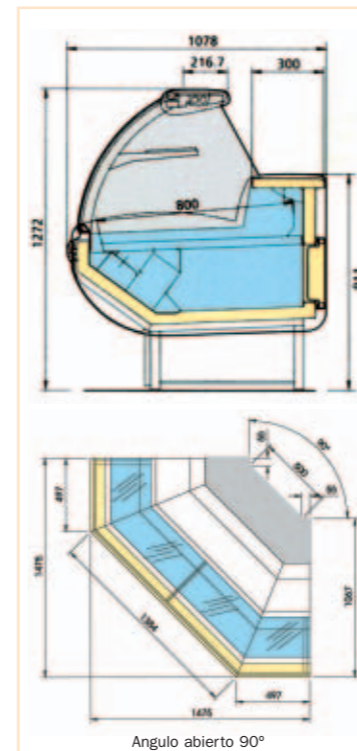
Compartimentos refrigerados con puerta pivotante.

Sistema de cierre trasero con cortina de noche (opcional).

- Vitrina ventilada con cristal frontal curvo que permite una visión panorámica de los productos en exposición.
- Doble iluminación interior en la parte superior que realza la exposición.
- Posibilidad de realizar composiciones modulares de diferentes longitudes, incluyendo las opciones de ángulo abierto y cerrado a 90° (ángulo no refrigerado).
- Alto aislamiento térmico con espesor de 60 mm.



EURO LX
(Estante intermedio opcional)



DATOS TÉCNICOS

	EURO LX 134	EURO LX 200	EURO LX 268	EURO LX 334
Superficie exposición	m ² 1,1	1,6	2,1	2,7
Gama temperatura	°C -1/+7	-1/+7	-1/+7	-1/+7
Desescarche	AUT/MAN AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad reserva	l 112	162	212	268
Clase de temperatura	tipo M2	M2	M2	M2
Clase climática	tipo 3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W 560	610	840	920
Potencia frigorífica (sin grupo)*	W 550	700	1020	1450
Compresor	CV 1/3	3/8	1/2	1/2
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm 1340	2000	2680	3340
Fondo	mm 1078	1078	1078	1078
Alto	mm 1272	1272	1272	1272

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60% HR).
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

VITRINAS REFRIGERADAS

VENTILADAS CON RESERVA

MARTE



COMPOSICIÓN MARTE

- Reserva refrigerada.
- Puerta pivotante con cierre automático.
- Amplia superficie de exposición (fondo 830 mm) en acero inox AISI 304.
- Amplia gama de accesorios.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios en página 229)		

MODELOS

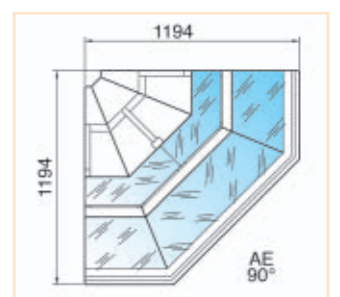
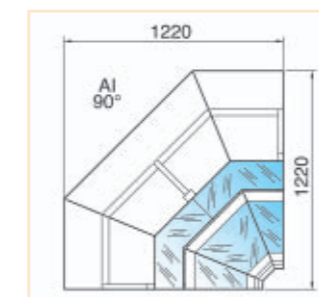
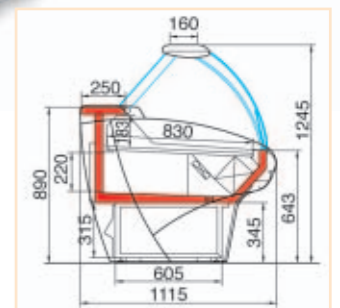
MODELO	CODIGO	CON GRUPO PRECIO REF. €	CODIGO	SIN GRUPO PRECIO REF. €
VERSIÓN REFRIGERADA				
MARTE V L1250	☑	OLOT0826		OLOT0861
MARTE V L1875	☑	OLOT0831		OLOT0862
MARTE V L2500	☑	OLOT0836		OLOT0863
MARTE V L3125	☑	OLOT0841		OLOT0864
MARTE V L3750	☑	OLOT0846		OLOT0866
MARTE ANG. ABIERTO 45°	☑	OLOT0881		OLOT0883
MARTE ANG. CERRADO 45°	☑	OLOT0882		OLOT0884
MARTE ANG. ABIERTO 90°	☑	OLOT0876		OLOT0878
MARTE ANG. CERRADO 90°	☑	OLOT0877		OLOT0879
VERSIÓN CALIENTE				
MARTE 1250 BAÑO MARIA	☑	OLOT1082		
MARTE 1250 PLACAS CALIENTE	☑	OLOT1083		
JUEGO LATERALES		OLOT9286		
KIT ENSAMBLAJE		OLOT9287		
LATERAL INTERMEDIO (AMBIENTE)	☑	OLOT1078		
MUEBLE CAJA L700		OLOT0886		

Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora. Consultar unidades condensadoras en pág. 230. Posibilidad de suministrar en versión Neutra (panadería). ☑ Consultar plazo de entrega.

DECORATIVOS OPCIONALES

ANCHURA INFERIOR	PRECIO €
125	OLOT3030 + ref color
187	OLOT3031 + ref color
250	OLOT3032 + ref color
312	OLOT3033 + ref color
375	OLOT3034 + ref color
AA 45 O	OLOT3035 + ref color
AA 45 C	OLOT3036 + ref color
AA 90 O	OLOT3037 + ref color
AA 90 C	OLOT3038 + ref color

Ref Color	Ref Color
A	Z
V	B
N	R



DATOS TÉCNICOS

	MARTE 1250	MARTE 1875	MARTE 2500	MARTE 3125	MARTE 3750	MARTE A.A. 90°	MARTE A.F. 90°
Superficie exposición	1,06	1,6	2,13	2,66	3,2	0,89	0,91
Gama temperatura	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2
Clase de temperatura	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Clase climática	3	3	3	3	3	3	3
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica C/G/S/G	450/54	570/76	720/108	890/99	1050/170	310/74	310/74
Potencia frigorífica C/G/S/G*	509/386	710/578	1058/772	1198/962	1448/1158	405/350	405/350
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Evaporador	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	1250	1875	2500	3125	3750	1194	1220
Fondo	1115	1115	1115	1115	1115	1194	1220
Alto	1245	1245	1245	1245	1245	1245	1245

* Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60% HR)

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

VITRINAS REFRIGERADAS

VENTILADAS CON GRUPO REMOTO

MAJOR



MAJOR
(Estandar en rojo)

- Vitrina refrigerada ventilada con una alta valorización de la exposición de los productos gracias a su amplia superficie acristalada, sus ángulos esféricos y sus líneas modernas.
- Sistema antiempañamiento de los cristales frontales mediante circulación forzada, para garantizar una visibilidad perfecta del producto expuesto.
- Sobreestructura de vidrios curvos con apertura hacia arriba, iluminación y estante superior de cristal.
- Sistema de desescarche eléctrico (recomendado para carnes envasadas y frescas) de serie.



Cristal frontal curvo elevable y iluminación superior.

Estante de trabajo de acero inoxidable de 25cm.

Amplia superficie de exposición (90 cm) de acero lacado gris.

MODELOS

MODELO	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
	SERV. ASISTIDO		SELF SERVICE		PAN	
MAJOR L1250	OLOT4000	-----	OLOT4010	-----	OLOT4020	-----
MAJOR L1875	OLOT4001	-----	OLOT4011	-----	OLOT4021	-----
MAJOR L2500	OLOT4002	-----	OLOT4012	-----	OLOT4022	-----
MAJOR L3125	OLOT4003	-----	OLOT4013	-----	OLOT4023	-----
MAJOR L3750	OLOT4004	-----	OLOT4014	-----	OLOT4024	-----
ANG EXT. 90°C MAJOR	OLOT4005	-----				
ANG INT. 90°C MAJOR	OLOT4006	-----				
ANG EXT. 45°C MAJOR	OLOT4007	-----				
ANG INT. 45°C MAJOR	OLOT4008	-----				
JUEGO LATERALES	OLOT8100	-----				
JUEGO LATERALES SELF	OLOT8105	-----				
KIT ENSAMBLAJE	OLOT8110	-----				
CIERRE INTERMEDIARIO	OLOT8111	-----				

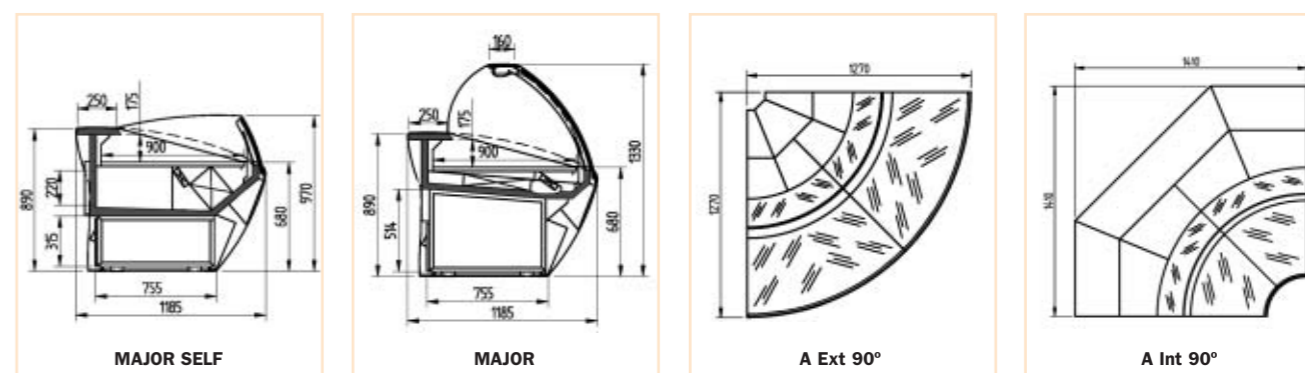
ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

Ver accesorios en pág. 229

Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



DATOS TÉCNICOS

		MAJOR L1250	MAJOR L1875	MAJOR L2500	MAJOR L3125	MAJOR L3750	A. EXT 90°	A. INT 90°	A. EXT 45°	A. INT 45°
Superficie de exposición	m²	1,13	1,69	2,25	2,81	3,38	1,16	1,19	0,57	0,58
Gama de temperatura	°C	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2	0/+2
Clase de temperatura	tipo	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	316	369	516	639	694	-	-	-	-
Potencia frigorífica*	W	459	688	919	1145	1378	290	290	235	235
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)**	mm	1250	1875	2500	3125	3750	1270	1410	900	1000
Fondo	mm	1185	1185	1185	1185	1185	1270	1410	1200	1240
Alto	mm	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330
Peso neto	kg	150	215	270	350	410	130	130	70	70

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (+25°C/60%HR).

**Espesor de los laterales: 40mm

Consultar datos técnicos para versión Self y Pan.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

VITRINAS MULTIFUNCIÓN

ARTEMIS



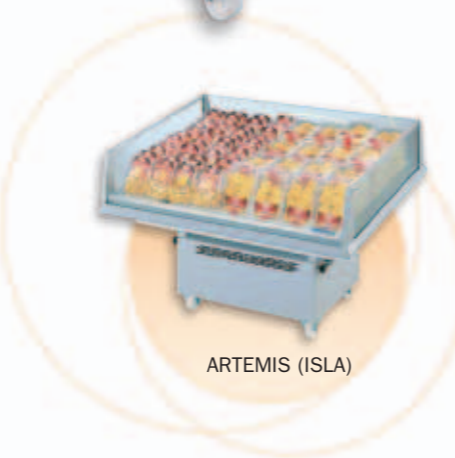
COMPOSICION ARTEMIS

Cristales laterales en vidrio Thermopane.

Posibilidad de doblar la superficie de exposición adosando otra vitrina por la parte posterior.

Perfil para-choques perimetral.

Posibilidad de inclinación para aumentar la visión del producto.



- Vitrina multifunción que mediante el cambio de los diferentes accesorios disponibles, permite que el propio usuario transforme la vitrina para las diferentes aplicaciones existentes.
- Diseño sencillo y lineal conseguido gracias a la reducción de componentes utilizados y así facilitar las operaciones de limpieza.
- Exclusivo sistema de distribución de aire interno con doble impulsión por las partes anterior y posterior.

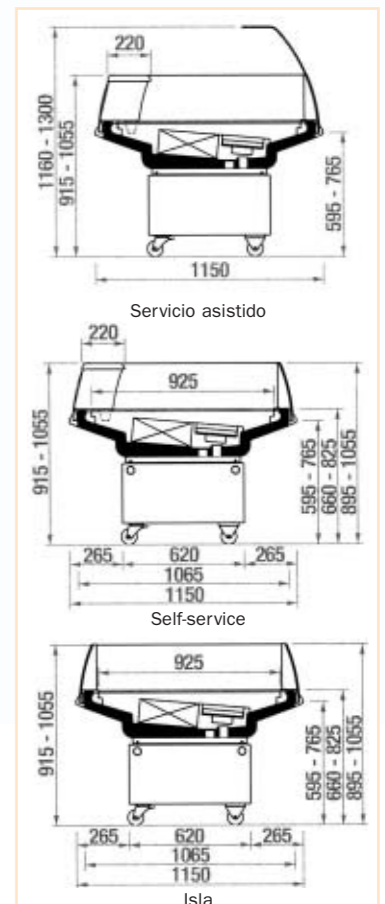
MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLCB0905	ARTEMIS 125 (self-service)
OLCB0910	ARTEMIS 125 (servicio asistido)
OLCB0900	ARTEMIS 125 (isla)
OLCB9115	KIT ENSAMBLAJE LATERAL
OLCB9116	KIT ENSAMBLAJE POSTERIOR

☎ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS

		ARTEMIS
Superficie exposición	m ²	1,18
Gama Temperatura	°C	0/12
Desescarche	AUT/MAN	AUT
Clase de temperatura	tipo	M1
Clase climática	tipo	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	1050
Compresor	CV	1/3
Refrigerante	tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	AF
Evaporador	ST/AF	AF
Ancho	mm	1250
Fondo	mm	1150
Alto (self-service/Isla)	mm	1055
Alto (servicio asistido)	mm	1300



Nota: Más de una medida por sección significa cada una de las inclinaciones alcanzables.

VITRINAS MULTIFUNCIÓN PESCADO

PROTEUS F



COMPOSICION PROTEUS

Fácil desmontaje para facilitar las tareas de limpieza.

Posibilidad de doblar la superficie de exposición adosando otra vitrina por la parte posterior.

Perfil para choques frontal (modelos self-service y servicio asistido).

Configuración adaptable.



PROTEUS F
(BANDEJA)



PROTEUS F
(SELF-SERVICE)



PROTEUS F
(SERVICIO ASISTIDO)

MODELOS

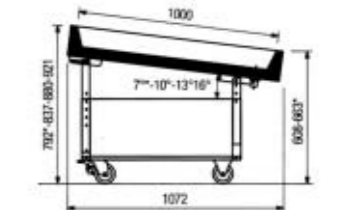
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CON GRUPO		
OLCB0800	PROTEUS F1250 (BANDEJA)	
OLCB0805	PROTEUS F2500 (BANDEJA)	
OLCB0810	PROTEUS F1250 (SELF SERVICE)	
OLCB0815	PROTEUS F2500 (SELF SERVICE)	
OLCB0870	PROTEUS F1250 (SERVICIO ASISTIDO)	
OLCB0880	PROTEUS F2500 (SERVICIO ASISTIDO)	
SIN GRUPO		
OLCB0850	PROTEUS F1250 (BANDEJA)	
OLCB0855	PROTEUS F2500 (BANDEJA)	
OLCB0860	PROTEUS F1250 (SELF SERVICE)	
OLCB0865	PROTEUS F2500 (SELF SERVICE)	
OLCB0875	PROTEUS F1250 (SERVICIO ASISTIDO)	
OLCB0885	PROTEUS F2500 (SERVICIO ASISTIDO)	
OLCB9800	KIT ENSAMBLAJE	

Nota: Las versiones S/Grupo no incluyen la unidad condensadora.
 ☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

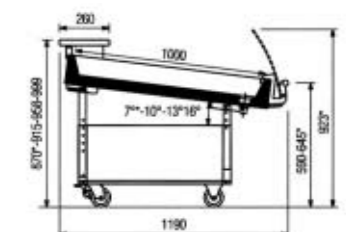
DATOS TÉCNICOS

		PROTEUS F 1250	PROTEUS F 2500
Superficie exposición	m ²	1,03	2,06
Gama Temperatura	°C	0/+2	0/+2
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN
Clase climática	tipo	3	3
Clase de temperatura	tipo	M1	M1
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	460	950
Potencia frigorífica (sin grupo)	W	640	1130
Compresor	CV	1/5	1/3
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1250	2500
Fondo	mm	1190	1190
Alto	mm	999	999

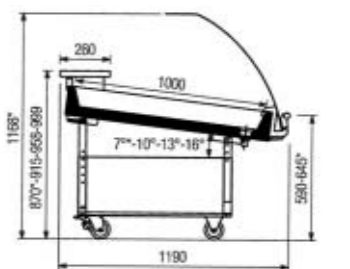
*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10°C (25°C/60%HR).



Bandeja



Self service



Servicio asistido

Nota: Más de una medida por sección significa cada una de las inclinaciones alcanzables.

- Construcción externa totalmente en acero inoxidable garantizando la ausencia de problemas de oxidación, incluso en ambientes extremadamente agresivos.
- Total hermeticidad del compartimento del motor y parte eléctrica permitiendo la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Posibilidad de incorporar evaporador estático de apoyo para mejorar las prestaciones frigoríficas.

ACCESORIOS

MOBILIARIO SUPERMERCADO

VITRINAS (I)

ACCESORIOS

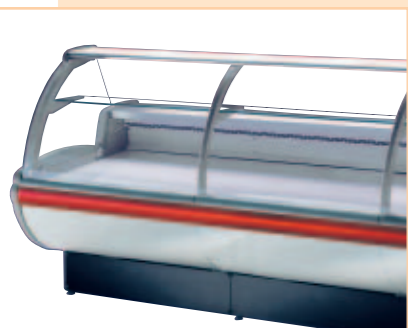
JINNY		
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLZN9575	MUEBLE CAJA JINNY L70 cm (70x93x90)
OLZN9588	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 100 C/ Recto
OLZN9589	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 150 C/ Recto
OLZN9590	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 200 C/ Recto
OLZN9591	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 250 C/ Recto
OLZN9592	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 300 C/ Recto
OLZN9581	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 100 C/ Curvo
OLZN9582	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 150 C/ Curvo
OLZN9583	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 200 C/ Curvo
OLZN9584	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 250 C/ Curvo
OLZN9585	CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 300 C/ Curvo
OLZN9611	KIT BANDEJA ELECTRICA EST

ECO		
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLMF9053	SEPARADOR DE AMBIENTE PLEXIGLAS
☺ OLMF9164	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1000
☺ OLMF9165	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1300
☺ OLMF9166	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1500
☺ OLMF9167	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 2000
☺ OLMF9168	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 2500
☺ OLMF9169	CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 3000
OLMF9600	ESTANTE INTERMEDIO ECO 1000
OLMF9601	ESTANTE INTERMEDIO ECO 1300
OLMF9602	ESTANTE INTERMEDIO ECO 1500
OLMF9603	ESTANTE INTERMEDIO ECO 2000
OLMF9604	ESTANTE INTERMEDIO ECO 2500
OLMF9605	ESTANTE INTERMEDIO ECO 3000

EURO LX		
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9286	ESTANTE CRISTAL EURO 134 LX
OLIS9287	ESTANTE CRISTAL EURO 200 LX
OLIS9288	ESTANTE CRISTAL EURO 268 LX
OLIS9289	ESTANTE CRISTAL EURO 334 LX
☺ OLI9361	CORTINA NOCHE EURO 134 LX
☺ OLI9362	CORTINA NOCHE EURO 200 LX
☺ OLI9363	CORTINA NOCHE EURO 268 LX
☺ OLI9364	CORTINA NOCHE EURO 334 LX

☺ Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



CRONOS A3		
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLCB9081	DIVISOR ALTO
OLCB9082	DIVISOR BAJO
OLCB9083	DIVISOR ALTO 2 NIVELES EXPOSICION
OLCB9084	DIVISOR BAJO 2 NIVELES EXPOSICION
OLCB9110	ESTANTE INTERMEDIO L1250
OLCB9111	ESTANTE INTERMEDIO L1875
OLCB9112	ESTANTE INTERMEDIO L2500
OLCB9113	ESTANTE INTERMEDIO L3125
☺ OLCB9114	ESTANTE INTERMEDIO L3750
☺ OLCB7065	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1250
☺ OLCB7066	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1875
☺ OLCB7067	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L2500
☺ OLCB7068	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3125
☺ OLCB7069	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3750
OLCB9091	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L1250
OLCB9092	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L1875
OLCB9093	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L2500
OLCB9094	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L3125
OLCB9095	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L3750
☺ OLCB9096	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES A. A. 90°
OLCB9107	PORTABALANZAS
OLCB9106	TABLA DE CORTE
☺ OLCB9103	EVAPORACION AUTOMATICA AGUA L1250-1875
☺ OLCB9104	EVAPORACION AUTOMATICA AGUA L2500-3125-3750

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS MOBILIARIO SUPERMERCADO VITRINAS (II)

ACCESORIOS

MARTE

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT8001	DIVISOR CRISTAL BAJO
OLOT8002	DIVISOR CRISTAL ALTO
OLOT8003	DIVISOR CRISTAL ALTO 2 NIVELES
OLOT8004	DIVISOR CRISTAL BAJO 2 NIVELES
🕒 OLOT8005	DIVISOR CRISTAL ALTO 3 NIVELES
🕒 OLOT8006	DIVISOR CRISTAL BAJO 3 NIVELES
OLOT9291	SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L =625
OLOT9292	SUPERFICIE EXPOSICION 3 NIVELES L =625
🕒 OLOT8007	PORTAPAPELES 76 cm
🕒 OLOT8008	PORTAROLLOS 400 mm.
OLOT8009	TABLA DE CORTE 40x40
OLOT8010	PORTABALANZA 40x40 BLANCO
🕒 OLOT8011	ESTANTE INTERMEDIO L1250
OLOT8012	ESTANTE INTERMEDIO L1875
OLOT8013	ESTANTE INTERMEDIO L2500
OLOT8014	ESTANTE INTERMEDIO L3125
OLOT8015	ESTANTE INTERMEDIO L3750
🕒 OLOT8016	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1250
🕒 OLOT8017	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1875
🕒 OLOT8018	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L2500
🕒 OLOT8019	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3125
🕒 OLOT8020	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3750

🕒 Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



MAJOR

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT8100	ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1250
OLOT8101	ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1875
OLOT8102	ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 2500
OLOT8103	ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3125
OLOT8104	ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3750
OLOT8145	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1250
OLOT8146	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1875
OLOT8147	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 2500
OLOT8148	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3125
OLOT8149	ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3750
OLOT8105	ILUMINACION FRONTAL 1250
OLOT8106	ILUMINACION FRONTAL 1875
OLOT8107	ILUMINACION FRONTAL 2500
OLOT8108	ILUMINACION FRONTAL 3125
OLOT8109	ILUMINACION FRONTAL 3750
OLOT8112	PORTA CUBIERTOS CORREDERO
OLOT8113	PORTA PAPEL CORREDERO
OLOT8008	PORTARROLLOS DE PAPEL CORREDOR
OLOT8115	PORTA BALANZA 63x40 CORREDOR
OLOT8116	BASE CORTADORA 40x40
OLOT8118	DIVISOR CRISAL AISLADO FIJO
OLOT8121	JUEGO DIVISORES CRISTAL BAJO
OLOT8122	JUEGO DIVISORES CRISTAL ALTO
OLOT8123	JUEGO DIVISOR BAJO 1 ESCALON
OLOT8124	JUEGO DIVISOR ALTO 1 ESCALON
OLOT8125	JUEGO DIVISOR BAJO 2 ESCALON
OLOT8126	JUEGO DIVISOR ALTO 2 ESCALON
OLOT8140	ENCHUFE L1250
OLOT8141	ENCHUFE L1875
OLOT8142	ENCHUFE L2500
OLOT8143	ENCHUFE L3125
OLOT8144	ENCHUFE L3750

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.





UNIDAD CONDENSADORA MH

TABLA DE SELECCIÓN UNIDADES CONDENSADORAS PARA VITRINAS



CUADRO ELÉCTRICO

UNIDADES CONDENSADORAS

MUEBLE FRIGORIFICO UNIDAD CONDENSADORA CUADRO ELÉCTRICO

MODELO LONGITUD (mm)	POT. FRIG. (W) -10°C/ 43°C	CODIGO	MODELO	POT FRIG. -10°C/ 43°C	CV	P. REF. €	CODIGO	MODELO	P. REF. €
ECO									
1000	630	ONRV0505	HUM135Z1111	708	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
1300	740	ONRV0510	HUM135Z2111	812	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
1500	740	ONRV0510	HUM135Z2111	812	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
2000	1030	ONRV0515	HUM135Z0211	1028	0,62		ONPE0005	CUADRO A	
2500	1215	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
3000	1460	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
1500 + 2500	1770	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 2500	2430	ONRV0545	HUM140Z2312	2794	2		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 3000	2675	ONRV0545	HUM140Z2312	2794	2		ONPE0005	CUADRO A	
3000 + 3000	2920	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	2,5		ONPE0005	CUADRO A	

MODELO LONGITUD (mm)	POT. FRIG. (W) -10°C/ 43°C	CODIGO	MODELO	POT FRIG. -10°C/ 43°C	CV	P. REF. €	CODIGO	MODELO	P. REF. €
CRONOS A3									
1250	490	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
1875	570	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
2500	810	ONRV0510	HUM135Z2111	812	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125	990	ONRV0515	HUM135Z0211	1028	0,62		ONPE0005	CUADRO A	
3750	1220	ONRV0520	HUM135Z1211	1212	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
1875+2500	1380	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
2500+2500	1620	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
2500+3125	1800	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3125	1980	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3750	2210	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3750+3750	2440	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	

MODELO LONGITUD (mm)	POT. FRIG. (W) -10°C/ 43°C	CODIGO	MODELO	POT FRIG. -10°C/ 43°C	CV	P. REF. €	CODIGO	MODELO	P. REF. €
EURO LX									
134	550	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
200	700	ONRV0505	HUM135Z1111	708	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
268	1020	ONRV0515	HUM135Z0211	1028	0,62		ONPE0005	CUADRO A	
334	1450	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
200+200	1400	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
200+268	1720	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
268+268	2040	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
268+334	2470	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
334+334	2900	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	

MUEBLE FRIGORIFICO UNIDAD CONDENSADORA CUADRO ELÉCTRICO

MODELO LONGITUD (mm)	POT. FRIG. (W) -10°C/ 43°C	CODIGO	MODELO	POT FRIG. -10°C/ 43°C	CV	P. REF. €	CODIGO	MODELO	P. REF. €
MARTE									
1250	509	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
1875	710	ONRV0510	HUM135Z2111	812	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500	1058	ONRV0520	HUM135Z1211	1212	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
3125	1198	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
3750	1448	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
1875+2500	1768	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
2500+2500	2116	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500+3125	2256	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3125	2396	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3750	2646	ONRV0545	HUM140Z2312	2794	2		ONPE0005	CUADRO A	
3750+3750	2896	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	
1875+2500+ang90°	2173	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500+2500+ang90	2521	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500+3125+ang90	2661	ONRV0545	HUM140Z2312	2794	2		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3125+ang90	2800	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125+3750+ang90	3051	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	
3750+3750+ang90	3301	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	

MODELO LONGITUD (mm)	POT. FRIG. (W) -10°C/ 43°C	CODIGO	MODELO	POT FRIG. -10°C/ 43°C	CV	P. REF. €	CODIGO	MODELO	P. REF. €
MAJOR									
1250	459	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
1875	688	ONRV0510	HUM135Z2111	812	0,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500	919	ONRV0515	HUM135Z0211	1028	0,62		ONPE0005	CUADRO A	
3125	1145	ONRV0520	HUM135Z1211	1212	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
3750	1378	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
A Ext 90°C	290	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
A INT 90°C	290	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
A EXT 45°C	235	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
A INT 45°C	235	ONRV0500	HUM135Z0111	595	0,43		ONPE0005	CUADRO A	
1875 + 2500	1607	ONRV0525	HUM140Z0211	1674	1,12		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 2500	1838	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 3125	2064	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125 + 3750	2523	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3750 + 3750	2756	ONRV0545	HUM145Z2312	2794	2		ONPE0005	CUADRO A	
1875 + 2500+ ANG 90°	1897	ONRV0530	HUM140Z1211	1957	1,25		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 2500 + ANG 90°	2128	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
2500 + 3125 + ANG 90°	2354	ONRV0535	HUM140Z0311	2605	1,5		ONPE0005	CUADRO A	
3125 + 3750 + ANG 90°	2813	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	
3750 + 3750 + ANG 90°	3046	ONRV0550	HUM145Z0212	3540	4,5		ONPE0005	CUADRO A	

Consultar plazo de entrega.



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

Consultar plazo de entrega.

ISLAS TB-TN

VENTA PROMOCIONAL

ACTION



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0460	ACTION 70 TB/TN (Color plata)	-----
OLIS0465	ACTION 100 TB/TN (Color plata)	-----

DOTACIONES

	ACTION 70	ACTION 100
Kit divisor	6 compartimentos	8 compartimentos
Ruedas unidireccionales	Si	Si



Plafón superior de plástico transparente (Action).

Kit divisor: 6 compartimentos Action 70. 8 compartimentos Action 100. (en dotación).

Incluyen tapa superior transparente de metacrilato.



ACTION 70 TB/TN
(estandar)

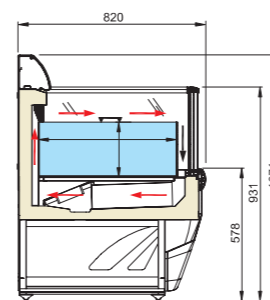
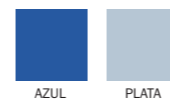


ACTION 100 TB/TN
(azul)

DATOS TÉCNICOS

		ACTION 70 TB/ TN	ACTION 100 TB/ TN
Superficie de exposición	m ²	0,6	0,8
Volumen	l	160/82	238/126
Gama temperatura	°C	-18/-16 (TB) – -1/+5 (TN)	-18/-16 (TB) – -1/+5 (TN)
Clase climática	tipo	3/4	3/4
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/1	230/1
Potencia eléctrica (desesc.)	W	1200	1400
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	mm	760	1060
Fondo	mm	820	820
Alto	mm	1071	1071
Peso neto	kg	118	130

COLORES DISPONIBLES



ACTION 70/100

- Isla refrigerada panorámica con una grande superficie de exposición y alta visibilidad de los productos gracias a su amplia superficie acristalada.
- El modelo ACTION dispone de un plafón superior transparente personalizable y ruedas unidireccionales para su fácil desplazamiento.
- Diseño moderno con líneas redondeadas, perfiles decorativos de PVC y una amplia franja decorativa personalizable con varios colores.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.

ISLAS TN-TB VENTA PROMOCIONAL

MUSIC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0440	MUSIC 150 TB/TN (Color plata)	_____
OLIS0445	MUSIC 200 TB/TN (Color plata)	_____
⌚ Consultar plazo de entrega.		

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9041	TAPA DE NOCHE 150 MUSIC	_____
OLIS9042	TAPA DE NOCHE 200 MUSIC	_____
OLIS9043	KIT DIVISOR 8 COMPARTIMENTOS 150 MUSIC	_____
OLIS9044	KIT DIVISOR 12 COMPARTIMENTOS 150 MUSIC	_____
OLIS9046	KIT DIVISOR 12 COMPARTIMENTO 200 MUSIC	_____
OLIS9047	KIT DIVISOR 16 COMPARTIMENTO 200 MUSIC	_____

DOTACIONES

	MUSIC
Kit rejilla cuba	Si



MUSIC 200



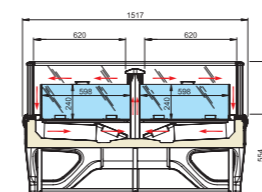
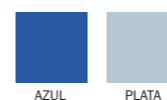
MUSIC 150 AZUL



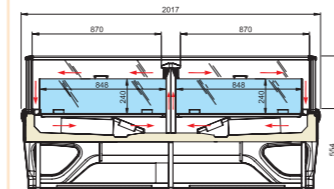
Cristal parte superior. Ideal para colocar productos o promociones (Music).

Kit divisor 12 compartimentos opcional (Music).

COLORES DISPONIBLES



MUSIC 150



MUSIC 200

- Isla refrigerada panorámica con una grande superficie de exposición y alta visibilidad de los productos gracias a su amplia superficie acristalada.
- El modelo MUSIC dispone de 2 compartimentos enteramente independientes y puede tener temperatura distinta en las 2 cubas.
- Diseño moderno con líneas redondeadas, perfiles decorativos de PVC y una amplia franja decorativa personalizable con varios colores.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.

DATOS TÉCNICOS

	MUSIC 150 TB/ TN	MUSIC 200 TB/ TN
Superficie de exposición	m ² 1,00	1,42
Volumen (TB/TN)	l 476/252	684/356
Gama temperatura (TB/TN)	°C -18/-16 - -1/+5	-18/-16 - -1/+5
Clase climática	tipo 3/4	3/4
Desescarche	AUT/MAN AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº 230/1	230/1
Potencia eléctrica (desesc.)	W 1700	2000
Refrigerante	tipo R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE CP	CP
Condensación	ST/AF/W AF	AF
Evaporador	ST/AF AF	AF
Ancho (con laterales)	mm 1517	2017
Fondo	mm 1060	1060
Alto	mm 908	908
Peso neto	kg 250	290

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ISLAS TN-BT

VENTA PROMOCIONAL

B-ICE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIR0005	B-ICE	-----
🕒 2FIR0010	B-ICE con cerradura	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIR9000	Divisor superior B-ICE	-----
2FIR9005	Divisor inferior B-ICE	-----

* Se pide por encargo y se monta en el proceso de fabricación.
🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

- Top publicitario no iluminado
- 2 luces internas. (una cada cuba)
- 4 ruedas gemeladas ø 50mm
- 2 pies de nivel
- 2 asas posteriores
- 2 interruptores
- 4 divisores superiores
- 4 divisores inferiores



Top publicitario personalizable no iluminado.

Detalle de la luz interior y los divisores de las cestas.

Ruedas pivotantes para fácil movilidad y regulador de pie para equilibrar la vitrina.

Asas posteriores para fácil movilidad.

DATOS TÉCNICOS

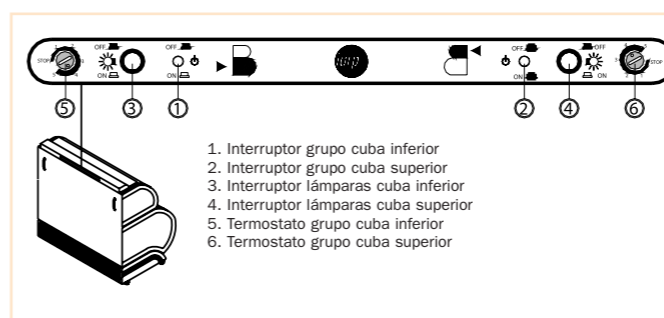
		B-ICE
Superficie de exposición	m²	
Volumen	l	255
Volumen cuba superior	l	103
Volumen cuba inferior	l	152
Gama temperatura	°C	-20
Gama climática	tipo	+4
Desescarche	MAN/AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2
Potencia eléctrica	W	820
Consumo eléctrico	kWh/24h	660
Compresor	W	270*
Refrigerante	tipo	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP
Condensación	ST/AF/W	ST
Evaporador	ST/AF	ST
Ancho	mm	1258
Fondo	mm	793
Alto	mm	1270
Peso neto/bruto	kg	125/15

*Los compresores son 2 uno por cada cuba.

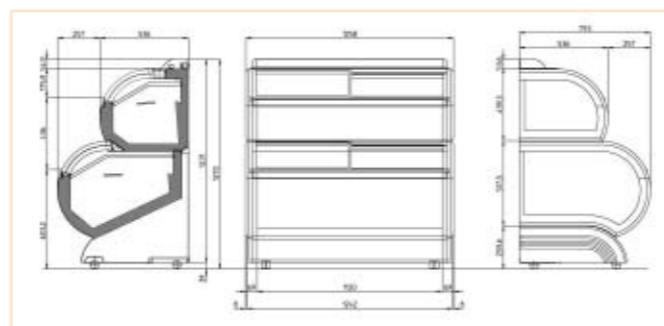
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



B-ICE



Panel posterior con ajustes de temperatura y luces para cada cuba.



- Modelo especial de aplicación de heladería para mostrar y/o congelar helado o cualquier alimento refrigerado de impulso.
- Ideal para lugares con espacios reducidos y donde se potencie la venta por impulso. Es móvil y autónomo. Las ruedas facilitan situarlo en puntos estratégicos.
- Los 2 módulos tienen refrigeración independiente.
- Desescarche automático en cada cuba.
- 4 divisores por cada cuba.

ISLAS CONSERVACIÓN

VENTA ESPECIALIZADA

KORONE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0670	KORONE V 150 STANDARD TN
OLIS0675	KORONE V 200 STANDARD TN
OLIS0680	KORONE V 250 STANDARD TN
🕒 OLIS0685	KORONE V 150 COLOURS TN
🕒 OLIS0690	KORONE V 200 COLOURS TN
🕒 OLIS0695	KORONE V 250 COLOURS TN

Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores. Plazo de entrega a consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9140	DIVISOR KORONE (74x19,5 cm)
OLIS9345	KIT DIVISORES 150(10)
OLIS9350	KIT DIVISORES 150(27)
OLIS9355	KIT DIVISORES 200(14)
OLIS9360	KIT DIVISORES 200(33)
OLIS9365	KIT DIVISORES 250(18)
OLIS9370	KIT DIVISORES 250(39)

Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elegir una unidad de un kit u otro.

🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

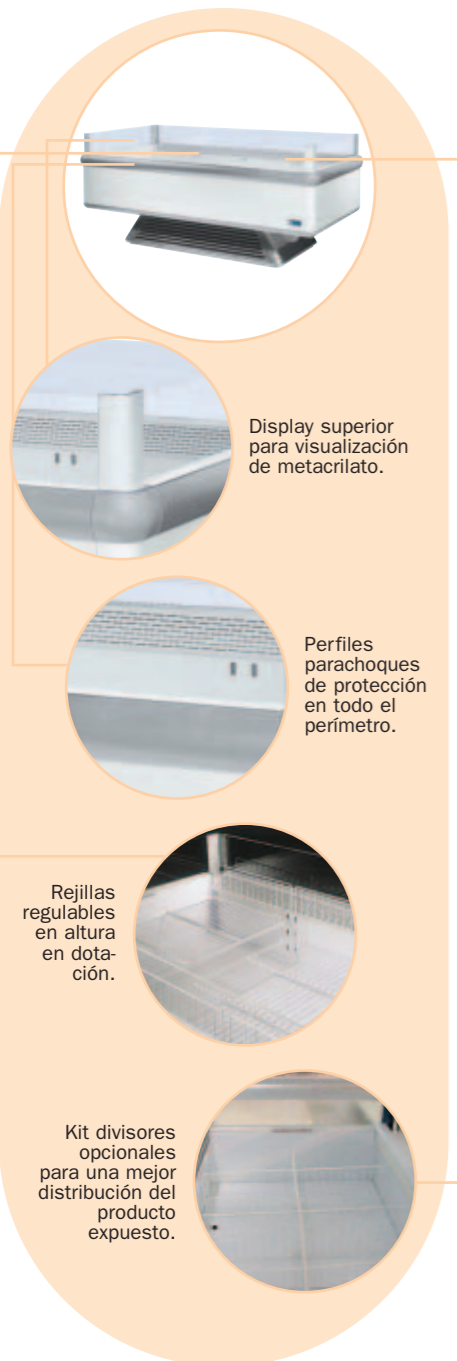
PARA TODOS LOS MODELOS

Rejillas cuba Todas

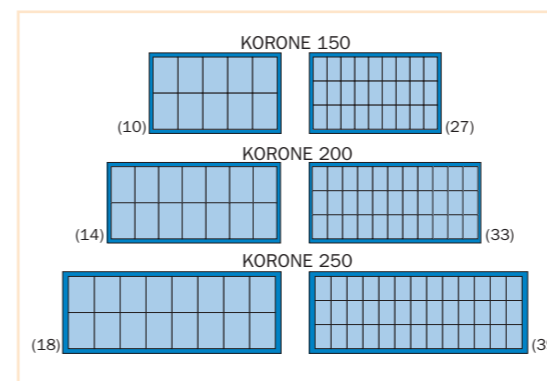
DATOS TÉCNICOS

		KORONE 150	KORONE 200	KORONE 250
Superficie exposición	m ²	1,13	1,53	1,94
Volumen	l	319	432	546
Gama temperatura	°C	0+5	0+5	0+5
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Clase de temperatura	tipo	M2	M2	M2
Clase climática	tipo	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	560	580	750
Compresor	CV	1/2	1/2	3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1540	2040	2540
Fondo	mm	1040	1040	1040
Alto	mm	895	895	895
Peso neto/bruto	kg	115/142	163/199	188/232

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



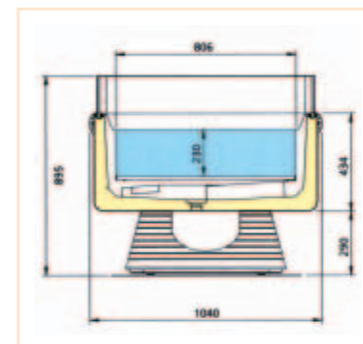
KORONE V 200 STANDARD TN



Kit divisores



- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Perfecta distribución del frío mediante su sistema de evaporación por aire forzado.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Las versiones Standard tienen el perfil parachoques en color gris y las versiones Colours lo tienen en color azul. Estos perfiles son de PVC y personalizables a otros colores (consultar plazo de entrega).



ISLAS CONGELACIÓN

VENTA ESPECIALIZADA

ECOPLINTOS PLINTOS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0103	ECOPLINTOS 150 BT	
OLIS0106	ECOPLINTOS 200 BT	
OLIS0111	ECOPLINTOS 250 BT	
☑ OLIS0640	PLINTOS S 150 COLOURS BT	
☑ OLIS0645	PLINTOS S 200 COLOURS BT	
☑ OLIS0650	PLINTOS S 250 COLOURS BT	

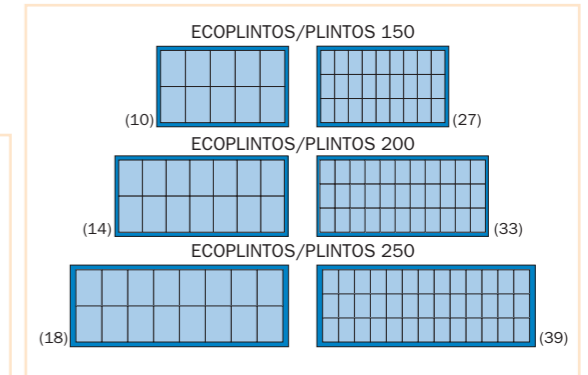
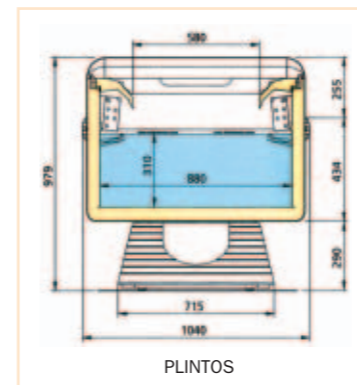
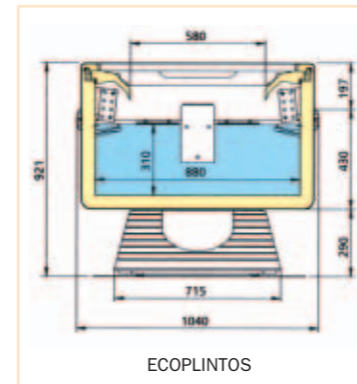
Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores, plazo de entrega a consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9105	SET TAPAS NOCHE ECOPLINTOS 150	
OLIS9110	SET TAPAS NOCHE ECOPLINTOS 200	
OLIS9115	SET TAPAS NOCHE ECOPLINTOS 250	
OLIS9100	DIVISOR	
OLIS9315	KIT DIVISORES 150(10)	
OLIS9320	KIT DIVISORES 150(27)	
OLIS9325	KIT DIVISORES 200(14)	
OLIS9330	KIT DIVISORES 200(33)	
OLIS9335	KIT DIVISORES 250(18)	
OLIS9340	KIT DIVISORES 250(39)	

Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elegir una unidad de un kit u otro.

☑ Consultar plazo de entrega.



Kit divisores.

DATOS TÉCNICOS




		ECOPLINTOS 150	ECOPLINTOS 200	ECOPLINTOS 250	PLINTOS 150	PLINTOS 200	PLINTOS 250
Superficie exposición	m²	1,2	1,64	2,08	1,2	1,64	2,08
Volumen	l	363	494	626	363	494	626
Gama temperatura	°C	-22/-24	-22/-24	-22/-24	-22/-24	-22/-24	-22/-24
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Clase climática	tipo	4	4	4	4	4	4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1300	1600	1900	1300	1600	1900
Compresor	CV	5/8+5/8	3/4+3/4	1+1	5/8+5/8	3/4+3/4	1+1
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1540	2040	2540	1540	2040	2540
Fondo	mm	1040	1040	1040	1040	1040	1040
Alto	mm	921	921	921	979	979	979
Peso neto/bruto	kg	177/231	230/290	287/357	160/210	195/250	210/270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ISLAS CONGELACIÓN CON DISPLAY VENTA ESPECIALIZADA

ECONESOS / NESOS 

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0112	ECONESOS V 150 BT	
OLIS0113	ECONESOS V 200 BT	
OLIS0114	ECONESOS V 250 BT	
 OLIS0775	NESOS V 150 COLOURS BT	
 OLIS0780	NESOS V 200 COLOURS BT	
 OLIS0785	NESOS V 250 COLOURS BT	

Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores.

 Plazo de entrega a consultar.

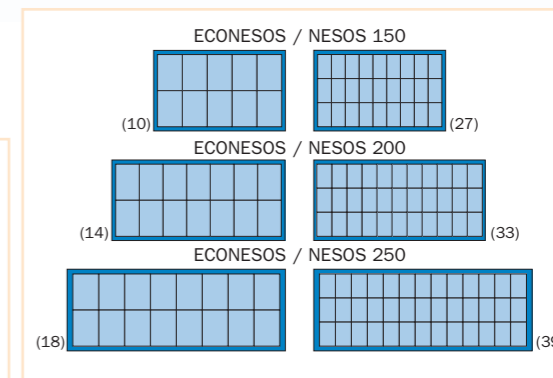
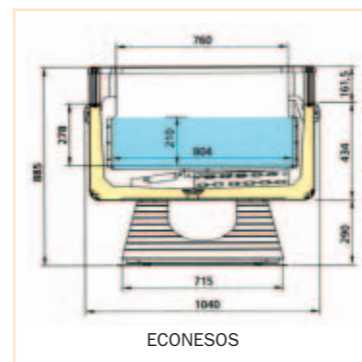
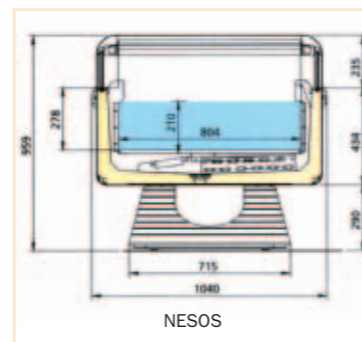
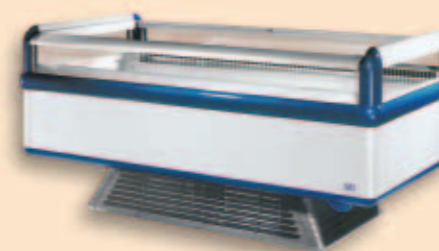
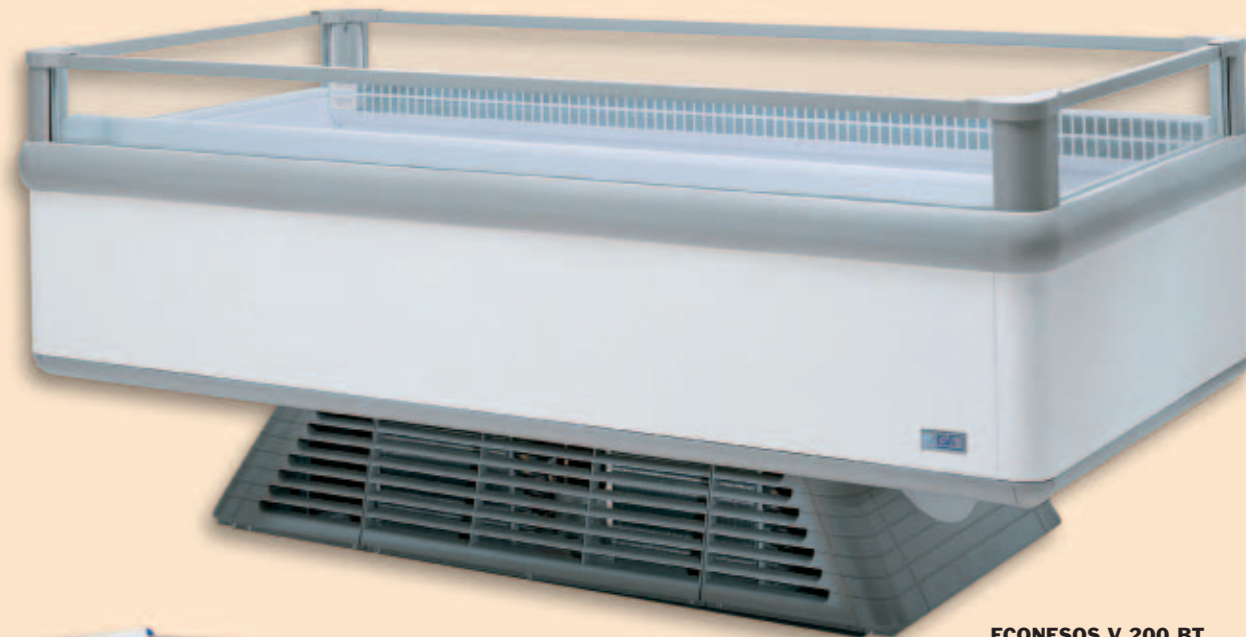
ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9345	KIT DIVISORES 150(10)	
OLIS9350	KIT DIVISORES 150 (27)	
OLIS9355	KIT DIVISORES 200 (14)	
OLIS9360	KIT DIVISORES 200 (33)	
OLIS9365	KIT DIVISORES 250 (18)	
OLIS9370	KIT DIVISORES 250 (39)	
OLIS9175	DIVISOR NESOS (74,2X19,5 cm)	
OLIS9375	SET TAPAS NOCHE ECONESOS 150	
OLIS9380	SET TAPAS NOCHE ECONESOS 200	
OLIS9385	SET TAPAS NOCHE ECONESOS 250	

Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elegir un modelo de kit u otro.

DOTACIONES

	NESOS
Cortina de noche	1
Illuminación interior	1



DATOS TÉCNICOS

		ECONESOS 150	ECONESOS 200	ECONESOS 250	NESOS 150	NESOS 200	NESOS 250
Superficie exposición	m²	1,13	1,53	1,94	1,13	1,53	1,94
Volumen	l	277	375,5	474	277	375,5	474
Gama temperatura	°C	-18	-18	-18	-18	-18	-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Clase climática	tipo	3	3	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1800	2500	3100	1800	2500	3100
Compresor	CV	2x5/8	2x3/4	2x1	2x5/8	2x3/4	2x1
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1540	2040	2540	1540	2040	2540
Fondo	mm	1040	1040	1040	1040	1040	1040
Alto	mm	885	885	885	959	959	959
Peso neto/bruto	kg	156/210	194/254	216/286	177/231	230/290	287/357

- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Perfecta distribución del frío mediante un sistema de evaporación por aire forzado.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente. Además dichos perfiles son de PVC y personalizables en cuanto al color (consultar plazo de entrega).

ISLAS MIXTAS

VENTA ESPECIALIZADA

NESOS TN-BT



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS0777	NESOS V 150 COLOURS TN/BT	
OLIS0782	NESOS V 200 COLOURS TN/BT	
OLIS0787	NESOS V 250 COLOURS TN/BT	

Nota: Posibilidad de suministrar en otros colores sin incremento de precio, plazo de entrega a consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9175	DIVISOR NESOS (74,2X19,5 cm)	
OLIS9345	KIT DIVISORES 150(10)	
OLIS9350	KIT DIVISORES 150(27)	
OLIS9355	KIT DIVISORES 200(14)	
OLIS9360	KIT DIVISORES 200(33)	
OLIS9365	KIT DIVISORES 250(18)	
OLIS9370	KIT DIVISORES 250(39)	

Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elegir una unidad de un kit u otro.

Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Illuminación interna	1
Cortinas de noche	1

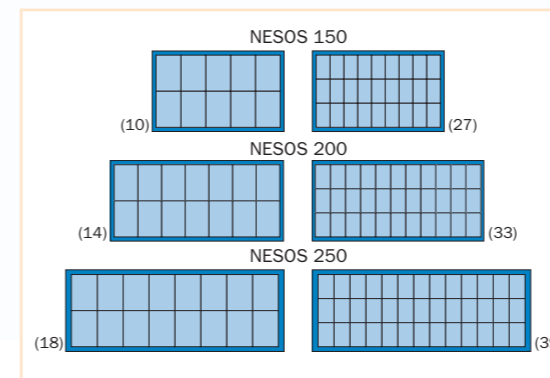
DATOS TÉCNICOS

		NESOS 150 TN/BT	NESOS 200 TN/BT	NESOS 250 TN/BT
Superficie exposición	m ²	1,13	1,53	1,94
Volumen	l	235	399	504
Gama temperatura	°C	-1+5/-18	-1+5/-18	-1+5/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Clase de temperatura	tipo	M1	M1	M1
Clase climática	tipo	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1100/1400	1350/1800	1380/1800
Compresor	CV	1/2 / 3/4	1/2 / 11/4	3/4 / 11/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control Evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1540	2040	2540
Fondo	mm	1040	1040	1040
Alto	mm	959	959	959
Peso neto/bruto	kg	183/210	214/254	241/286

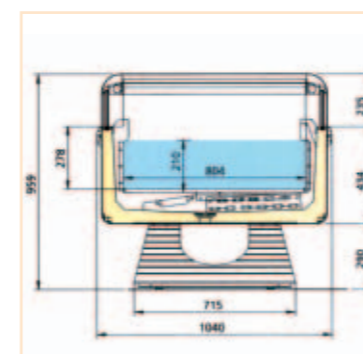
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



NESOS V 200 COLOURS TN-BT



Kit divisores.



- Islas con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado o refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente. Además dichos perfiles son de PVC y personalizables en cuanto al color (consultar plazo de entrega).
- Posibilidad de trabajar con temperaturas positivas o negativas en el mismo mueble simplemente variando el termostato.
- Dispone de un sistema de evaporación automático del agua de condensación.



Display superior para visualización.

Illuminación integrada en perfil superior.

Cortina de noche integrada en el perfil superior.

Kit divisores opcionales para una mejor distribución del producto expuesto.

ISLAS CON TAPAS PEQUEÑO VOLUMEN

CX

MODELOS

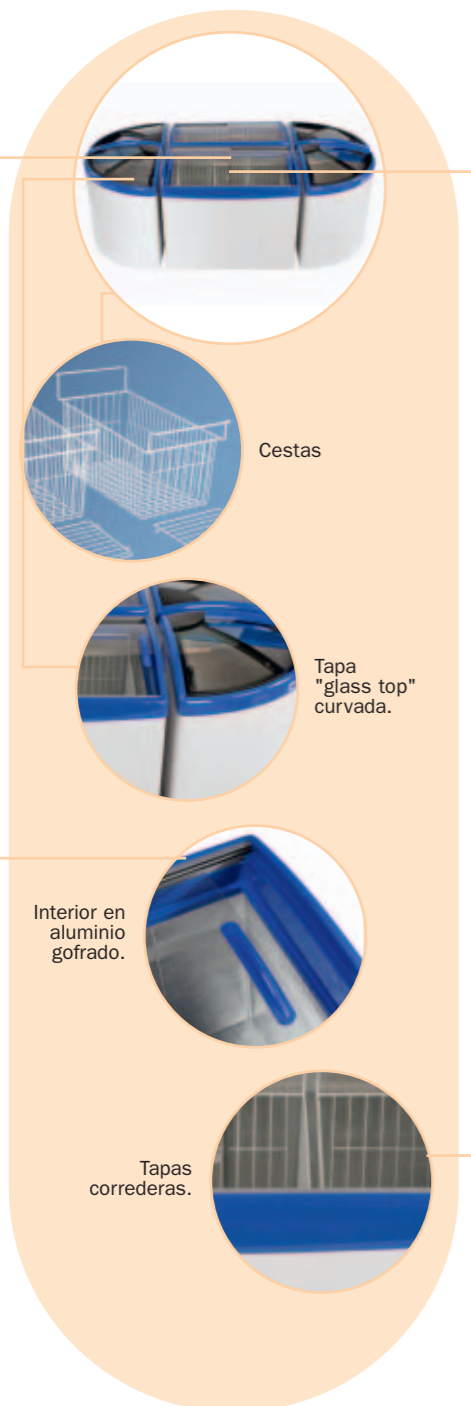
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCLC0100	CX DELTA	-----
OCLC0105	CX 22	-----
OCLC0110	CX 35	-----
OCLC0115	CX 45	-----
OCLC0120	CX 61	-----

ACCESORIOS

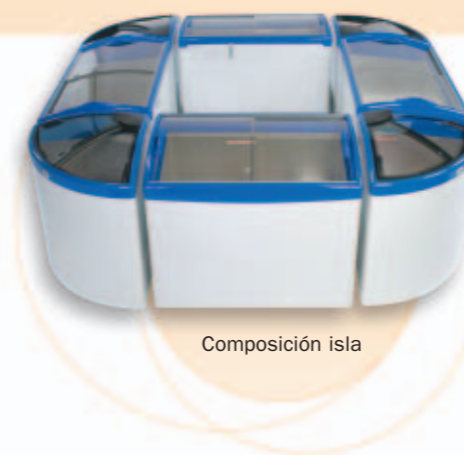
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCLC9100	SISTEMA DE SEPARADOR (CX DELTA)	-----
OCLC9110	CESTA	-----
OCLC9115	RUEDAS (55 mm)	-----

DOTACIONES

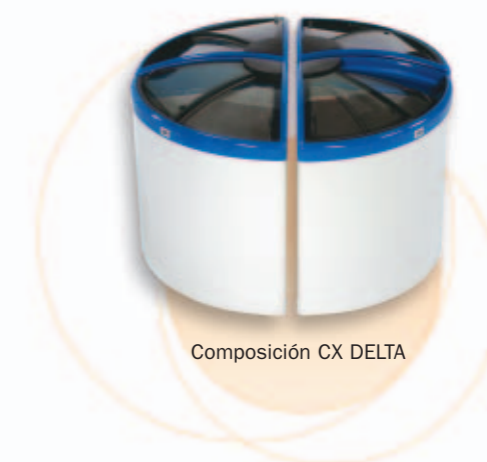
	CX DELTA	CX 22	CX 35	CX 45	CX 61
Termómetro interno	1	1	1	1	1
Ruedas	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cestas	0	1	2	2	2




COMPOSICIÓN ISLA



Composición isla



Composición CX DELTA

DATOS TÉCNICOS

		CX DELTA	CX 22	CX 35	CX 45	CX 61
Volumen neto/bruto	l	75/105	164/217	268/350	347/450	471/611
Gama temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Capacidad máx. cestas	nº	0	2	3	4	5
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	230/1	230/1	230/1	230/1	230/1
Potencia eléctrica	W	125	141	166	211	290
Consumo eléctrico	kWh/24h	1,8	2,0	2,3	3,0	4,2
Compresor	CV	1/7	1/4	1/3	3/8	3/4
Refrigerante	tipo	134 A	134 A	134 A	134 A	134 A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm		724	1054	1304	1704
Fondo	mm	680	680	680	680	680
Alto	mm	918	918	918	918	918
Peso neto/bruto	kg	25/27	43/46	54/58	64/68	77/82

- Modelo de congelador único que destaca por su flexibilidad y versatilidad.
- Tapa "glass top" curvada ideal para la venta promocional ya que proporciona una mayor visibilidad del producto.
- Diseño innovador con borde remarcado, rincones redondeados.
- El modelo CX DELTA tiene una forma triangular que combinado con otros modelos permite realizar múltiples combinaciones. Utilizado como elemento solo representa la solución ideal para aprovechar el espacio en rincones. Combinado entre sí, permite conseguir la forma de un medio círculo o de un círculo.

ISLAS CON TAPAS

CEP VLC/VCI/TOPO

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
TAPA ABATIBLE		
OCAC0010	CEP 1,5 VLC
OCAC0011	CEP 2 VLC
TAPA CORREDERA		
OCAC0012	CEP 1,5 VCI
OCAC0013	CEP 2 VCI
MODULO CABECERA		
OCAC0030	CEP TOPO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OCAC9000	CESTA CEP
OCAC9005	KIT UNIÓN CEP 1,5
OCAC9006	KIT UNIÓN CEP 2
OCAC9011	PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS CEP 1,5 VCI
OCAC9012	PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS CEP 2 VCI

Nota: Para los Kits de estantes, consultar.

DOTACIONES

	CEP 1,5	CEP 2	CEP TOPO
Divisor alto	1	1	2
Divisor bajo	1	1	-
Porta precio	No	No	Sí

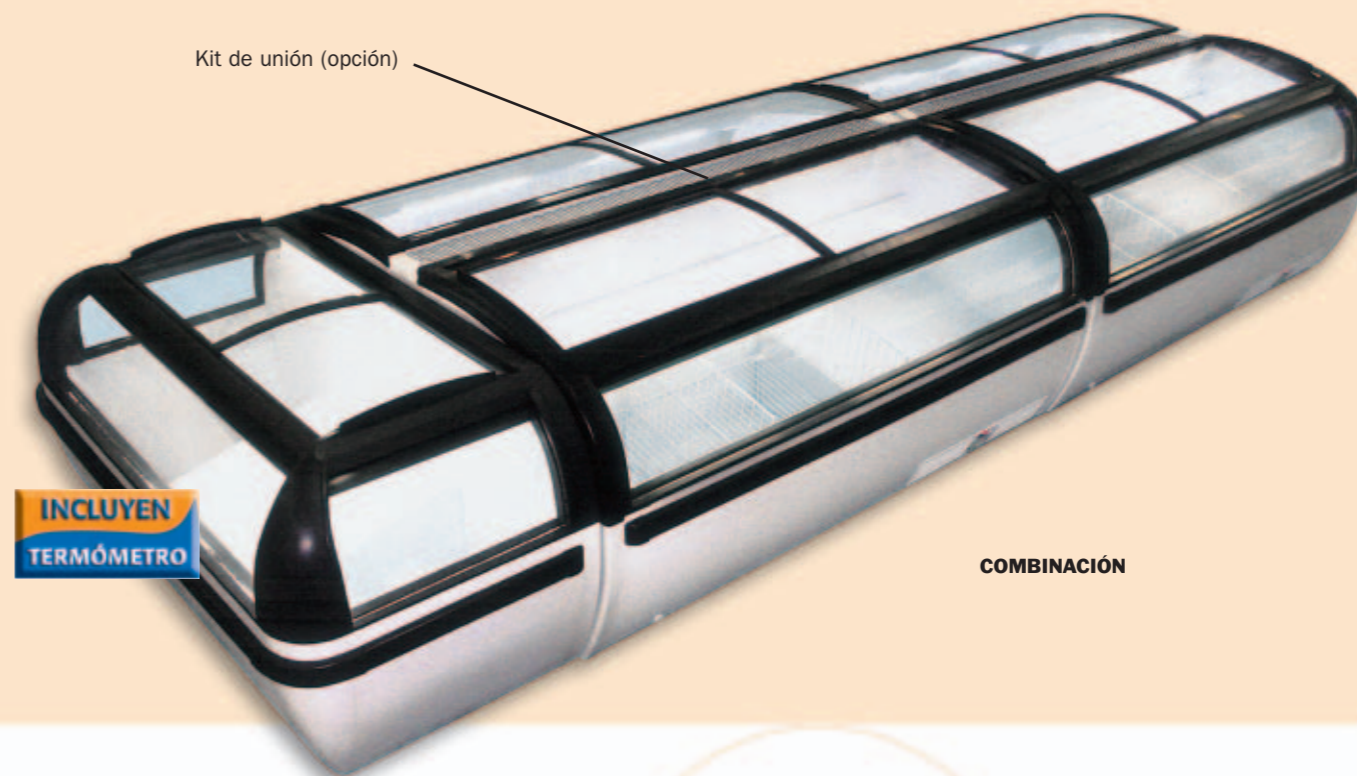
DATOS TÉCNICOS

		CEP 1,5	CEP 2	CEP TOPO
Volumen	l	350	518	370
Gama temperatura	°C	-20/-25	-20/-25	-20/-25
Capacidad divisores alto/bajo	nº	11/12	20/12	20/-
Desescarche	MAN/AUT	MAN	MAN	MAN
Capacidad máxima cestas	nº	5	6	5
Tensión/fases	V/nº	220-240/2	220-240/2	220-240/2
Potencia eléctrica	W	602	633	649
Consumo eléctrico	kWh/24h	9,14	10,50	9,91
Compresor	CV	2(1/3)	2(3/8)	2(1/2)
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1500	2000	1770
Fondo	mm	940	940	940
Alto	mm	880	880	880
Peso neto/bruto	kg	100/115	125/140	110/125

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ISLAS REFRIGERADAS

Kit de unión (opción)



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VCI



CEP TOPO

- Congelador con diseño muy atractivo y modulado.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo energético.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.

ISLAS CON TAPAS GRAN CAPACIDAD

URANO



MODELOS

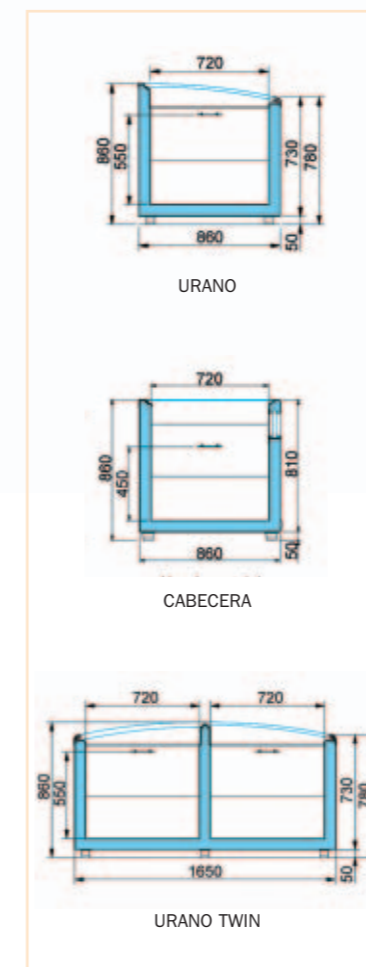
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MODELOS 1 CUBA		
OLOT6000	URANO 1650
OLOT6005	URANO 2100
OLOT6010	URANO 2500
OLOT6015	CABECERA URANO
MODELOS CUBA DOBLE		
OLOT6020	URANO TWIN 1650
OLOT6025	URANO TWIN 2100
OLOT6030	URANO TWIN 2500
OLOT9621	KIT UNION ESPALDA URANO 1650
OLOT9622	KIT UNION ESPALDA URANO 2100
OLOT9623	KIT UNION ESPALDA URANO 2500
OLOT9624	KIT UNION LATERAL URANO

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios en pág. 244)		
🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.		



ISLAS REFRIGERADAS



DATOS TÉCNICOS

		URANO 1650	URANO 2100	URANO 2500	URANO TWIN 1650	URANO TWIN 2100	URANO TWIN 2500	CABECERA
Sup. exposición	m ²	1,09	1,41	1,70	2,18	2,82	3,40	1,23
Volumen	l	542	720	878	1084	1440	1756	430
Gama de temperatura	°C	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20	-18/-20
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	429	484	563	858	568	1126	520
Potencia iluminación	W	1x28	2x21	2x21	2x35	4x21	4x28	1x35
Consumo eléctrico	kWh/24h	7,4	8,5	9,6	14,8	17	19,20	-
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1650	2100	2500	1650	2100	2500	1820
Fondo	mm	860	860	860	1650	1650	1650	860
Alto	mm	860	860	860	860	860	860	860
Peso neto/bruto	kg	105	130	145	200	250	280	130

- Isla con tapas correderas de cristal curvado de baja emisividad que garantizan una óptima visibilidad de los productos expuestos y reducen las dispersiones térmicas.
- Alta flexibilidad del mueble que puede ser canalizado en lineal o espalda contra espalda (en sistema isla), para dar mayor impacto mercadotécnico a los productos expuestos.
- Novedoso sistema de refrigeración con evaporador tubular incorporado en la cuba que garantiza el pleno rendimiento, la ausencia de mantenimiento y ruidos y los gestos generales.
- Dispone de desescarche automático, iluminación de la cuba, rejilla interna y parachoques perimetrales de serie.

ISLAS CONGELACIÓN GRUPO REMOTO

STAGE



MODELOS

MODELO	S/LATERALES CODIGO PRECIO REF. €	C/LATERALES CODIGO PRECIO REF. €	C/1 LATERAL CODIGO PRECIO REF. €
STAGE 1500 L250	OLIS0501	OLIS0501JL 7.320	OLIS0501L
STAGE 1500 L375	OLIS0502	OLIS0502JL 9.005	OLIS0502L

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OLIS9811 KIT ENSAMBLAJE

Nota: Las versiones con el juego de laterales son versiones "plug in" y las versiones con 1 lateral son versiones preparadas para ser canalizadas.
Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
Consultar unidades condensadoras en pág. 244.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9813	DIVISOR CUBA PLASTIFICADO 180x565x148H
OLIS9814	DIVISOR CUBA PLASTIFICADO 180x1140x148H
OLIS9815	DIVISOR CUBA PLASTIFICADO 180x1240x148H
OLIS9826	REJILLAS CUBA PLASTIFICADA L250
OLIS9828	REJILLAS CUBA PLASTIFICADA L375
OLIS9818	PORTAPRECIOS CUBA L250
OLIS9819	PORTAPRECIOS CUBA L375
OLIS9824	TAPAS DE NOCHE L250
OLIS9825	TAPAS DE NOCHE L375

☎ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS

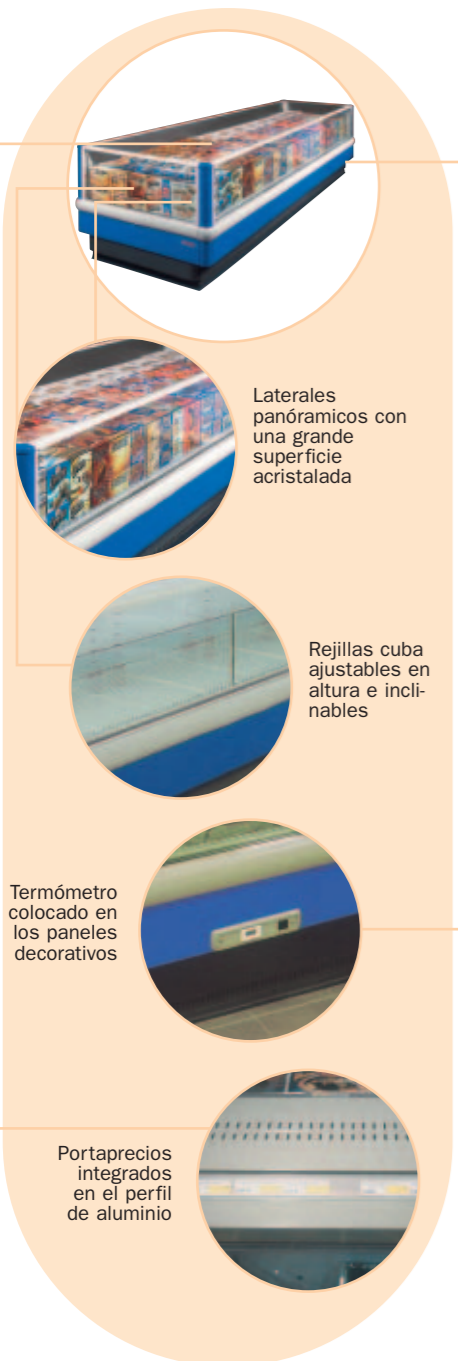
		STAGE 1500 L250	STAGE 1500 L375
Superficie exposición	m ²	3,03	4,54
Volumen	m ³	0,7	1,03
Gama temperatura	°C	-23/-25	-23/-25
Clase temperatura	tipo	L1	L1
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	3406	5291
Potencia frigorífica*	W	1530	2295
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	2500	3750
Fondo	mm	1457	1457
Alto	mm	890	890

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -36°C (+25°C/ 60%HR)

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



STAGE 1500
(gris estándar)

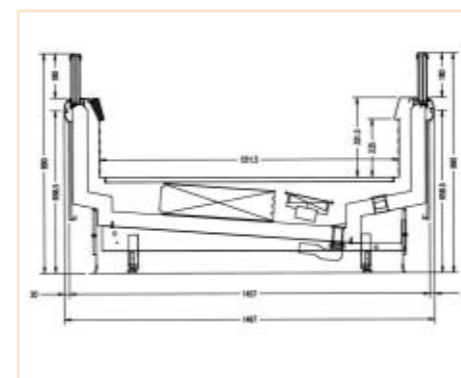


Laterales panorámicos con una grande superficie acristalada

Rejillas cuba ajustables en altura e inclinables

Termómetro colocado en los paneles decorativos

Portaprecios integrados en el perfil de aluminio



- Isla panorámica con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Amplia superficie acristalada para maximizar la visibilidad de los productos. Perfil bajo con parachoques y amplia franja personalizable con varios colores.
- Posibilidad de canalización entre diferentes módulos para obtener lineales de mayor longitud para su ubicación en supermercados.
- Todos los accesorios, como la rejilla cuba y los divisores son de color blanco plastificado.

ISLA DOBLE CONGELACIÓN

SCRIPT



MODELOS

MODELO	S/LATERALES		C/LATERALES		C/1 LATERAL	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
SCRIPT 250	OLIS0506		COD.+JL		COD.+L	
SCRIPT 375	OLIS0508		COD.+JL		COD.+L	
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €				

OLIS0509	CABECERA SCRIPT	
OLIS9064	KIT ENSAMBLAJE	

Nota: Las versiones con el juego de laterales son versiones "plug in" y las versiones con 1 lateral son versiones preparadas para ser canalizadas.
Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
Consultar unidades condensadoras en pág. 244.

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9066	TAPA DE NOCHE 250 (8 unidades)	
OLIS9067	TAPA DE NOCHE 375 (12 unidades)	
OLIS9068	TAPA DE NOCHE CABECERA (3 unidades)	
OLIS9069	REJILLA CUBA 250	
OLIS9048	REJILLAS CUBA 375	
OLIS9071	DIVISOR CUBA	

DATOS TÉCNICOS

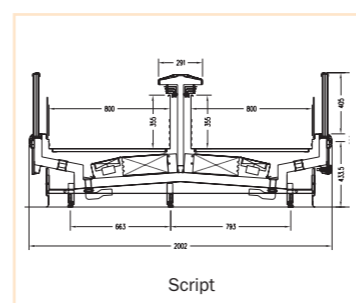
		SCRIPT 250	SCRIPT 375	CABECERA SCRIPT
Superficie exposición	m ²	4	6	1,66
Volumen	m ³	1,42	2,13	0,59
Gama temperatura	°C	-23/-25	-23/-25	-18/-20
Clase temperatura	tipo	L1	L1	L2
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	6786	10556	2177
Potencia frigorífica*	W	2150	3222	903
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VEVE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho (sin laterales)	mm	2500	3750	2002
Fondo	mm	2002	2002	1072
Alto	mm	890	890	890

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -36°C (+25°C/60%HR)

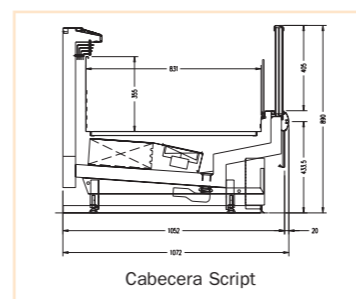
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



SCRIPT
con cabecera
(gris estándar)



Script



Cabecera Script

- Isla doble con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Posibilidad de canalización entre diferentes módulos para obtener lineales de mayor longitud para su ubicación en supermercados.
- Todos los accesorios, como la rejilla cuba y los divisores son de color blanco plastificado.



Amplia superficie acristalada.

Amplio perfil bajo decorativo. Posibilidad de suministrar en otros colores (bajo pedido).

Cabezera con gran visibilidad del producto con frente recto.

Termómetro colocado en las paredes decorativas.

ISLAS CONGELACIÓN

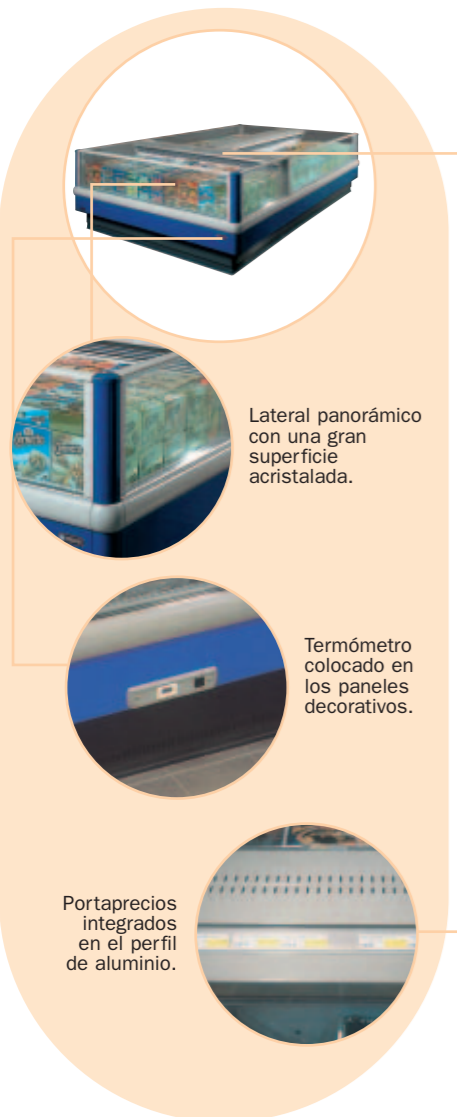
ISLA MURAL - ISLA CENTRAL

GRUPO REMOTO

GALLERY TWIN GALLERY



- Isla con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Posibilidad de canalización entre diferentes módulos para obtener lineales de mayor longitud para su ubicación en supermercados.
- Excelente exposición de los productos gracias a los cristales panorámicos con una gran superficie acristalada y sin soporte central.
- Todos los accesorios, como la rejilla cuba y los divisores son de color blanco plastificado.



TWIN GALLERY con cabecera
(gris estándar)

MODELOS

MODELO	SIN LATERALES		CON UN LATERAL DERECHO		CON UN LATERAL IZQUIERDO		CON JUEGO DE LATERALES	
	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
ISLA MURAL								
GALLERY 250	OLIS0512		COD.+LD		COD.+LZ		COD.+JL	
GALLERY 375	OLIS0514		COD.+LD		COD.+LZ		COD.+JL	
ISLA CENTRAL								
TWIN GALLERY 250	OLIS0522		COD.+LD		COD.+LZ		COD.+K	
TWIN GALLERY 375	OLIS0524		COD.+LD		COD.+LZ		COD.+K	

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

OLIS0526 CABECERA TWIN GALLERY

OLIS9074 KIT ENSAMBLAJE GALLERY

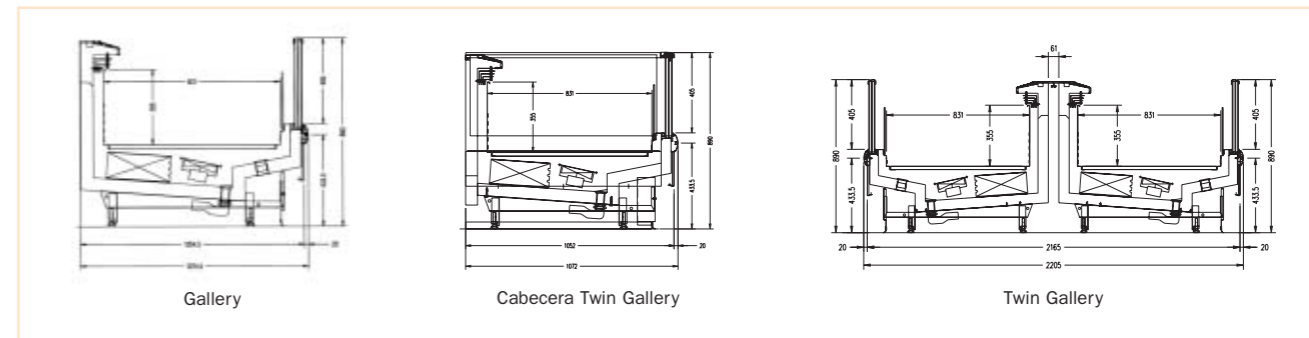
Nota: Las versiones con el juego de laterales son versiones "plug in" y las versiones con 1 lateral son versiones preparadas para ser canalizadas.
Grupo compresor remoto no incluido en el precio.
Consultar unidades condensadoras en pág. 244.

Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

(Ver accesorios en pág. 244)



DATOS TÉCNICOS

		GALLERY 250	GALLERY 375	TWIN GALLERY 250	TWIN GALLERY 375	CABECERA TWIN GALLERY
Superficie exposición	m ²	2,07	3,12	4,14	6,24	1,83
Volumen	m ³	0,73	1,11	1,46	2,22	0,65
Gama de temperatura	°C	-23/-25	-23/-25	-23/-25	-23/-25	-23/-25
Clase de temperatura		L1	L1	L1	L1	L1
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	3406	5291	6812	10582	3406
Potencia frigorífica*	W	1074	1610	2148	3220	985
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	mm	2500	3750	2500	3750	2002
Fondo	mm	1075	1075	2205	2205	1072
Alto	mm	890	890	890	890	890

*Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -36°C (+25°C/60%HR)

ACCESORIOS

MOBILIARIO SUPERMERCADO ISLAS

ACCESORIOS

URANO

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLOT8200	DIVISOR CUBA RAL 7004 URANO	
OLOT8201	PORTAPRECIOS ADHESIVOS H39 935 mm	
OLOT8202	PORTAPRECIOS ADHESIVOS H39 1185 mm	
OLOT8203	KIT ILUMINACION SUP. PROMOCIONAL URANO L165	
OLOT8204	KIT ILUMINACION SUP. PROMOCIONAL URANO L210	
OLOT8205	KIT ILUMINACION SUP. PROMOCIONAL URANO L250	
OLOT8206	KIT ILUMINACION SUP. PROMO. URANO TWIN L165	
OLOT8207	KIT ILUMINACION SUP. PROMO. URANO TWIN L210	
OLOT8208	KIT ILUMINACION SUP. PROMO. URANO TWIN L250	
OLOT8210	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO L165	
OLOT8211	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO L210	
OLOT8212	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO L250	
OLOT8213	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO TWIN L165	
OLOT8214	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO TWIN L210	
OLOT8215	SOBREESTRUCTURA 2 ESTANTES URANO TWINL250	

GALLERY / TWIN GALLERY

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLIS9670	CESTA CUBA PLASTIFICADA	
OLIS9673	DIVISOR CUBA PLASTIFICADO 180*780*245	
OLIS9674	DIVISOR CUBA PLASTIFICADO 180*780*300	
OLIS9675	REJILLA CUBA PLASTIFICADA 605 *857 L250	
OLIS9676	PORTA PRECIOS CUBA L250	
OLIS9671	PORTA PRECIOS CUBA L375	
OLIS9672	PORTA PRECIOS CUBA CABEZERA TWIN	
OLIS9677	TAPAS DE NOCHE L250	
OLIS9678	TAPAS DE NOCHE L375	
OLIS9679	TAPAS DE NOCHE CABEZERA TWIN	

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS Y UNIDADES CONDENSADORAS



UNIDAD CONDENSADORA MH



CUADRO ELÉCTRICO

TABLA DE SELECCIÓN UNIDADES CONDENSADORAS PARA ISLAS



MUEBLE FRIGORIFICO			UNIDAD CONDENSADORA				CUADRO ELÉCTRICO		
MODELO	POT. FRIG. (W)		CODIGO	MODELO	POT FRIG. CV	P. REF.	CODIGO	MODELO	P. REF.
LONGITUD (mm)	-35°C/+43°C				-35°C/+43°C	e			e
STAGE									
2500	1530	☉ ONRV0605	HUL145Z0212	1670	4		ONPE0015	CUADRO C	
3750	2295	☉ ONRV0620	HCL145Z0212	2386	5		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 2500	3060	☉ ONRV0630	HCL145Z0312	3341	6		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 3750	3825	☉ ONRV0635	HCL245Z0212	4017	6		ONPE0015	CUADRO C	
3750 + 3750	4590	☉ ONRV0640	HCL245Z0312	5697	10		ONPE0015	CUADRO C	
SCRIPT									
2500	2150	☉ ONRV0620	HCL145Z0212	2386	5		ONPE0015	CUADRO C	
3750	3222	☉ ONRV0630	HCL145Z0312	3341	6		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 2500	4300	☉ ONRV0640	HCL245Z0312	5697	10		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 3750	5372	☉ ONRV0640	HCL245Z0312	5697	10		ONPE0015	CUADRO C	
3750 + 3750	6444	☉ ONRV0650	QCL250Z0212	6962	13		ONPE0015	CUADRO C	
GALLERY -TWIN GALLERY									
2500	1074	☉ ONRV0600	HUL140Z1212	1212	3		ONPE0015	CUADRO C	
3750	1610	☉ ONRV0605	HUL145Z0212	1670	4		ONPE0015	CUADRO C	
TWIN 2500	2148	☉ ONRV0620	HCL145Z0212	2386	5		ONPE0015	CUADRO C	
TWIN 3750	3220	☉ ONRV0630	HCL145Z0312	3341	6		ONPE0015	CUADRO C	
CABECERA TWIN	985	☉ ONRV0600	HUL140Z1212	1212	3		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 2500	2148	☉ ONRV0620	HCL145Z0212	2386	5		ONPE0015	CUADRO C	
2500 + 3750	2684	☉ ONRV0630	HCL145Z0312	3341	6		ONPE0015	CUADRO C	
3750 + 3750	3220	☉ ONRV0630	HCL145Z0312	3341	6		ONPE0015	CUADRO C	

🕒 Consultar plazo de entrega.





ÍNDICE

Índice visual de gama	246
-----------------------	-----

MAQUINARIA DE PASTELERÍA-PANADERÍA

Montadoras de Nata	
Montadoras de Nata	247-248

Maquinaria de Pastelería	
---------------------------------	--

Máquinas Multifunción	
Pasteurizadoras y Mantecadoras para Crema Pastelera y Helado	249-250

Pasteurizador Electrónico Pastelería & Gastronomía	
Pasteurizador Electrónico Pastelería & Gastronomía	251-252

Armarios y Cámaras de Fermentación	
Estufa	253
Armarios de Fermentación	254
Cámaras de Fermentación	255

Armarios Ultracongelación	
Armarios Ultracongelación	256

Enfriadoras de Agua Panadería & Pastelería	
Enfriadoras de agua refrigeración directa	257
Enfriadoras de agua refrigeración indirecta	258

VITRINAS DE PASTELERÍA & PANADERÍA

Vitrinas de Pastelería & Panadería Plug - In	
Vitrinas de Pastelería & Panadería Plug - In	259-263

Líneas Modulares Pastelería & Panadería & Delicatessen	
Presentación Línea La Brioche	264
Módulos Pastelería	265-266
Barras neutras, ventiladas y contra mostradores	267
Presentación Línea Glycos	268
Módulos Pastelería & Panadería y muebles caja	269

Línea Modular Baguette	
Presentación Línea Baguette	270
Módulos Pastelería	271
Módulos panadería, muebles caja y contra mostradores	272

MONTADORAS Y MAQUINARIA PASTELERÍA

MONTADORAS DE NATA



EUROBAR 2
Pág 247

EUROBAR



MINIWIP / G
Pág 248

MINIWIP

MULTIFUNCIÓN



R-15
Pág 249

R-15



COMPACTA TOP 3001 RTX
Pág 250

COMPACTA TOP RTX

CREMA PASTELERA



EUROCHEF
Pág 251-252

EUROCHEF

ARMARIOS Y CÁMARAS FERMENTACIÓN



SERIE P
Pág 254

ARMARIOS



PA-PB-PC
Pág 255

CÁMARAS

ULTRACONGELACIÓN



ISO
Pág 256

ARMARIOS

ENFRIADORAS AGUA



F250
Pág 257

REFRIGERACIÓN DIRECTA



E300
Pág 258

REFRIGERACIÓN INDIRECTA

VITRINAS PASTELERÍA

VITRINAS PLUG-IN



BRIO 135
Pág 259

BRIO



ORLEANS
Pág 260

ORLEANS



SANDY CRISTAL CURVO
Pág 261

SANDY



RAVEL PLUG-IN
Pág 262

RAVEL PLUG-IN



SAFIRA PLUG-IN
Pág 263

SAFIRA PLUG-IN

LÍNEA PROYECTOS

BRIOCHE



COMPOSICIÓN BRIOCHE
Pág 264

BRIOCHE



RAVEL (BRIOCHE)
Pág 265

RAVEL



VERDI (BRIOCHE)
Pág 266

VERDI



CONTRAMOSTRADOR (BRIOCHE)
Pág 267

CONTRAMOSTRADOR

LÍNEA PROYECTOS

GLYCOS



GLYCOS PASTELERÍA
Pág 268-269

GLYCOS PASTELERÍA



COMPOSICIÓN GLYCOS
Pág 268-269

COMPOSICIÓN GLYCOS

BAGUETTE



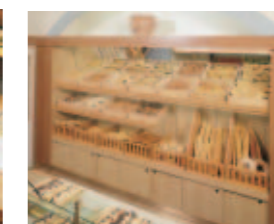
BAGUETTE REFRIGERADA
Pág 271

PASTELERÍA



BAGUETTE NEUTRO
Pág 272

PANADERÍA



CONTRAMOSTRADOR
Pág 272

RETROBANCOS

MONTADORAS DE NATA

EUROBAR



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2ITE0005	EUROBAR 2	_____
2ITE0010	EUROBAR 5	_____

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2ITE9005	KIT SOMBRERETE DE CAMPANA	_____

Bomba de acero inox fácil de desmontar limpiar.

Cuba extraíble que facilita la limpieza y garantiza una higiene total.

Detalle del tubo texturizador.

Práctico recoge gotas.



DATOS TÉCNICOS		EUROBAR 2	EUROBAR 5
Producción(aumento vol. 200%) l/h		100	100
Capacidad depósito l		2	5
Tensión/Fases	V/nº	230/1	230/1
Potencia eléctrica	W	300	400
Compresor	W	90	115
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	ST	ST
Ancho	mm	250	250
Fondo	mm	410	450
Alto	mm	400	400
Peso neto/bruto	kg	28/30	30/32

NOTA: La producción horaria puede variar según el tipo de nata utilizada.

- Las montadoras de nata Eurobar de uso práctico y simple permiten elevadas prestaciones con cualquier tipo de nata natural, vegetal, fresca o de larga duración.
- Dotadas de cubetas extraíbles, facilitan su limpieza y garantizan una higiene total.

MONTADORAS DE NATA

ECOWIP-MINIWIP-JETWIP/G



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2ICA0050	ECOWIP/G
2ICA0100	MINIWIP/G
2ICA0130	JETWIP/G

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2ICA9150	CONJUNTO MANGA DECORACIÓN (JETWIP/6)

Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.

Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.

Jetwip. Cuadro de control digital.

Ecowip. Interruptor, pulsador erogación por porciones. Incluye termómetro.

Miniwip. Pulsador erogación con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip. Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip. Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip. Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Trabaja en continuo y con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.



DATOS TÉCNICOS

		ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Producción (aumento vol. 200%) /h		105	150	240
Capacidad depósito	l	2	2	6
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	530	700	550
Compresor	W	120	120	1/3
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	220	220	310
Fondo	mm	470	535	630
Alto	mm	460	460	510
Peso neto/bruto	kg	23/25	28/32	53/57

NOTA: La producción horaria puede variar según el tipo de nata utilizada.

MÁQUINAS MULTIFUNCIÓN ESPECIAL PASTERERÍA

R



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AIRE		AGUA	
RT-5 MULTIFUNCIÓN	2LSF0000			
R-15 MULTIFUNCIÓN	2LSF0020		🕒 2LSF0025	
R-40	🕒 2LSF0030		🕒 2LSF0040	

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LSF9000	SOPORTE RT-5	

El display electrónico nos permite modificar la producción en cualquier momento de manera fácil.

Agitador con lama raspante de larga duración. Acero inoxidable fácilmente desmontable y accesible para la empresa.

Dispositivo micro magnético que detiene el agitador cuando se abre la tapa.



RT-5



R-15



R-40



SOPORTE

DATOS TÉCNICOS

		RT5-A	R15-A	R15-W	R40-A	R40-W
Producción ciclo base/crema	kg	5 (60min.)	15 (80 min.)	15 (80 min.)	40 (120 min.)	40 (120 min.)
Capacidad depósito	l	5	15	15	40	40
Tensión/Fases	V/nº	230/1	230/1	230/1	400/3	400/3
Potencia eléctrica	kW	1600	3300	3300	4400	4400
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	W	AF	W
Consumo agua	l/h	-	-	110	-	165
Conexión ent./sal. agua	pulg	-	-	3/4" / 1/2"	-	3/4" / 1/2"
Ancho	mm	435	570	570	570	570
Fondo	mm	630	760	760	760	760
Alto	mm	600	1270	1270	1270	1270
Peso neto/bruto	kg	55/65	127/144	127/144	153/170	153/170

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Máquina multifuncional indispensable para pastelerías, restaurantes y heladerías.
- La máquina multifuncional es capaz de fabricar crema pastelera y mantecar helado de base de leche y granizado.
- El programa libre es para personalizar sus propias recetas cambiando la temperatura de calentamiento, de parada y de conservación.
- Ideal para cremas pasteleras, mermeladas, pastas, buñuelos, gelatinas, relleno de crema, arroz para pastelería, salsa blanca, bechamel y demás salsas.


MÁQUINAS MULTIFUNCIÓN ESPECIAL PASTERERIA

COMPACTA TOP RTX

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LC00005	COMPACTA TOP RTX 3001	-----
2LC00010	COMPACTA TOP RTX 3002	-----

Nota: Solo disponible en refrigeración por agua.

 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



SALIDA LATERAL
Utilización del cilindro superior. Podemos mezclarlo con mas ingredientes gracias a la salida lateral.



Proceso de fabricación pastelera, en el cilindro inferior en su totalidad.



Fabricación de helado artesano utilizando los 2 cilindros a la vez.



Compacta TOP RTX 3001

DATOS TÉCNICOS		3001 RTX	3002 RTX
Producción ciclo (2h) helado/crema	kg	3	6
Capacidad depósito (mín/max)	l	2-7	3,5-10,5
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	4	7,8
Compresor	W	6,8	9,2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	W	W
Consumo agua	l/h	320	400
Conexión ent./sal. agua	pulg	3/4"	3/4"
Ancho	mm	600	600
Fondo (aire/agua)	mm	770	770
Alto	mm	1430	1430
Peso neto/bruto	kg	230/290	290/370

- Doble velocidad de agitación COMPACTA TOP RTX es una línea que:
 - Economiza espacio.
 - Inversión contenida.
 - Bajo consumo de energía y agua.
 - Elasticidad productiva y flexibilidad.
 - Productos de heladería-pastelería siempre frescos.
 - Comodidad en el trabajo (fácil accesibilidad).
 - Fácil de limpiar.
 - Calidad del producto final garantizada.
- Máquina multifunción, ideal para Pastelerías, Restaurantes y Heladerías.
- Los 2 cilindros están conectados directamente pero pueden trabajar de manera independiente.
- Totalmente electrónico y con la tecnología RTX, de control de consistencia.
- Cilindro superior que incorpora:
 - 4 programas de pastelería.
 - 1 programa de fusión de chocolate.
 - 2 programas de pasteurización de heladería.
- Cilindro inferior:
 - 15 programas de pastelería clásica.
 - 5 programas de gastronomía.
 - 5 programas de chocolate.



PASTEURIZADOR ELECTRÓNICO PASTELERÍA/GASTRONOMÍA

EUROCHEF RTX



EUROCHEF RTX es la última generación de pasteurizadores electrónicos, que ha nacido para responder a las necesidades de los profesionales más exigentes y es fruto de sus sugerencias y su experiencia.

Los pasteleros, heladeros y restauradores de todo el mundo, han encontrado en el EUROCHEF, el mejor de los colaboradores, porque amalgama, cuece, pasteuriza, enfría, madura y conserva más de 100 especialidades distintas con todas las garantías higiénicas y sanitarias.



LA CREMA PASTELERA

Está compuesta de ingredientes simples y naturales como la leche, huevos, harina, almidón y azúcar, pero su preparación requiere un procedimiento correcto y su conservación una minuciosa atención, porque fermenta rápidamente volviéndose nociva para el consumidor.

En la fase de mezcla de los ingredientes es importante evitar la formación de grumos: la completa cocción es indispensable para no apreciar el sabor de los almidones en el producto final, y la pasteuriza-



ción es necesaria para destruir los microbios patógenos.

EUROCHEF RTX incorpora un programa específico para esta exquisita especialidad:

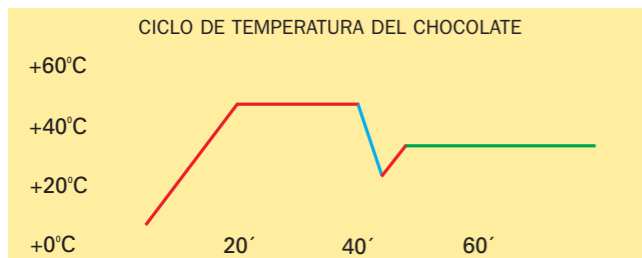
mezcla correctamente los ingredientes obteniendo una mezcla fina y homogénea. En la fase de cocción se inicia la pasteurización, y además los almidones coagulan completamente.

El enfriamiento se realiza con una agitación más delicada, para evitar que la crema pierda consistencia.

Después de la pasteurización completa, la crema pastelera se puede conservar en el EUROCHEF garantizando una higiene absoluta.

EL CHOCOLATE

Para producir un gran surtido de chocolatinas rellenas y decoradas, huevos de pascua, simpáticas figuras de chocolate, es necesario temperar los diferentes tipos de chocolate con precisos y controlados ciclos térmicos.



El EUROCHEF sirve para atemperar correctamente el chocolate Fondant y el chocolate con leche.

La perfecta cristalización de la manteca de cacao permite rellenar fácilmente los moldes de las formas más complejas.

MEZCLA PARA HELADO

EUROCHEF elabora perfectamente la mezcla de helado: amalgama los ingredientes, pasteuriza la mezcla hasta 65°C (baja pasteurización) ó 90°C (alta pasteurización) la enfría hasta alcanzar los +4°C y realiza un ciclo de maduración con agitación lenta continua o intermitente.

LA GASTRONOMÍA

Con el EUROCHEF podemos preparar automáticamente especialidades de pastelería salada y gastronomía (salsa bechamel, ragú, polenta ...)



La evolución tecnológica realizada en el EUROCHEF RTX lo convierte en una herramienta profesional completa, muy práctica, fácil de usar y adaptable a las exigencias de cada profesional. Incluye además 20 programas automáticos para pastelería, 5 programas para gastronomía y 9 programas para personalizar.

TAPA

Tapa superior transparente para un control permanente del proceso de elaboración. Es altamente resistente e inalterable a los productos alcohólicos.

Dispone de una amplia tolva de entrada para verter durante la mezcla gran cantidad de producto. Permite trabajar con la tapa abierta, facilitando la evaporación de los líquidos obteniendo, si se desea, productos más espesos.



AGITADOR

Agitador con palas semimóviles que aseguran un completo raspado de la cuba, evitando que queden restos de producto en el fondo sin mezclar.

Es capaz de realizar 8 sistemas distintos de mezcla, adaptándose perfectamente a todo tipo de producto. Está compuesto de dos



partes de utilización conjunta o separada según la consistencia del producto.

GRIFO SALIDA PRODUCTO

Grifo de seguridad totalmente higiénico que se acciona muy fácilmente con una sola mano.

Dispone de dos posiciones para una mejor extracción del producto líquido o denso.



Posición producto líquido.



Posición producto denso.

EUROCHEF RTX: EVOLUCIÓN TECNOLÓGICA Y FUNCIONAL

SISTEMA RTX
A través de modem, el EUROCHEF RTX puede recibir y transmitir los datos de funcionamiento al Servicio de Asistencia Técnica, para un diagnóstico técnico y una intervención a distancia.



PROTECCIÓN ANTI-SALPICADURAS

Accesorio (en dotación) que se adapta al grifo de salida, de gran utilidad para evitar salpicaduras de producto hirviendo.



MESA

Mesa (en dotación) en acero inox, dispone de tres posiciones, útil como soporte de otros recipientes de diversos tamaños.



PASTEURIZADOR ELECTRÓNICO PASTELERÍA/GASTRONOMÍA

EUROCHEF RTX



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA (W)		AIRE	
EUROCHEF 18 RTX	2LCA1021	-----	2LCA1026	-----
EUROCHEF 32 RTX	2LCA1106	-----	2LCA1111	-----
EUROCHEF 55 RTX	2LCA1173	-----	2LCA1176	-----

DOTACIONES

	RTX
Protector grifo	1
Soporte cubos	1

Nueva estética con cantos redondeados para una mayor seguridad.

Panel de control para la selección de los distintos programas display digital de fácil lectura e interpretación.

Grifo extraíble para facilitar la limpieza.

Grifo de extracción con doble bloqueo, para producto líquido o denso.



EUROCHEF 18 RTX

DATOS TÉCNICOS

		EUROCHEF 18 RTX/W	EUROCHEF 32 RTX/W	EUROCHEF 55 RTX/W
Producción ciclo (2h)	kg	15	30	50
Capacidad depósito (min/max)	l	7/15	15/30	25/50
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,1	3,9	5,5
Compresor	kW	0,75	1,3	1,6
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W
Consumo agua	l	190	305	420
Conexión entr./sal. agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"
Ancho	mm	450	658	658
Fondo (Cond. aire/agua)	mm	614/614	716/956	720/960
Alto	mm	1110	1110	1190
Peso neto/bruto	kg	150/174	198/239	251/289

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Incorporan 20 programas automáticos de pastelería, 5 de gastronomía y 9 programas libres para personalizar.
- El sistema digital RTX gestiona y registra digitalmente todo el proceso de elaboración.
- El calentamiento y enfriamiento se realiza por baño maría en seco que evita incrustaciones, y garantiza una perfecta pasteurización.
- Cuba de acero inox construido en una sola pieza para garantizar la máxima higiene.
- Sistema de seguridad "Black out" que garantiza la inalterabilidad del producto en caso de fallo en el suministro eléctrico.

ESTUFA

K



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7LMS0020	K-20	-----
----------	------	-------

Nota: Bandejas no incluidas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7LMS9050	BANDEJA ALUMINIO (40x60x1)	-----
----------	----------------------------	-------

7LMS9110	BANDEJA PERFORADA 5 CANALES (40x60x5)	-----
----------	---------------------------------------	-------

7LMS9060	BANDEJA INOX PLANA (40x60)	-----
----------	----------------------------	-------

7LMS9065	BANDEJA INOX PESTAÑAS (40x60x1)	-----
----------	---------------------------------	-------



Puerta de cristal con marcos de aluminio anodizado, juegos de bisagras y cierres cromados, que permiten una total estanqueidad.

Incorpora dos termostatos de 0°C a 90°C que regulan uno el calor y otro el vapor, con dos pilotos de señalización de funcionamiento independientes.

Diversidad de bandejas opcionales.

DATOS TÉCNICOS

			K-20
Capacidad bandejas	nº		10x2
Gama temperatura calor	°C		0/90
Volumen	l		320
Separación guías	mm		60
Tensión/Fases	V/nº		220/2
Potencia eléctrica	W		1800
Intensidad absorbida	A		8
Ancho	mm		905
Fondo	mm		960
Alto	mm		955
Peso neto/bruto	kg		62/78

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



K-20

- Separación entre bandejas 6 cm.
- Armarios aceleradores de fermentación para pastelerías, panaderías, propios para la descongelación de masa o productos semielaborados.
- Modelo K-20 (20 bandejas de 40x60):
 - Modelo de dos puertas.
 - Incorpora tres resistencias, dos para calor (500 W) y la otra para generar vapor (300 W).
 - Dotada de una cubeta de 2,75 l para contener el agua que se transforma en vapor.

ARMARIOS FERMENTACIÓN

SERIE P



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONEU1008	P 46 S	-----
ONEU1009	P 46 D	-----
ONEU1010	P 48 S	-----
ONEU1011	P 68 S	-----
ONEU1012	P 48 D	-----
ONEU1013	P 68 D	-----

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estructura interior en acero inox



Microprocesador con pantalla alfanumérica donde se reflejan los parámetros de programación.

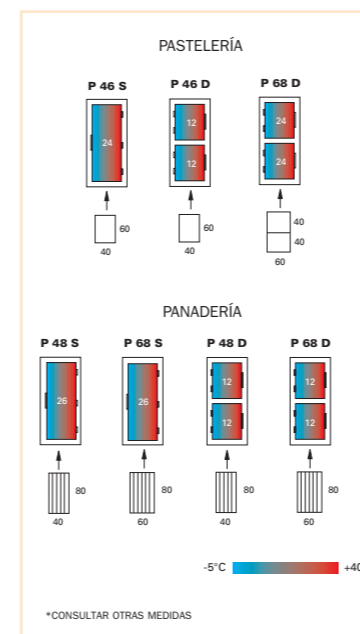
Estructura interior en acero inoxidable que permite regular la separación entre bandejas (separación mínima 30 mm).

Posibilidad de utilizar diferentes medidas de bandeja según modelo.

DATOS TÉCNICOS

		P 46 S	P 46 D	P 48 S	P 68 S	P 48 D	P 68 D
Capacidad bandejas 40x60	nº	27	2x12	-	54	-	2x24
Capacidad placas onduladas 40x80/60x80	nº	-	-	27/-	-/27	2x12/-	-/2x12
Gama temperatura	°C	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia calorífica	kW	1	2x1	1	2	2x1	2x1
Potencia frigorífica (+2/+35°C)	W	530	2x650	1050	1400	2x1000	2x1000
Compresor	CV	1/2	2x1/4	1/2	1/2	2x1/4	2x1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Ancho	mm	690	690	690	770	690	770
Fondo	mm	860	860	1100	1100	1100	1100
Alto	mm	2195	2195	2195	2195	2195	2195

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Programación de hasta 4 etapas de funcionamiento (prebloqueo, bloqueo, prefermentación y fermentación) incluyendo una función de mantenimiento una vez finalizada la fermentación.
- Todos los componentes son suministrados en un kit, simplificando enormemente los trabajos de instalación, evitando incluso la necesidad de intervenir sobre el equipo frigorífico.
- Los modelos de panadería incluyen sistema de humidificación automático con inyectores regulables que reducen considerablemente el consumo de agua.
- En los modelos con doble compartimento (2 puertas) se incluyen dos grupos frigoríficos independientes controlados por dos centralitas.

CÁMARAS FERMENTACIÓN

SERIE PA-PB-PC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONEU1100	2 PA 12x10	-----
ONEU1105	4 PA 12x18	-----
ONEU1110	2 PB 16x10	-----
ONEU1115	4 PB 16x18	-----
ONEU1120	4 PC 20x20	-----
ONEU1125	6 PC 24x20	-----

Nota: Versión con suelo. Para versiones sin suelo consultar.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONEU9004	VISOR CRISTAL PUERTA	-----
ONEU9005	ILUMINACION CAMARA	-----

Selección modelo: Las medidas y nº de carros indicados corresponden a un ejemplo de aplicación. Para otras medidas de carro considerar las medidas interiores útiles y capacidad máxima en kg. Medidas especiales y rendimientos superiores consultar.
Nota: Grupo frigorífico incluido para instalar hasta 15 m. Distancias superiores consultar.

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

Conductos de distribución del aire en acero inoxidable protegidos contra los golpes con perfil de aluminio.

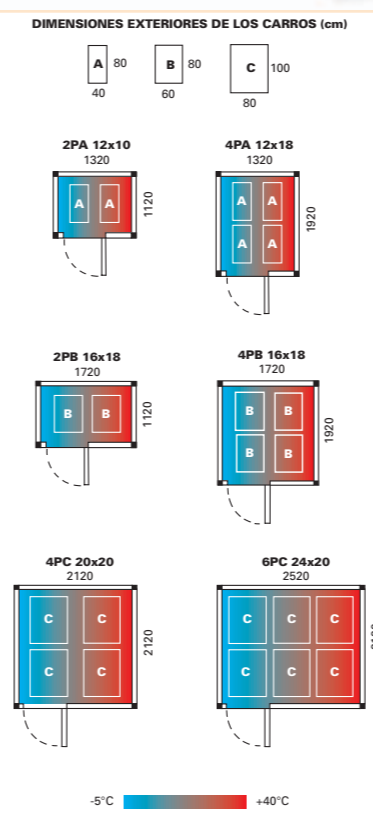
Microprocesador con pantalla alfanumérica donde se reflejan los parámetros de programación.

Opcional visor cristal puerta.



DATOS TÉCNICOS

		2 PA 12x10	4 PA 12x18	2 PB 16x10	4 PB 16x18	4 PC 20x20	6 PC 24x20
Capacidad carros	nº	2	4	2	4	4	6
Dimensiones carros	cm	40x80	40x80	60x80	60x80	80x100	80x100
Capacidad	kg	66	132	100	120	200	420
Gama temperatura	°C	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40	-5/+40
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,5	4	3,5	6	3	4
Potencia frigorífica	W	1392	1691	1691	2565	3538	5980
Compresor	CV	0,75	1	1	1,25	2	3
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Ancho	mm	1320	1320	1720	1720	2120	2520
Fondo Exteriores	mm	1120	1920	1120	1920	2120	2120
Alto	mm	2615	2725	2615	2725	2725	2745



- Doble programación para diferenciar el ciclo semanal de días festivos o fines de semana. El ciclo incluye 4 etapas de funcionamiento (prebloqueo a temperatura negativa, bloqueo, prefermentación y fermentación) incluyendo una función de mantenimiento una vez finalizado el programa.
- Control de la higrometría mediante las funciones de humidificación y deshumidificación realizados con agua de la red (limpia) a través de inyectores de caudal regulables que reducen el consumo.

ARMARIOS ULTRACONGELACIÓN



ISO

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONER1000	MINISO 11	_____
ONER1001	ISO 10	_____
ONER1002	ISO 12	_____
ONER1003	MINISO 13	_____
ONER1004	ISO 14	_____
ONER1005	ISO 16	_____
ONER1006	ISO 16 + ACN 2	_____
ONER1007	ISO 16 + ACN 4	_____

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ONER9000	JUEGO DE GUIAS INOX	_____
ONER9001	REJILLA INOX 40x60	_____
ONER9002	REJILLA INOX 80x60	_____

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Guías de acero inoxidable



Programación racional de las diferentes fases de trabajo, temperatura y histometría.

Sonda multi-puntos para gestión de la temperatura a corazón de los productos en ultracongelación.

Control de la apertura de las puertas con alarma en ultracongelación.

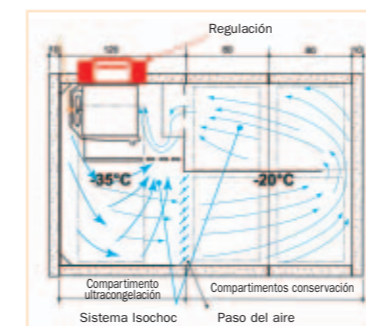
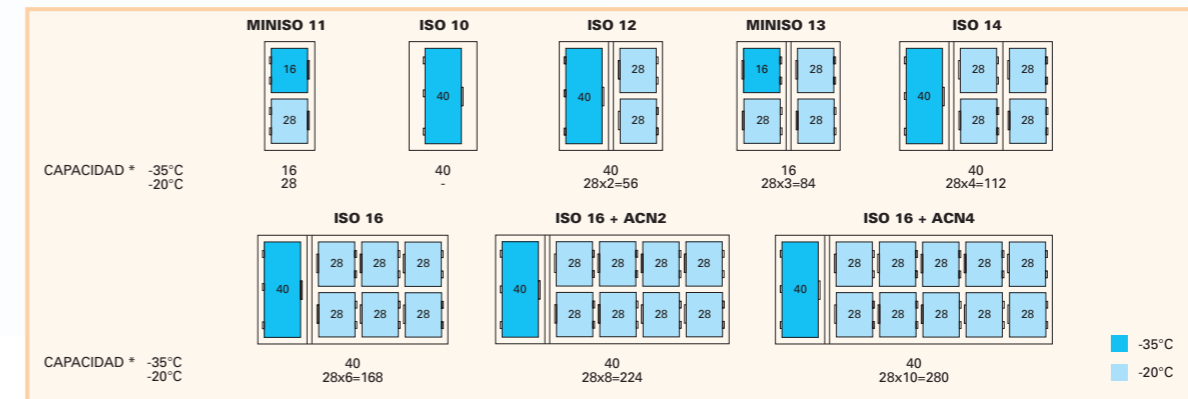
Ensamblaje de paneles por ganchos excéntricos.

DATOS TÉCNICOS

	MINISO 11	ISO 10	ISO 12	MINISO 13	ISO 14	ISO 16	ISO 16 + ACN 2	ISO 16 + ACN 4
Niveles de carga 40x60 (-35°C)	nº 16	40	40	16	40	40	40	40
Niveles de carga 40x60 (-20°C)	nº 28	-	28x2	28x3	28x4	28x6	28x6+52	28x6+108
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Cap. congelación (+25° a -18°)	kg/h 10-15	20-25	20-25	10-15	20-25	20-25	20-25	20-25
Dotación (J. guías) Ultracong. (-35°C)	nº 4	10	10	4	10	10	-	-
Dotación (J. guías) Cong. (-20°C)	nº 7	8	14	21	28	42	14	14
Tensión/Fases	V/nº 380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica total	W 4000	5000	5000	4000	5000	5000	5000+2100	5000+2100
Compresor	CV 2	3	3	2	3	3	3+1,5	3+1,5
Tipo compresor	H/SH SH	SH	SH	SH	SH	SH	SH+H	SH+H
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Aspiración/líquido	pulg 7/8 / 3/8	7/8 / 3/8	7/8 / 3/8	7/8 / 3/8	7/8 / 3/8	7/8 / 3/8	7/8 / 3/8+ 1/2 / 3/8	7/8 / 3/8+ 1/2 / 3/8
Control Evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm 1000	1400	2200	1800	3000	3800	3800+1000	3800+1800
Fondo	mm 1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000+1000	1000+1000
Alto	mm 2220*	2220*	2220*	2220*	2220*	2220*	2220+2220*	2220+2220*

*Considerar 150 mm más para salidas eléctricas y frigoríficas.

ARMARIOS ULTRACONGELACIÓN



Esquema de distribución del aire.




- El sistema ISOCHOC aísla perfectamente los productos en fase de congelación de los productos ya almacenados, permaneciendo éstos a su temperatura óptima de conservación y protegidos contra la producción de escarcha.
- Recinto isotérmico con paneles de 100 mm de grosor, especialmente indicados para la ultracongelación.
- Regulación específica, capaz de graduar las temperaturas de ultracongelación y de conservación negativas.
- Grupos de baja tensión funcionando con R404. Compresores sobredimensionados para conseguir una ultracongelación rápida al corazón del producto.
- Evaporador sobredimensionado y de fácil acceso, equipado con resistencias de desescarche, cubeta de recuperación, desagüe y ventilador.
- Cremalleras de acero inoxidable (separación mínima de 25 mm).

ENFRIADORAS DE AGUA PANADERÍA-PASTELERÍA


SERIE F (REFRIGERACIÓN DIRECTA)

CON INDICADOR DE NIVEL

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
LACADO BLANCO				
Sin nivel				
F 200	2EJB0002*	_____	2EJB0004*	_____
Con nivel				
F 200	2EJB0005*	_____	2EJB0010*	_____
Nueva estética				
F 100 C	 2EJB0060	_____	 2EJB0065	_____
F 200 C	2EJB0006	_____	2EJB0011	_____
F 250 C		_____	 2EJB0055	_____

* Artículos hasta finalizar stocks.

 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €
CONTADOR		
C-33	2EJB9000	_____



Incorpora centralita electrónica para la regulación y visualización de la temperatura del agua.

Pies regulables en altura.

Modelos F200 con acabados exteriores en acero inox.



F200 A
CON INDICADOR DE NIVEL



F 200 EN LACADO BLANCO



Nueva estética con chasis en 2 partes, más fácil de desmontar y con protección anti golpes para el panel de mandos.

DATOS TÉCNICOS

		F 100	F 200	F 250
Capacidad bruta	l	140	185	250
Capacidad neta	l	100	145	195
Enfriamiento de +22° a +3°	h	3,2	3,2	4
Tensión/Fases	V/n°	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	520	850	930
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	900	1005	1550
Fondo	mm	610	610	640
Alto	mm	900	1000	1150
Peso neto/bruto	kg	68/76	87,5/97	96/108



Indicador de nivel.

- Enfriadoras de agua especialmente diseñadas para su aplicación en obradores de pastelería y panadería.
- Incorporan aislamiento en poliuretano ecológico, libre de CFF, con una densidad de 40 Kg/m³ y 50 mm de espesor.
- Construidas con el interior en acero inox y los cantos redondeados.
- Los modelos con indicador de nivel incorporan sistema de alarma en caso de rotura del sistema de llenado, así como alarma de depósito vacío y tres indicadores del nivel de llenado. La nueva tecnología disminuye los ruidos de presión de agua, tanto en la regulación de caudal como la de nivel.

ENFRIADORAS DE AGUA

PANADERÍA-PASTELERÍA

SERIE E (REFRIGERACIÓN INDIRECTA)

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
			SIN MEZCLADOR DE AGUA	CON MEZCLADOR DE AGUA
E 100 AC	2EJB0020	-----	⌚ 2EJB0025	-----
E 200 AC	⌚ 2EJB0030	-----	⌚ 2EJB0035	-----
E 300 AC	2EJB0016	-----	2EJB0041	-----
E 500 AC			⌚ 2EJB0045*	-----

* La E 500 AC incluye el indicador de nivel de serie.

⌚ Consultar plazo de entrega.



Acabados exteriores en acero inox.

DATOS TÉCNICOS

		E100/M	E200/M	E300/M	E 500M
Capacidad acumulador	l	80	130	200	500
Capacidad neta	l	100	200	300	500
Enfriamiento de +22° a +3°	°C	3	3	3	3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	380/3
Potencia eléctrica	W	535	640	880	3100
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R134A	R404
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	660	660	700	1400
Fondo	mm	660	660	700	715
Alto	mm	1170	1470	1860	2010
Peso neto/bruto	kg	97/106	110/119	128/137	256/270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



E100



E200



E 300

- Como enfriadora de alta eficacia, estos modelos consiguen un ahorro energético que llega al 80% en comparación con las enfriadoras convencionales.
- Incorporan aislamiento en poliuretano ecológico, libre de CFF, con una densidad de 40 Kg/m³ y 50 mm de espesor.
- Construidas con el interior en acero inox y los cantos redondeados.
- Incorporan depósito acumulador de agua (a 0°C para producción continuo) con serpentín exterior. Disponen además de un sistema automático de descongelación en caso de bloqueo por hielo.
- Los modelos con mezclador de agua disponen de circuito y válvula mezcladora de agua, permitiendo aumentar la producción mezclando agua de red con agua fría de la máquina, con la comodidad de suministrar el agua a una temperatura deseada de +3°C a +8°C.



VITRINAS PASTELERÍA TN



BRIO

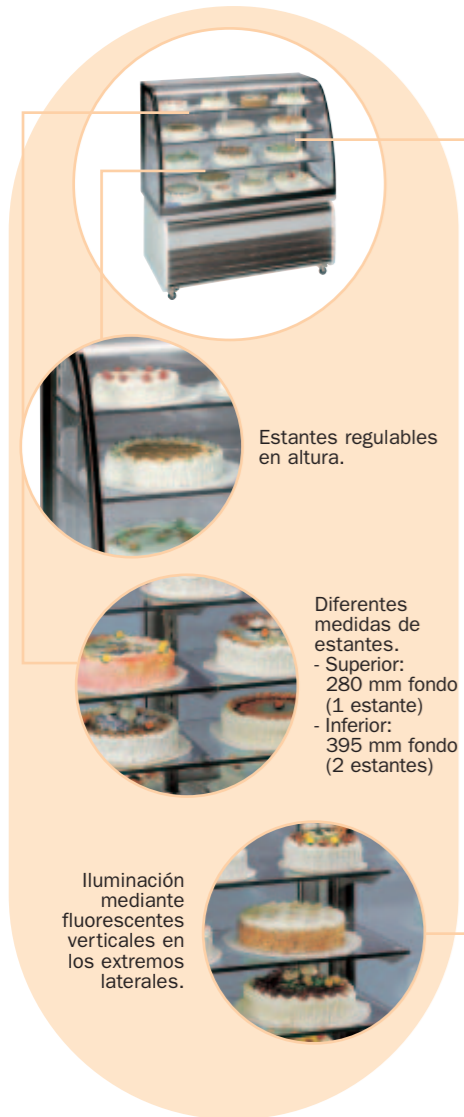
MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
OLTF0006	BRIO 135
OLTF0011	BRIO 185
OLTF0012	BRIO 135 Chocolate

☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

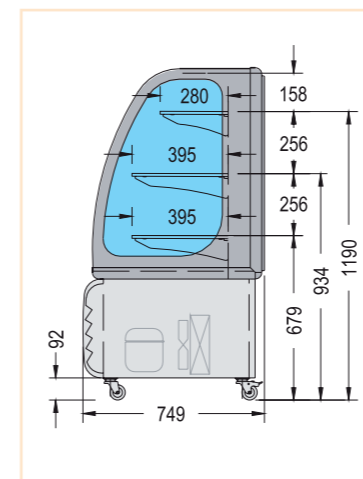
PARA TODOS LOS MODELOS	
Nº estantes	3



BRIO 135

DATOS TÉCNICOS

		BRIO 135	BRIO 185	BRIO 135 CHOCOLATE
Superficie de exposición	m ²	1,87	2,56	1,87
Gama de temperatura	°C	+3/+10	+3/+10	+14/+16
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	910	937	1100
Potencia frigorífica	W	570	780	475
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1341	1800	1341
Fondo	mm	749	749	749
Alto	mm	1365	1365	1365
Peso neto/bruto	kg	226/244	271/300	226/244



- Vitrina ventilada con 3 niveles de estantes refrigerados para la exposición y conservación de productos de pastelería.
- Incorporan puertas correderas traseras para el acceso al producto.
- La vitrina incorpora ruedas para su desplazamiento y ubicación en cualquier punto del establecimiento.
- Los laterales disponen de doble cristal con cámara de aire para evitar la condensación de los mismos. En los dos extremos de los laterales es donde se encuentran los dos fluorescentes.

VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES

ORLEANS



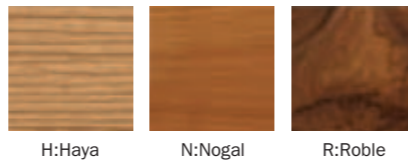
MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
VITRINAS REFRIGERADAS		
2LZN0005+Ref.dec	ORLEANS RS 1000	-----
2LZN0010+Ref.dec	ORLEANS RS 1500	-----
2LZN0015+Ref.dec	ORLEANS RS 2000	-----
2LZN0020+Ref.dec	ORLEANS RS 2500	-----
VITRINAS NEUTRAS		
2LZN0025+Ref.dec	ORLEANS N 1000	-----
2LZN0030+Ref.dec	ORLEANS N 1500	-----
2LZN0035+Ref.dec	ORLEANS N 2000	-----
2LZN0040+Ref.dec	ORLEANS N 2500	-----
MUEBLES CAJA		
2LZN0045+Ref.dec	ORLEANS MC 700	-----
2LZN0050+Ref.dec	ORLEANS MC 1000	-----
2LZN0055+Ref.dec	ORLEANS MC 1500	-----

* Incluir sufijo de decoración al código. H: Haya / N: Nogal / R: Roble

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACABADOS



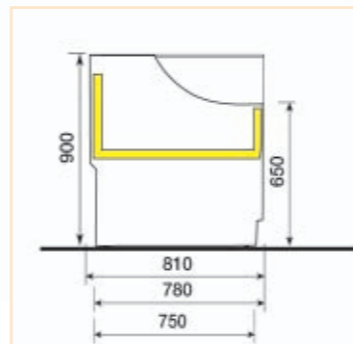
VITRINAS PASTELERÍA



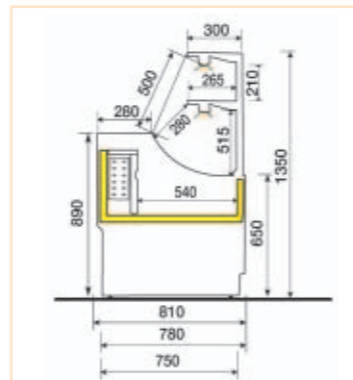
ORLEANS
(Acabado en haya)



MUEBLE CAJA



MUEBLE CAJA



VITRINA REFRIGERADA

DATOS TÉCNICOS

		REFRIGERADO ESTÁTICO				NEUTRO			
		L1000	L1500	L2000	L2500	L1000	L1500	L2000	L2500
Superficie de exposición	m ²	0,53	0,77	1,04	1,31	0,53	0,77	1,04	1,31
Gama de temperatura	°C	+0°/+2°	+0°/+2°	+0°/+2°	+0°/+2°	-	-	-	-
Desescarche	MAN/AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	-	-	-	-
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/ 2
Potencia eléctrica	W	310	346	4998	606	36	72	116	120
Potencia frigorífica	W	441	441	596	817	-	-	-	-
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	-	-	-	-
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	-	-	-	-
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	-	-	-	-
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	-	-	-	-
Ancho	mm	1000	1500	2000	2500	1000	1500	2000	2500
Fondo	mm	810	810	810	810	810	810	810	810
Alto	mm	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350
Peso neto/bruto	kg	125/156	160/202	175/222	225/282	101/132	134/176	147/194	195/252

- Vitrinas particularmente adecuadas a pequeños y medianos locales comerciales, para mostrar diferentes tipos de productos.
- Disponible en las siguientes versiones:
 - Refrigerados estática: diseñados para mostrar producto empaquetado como embutidos, salchichas, quesos, delicatessen y sandwiches.
 - Neutras: para pan o pastelería seca (no incluye estantes ni cestas de madera).
 - Mueble caja: con encimera de granito. Para despachar a la clientela y/o poner caja registradora.
- El sobre de trabajo es de granito y las baldas son paneles termoformados ABS, superficie de exposición en acero inox AISI 304.
- Cristal frontal no temperado.

VITRINAS PASTELERÍA TN SIN CAJONES

SANDY



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
CON GRUPO				
SANDY L1000	0LZN0600		☺ 0LZN0650	
SANDY L1500	0LZN0605		☺ 0LZN0655	
SANDY L2000	0LZN0610		☺ 0LZN0660	
SANDY L2500	0LZN0615		☺ 0LZN0665	
SANDY L3000	0LZN0620		☺ 0LZN0670	
MUEBLES CAJA				
SANDY MC L700	☺ 0LZN0680			
SANDY MC L1000	0LZN0685			

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €
CERRADURAS POSTERIORES PLEXIGLAS		
CP PLEX. P100	0LZN9603	
CP PLEX. P150	0LZN9604	
CP PLEX. P200	0LZN9605	
CP PLEX. P250	0LZN9606	
CP PLEX. P300	0LZN9607	

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Nº filas de estantes	2

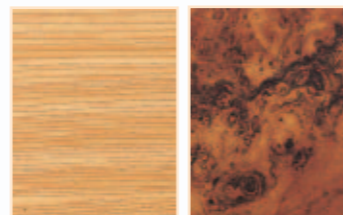


3 niveles de exposición de los cuales el inferior es refrigerado y los dos superiores sin frío.

Mueble caja con laterales (opcional).



SANDY CRISTAL CURVO

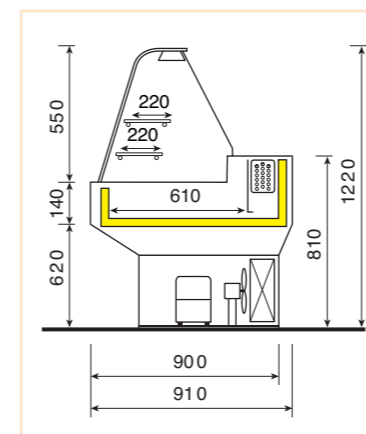


Posibilidad de suministrar en estas decoraciones bajo pedido. Consultar precio y plazo de entrega.



DATOS TÉCNICOS

		SANDY L1000	SANDY L1500	SANDY L2000	SANDY L2500	SANDY L3000
Superficie de exposición	m²	0,87	1,35	1,83	2,66	3,21
Gama de temperatura	°C	+4/+6	+4/+6	+4/+6	+4/+6	+4/+6
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	277	277	410	527	615
Potencia frigorífica	W	270	277	405	455	577
Compresor	CV	1/5	1/5	1/3	3/8	1/2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1000	1500	2000	2500	3000
Fondo	mm	910	910	910	910	910
Alto	mm	1220	1220	1220	1220	1220
Peso neto/bruto	kg	130/161	165/207	180/227	230/287	280/343



Sandy cristal curvo.

- Gran visibilidad del producto en exposición gracias a su amplia superficie acristalada y la iluminación interior.
- Vitrina con grupo compresor incorporado permitiendo una rápida puesta en marcha y facilitando su ubicación en cualquier tipo de instalación.
- Los acabados interiores en acero inoxidable además de realzar la exposición del producto facilitan la operación de limpieza.

VITRINAS PASTELERÍA TN SIN CAJONES

RAVEL (PLUG-IN)



MODELOS

MODELO	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
	SIN RESERVA		CON RESERVA	
RAVEL 960	2LMF5500W	-	-	-
RAVEL 1210	2LMF5505W	-	-	-
RAVEL 1420	2LMF5510W	-	2LMF5570W	-
RAVEL 1920	2LMF5515W	-	2LMF5575W	-
RAVEL 2420	2LMF5520W	-	2LMF5580W	-
RAVEL 2840	2LMF5525W	-	2LMF5585W	-

🕒 Consultar plazo de entrega.



Modelos con reserva refrigerada.

Gran visibilidad del producto.

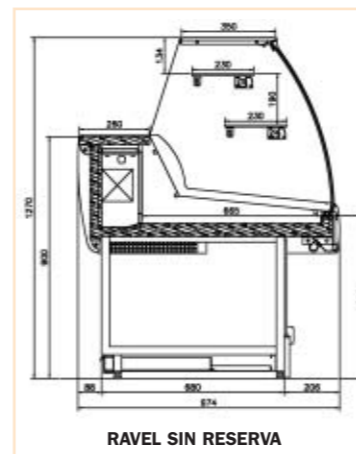
Excelentes acabados en acero inox.



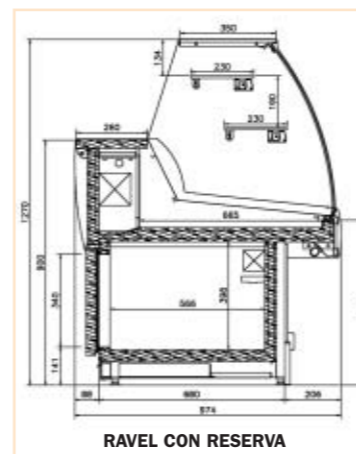
RAVEL
(Acabados en laminado wengé)

DATOS TÉCNICOS

		960	1210	1420	1920	2420	2840
Superficie exposición	m ²	1,07	1,35	1,58	2,14	0,27	3,17
Gama de temperatura	°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	370	390	450	560	590	850
Potencia frigorífica	W	380	450	450	630	740	1030
Compresor	CV	ML45TB	ML60TB	ML60TB	ML80TG	ML90TB	MP12TB
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	960	1210	1514	2014	2514	2934
Fondo	mm	974	974	974	974	974	974
Alto	mm	1270	1270	1270	1270	1270	1270
Peso neto/bruto	kg	150/165	165/195	195/225	263/304	332/383	390/450



RAVEL SIN RESERVA



RAVEL CON RESERVA

- Las vitrinas refrigeradas estáticas PLUG-IN RAVEL son una excelente opción para exhibir productos de pastelería. Una opción elegante para locales comerciales como cafés, degustaciones, pastelerías...
- RAVEL ofrece una amplia superficie de exposición con 2 estantes, cristal curvo y modelos con y sin reserva refrigerada.
- Acabados en madera color wengé tanto en los laterales como en el panel frontal y rodapié y sobre trabajo en acero inox para una total ligera y fácil limpieza.

VITRINAS PASTELERÍA TN CON CAJONES

SAFIRA (PLUG-IN)



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LMF6000W	SAFIRA 1000	-----
2LMF6005W	SAFIRA 1900	-----
🕒 2LMF6010W	SAFIRA 2800	-----

🕒 Consultar plazo de entrega.



Detalle de los 3 niveles de estantes (1 refrigerado) y de los cristales abatibles.



Cajones deslizantes para facilitar la reposición de producto.



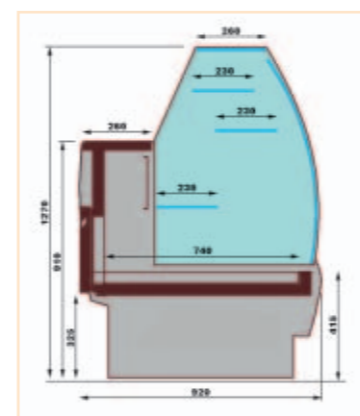
Acabados en madera wengé (tanto el perfil frontal como los laterales).



SAFIRA
(Standard: acabado Wengé)

DATOS TÉCNICOS

		SAFIRA 1000	SAFIRA 1900	SAFIRA 2800
Superficie de exposición	m ²	1,29	2,57	3,86
Gama de temperatura	°C	+3/+6	+3/+6	+3/+6
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	490	740	900
Potencia frigorífica	W	350	580	800
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	1000	1900	2800
Fondo	mm	920	920	920
Alto	mm	1275	1275	1275
Peso neto/bruto	kg	165/215	266/326	362/437



- SAFIRA es una vitrina de pastelería refrigerada estática con cajones deslizantes, y dos estantes neutros y un estante refrigerado de exposición.
- Dispone de vidrio curvo con sistema anticondensación. Especialmente preparada para mostrar producto fresco y de pastelería.
- Acabados en color wengé, tanto en los laterales como en el panel frontal. El rodapié y el sobre de trabajo son de acero inox, para una higiene total y fácil limpieza.

LA BRIOCHE



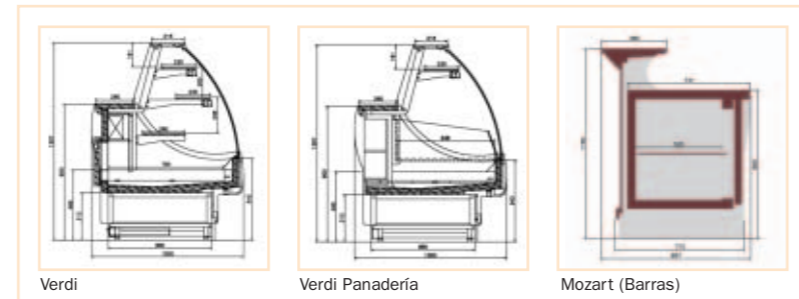
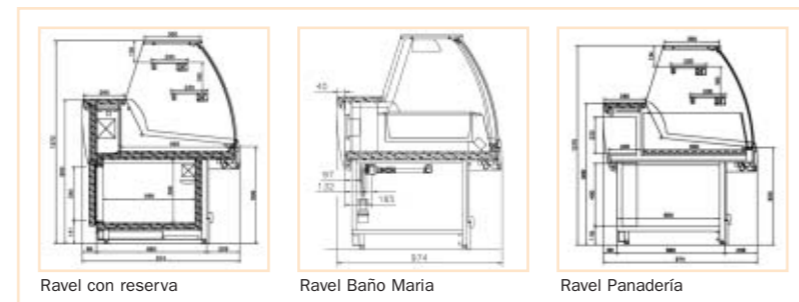
Posibilidad de integrar vitrinas en caliente ya sea de plato caliente o de baño María.



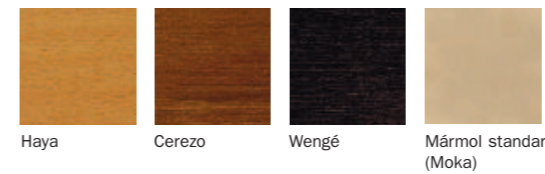
Incluye vitrinas neutras de panadería y barras neutras y/o ventiladas.



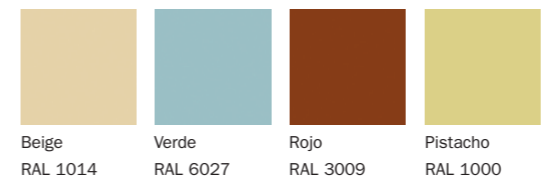
Retrobancos de panadería en dos versiones que se adaptan a todas las necesidades.



LAMINADOS



LACADOS



La Brioche es una línea modular de panadería y pastelería.

Esta línea de vitrinas dispone de dos gamas de productos principales: RAVEL y VERDI,

Incluyen módulos refrigerados y neutros proporcionando una gran versatilidad al local.

Los laminados en madera natural en sus variantes dotan al local de una estética elegante.

Los lacados proporcionan un estilo desenfadado y moderno.

Las barras, ventiladas y neutras, y los retrobancos, son el complemento para vestir de manera global su local.

LÍNEA MODULAR PASTELERÍA/PANADERÍA

RAVEL



- Ravel es una línea completa de vitrinas de pastelería refrigeradas con o sin reserva.
- A partir de la longitud 1420 en adelante las vitrinas llevan 2 cajones de reserva refrigerada.
- Perfectamente integrable con barras neutras y ventiladas se puede canalizar para dotar al local de una personalidad y ambiente agradables.
- Posibilidad de canalización con vitrinas de panadería, neutras, calientes y de baño-maría. (Consultar modelos y precios)



Detalle del acceso a la reserva refrigerada.

Se integra con barras neutras y ventiladas Mózar.

MODELOS

MODELO	CODIGO SIN DECORACIÓN	PRECIO REF. €	CODIGO LAMINADOS	PRECIO REF. €	CODIGO LACADOS	PRECIOS REF. €
CON GRUPO						
RAVEL 960*	2LMF5000		2LMF5000	+ ref. dec.	2LMF5000	+ ref. dec.
RAVEL 1210*	2LMF5005		2LMF5005	+ ref. dec.	2LMF5005	+ ref. dec.
RAVEL 1420	2LMF5070		2LMF5070	+ ref. dec.	2LMF5070	+ ref. dec.
RAVEL 1920	2LMF5075		2LMF5075	+ ref. dec.	2LMF5075	+ ref. dec.
RAVEL 2420	2LMF5080		2LMF5080	+ ref. dec.	2LMF5080	+ ref. dec.
RAVEL 2840	2LMF5085		2LMF5085	+ ref. dec.	2LMF5085	+ ref. dec.
RAVEL AI 90°*	2LMF5030		2LMF5030	+ ref. dec.	2LMF5030	+ ref. dec.
SIN GRUPO						
RAVEL 960 SG*	2LMF5035		2LMF5035	+ ref. dec.	2LMF5035	+ ref. dec.
RAVEL 1210 SG*	2LMF5040		2LMF5040	+ ref. dec.	2LMF5040	+ ref. dec.
RAVEL 1420 SG	2LMF5090		2LMF5090	+ ref. dec.	2LMF5090	+ ref. dec.
RAVEL 1920 SG	2LMF5095		2LMF5095	+ ref. dec.	2LMF5095	+ ref. dec.
RAVEL 2420 SG	2LMF5100		2LMF5100	+ ref. dec.	2LMF5100	+ ref. dec.
RAVEL 2840 SG	2LMF5105		2LMF5105	+ ref. dec.	2LMF5105	+ ref. dec.
RAVEL AI 90° SG*	2LMF5065		2LMF5065	+ ref. dec.	2LMF5065	+ ref. dec.

ACCESORIOS

MODELO	CODIGO SIN DECORACIÓN	PRECIO REF. €	CODIGO LAMINADOS	PRECIO REF. €	CODIGO LACADOS	PRECIOS REF. €
MUEBLES CAJA						
MUEBLE CAJA L700	-		2LMF0485	+ ref. dec.	2LMF0485	+ ref. dec.
MUEBLE CAJA 90° EXT	-		2LMF0480	+ ref. dec.	2LMF0480	+ ref. dec.
LATERALES						
JUEGO LATERALES RAVEL	2LMF5180		2LMF5180	+ ref. dec.	2LMF5180	+ ref. dec.
JUEGO LATERALES MC	-		2LMF0495	+ ref. dec.	2LMF0495	+ ref. dec.
LAT. DCHO. MC	-		2LMF0500	+ ref. dec.	2LMF0500	+ ref. dec.
LAT. IZQ. MC	-		2LMF0505	+ ref. dec.	2LMF0505	+ ref. dec.
LAT. DCHO. MC-RAVEL	-		2LMF0510	+ ref. dec.	2LMF0510	+ ref. dec.
LAT. IZQ. MC-RAVEL	-		2LMF0515	+ ref. dec.	2LMF0515	+ ref. dec.
KIT DE CANALIZACIÓN RAVEL	2LMF5185					
KIT DE CANALIZACIÓN MC	2LMF0490					
SEPARADOR DE AMBIENTE	2LMF5190		2LMF5190	+ ref. dec.	2LMF5190	+ ref. dec.

*Modelos sin reserva.

**Incluir sufito de decoración al código (H - Haya / C - Cerezo / W - Wengé / B - Beige / V - Verde / R - Rojo / P - Pistacho)

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



RAVEL (acabado en en laminado wengé)



Versión plato caliente y baño maria.

RODAPIE Y SOBRE DE TRABAJO STANDARD "MOKA"



RAVEL (acabado en en laminado haya claro)

DATOS TÉCNICOS

		960	1210	1420	1920	2420	2840	AI 90°
Superficie exposición	m ²	1,07	1,35	1,58	2,14	0,27	3,17	-
Gama de temperatura	°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C	+3/+6°C
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	370	390	450	560	590	850	390
Potencia frigorífica	W	380	450	450	630	740	1030	450
Compresor	CV	ML45TB	ML60TB	ML60TB	ML80TG	ML90TB	MP12TB	ML60TB
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (con laterales)	mm	960	1210	1514	2014	2514	2934	1766
Fondo	mm	974	974	974	974	974	974	974
Alto	mm	1270	1270	1270	1270	1270	1270	1270
Peso neto/bruto	kg	150/165	165/195	195/225	263/304	332/383	390/450	195/225

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

LÍNEA MODULAR PASTELERÍA / PANADERÍA CON CAJÓN

VERDI



- La gama de vitrinas VERDI, contiene elementos atractivos para la promoción y exposición de los productos de pastelería.
- Con un exquisito diseño, versatilidad y funcionalidad, proporciona una amplia gama de soluciones adaptable a cualquier establecimiento de pastelería.
- Posibilidad de canalización a vitrinas neutras y de panadería, así como a las barras neutras y ventiladas MOZART en un conjunto totalmente integrado y decorado.



El funcional diseño de las piezas internas facilita cualquier acceso en caso de reparación.

Display con termómetro e interruptor.

MODELOS

MODELO	CODIGO SIN DECORACIÓN	PRECIO REF. €	CODIGO LAMINADOS	PRECIO REF. €	CODIGO LACADOS	PRECIOS REF. €
CON GRUPO INCORPORADO						
VERDI 960	2LMF0105		2LMF0105	+ ref. dec.	2LMF0145	+ ref. dec.
VERDI 1210	2LMF0110		2LMF0110	+ ref. dec.	2LMF0150	+ ref. dec.
VERDI 1420	2LMF0115		2LMF0115	+ ref. dec.	2LMF0155	+ ref. dec.
VERDI 1920	2LMF0120		2LMF0120	+ ref. dec.	2LMF0160	+ ref. dec.
VERDI 2420	2LMF0125		2LMF0125	+ ref. dec.	2LMF0165	+ ref. dec.
VERDI 2840	2LMF0130		2LMF0130	+ ref. dec.	2LMF0170	+ ref. dec.
CON GRUPO REMOTO						
VERDI 960 SG	2LMF0185		2LMF0185	+ ref. dec.	2LMF0225	+ ref. dec.
VERDI 1210 SG	2LMF0190		2LMF0190	+ ref. dec.	2LMF0230	+ ref. dec.
VERDI 1420 SG	2LMF0195		2LMF0195	+ ref. dec.	2LMF0235	+ ref. dec.
VERDI 1920 SG	2LMF0200		2LMF0200	+ ref. dec.	2LMF0240	+ ref. dec.
VERDI 2420 SG	2LMF0205		2LMF0205	+ ref. dec.	2LMF0245	+ ref. dec.
VERDI 2840 SG	2LMF0210		2LMF0210	+ ref. dec.	2LMF0250	+ ref. dec.

ACCESORIOS

MODELO	CODIGO SIN DECORACIÓN	PRECIO REF. €	CODIGO LAMINADOS	PRECIO REF. €	CODIGO LACADOS	PRECIOS REF. €
MUEBLES CAJA						
MUEBLE CAJA L700	-	-	2LMF0485	+ ref. dec.	2LMF0485	+ ref. dec.
MUEBLE CAJA 90° EXT	-	-	2LMF0480	+ ref. dec.	2LMF0480	+ ref. dec.
LATERALES						
JUEGO LATERALES VERDI	2LMF1100		2LMF1100	+ ref. dec.	2LMF1100	+ ref. dec.
JUEGO LATERALES MC	-	-	2LMF0495	+ ref. dec.	2LMF0495	+ ref. dec.
LAT. DCHO. MC	-	-	2LMF0500	+ ref. dec.	2LMF0500	+ ref. dec.
LAT. IZQ. MC	-	-	2LMF0505	+ ref. dec.	2LMF0505	+ ref. dec.
LAT. DCHO. MC-VERDI	-	-	2LMF0530	+ ref. dec.	2LMF0530	+ ref. dec.
LAT. IZQ. MC-VERDI	-	-	2LMF0535	+ ref. dec.	2LMF0535	+ ref. dec.
KIT DE CANALIZACIÓN VERDI	2LMF9100					
KIT DE CANALIZACIÓN MC	2LMF0490					
SEPARADOR DE AMBIENTE	2LMF0295		2LMF0295	+ ref. dec.	2LMF0295	+ ref. dec.

*Ver barras y retrobancos en pág. 267.

**Incluir sufijo de decoración al código (H - Haya / C - Cerezo / W - Wengé / B - Beige / V - Verde / R - Rojo / P - Pistacho)

☑ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



VERDI
(ACABADO EN WENGÉ)



VERDI
(ACABADO EN CEREZO)

RODAPÍE Y
SOBRE DE
TRABAJO
"MOKA"



DATOS TÉCNICOS

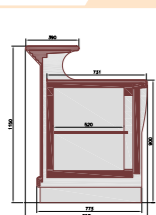
		960	1210	1420	1920	2420	2840
Superficie de exposición	m ²	1,84	2,32	2,72	3,68	4,64	5,44
Gama de temperatura	°C	+3/+5	+3/+5	+3/+5	+3/+5	+3/+5	+3/+5
Desescarche	AUT / MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica	W	400	460	465	630	700	805
Potencia frigorífica	W	450	450	630	740	1030	1215
Compresor	CV	ML 60 TB	ML 60 TB	ML 80 TG	ML 90 TB	ML 12 TB	ML 14 TB
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/*VE	CP/*VE	CP/*VE	CP/*VE	CP/*VE	CP/*VE	CP/*VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	960(1020)	1210(1270)	1420(1480)	1920(1980)	2420(2480)	2840(2900)
Fondo	mm	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Alto	mm	1309	1309	1309	1309	1309	1309
Peso neto/bruto	kg	115/147	144/182	167/211	230/280	290/351	346/413

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos
*Con unidad de refrigeración remota.

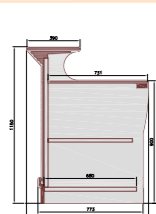
MÓDULOS DE PASTERERÍA/PANADERÍA

BARRAS MOZART

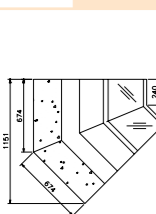
ALZADOS DE RETROBANCO BOLERO RETROBANCOS PANADERIA



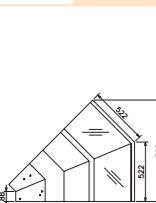
Barra ventilada



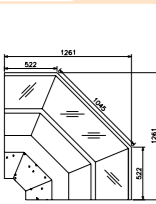
Barra neutra



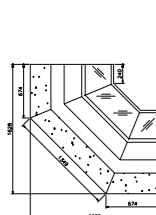
AI 45°



AE 45°



AE 90°



AI 90°

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	LAMINADOS		LACADOS	

Barras refrigeradas ventiladas con grupo

BARRA 1335 FV 2 P	2LMF2085	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA 1785 FV 3 P	2LMF2090	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA 2235 FV 4 P	2LMF2095	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA 2685 FV 5 P	2LMF2100	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*

Barras neutras

BARRA N 1000 N	2LMF2165	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N 1200 N	2LMF2170	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N 1335 N	2LMF2175	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N 1785 N	2LMF2180	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N 2235 N	2LMF2185	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N 2685 N	2LMF2190	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N ANGULO INT 45 N	2LMF2195	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N ANGULO INT 90 N	2LMF2200	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N ANGULO EXT 45 N	2LMF2205	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BARRA N ANGULO EXT 90 N	2LMF2210	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*

Alzados de retrobancos

BOLERO 800	2LMF3000	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BOLERO 1000	2LMF3005	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BOLERO 1200	2LMF3010	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BOLERO ANGULO AE 90°	2LMF3015	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
BOLERO ANGULO AI 90°	2LMF3020	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
CAMPANA CAFÉ BOLERO	2LMF3025	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*

Retrobancos panadería

PANADERIA 720	2LMF0025	+ ref. dec.*		
PANADERIA 970	2LMF0030	+ ref. dec.*		
PANADERIA 1200	2LMF0035	+ ref. dec.*		
PANADERIA 720 2P	2LMF0010	+ ref. dec.*		
PANADERIA 970 2P	2LMF0015	+ ref. dec.*		
PANADERIA 1200 2P	2LMF0020	+ ref. dec.*		

Accesorios retrobancos

LATERAL LARGO BOLERO	2LMF3030	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LATERAL CORTO BOLERO	2LMF3035	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
KIT DE UNIÓN BOLERO	2LMF3040	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LATERAL DERECHO PANADERIA	2LMF0040	+ ref. dec.*		
LATERAL IZQUIERDO PANADERIA	2LMF0045	+ ref. dec.*		
KIT DE UNIÓN PANADERIA	2LMF0050			

Accesorios barras vitrinas

JUEGO DE LATERALES BARRA	2LMF9000	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LAT DCHO. MOZART-RAVEL	2LMF9010	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LAT IZQ. MOZART-RAVEL	2LMF9020	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LAT DCHO. MOZART-VERDI	2LMF9030	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*
LAT IZQ. MOZART-VERDI	2LMF9040	+ ref. dec.*		+ ref. dec.*

*Incluir sufiyo de decoración al código (H = Haya / C = Cerezo / W = Wengé / B = Beige / V = Verde / R = Rojo / P = Pistacho)
 ☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

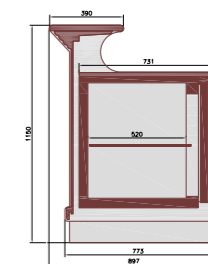
BARRAS NEUTRAS Y VENTILADAS MOZART



VISTA ANTERIOR MOZART
(acabado wengé)

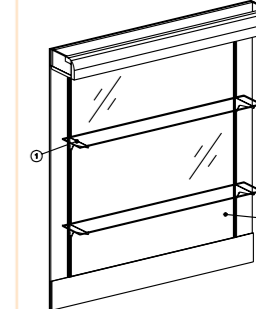
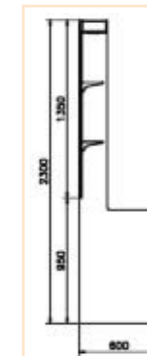


VISTA POSTERIOR MOZART VENTILADA
(acabado wengé)



VISTA DE PERFIL
BARRA VENTILADA

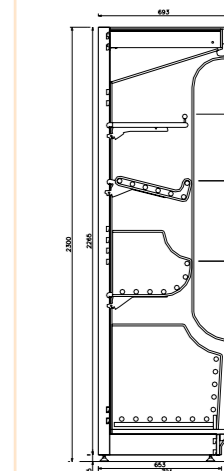
ALZADOS DE RETROBANCOS BOLERO



RETROBANCOS DE PANADERÍA



(acabado cerezo)



VISTA DE PERFIL
RETROBANCO PANADERÍA

LAMINADOS

Haya Cerezo Wengé



RODAPIE ESTANDARD/ SOBRE DE TRABAJO

Moka



LACADOS

Beige Verde Rojo Pistacho



RAL 1014 RAL 6027 RAL 3009 RAL 1000

LÍNEA MODULAR PASTELERÍA/PANADERÍA

LÍNEA MODULAR

GLYCOS

criosbanc



Detalle de una composición acabada en ángulo.

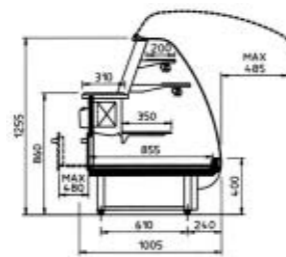


Vitrinas de pastelería con vidrio frontal panorámico y 4 niveles de exposición que realzan la presentación del producto.

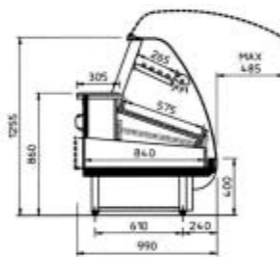


Incluye módulos neutros para su uso en panadería (consultar medidas y precios).

VITRINAS



Refrigerada

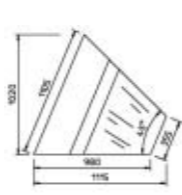


NEUTRA (Panadería)

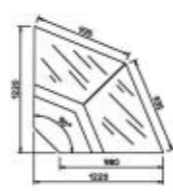
ÁNGULOS NEUTROS



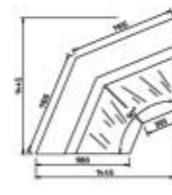
AE45°



AI45°



AE90°



AI90°

- GLYCOS es una línea modular de pastelería que le permite presentar el producto de una manera muy atractiva.
- Diseño constructivo creado para resaltar la visión del producto. El frontal inferior de bajo perfil y la elevada altura del cristal permiten disponer de una superficie de exposición superior a la mayoría de vitrinas.
- Gran capacidad expositiva gracias a la superficie total de los cuatro niveles de carga (2 refrigerados y 2 neutros). Toda la superficie queda perfectamente iluminada por la doble pantalla fluorescente disponible.
- Cristal frontal elevable que facilita la reposición del producto, así como las operaciones de limpieza.
- Las versiones con grupo incorporado incluyen los laterales.
- Las versiones a grupo remoto, vienen sin laterales para configurar una composición modular canalizada.
- Los ángulos son neutros y posibilitan adaptarse a las medidas de cualquier local comercial.

LÍNEA MODULAR PASTELERÍA/PANADERÍA

GLYCOS



- **Materiales:** El empleo de materiales innovadores y de alta calidad y las estudiadas combinaciones cromáticas valoran e impulsan el producto a la venta.
- **Diseño:** El vidrio frontal extremadamente panorámico proporcionan una mejor visibilidad al producto en su categoría.
- **Limpieza:** Cajones y guías de desplazamiento de nueva generación para un fácil uso y mejor limpieza.
- **Ecología:** Reducido impacto ambiental gracias al empleo de materiales reciclables y de materiales aislantes sin CFC ni HCFC.

MODELOS

MODELO	CODIGO	PRECIO REF. €	CODIGO	PRECIO REF. €
	CON GRUPO		SIN GRUPO	

GLYCOS 90	OLCB0130	-----		
GLYCOS 180	OLCB0135	-----		
GLYCOS 270	OLCB0140	-----		

SIN LATERALES

GLYCOS 90	OLCB0131	-----	OLCB0145	-----
GLYCOS 180	OLCB0136	-----	OLCB0150	-----
GLYCOS 270	OLCB0141	-----	OLCB0155	-----

NEUTROS

GLYCOS PANE 90	☺ OLCB0170	-----		
GLYCOS PANE 180	☺ OLCB0166	-----		
GLYCOS PANE 270	☺ OLCB0167	-----		

ANGULOS (NEUTROS)

ABIERTO A90°	OLCB0160	-----		
CERRADO C90°	☺ OLCB0165	-----		
ABIERTO A45°	☺ OLCB0161	-----		
CERRADO C45°	☺ OLCB0162	-----		

MUEBLES CAJA

GLYCOS MC 600	☺ OLCB0168	-----		
GLYCOS MC 900	☺ OLCB0169	-----		

LATERALES

Derecho (DX)

GLYCOS PASTRY	☺ OLCB9501	-----		
GLYCOS PANE	☺ OLCB9521	-----		
GLYCOS ANG.	☺ OLCB9523	-----		

Izquierdo (SX)

	☺ OLCB9502	-----		
	☺ OLCB9522	-----		
	☺ OLCB9524	-----		

KITS DE UNIÓN

Derecho (DX)

GLYCOS PASTRY	☺ OLCB9516	-----		
GLYCOS PANE	☺ OLCB9518	-----		
PANE & PASTRY	☺ OLCB9506	-----		
PASTRY & M C	☺ OLCB9527	-----		
PANE & M C	☺ OLCB9511	-----		
ANG. & PASTRY	☺ OLCB9508	-----		
ANG. & PANE	☺ OLCB9509	-----		

Izquierdo (SX)

	☺ OLCB9517	-----		
	☺ OLCB9519	-----		
	☺ OLCB9507	-----		
	☺ OLCB9528	-----		
	☺ OLCB9512	-----		
	☺ OLCB9513	-----		
	☺ OLCB9514	-----		

☺ Consultar plazo de entrega.



GLYCOS



Accesibilidad al producto expuesto por la parte trasera.

Superficie de madera regulable en dos posiciones.

Cajón recogemigas versión neutra para facilitar la limpieza.

Detalle de los estantes iluminados.



DATOS TÉCNICOS

		GLYCOS 90	GLYCOS 180	GLYCOS 270
Sup. exposición	m ²	1,44	2,89	4,33
Gama temperatura	°C	+3/+5	+3/+5	+3/+5
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	420	660	880
Potencia frigorífica	W	260	465	630
Compresor	CV	1/5	1/3	1/3
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho (sin laterales)	mm	900	1800	2700
Fondo	mm	1005	1005	1005
Alto	mm	1255	1255	1255
Peso neto	kg	160	260	360



Detalle del portapapeles (opcional) y el sobre de trabajo.

DATOS TÉCNICOS

		GLYCOS A45°	GLYCOS C45°	GLYCOS A90°	GLYCOS C90°	PANE 90	PANE 180	PANE 270
Sup. exposición	m ²	0,61	1,22	0,62	1,24	0,76	1,51	2,27
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	50	50	100	100	60	142	184
Ancho (sin laterales)	mm	935	1105	1725	1445	900	1800	2700
Fondo	mm	1005	1115	1220	1445	990	990	990
Alto	mm	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255
Peso neto	kg	90	105	155	105	140	230	320

BAGUETTE



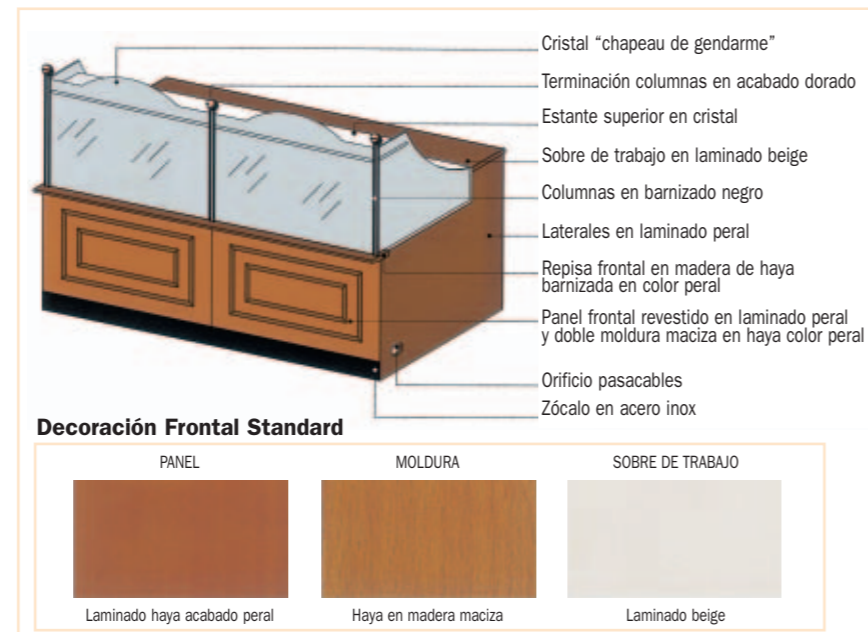
VITRINA BAGUETTE REFRIGERADA
Vitrinas disponibles con refrigeración ventilada o estática. Disponen de dos estantes expositivos en cristal, uno de ellos con iluminación.



ZONA DE SERVICIO
Diseñada para facilitar el trabajo al operador. Accesorios disponibles para adaptarse a todas las exigencias.



CONTRAMOSTRADORES PARA PAN
Diseñados para permitir la exposición de gran cantidad de producto. Incorporan una base con puertas correderas (mod. RB1), cestas en madera y 1 o 2 estantes intermedios regulables en altura (en función del modelo).



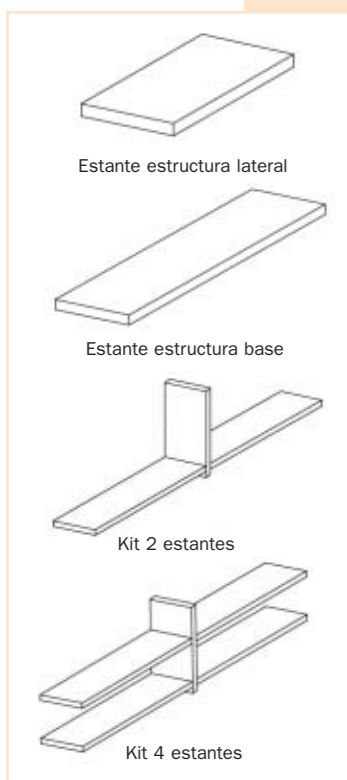
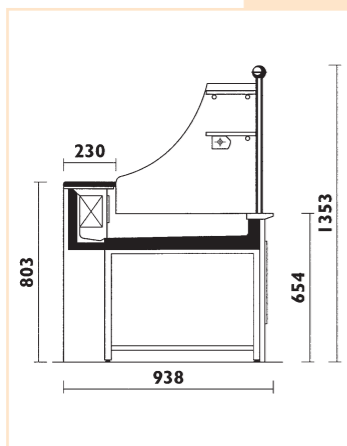
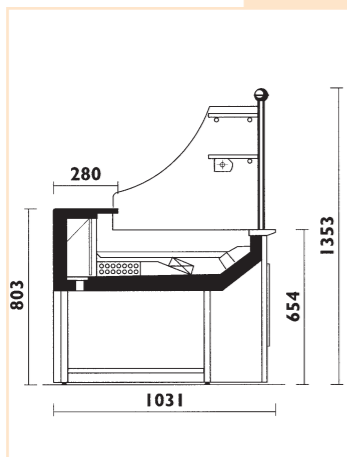
Proyecto realizado con decoración no standard (consultar).

- Baguette es una gama de vitrinas, mostradores y contra mostradores que ha sido proyectada para ser extremadamente funcional.
- Diseñada con una imagen elegante que se adapta perfectamente a la exposición de todo tipo de producto de pastelería y panadería.

MÓDULOS PASTELERÍA BAGUETTE



MÓDULOS PASTELERÍA



VITRINAS PASTELERIA VENTILADAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
		STANDARD	COLUMNAS DORADAS	BARRA PASAMANOS	INCREMENTO ENCIMERA GRANITO	LAMINADO P. FRONTAL	LAMINADO P. LATERAL
2HIS0002	VENT. 85						
2HIS0004	VENT. 130						
2HIS0006	VENT. 170						
2HIS0008	VENT. 220						
2HIS0010	VENT. 260						
2HIS0012	VENT. 320						
2HIS0014	ANGULO						
2HIS0016	VENT. 45E (Abierto)						
2HIS0018	ANGULO						
2HIS0020	VENT. 45I (Cerrado)						
2HIS0018	ANGULO						
2HIS0020	VENT. 90E (Abierto)						
2HIS0020	ANGULO						
2HIS0020	VENT. 90I (Cerrado)						

Incremento en laminado por panel frontal y por cada panel lateral.

VITRINAS PASTELERIA ESTATICAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
		STANDARD	COLUMNAS DORADAS	BARRA PASAMANOS	INCREMENTO ENCIMERA GRANITO	LAMINADO P. FRONTAL	LAMINADO P. LATERAL
2HIS0022	ESTATICA 85						
2HIS0024	ESTATICA 130						
2HIS0026	ESTATICA 170						
2HIS0028	ESTATICA 220						
2HIS0030	ESTATICA 260						
2HIS0032	ESTATICA 320						

Incremento en laminado por panel frontal y por cada panel lateral.

ACCESORIOS

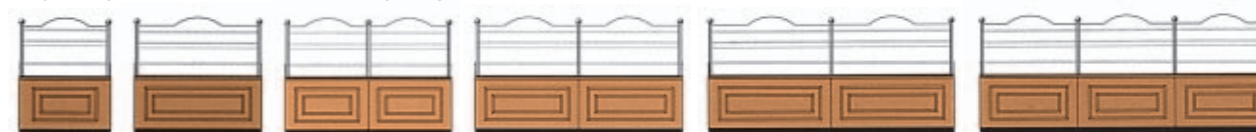
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

VITRINAS PASTELERIA VENTILADAS	
2HIS9001	ESTANTE ESTRUCTURA LATERAL 495 mm (mod. 170, 220, 260, 320)
2HIS9006	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 250 mm (mod. 85)
2HIS9007	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 641 mm (mod. 130)
2HIS9008	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 520 mm (mod. 170)
2HIS9009	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 972 mm (mod. 220)
2HIS9012	KIT 2 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 260)
2HIS9013	KIT 2 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 320)
2HIS9016	KIT 4 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 260)
2HIS9017	KIT 4 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 320)

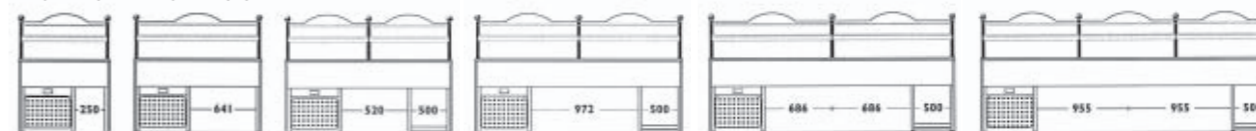
VITRINAS PASTELERIA ESTATICAS Y NEUTRAS	
2HIS9000	ESTANTE ESTRUCTURA LATERAL 390 mm (mod. 170, 220, 260, 320)
2HIS9002	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 310 mm (mod. 85)
2HIS9003	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 701 mm (mod. 130)
2HIS9004	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 690 mm (mod. 170)
2HIS9005	ESTANTE ESTRUCTURA BASE 1142 mm (mod. 220)
2HIS9010	KIT 2 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 260)
2HIS9011	KIT 2 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 320)
2HIS9014	KIT 4 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 260)
2HIS9015	KIT 4 ESTANTES ESTR. BASE (mod. 320)

⌚ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

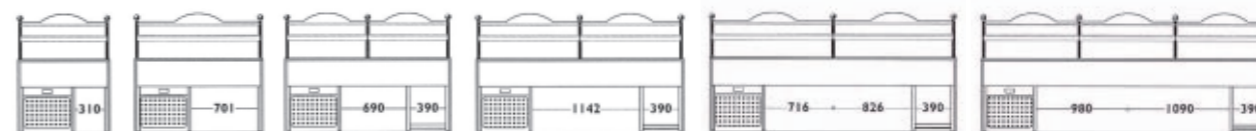
VISTA FRONTAL VITRINA VENTILADA Y ESTÁTICA



VISTA ZONA DE SERVICIO VITRINA VENTILADA

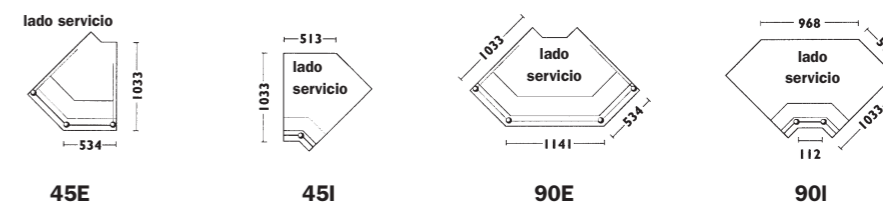


VISTA ZONA DE SERVICIO VITRINA ESTÁTICA



MOD. 85 MOD. 130 MOD. 170 MOD. 220 MOD. 260 MOD. 320

ÁNGULOS VITRINA VENTILADA



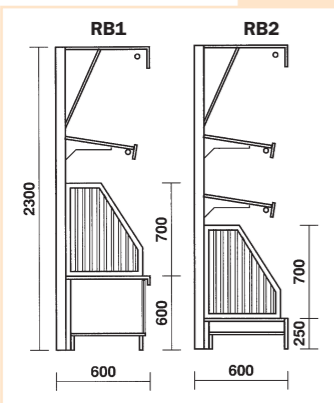
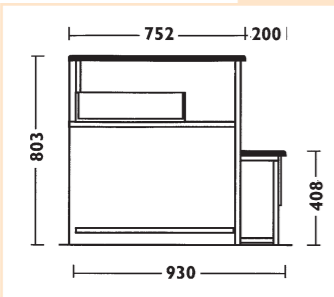
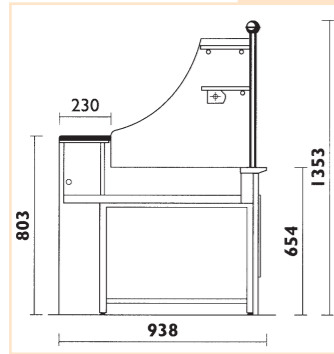
DATOS TÉCNICOS

	BAGUETTE 85	BAGUETTE 130	BAGUETTE 170	BAGUETTE 220	BAGUETTE 260	BAGUETTE 330	BAGUETTE 45E	BAGUETTE 90E
Gama temperatura	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	260	260	460	460	800	800	260	460
Pot frigorífica estát./vent.	300/290	351/310	450/390	514/530	750/630	839/830	-/290	-/390
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evap. estát./vent.	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE	CP/VE
Condensación	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador estát./vent.	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF	ST/AF
Peso neto	150	190	220	280	320	400	170	340

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS PANADERÍA Y CONTRAMOSTRADORES

BAGUETTE



VITRINAS PANADERÍA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO
		REF. €	REF. €	REF. €	REF. €	REF. €	REF. €
2HIS0034	NEUTRA 85	STANDARD	COLUMNAS DORADAS	BARRA PASAMANOS	INCREMENTO ENCIMERA GRANITO	LAMINADO P. FRONTAL	P. LATERAL
2HIS0036	NEUTRA 130						
2HIS0038	NEUTRA 170						
2HIS0040	NEUTRA 220						
2HIS0042	NEUTRA 260						
2HIS0044	NEUT. 320						
2HIS0046	ANG. NEUTRO 45E						
2HIS0048	ANG. NEUTRO 45I						
2HIS0050	ANG. NEUTRO 90E						
2HIS0052	ANG. NEUTRO 90I						

Incremento en laminado por panel frontal y por cada panel lateral.

MUEBLES CAJA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO
		REF. €	REF. €	REF. €	REF. €
2HIS0074	CAJA 70	STANDARD	ENCIMERA GRANITO	INCREMENTO LAMINADO P. FRONTAL	P. LATERAL
2HIS0076	CAJA 71/150				
2HIS0078	ANGULO CAJA 45E*				
2HIS0080	ANGULO CAJA 45I*				
2HIS0082	ANGULO CAJA 90E*				
2HIS0084	ANGULO CAJA 90I*				

*No disponible encimera de granito.

Incremento en laminado por panel frontal y por cada panel lateral.

CONTRAMOSTRADORES

CÓDIGO	MODELO	PRECIO	PRECIO
		REF. €	REF. €
2HIS0086	RB1 100		INCREMENTO OTRO LAMINADO
2HIS0088	RB1 125		
2HIS0090	RB1 150		
2HIS0092	RB2 100		
2HIS0094	RB2 125		
2HIS0096	RB2 150		

Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DOTACIÓN CONTRAMOSTRADORES

RB1

- 1 estante intermedio regulable, con iluminación.
- Terminación superior con iluminación.
- Espejo inclinado en zona superior.
- Acabados interiores y exteriores en laminados color madera.
- Base del mueble con puertas correderas.
- Estructura en madera para la exposición del pan.

RB2

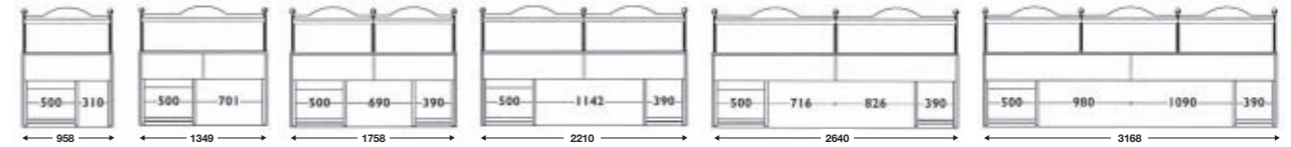
- 2 estantes intermedios regulables, con iluminación.
- Terminación superior con iluminación.
- Espejo inclinado en zona superior.
- Acabados interiores y exteriores en laminados color madera.
- Estructura en madera para la exposición del pan.

MÓDULOS PANADERÍA Y CONTRAMOSTRADORES

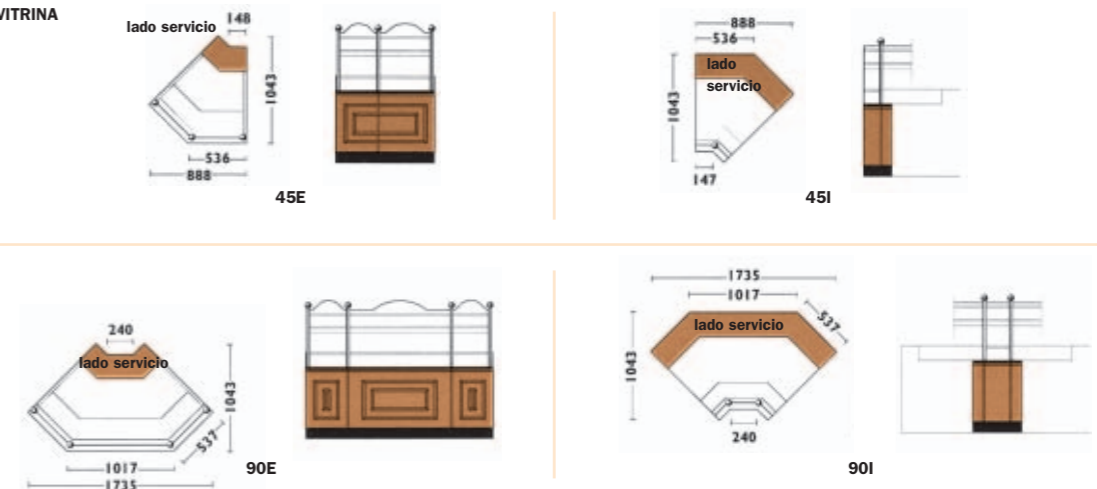
VISTA FRONTAL VITRINA PANADERÍA



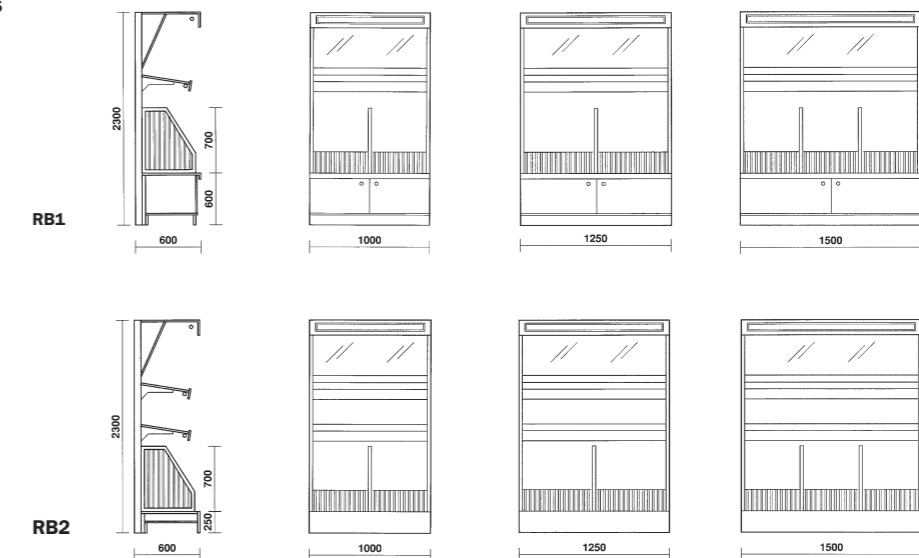
VISTA ZONA DE SERVICIO VITRINA PANADERÍA



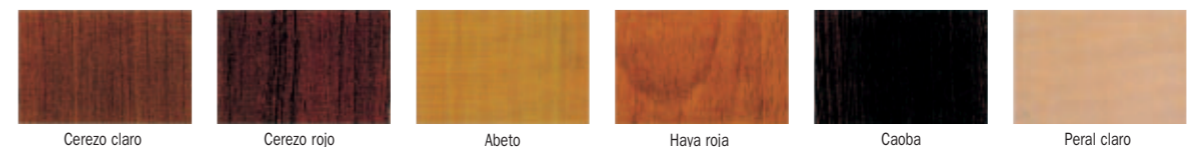
ÁNGULOS VITRINA



CONTRAMOSTRADORES



LAMINADOS NO STANDARD MISMO INCREMENTO





ÍNDICE

Índice visual de gama	274
MAQUINARIA HELADERÍA	
Economizadores de Agua	
Economizadores de Agua	275-276
Pasteurizadores y Tinas de Maduración	
Pasteurizadoras Electrónicas Heladería - Pastelería	277-278
Tinas de Maduración Electrónicas	279-280
Sorbeteras	
Sorbeteras	281
Mantecadoras	
Mantecadoras Horizontales Especial Restauración	282
Mantecadoras Horizontales Electrónicas	283-284
Pastomantecadoras	
Pastomantecadoras Horizontales Electrónicas	285
Máquinas Helado Soft	
Máquinas Helado Soft Sobremostrador	286
Máquinas Helado Soft Sobremostrador Electrónicas	287-288
Máquinas Helado Soft de Pie	289
Máquinas Helado Soft Electrónicas de Pie	290
Máquinas Helado Soft Autopasteurizantes	291
Máquinas Helado Soft de Pie con jarabes	292-293
DISPENSADORES DE BEBIDAS	
Máquinas Granizados	
Máquinas Granizados Verticales & Horizontales	294-296
Horchateras	
Horchateras	297
Dispensadores de Bebidas Frías	
Dispensadores de Bebidas Frías	298-299
Dispensadores de Bebidas Calientes	
Dispensadores de Bebidas Calientes	300
VITRINAS HELADERÍA	
Vitrinas Heladería Plug - In	
Vitrinas Heladería	301-307
Vitrinas Especial Restauración	308-309
Cubetas para Vitrinas Heladería	310
LÍNEAS MODULARES HELADERÍA	
Línea Modular Cristal & Happy-hour	
Presentación Línea Cristal & Happy-hour	311
Módulos Heladería con grupo y sin grupo	312-313
Módulos Pastelería con grupo y sin grupo	314-315
Módulos de Servicio, secciones y grupos remotos	316
Línea Modular Gold & E-motion	
Presentación Línea Gold & E-motion	317
Módulos Heladería con grupo y sin grupo	318-319
Módulos Pastelería con grupo y sin grupo	320-321
Módulos Panadería y de servicio multiuso	322-323
Módulos de Servicio, secciones y grupos remotos	323

MAQUINARIA HELADERÍA

ECONOMIZADORES DE AGUA



W-ECO ENERGY
Pág. 276

W-ECO ENERGY

PASTEURIZADORAS Y TINAS PROFESIONALES



SWEETY QUICK
Pág. 277

SWEETY



EUROPASTO 60-60XP
Pág. 278

EUROPASTO XP



EUROPASTO RTX
Pág. 278

EUROPASTO RTX



LI SOBREMESA
Pág. 281

SERIE "L"

MANTECADORAS RESTAURACIÓN



H2L
Pág. 282

H2/L/LABO M

MANTECADORAS PROFESIONALES



SNOWY QUICK
Pág. 283

SNOWY



EUROLABO XP
Pág. 284

EUROLABO XP



EUROLABO RTX
Pág. 284

EUROLABO RTX



SMARTY QUICK
Pág. 285

SMARTY

MAQUINARIA SOFT

SOFT SOBREMESA



EUROEXCEL
Pág. 286

EUROEXCEL



SUPERHOOP
Pág. 287

HOOP



BAR 243
Pág. 288

BAR G-P



SUPERTRE BP
Pág. 289

TRE / SUPERTRE BP



SUPERTRE BP PLUS
Pág. 290

DIGITALES

SOFT PIE

SOFT AUTOPASTEURIZANTES



AES 403 PSP
Pág. 291

PIE

SOFT + JARABES



RAINBOW 191
Pág. 292

RAINBOW 1



RAINBOW 3
Pág. 293

RAINBOW 3

DISPENSADORES BEBIDAS

GRANIZADORAS



CARESS / NEW FABY
Pág. 294

CARESS / NEW FABY



SERIE "H"
Pág. 297

HORCHATERAS



FASTCOLD2
Pág. 298

DISPENSADORES BEBIDAS FRÍAS



CIOCAB
Pág. 300

CIOCAB

OTROS DISPENSADORES

VITRINAS HELADERÍA

ESTÁTICAS



ISETTA 7P
Pág. 301

ISETTA



ISABELLA LX
Pág. 302

ISABELLA



SAMOA9
Pág. 303

SAMOA



NEW MILLENNIUM SP
Pág. 304

MILLENIUM



FOCUS 24 ELISSI BLUE
Pág. 305

FOCUS

VENTILADAS

PROFESIONALES

RESTAURACIÓN

LÍNEAS PROYECTOS



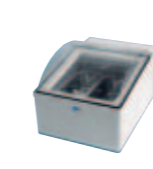
VENUS PARKER MOKA
Pág. 306

VENUS



GELATO SHOW 220
Pág. 307

GELATO SHOW



ICE POINT 2
Pág. 308

ICE POINT 2



CARRETTINO
Pág. 309

CARRETTINO



HAPPY-HOUR MÁXIMA SNACK
Pág. 311

HELADERÍA



E-MOTION COMPOSICIÓN HELADERÍA DECORACIÓN VETRO
Pág. 319

HELADERÍA

ECONOMIZADORES DE AGUA

W-ECO



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
MONOBLOC				
ECO 5	2LPC0000		2LPC0020	
ECO 8	2LPC0005		2LPC0025	
ECO 12	2LPC0010		2LPC0030	
ECO 16	2LPC0015		2LPC0035	

☎ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS UNIDADES CONDENSADORAS

	Nº VENTILADORES	rpm ⁽¹⁾	DB ⁽²⁾
ECO 5/R	1	900	58
ECO 8/R	2	900	58
ECO 12/R	3	1400	63
ECO 16/R	4	900	58
	6	1400	63
		900	61

DIMENSIÓN	DATOS TÉCNICOS	900 rpm	1400 rpm ⁽¹⁾
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,29	0,77
	Peso Neto kg	52	52
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,58	1,54
	Peso Neto kg	67	67
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,87	2,31
	Peso Neto kg	80	80

Panel de mandos electrónico para la regulación de la temperatura informando sobre cualquier problema.

Fabricado en chapa lacada garantizando así su protección ante la posible oxidación.

Versiones disponibles con unidad condensadora remota e incorporada.

Incorporan ruedas con frenos.

DATOS TÉCNICOS

		ECO 5 ECO 5/R	ECO 8 ECO 8/R	ECO 12 ECO 12/R	ECO 16 ECO 16/R
Caudal ⁽³⁾	l/h	650	1000	1500	2000
Temp. Enfriamiento	°C	+18	+18	+18	+18
Tensión/Fases	V/nº	400/3	400/3	400/3	400/3
Frecuencia	Hz	50	50	50	50
Potencia eléctrica	kW	3,8/3,8	7/6	8/6,5	12/9
Refrigerante	tipo	R 507	R 507	R 507	R 507
Nivel Sonoro ⁽⁴⁾	Db	55/52	65/60	65/56	65/62
Ancho	mm	700	800	800	800
Fondo	mm	915	1050	1050	1050
Alto	mm	1450/1310	1950/1400	1950/1400	1950/1400
Peso Neto ⁽⁵⁾	kg	235/200	365/305	385/320	428/352

(1) rpm: Velocidad del ventilador en revoluciones por minuto.
 (2) Nivel de presión sonora medido a 10 metros en campo abierto.
 (3) Caudal y consumo calculado a una temperatura ambiente de 32°C y humedad relativa del 55%.
 (4) Nivel de presión sonora medida con 4 metros de canalización a 5 metros de la boca de salida en campo abierto.
 (5) En las versiones con condensador remoto está excluido el peso del condensador remoto.

ECONOMIZADOR DE AGUA



ECO 5



ECO 8



ECO 12



Versión con condensador remoto.



Versión monobloc. La versión monobloc requiere la canalización del aire caliente al exterior.



- Nuestro economizador elimina completamente el consumo de agua de la red, creando un circuito cerrado y siendo respetuoso con el ambiente.
- El sistema de circuito cerrado, frente al evaporativo o mixto, es el único que garantiza la ausencia de la bacteria legionela en el circuito de agua, y la posible contaminación ambiental.
- El economizador es una máquina que se centra en tres objetivos:
 - Económico, debido al alto coste del agua.
 - Suministro, debido a las restricciones locales.
 - Ecológico, porque no malgasta un bien precioso como el agua.
- Gracias a su intercambiador de calor de alta eficiencia, enfría el agua que regresa tras su uso (temperatura promedio 35°C) a una temperatura de 18°C.
- Su diseño compacto permite su instalación de forma sencilla en cualquier laboratorio de heladería.

ECONOMIZADORES DE AGUA

W-ECO ENERGY



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
MONOBLOC				
ECO 5	2LPC0040		REMOTO	
ECO 8	2LPC0045		2LPC0060	
ECO 12	2LPC0050		2LPC0065	
ECO 16	2LPC0055		2LPC0070	
			2LPC0075	

⌚ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS UNIDADES CONDENSADORAS

	Nº VENTILADORES	rpm ⁽¹⁾	DB ⁽²⁾
ECO 5/R	1	900	58
ECO 8/R	2	900	58
ECO 12/R	4	1400	63
ECO 16/R	4	900	58
	6	1400	63
		900	61

DIMENSIÓN	DATOS TÉCNICOS	900 rpm	1400 rpm ⁽¹⁾
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,29	0,77
	Peso neto kg	52	52
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,58	1,54
	Peso neto kg	67	67
	Tensión V	230	230
	Frecuencia Hz	50	50
	Potencia eléctrica Kw	0,87	2,31
	Peso neto kg	80	80

Versiones disponibles con unidad condensadora remota e incorporada.

Incorporan ruedas con frenos.

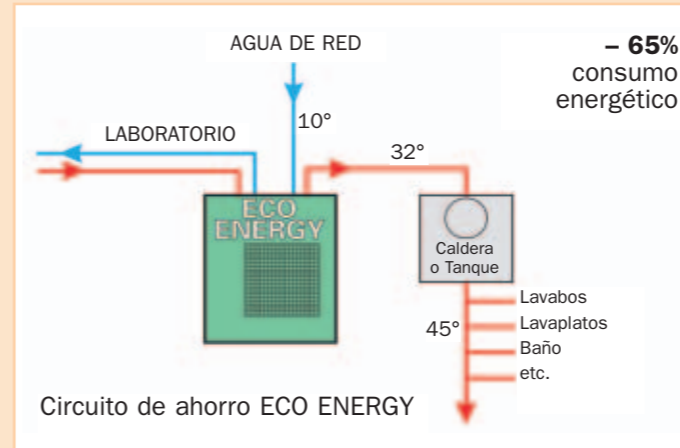
Panel de mandos electrónico para la regulación de la temperatura informando sobre cualquier problema.

Fabricado en chapa lacada garantizando así su protección ante la posible oxidación.

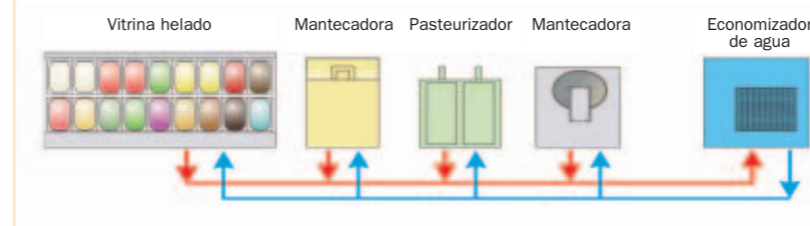
ECONOMIZADOR DE AGUA



ECO 12



Ejemplo de utilización del economizador



Circuito de enfriamiento y calentamiento de agua.

DATOS TÉCNICOS

		ECO 5 ECO 5/R	ECO 8 ECO 8/R	ECO 12 ECO 12/R	ECO 16 ECO 16/R
Caudal ⁽³⁾	l/h	1000	1600	2400	3600
Temp. Enfriamiento	°C	+18	+18	+18	+18
Tensión/Fases	V/nº	400/3	400/3	400/3	400/3
Frecuencia	Hz	50	50	50	50
Potencia eléctrica	kW	3,8/3,8	7/6	8/6,5	12/9
Refrigerante	tipo	R 507	R 507	R 507	R 507
Nivel Sonoro ⁽⁴⁾	Db	55/52	65/60	65/56	65/62
Ancho	mm	700	800	800	800
Fondo	mm	915	1050	1050	1050
Alto	mm	1450/1310	1950/1400	1950/1400	1950/1400
Peso Neto ⁽⁵⁾	kg	243/208	373/313	393/328	438/362

(1) rpm: Velocidad del ventilador en revoluciones por minuto.
 (2) Nivel de presión sonora medido a 10 metros en campo abierto.
 (3) Caudal y consumo calculado a una temperatura ambiente de 32°C y humedad relativa del 55%.
 (4) Nivel de presión sonora medida con 4 metros de canalización a 5 metros de la boca de salida en campo abierto.
 (5) En las versiones con condensador remoto está excluido el peso del condensador remoto.

- ECOENERGY dispone de las mismas prestaciones que la versión ECO, además de focalizarse específicamente en el ahorro energético.
- Además de ayudar a ahorrar consumo de agua, ECO ENERGY permite calentar el agua de cualquier otro uso, reduciendo el consumo de otras fuentes de energía (gas o electricidad).
- El aprovechamiento del agua caliente para otros usos (ACS) incrementa el rendimiento. A igual consumo eléctrico proporciona hasta un 80% más de agua refrigerada.
- Por otro lado proporciona un ahorro del 65% en el gasto energético utilizado para la producción de agua caliente sanitaria (ACS).



PASTEURIZADORAS ELECTRÓNICAS HELADERÍA

SWEETY QUICK



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA (W)		AIRE	
SWEETY QUICK 60	2LVM0410	_____	🕒 2LVM0405	_____
SWEETY QUICK 130	2LVM0420	_____	🕒 2LVM0415	_____

🕒 Consultar plazo de entrega.



La especial válvula de seguridad garantiza el proceso de pasteurización evitando la salida del recipiente de la mezcla sin pasteurizar.

El especial diseño de los agitadores aseguran un excelente y consistente proceso de mezcla.



SWEETY QUICK 60

DATOS TÉCNICOS

	SWEETY QUICK 60	SWEETY QUICK 60 W	SWEETY QUICK 130	SWEETY QUICK 130 W
Producción horaria (mín./máx.) kg	20/60	20/60	40/130	40/130
Producción horaria (mín./máx.) l	20/60	20/60	40/130	40/130
Capacidad depósito (mín./máx.) l	20/60	20/60	40/130	40/130
Tensión/Fases	V/nº	400/3	400/3	400/3
Potencia eléctrica	kW	8	8	12,5
Compresor	W	7750	7850	10115
Refrigerante	tipo	R134a	R507	R134a
Condensación	ST/AF/W	AF	W	AF
Consumo de agua	l/h	-	280	-
Conexión entr./sal. agua	puñg.	3/4	3/4	3/4
Ancho	mm	520	350	520
Fondo condensación aire	mm	1340	-	1340
Fondo condensación agua	mm	-	950	-
Alto	mm	1030	1030	1030
Peso neto/bruto	kg	180/206	155/181	236/262

- Pasteurizadores electrónicos de gran rendimiento y fácil manejo gracias a un sofisticado software fácil de manejar.
- Software con memoria. Los datos se memorizan y evalúan ante cortes de electricidad. Si los parámetros son correctos la máquina continúa su trabajo, si no es el caso un aviso de error nos lo advierte.
- Al tener 2 velocidades de agitación no se necesita mixer.
- Calentamiento y enfriamiento indirectos que garantizan una óptima producción aún con cargas mínimas.
- Todas las partes son fácilmente desmontables sin la ayuda de utensilios.
- Función cuba de maduración.



PASTEURIZADORAS ELECTRÓNICAS HELADERÍA



EUROPASTO XP/RTX

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------	--------	---------------

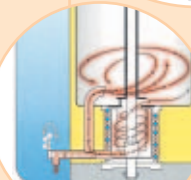
EUROPASTO XP (REGULADO POR TEMPORIZADOR)

	AGUA	AIRE
EUROPASTO 60 XP	🕒 2LCA0340	🕒 2LCA0345
EUROPASTO 60+60 XP	🕒 2LCA0355	


EUROPASTO RTX (REGULADO POR CONTROL DE CONSISTENCIA)

	AGUA	AIRE
EUROPASTO 30 RTX	2LCA0430	🕒 2LCA0435
EUROPASTO 60 RTX	🕒 2LCA0440	2LCA0445
EUROPASTO 120 RTX	2LCA0450	


🕒 Consultar plazo de entrega.




El enfriamiento y el calentamiento en seco se realiza en la cuba inferior, ahorrando tiempo y energía. (En modelos RTX).



Grifo de salida con bomba de 5 velocidades para amalgamar todo tipo de mezcla para heladería. (Mod. Euromaster 60 y 120 RTX).



Panel de mandos electrónico con display digital para el control de los ciclos productivos y las temperaturas.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente para una mayor facilidad de limpieza.



EUROPASTO 60+60 XP



EUROPASTO XP



EUROPASTO 60 RTX

DATOS TÉCNICOS

	60 XP/W	60+60 XP	30 RTX/W	60 RTX/W	120 W RTX
Producción ciclo (2h)	60 kg	120 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Capacidad depósito (mín/max)	30/60 l	30+30/60+60 l	15/30 l	15/60 l	30/120 l
Tensión/Fases	380/3 V/nº	400/3 V/nº	380/3 V/nº	380/3 V/nº	380/3 V/nº
Potencia eléctrica	6,5 kW	9,6 kW	3,4 kW	6,5 kW	9,6 kW
Compresor	3000 W	3670 W	1330 W	3000 W	3670 W
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	AF/W	W	AF/W	AF/W	W
Consumo agua (versión agua)	-/200 l/h	450 l/h	-/150 l/h	-/400 l/h	750 l/h
Conexión entrada agua	3/4" pulg	3/4" pulg	3/4" pulg	3/4" pulg	3/4" pulg
Conexión desagüe	3/4" pulg	3/4" pulg	-/3/4" pulg	-/3/4" pulg	3/4" pulg
Ancho	350 mm	700 mm	350 mm	350 mm	650 mm
Fondo (aire/agua)	975/860 mm	850 mm	1060/860 mm	1060/860 mm	860 mm
Alto	1030 mm	1030 mm	1030 mm	1030 mm	1030 mm
Peso neto/bruto	162/182 kg	250/270 kg	140/160 kg	162/182 kg	269/289 kg



- Sistema de seguridad "Black-out" que garantiza la inalterabilidad del mix incluso en caso de un fallo en el suministro eléctrico o hidráulico (reinicia o continua el ciclo automáticamente).
- Grifo-ducha externo con caudal de agua regulable y con posibilidad de conexión al agua caliente.
- Incorporan 6 programas para la mezcla de helado, 9 programas libres para personalizar. El modelo Pastomaster 60 RTX/W incorpora además 10 programas especiales.
- El sistema RTX gestiona y registra digitalmente todo el proceso de elaboración, permitiendo al operador intervenir directa o indirectamente sobre los parámetros de funcionamiento. Los datos pueden ser transferidos a un ordenador.

TINAS DE MADURACIÓN ELECTRÓNICAS

AGE SWEETY QUICK

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA		AIRE	
AGE SWEETY QUICK 60	🕒 2LVM0605		2LVM0610	
AGE SWEETY QUICK 130	🕒 2LVM0615		2LVM0620	

🕒 Consultar plazo de entrega.



Carcasa construida en acero inox. de alta resistencia y tratamiento antioxidación.

Tina electrónica con display completo y de fácil manejo.

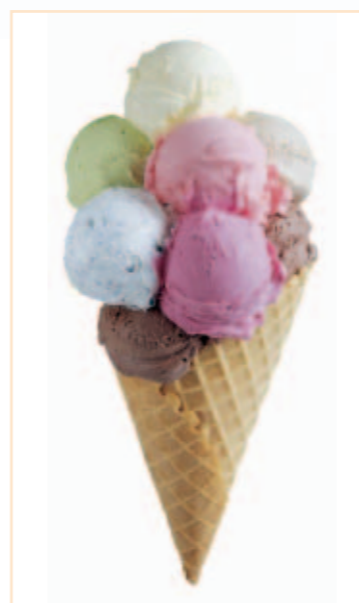
Detalle del grifo de expulsión de la mezcla.



AGE SWEETY QUICK 60

DATOS TÉCNICOS

		AGE SWEETY QUICK 60 W	AGE SWEETY QUICK 130 W
Capacidad depósito (mín/max)	l	20-60	40-130
Tensión/Fases	V/nº	230/1	230/1
Potencia eléctrica	KW	0,6	0,9
Compresor	W	617	808
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W
Ancho	mm	350	520
Fondo (aire/agua)	mm	950/950	950/950
Alto	mm	1030	1030
Peso neto/bruto	kg	105/131	175/201



- Bate suavemente y mantiene a temperatura correcta la mezcla para su perfecta maduración.
- Totalmente silenciosa.
- El display muestra en todo momento la temperatura de conservación (+4°C).

TINAS DE MADURACIÓN ELECTRÓNICAS



EUROAGE RTX

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LCA0658	EUROAGE 60 RTX
2LCA0660	EUROAGE 120 RTX
2LCA0662	EUROAGE 60+60 RTX

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LCA9015	TUBO TRANSVASE MEZCLA

Cuba refrigerada con agitador de funcionamiento continuo o intermitente.

Carcasa construída en acero inox de alta resistencia y tratamiento antioxidación.

Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.

Display digital que permite controlar constantemente la temperatura del producto en la cuba.



DATOS TÉCNICOS

		EUROAGE 60 RTX	EUROAGE 120 RTX	EUROAGE 60+60 RTX
Capacidad depósito (min/max)	l	20/60	40/120	(20+20)/(60+60)
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	1100	1700	1700
Compresor	kW	0,87	2,25	2,25
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	350	650	650
Fondo	mm	860	860	860
Alto	mm	1030	1030	1030
Peso neto/bruto	kg	100/130	155/195	187/240



- El enfriamiento en seco evita incrustaciones y pérdida de eficacia garantizando una perfecta conservación y maduración de la mezcla.
- Sistema de seguridad "Black-out" que asegura la inalterabilidad de la mezcla ante un fallo en el suministro eléctrico.
- El modelo EUROAGE 60+60 dispone de dos cubas con refrigeración independiente que permite incrementar y diversificar la producción de mezcla. Incorpora dos cuadros de control independientes.

SORBETERAS

SERIE "L"



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LMU0060	L 1 mesa (STELLA)	_____
2LMU0070	L 2 mesa (GIARDINO)	_____
2LMU0080	L 3 pie (CLUB)	_____
2LMU0090	L 4 pie (CONSUL)	_____

Especialmente diseñadas para su aplicación en la restauración.

Estructura construida totalmente en acero inox.

Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.

Panel de mandos de fácil uso.

DATOS TÉCNICOS

		L1	L2	L3	L4
Producción de sorbete	l/h	5	10	10	16
Capacidad depósito	l	1,5	2,5	2,5	4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	350	450	450	800
Compresor	CV	3/8	3/4	3/4	11/2
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	500	620	440	580
Fondo	mm	320	420	420	520
Alto	mm	350	440	830	850
Peso neto/bruto	kg	31/45	62/75	65/82	105/125

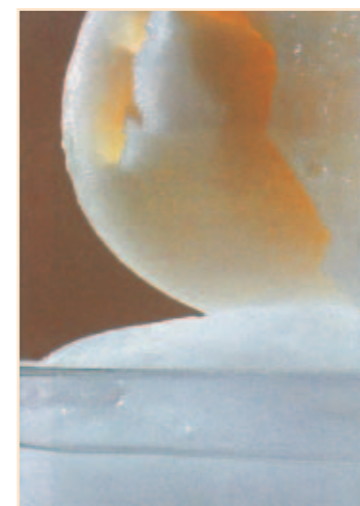
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SORBETERAS



L3 CLUB

L1 STELLA



- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
 - temporizador regulable de 0 a 60 min
 - interruptor de refrigeración
 - interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.

MANTECADORAS HORIZONTALES ESPECIAL RESTAURACIÓN

H2L/EUROLABO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
PASTEURIZADOR		
2LCA0495	CALENTADOR BOIL 5	-----
MANTECADORA		
2LEX0001	H2L AIRE	-----
2LCA0905	LABO 8/12 E	-----
🕒 2LCA0956	EUROLABO 14/20 M W	-----
🕒 2LCA0960	EUROLABO 14/20 M A	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LCA9495	ACCESORIO PARA BOIL 5	-----

Nota: Vitrinas de restauración en pag. 308.

🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	8/12 - 14/20
Soporte cubetas	1

Temporizador electrónico con avisador acústico de final de ciclo.

Tolva de carga amplia para introducir rápidamente la mezcla en la máquina.

Conmutador de fácil lectura, para la puesta en marcha de la producción, la extracción, el lavado y el paro de la máquina.

DATOS TÉCNICOS

		BOIL 5	H2L AIRE	LABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MA/W
Producción horaria	kg	20	6	12	20
Producción horaria*	l	20	8	17	28
Capacidad depósito(min/max)	l	1,3/7	0,7/1,4	1,2/2,5	2/4
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	1,8	1	1,8	2
Compresor	kW	-	375	1,1	1,1
Refrigerante	tipo	-	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF o W
Consumo agua (condensación)	l/h	-	-	-	150
Conexión entr./sal. agua	pulg	1/2"	3/4"	-	3/4"-3/4"
Ancho	mm	435	350	365	450
Fondo	mm	710	500	715	720
Alto	mm	265	570	660	1280
Peso neto/bruto	kg	27/35	57,9/71,6	96/110	181/230

*Producción horaria calculando un aumento de volumen medio del 40%.



H2L



LABO 8/12 E



EUROLABO 14/20



BOIL 5



- Mantecadoras horizontales que han sido especialmente diseñadas para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hacen de ellas las mantecadoras ideales para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrecen un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

MANTECADORAS HORIZONTALES ELECTRÓNICAS

SNOWY QUICK



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA (W)		AIRE	
SNOWY QUICK 6	2LVM0710	_____	2LVM0705	_____
SNOWY QUICK 9	2LVM0720	_____	2LVM0715	_____
SNOWY QUICK 11	2LVM0730	_____	☑ 2LVM0725	_____
SNOWY QUICK 14	☑ 2LVM0740	_____	☑ 2LVM0735*	_____
SNOWY QUICK 17	☑ 2LVM0750	_____		

* Condensador remoto
☑ Consultar plazo de entrega.

Aspecto interior de la máquina. Alta tecnología al servicio de la artesanía.

La amplia apertura con tapa transparente permite y facilita rellenar el cilindro, chequear y extraer rápida y fácilmente la mezcla.

La espátula de larga duración asegura una fácil limpieza y una higiene total. Se extrae fácilmente sin tener que desmontar ninguna pieza.



DATOS TÉCNICOS

		SNOWY QUICK 6/W	SNOWY QUICK 9/W	SNOWY QUICK 11/W	SNOWY QUICK 14/W	SNOWY QUICK 17 W
Producción horaria(min/max)	kg	10/36	15/54	20/69	24/84	30/108
Producción horaria(min/max)	l	14/50	21/75	28/96	33/106	42/151
Capacidad depósito(min/max)	l	1,5/6	2/9	3/11,5	3/14	4/17,5
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	3700	4500	7000	9800	10300
Compresor	kW	4,6	7,2	7,2	9,7	9,7
Refrigerante	tipo	R507	R507	R507	R507	R507
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF remoto/W	AF/W
Consumo agua	l/h	-/155	-/190	-/260	-/400	-/400
Conexión entr./sal. agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ancho	mm	520	520	520	610	610
Fondo cond. aire/agua	mm	1250/860	1250/860	1250/860	1055/955	1055
Alto	mm	1338	1338	1338	1420	1420
Peso neto	kg	255/235	290/260	317/282	395/355	369
Peso bruto	kg	292/272	327/297	365/325	435/395	409

- La nueva SNOWY QUICK es capaz de trabajar muchas horas sin interrupción. Sin embargo también son flexibles para adaptarse a las exigencias del heladero, siendo suficientemente fuerte ante mezclas difíciles y densas, capaz de trabajar con mezclas muy pequeñas.
- Mantecadoras horizontales digitales de gran precisión, los sensores digitales miden la temperatura y la consistencia del mix en el cilindro. La máquina procesa los datos y es ella quien determina cuando el ciclo ha terminado.
- El nuevo diseño de la espátula y los rascadores fáciles de desmontar sin herramientas aumentan el rendimiento y garantizan una perfecta higiene.
- Grifo autolavable con una sola presión del interruptor cada vez que se extrae la mezcla.



MANTECADORAS HORIZONTALES

EUROLABO XP/RTX



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------	--------	---------------

EUROLABO XP. CONTROL DEL CICLO POR TEMPORIZADOR

	AGUA (W)	AIRE
20/30 XP	🕒 2LCA1505	🕒 2LCA1510
30/45 XP	2LCA1515	2LCA1520
40/60 XP	2LCA1525	🕒 2LCA1530

EUROLABO RTX. CONTROL DEL CICLO POR CONSISTENCIA DE MEZCLA

	AGUA (W)	AIRE
10/30 RTX	2LCA0715	2LCA0720
15/45 RTX	2LCA0725	🕒 2LCA0730
20/60 RTX	2LCA0735	🕒 2LCA0740
30/100 RTX	🕒 2LCA0745	🕒 2LCA0750

🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Soporte cubetas	1
-----------------	---

Nuevos patines raspantes autorregulables que se adaptan perfectamente al cilindro.

Boca de salida más amplia para facilitar la rápida extracción del helado.

Incorpora grifo ducha con caudal de agua regulable con posibilidad de conectar al agua caliente.

La consistencia del helado puede ser modificada en todo momento, incluso durante el proceso de mantecación.



EUROLABO 20/30 XP



EUROLABO 15/45 RTX

DATOS TÉCNICOS

		20/30 XP/W	30/45 XP/W	40/60 XP/W	10/30 RTX/W	15/45 RTX/W	20/60 RTX/W	30/100 RTX/W
Producción horaria (min/max)	kg	20/30	30/45	40/60	10/30	15/45	20/60	30/100
Producción horaria (min/max)*	l	28/40	42/60	56/84	12/42	21/63	28/90	42/138
Capacidad dep. (min/max)	l	3/5	5/7,5	7/10,5	1,5/5	2,5/7,5	3/10,5	5/16,5
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,9	4	6	3,3	5,2	6,2	9,8
Compresor	W	2000	2600	2550	1500	3000	3700	5600
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF/W
Consumo agua	l/h	-/180	-/170	-/350	-/180	-/320	-/360	-/500
Conexión entr./sal. agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ancho	mm	500	500	600	500	500	600	600
Fondo condensación por aire	mm	500	500	1090	650	650	1200	1200
Fondo condensación por agua	mm	650	650	850	650	650	850	850
Alto	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Peso neto/bruto	kg	230/265	270/345	370/390	230/262	270/310	370/402	415/465

*Producción horaria calculando un aumento del volumen medio del 40%.



- La nueva electrónica HARD-O-DYNAMIC optimiza el ciclo de producción aportando dinámicamente la cantidad de frío necesaria en función del tipo y de la cantidad de mezcla.
- Posibilidad de trabajar con la opción "excelent" para obtener un helado artesano suave y cremoso, o con la opción "speed" que realiza el ciclo rápidamente obteniendo un helado con una estructura más compacta y con menos grado de humedad.
- EUROLABO RTX es enormemente versátil porque es capaz de elaborar un helado artesano perfectamente estructurado incluso con una carga de producto de tan solo 1/3 de su capacidad productiva.

PASTOMANTECADORAS HORIZONTALES ELECTRÓNICAS

SMARTY QUICK



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA		AIRE	
SMARTY QUICK 6	2LVM0110	_____	2LVM0105	_____
SMARTY QUICK 9	2LVM0120	_____	2LVM0115	_____
SMARTY QUICK 11	2LVM0130	_____	🕒 2LVM0125	_____
SMARTY QUICK 14	🕒 2LVM0140	_____	🕒 2LVM0135	_____
SMARTY QUICK 17	🕒 2LVM0150	_____		

🕒 Consultar plazo de entrega.






Aspecto interior de la máquina. Alta tecnología al servicio de la artesanía.

La amplia apertura con tapa transparente permite y facilita rellenar el cilindro, chequear y extraer rápida y fácilmente la mezcla.

La espátula de larga duración asegura una fácil limpieza y una higiene total. Se extrae fácilmente sin tener que desmontar ninguna pieza.



DATOS TÉCNICOS

		SMARTY QUICK 6/W	SMARTY QUICK 9/W	SMARTY QUICK 11/W	SMARTY QUICK 14/W	SMARTY QUICK 17 W
Producción horaria(min/max)	kg	10/36	15/54	20/69	24/84	30/108
Producción horaria(min/max)	l	14/50	21/75	28/96	33/106	42/151
Capacidad depósito(min/max)	l	1,5/6	2/9	3/11,5	3/14	4/17,5
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	3700	4500	7000	9800	10300
Compresor	kW	4,6	7,2	7,2	9,7	9,7
Refrigerante	tipo	R507	R507	R507	R507	R507
Condensación	ST/AF/W	AF/W	AF/W	AF/W	AF remoto/W	AF/W
Consumo agua	l/h	-/155	-/190	-/260	-/400	-/400
Conexión entr./sal. agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ancho	mm	610	610	610	610	610
Fondo cond. aire/agua	mm	1210/910	1210/910	1210/910	1055	1055
Alto	mm	1377	1377	1377	1437	1437
Peso neto	kg	300/280	332/302	340/320	440/410	422
Peso bruto	kg	340/320	372/342	380/350	500/450	462

- La nueva tecnología de la serie SMARTY QUICK consigue una mayor aportación de calor en el cilindro a la vez de una mayor capacidad de ralladura sobre la superficie del cilindro.
- El nuevo panel digital de fácil manejo incorpora 5 programas de helado y 2 programas de granizado, uno de fruta y otro de café.
- Máquina especialmente diseñada para las mezclas más difíciles, satisface al heladero más exigente.
- Por su fácil manejo es una máquina ideal para los nuevos heladeros, donde la pasteurización y la mantecación se realizan en una sola máquina.
- Función cuba de maduración.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT DE SOBREMESA

EUROEXCEL



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
GRAVEDAD				
MONOFÁSICA				
EUROEXCEL/1 G	2LGM0005	_____		
EUROEXCEL/3 G	2LGM0010	_____	☺ 2LGM0030	_____
TRIFÁSICA				
PRESURIZADA				
MONOFÁSICA				
EUROEXCEL/1 P	2LGM0015	_____		
EUROEXCEL/3 P	2LGM0020	_____	☺ 2LGM0040	_____
☺ Consultar plazo de entrega.				

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LGM9000	EUROTROLLEY (estructura móvil)	_____

La bomba se desmonta y limpia fácilmente con máxima seguridad para el operador (versión presurizada).

Detalle del panel de mandos de muy fácil manejo.



EUROEXCEL 1G



EUROEXCEL 3P

DATOS TÉCNICOS

		EUROEXCEL /1 G	EUROEXCEL /1 P	EUROEXCEL /3 G	EUROEXCEL /3 P
Producción helado	kg/h	14	16	20	22
Producción helado	l/h	20	29	29	41
Producción porciones 75 gr	nº/h	186	198	266	293
Capacidad cuba superior	l	11	11	7x2	14x2
Tensión/Fases	V/nº	220/1	220/1	220/1-380/3	220/1-380/3
Potencia eléctrica	W	1400	1600	2300	2600
Compresor	W	559	559	1490	1490
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	420	420	500	500
Fondo aire/agua	mm	570	570	620	620
Alto	mm	740	740	820	870
Peso neto/bruto	kg	85/100	95/110	135/150	150/165

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Euroexcel 3P con la estructura móvil.

- Equipos compactos de mostrador, para la producción de helado soft, yogurt-helado, sorbetes y milk-shake.
- Gracias a sus reducidas dimensiones, se presta a ser utilizado en escasos espacios disponibles: pequeños bares, quioscos, pubs, fast-food y selfservice, permitiendo servir helado fresco, de calidad y de producción propia.
- Dotado de un exclusivo sistema de aislamiento térmico, para su uso en ambientes externos.
- Las bombas de presurización en acero inoxidable mediante engranajes que alimentan el cilindro, garantizan un helado mucho más suave y liviano, permitiendo un notable ahorro en producto.
- Todos los modelos incluyen el portaconos de serie.

MAQUINAS DE HELADO SOFT DE SOBREMESA

HOOP



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LIN0005	HOOP 3,0 P	_____
2LIN0010	1/2 HOOP 3,0 P	_____
☑ 2LIN0015	SUPERHOOP 5,0 P	_____

☑ Consultar plazo de entrega.

Control digital fácil de manejar.

Dotación: Portaconos con mesa. (Hoop y Superhoop)

La practicidad de montaje y desmontaje facilitan la limpieza y salvaguardan la higiene.



SUPERHOOP & HOOP
(incluye portaconos de serie)



1/2 HOOP
(incluye soporte con ruedas de serie)

DATOS TÉCNICOS

		1/2 HOOP	3,0 HOOP	SUPER 5,0 HOOP
Producción helado	kg/h	22,5	22,5	30
Producción helado	l/h	40,5	40,5	54
Producción porciones 75 gr	nº/h	300	300	500
Capacidad cuba superior	l	6,5	6,5	6,5x2
Tensión/Fases	V/nº	230/1	400/3	400/3
Potencia eléctrica	W	3300	3300	4000
Compresor	W	73,6/920	73,6/920	73,6/1500
Refrigerante	tipo	R404A/R134A	R404A/R134A	R404A/R134A
Ancho	mm	620	620	620
Fondo aire/agua	mm	670	670	670
Alto	mm	1000	1540	1540
Peso neto/bruto	kg	150/180	200/230	200/230

- Completamente electrónica, su software controla la mantecación y grado de consistencia del helado.
- La doble instalación de refrigeración (2 compresores) disminuye los consumos energéticos gestionando por separado la producción y la conservación del producto.
- Las 2 bombas de presurización son independientes, refrigeradas, con regulación del caudal de aire y permiten pasar a sistema de gravedad pulsando simplemente una tecla.
- En la versión monofásica una especial aplicación electrónica elimina las vibraciones normales de los motores y el ruido correspondiente, garantizando iguales prestaciones que la versión trifásica.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT SOBREMOSTRADOR

BAR



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
GRAVEDAD				
1 CUBA				
191 N'ICE CREAM	2LCA1235	_____	2LCA1240	_____
2 CUBAS				
243 BAR	2LCA1251	_____	2LCA1252	_____
253 BAR	2LCA1257*	_____		

* Artículos hasta finalizar stocks.
 ☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LCA9510	SOBREVITRINA REFRIGERADA (4 cubetas 2 litros)	_____

Panel de control electrónico para el control de las diferentes opciones de funcionamiento.

Modelos 243 BAR/G y 243 BAR/P dos sabores distintos más la mezcla de los dos.

Modelo 191/G N'ICE CREAM un solo sabor.

Sobrevitrina refrigerada (+4°C) de 4 cubetas de 2 l de capacidad.



BAR 191/G N'ICE CREAM



BAR 243

DATOS TÉCNICOS

		191/G/P N'ICE CREAM	243 BAR G/P	253 BAR G
Producción helado	kg/h	19/21	16/18	25
Producción helado	l/h	27/30	23/32	35/45
Producción porciones 75 gr	nº/h	250/270	270/300	330
Capacidad cuba superior	l	18/12	12 x 2	8 x 2
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	2000	2700	3200
Compresor	W	1100	1350	2000
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	500	450	450
Fondo	mm	660	730	730
Alto	mm	700	730	730
Peso neto/bruto	kg	110/138	158/175	158/175

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Incorporan sistema electrónico HARD-O-TRONIC (patentado) y regulación de la consistencia del helado soft.
- Cilindro de producción a expansión directa con agitador de doble efecto para un mejor tratamiento del producto.
- El panel de control electrónico incorpora display digital para el control de la temperatura del producto, la cantidad de porciones servidas y la consistencia del helado.
- Modelos "P" equipados con bomba de presurización para conseguir un elevado aumento de volumen. La utilización del acero inoxidable en sus componentes garantiza su duración en condiciones de uso intensivas.
- 191/G N'ICE CREAM ofrece una gran capacidad productiva gracias a las dimensiones del cilindro de mantecación y de la cuba refrigerada superior.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT DE PIE

TRE/ SUPERTRE-B-P



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
	AGUA GRAVEDAD		AIRE	
TRE-B*			2LCA1265	_____
	PRESURIZADA			
TRE-B-P	2LCA1275	_____	2LCA1270	_____
SUPERTRE-B-P	2LCA1295	_____	2LCA1290	_____

* Hasta agotar stocks.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	_____

Bombas de presurización por engranajes construidas en acero inox.

Selector de funcionamiento para realizar las distintas funciones.

Dispensa helado de dos sabores más la mezcla de los dos.

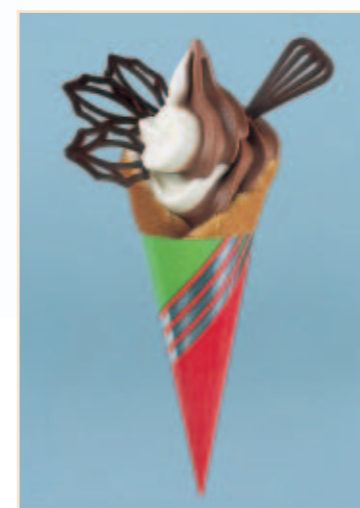
Tapa protectora de los grifos para una mayor higiene.



SUPERTRE B-P

DATOS TÉCNICOS

		TRE B	TRE B-P	TRE B-P/W	SUPERTRE B-P	SUPERTRE B-P/W
Producción helado	kg/h	32	32	32	50	50
Producción helado	l/h	45	54	54	85	85
Producción porciones 75 gr	nº/h	426	426	426	666	666
Capacidad cuba superior	l	2x8	2x8	2x8	2x12	2x12
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,3	2,3	2,3	3,8	3,8
Compresor	kW	1,1	1,1	1,1	2,2	2,2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	W	AF	W
Ancho	mm	510	510	510	560	560
Fondo	mm	740	740	740	840	840
Alto	mm	1440	1440	1440	1440	1440
Peso neto/bruto	kg	217/257	220/240	220/240	250/270	250/270



- La mezcla alimenta los dos cilindros de mantecación a través de las bombas de engranaje (patentadas) que presurizan la mezcla con el aire, obteniéndose un helado con un gran aumento de volumen (hasta 80%) (Excepto mod. TRE-B).
- Cilindros de mantecación en acero inoxidable con enfriamiento a expansión directa.
- Doble cuba superior para el mantenimiento del producto, con termómetro indicador de la temperatura de la mezcla.
- Control automático mecánico de la consistencia del helado mediante sistema Hard-o-matic.
- Indicador luminoso del nivel de producto en la cuba.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT

ELECTRÓNICAS DE PIE

TRE/SUPERTRE B-P PLUS



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
AGUA GRAVEDAD			AIRE	
TRE B PLUS			2LCA1266	
PRESURIZADA				
TRE B P PLUS	2LCA1276		☑ 2LCA1271	
SUPERTRE B P PLUS	2LCA1296		☑ 2LCA1291	

☑ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	

Incorporan termómetro digital y cuadro de control electrónico de fácil utilización.

Bombas de presurización por engranajes construidas en acero inox.

Incorpora tres grifos para la producción de dos sabores más la mezcla.

Incorporan ruedas con frenos.



SUPER TRE B P PLUS

DATOS TÉCNICOS

		TRE B PLUS	TRE B P PLUS	TRE B P W PLUS	SUPERTRE BP PLUS	SUPERTRE BPW PLUS
Producción helado	kg/h	30	30	30	40	40
Producción helado	l/h	42	51	51	68	68
Producción porciones 75 gr	nº/h	400	400	400	530	530
Capacidad cuba superior	l	10+10	10+10	10+10	18+18	18+18
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,4	2,4	2,4	4,1	4,1
Compresor	kW	1,1	1,1	1,1	2,2	2,2
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	W	AF	W
Ancho	mm	505	505	505	560	560
Fondo	mm	610	610	610	710	710
Alto	mm	1480	1480	1480	1480	1480
Peso neto/bruto	kg	242/282	220/245	220/245	265/290	265/290



- Incorporan bombas de engranaje (patentadas) que presurizan la mezcla con aire, obteniendo un helado con gran aumento de volumen (hasta 80%) (Excepto mod. TRE B PLUS).
- El panel de control electrónico incorpora display digital para el control de la temperatura del producto, la cantidad de porciones servidas y la consistencia del helado.
- Incorporan sistema de control electrónico HARD-O-TRONIC (patentado) que ofrece al operador numerosas ventajas, destacando la posibilidad de regular la consistencia del helado.
- Alta capacidad productiva que garantiza una producción óptima y constante incluso en momentos de servicio intensivo.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT

AUTOPASTEURIZANTES PRESURIZADAS

AES-PSP



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
1 CUBA		
2LCA1300	AES 261 PSP (presurizada)
2LCA1305	AES 381 PSP (presurizada)
2 CUBAS		
2LCA1308	AES 403 PSP (presurizada)
2LCA1310	AES 503 PSP (presurizada)

⌚ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS



Pasteurización automática del helado y de las partes de la máquina en contacto con el producto.

Cuadro de control electrónico que permite controlar y visualizar las diferentes opciones de funcionamiento.

Detalle bombas de engranaje.



AES 403 PSP

DATOS TÉCNICOS

		AES 261 PSP	AES 381 PSP	AES 403 PSP	AES 503 PSP
Producción helado	kg/h	23	35	36	56
Producción helado	l/h	40	61	63	96
Producción porciones 75 gr	nº/h	300	450	480	700
Capacidad cuba superior	l	10	17	10x2	17x2
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	1400	2500	2800	4200
Compresor	W	750	1330	1330	2200
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	430	430	510	560
Fondo	mm	730	850	800	870
Alto	mm	1565	1565	1565	1565
Peso neto/bruto	kg	200/220	205/240	266/296	320/332



- La función de pasteurización garantiza una óptima higiene del helado, y reduce drásticamente el número de operaciones de limpieza a realizar.
- Bombas de alta presurización con regulación del aumento de volumen, para adaptarse a los distintos tipos de mezcla utilizados.
- Grifos de agua incorporados para facilitar la limpieza.
- Incorpora la función Dry-filling que permite realizar la mezcla de helado (agua y producto) dentro de la cuba, obteniendo una higiene total en todo el proceso de elaboración.

MÁQUINAS HELADO SOFT DE PIE



RAINBOW



HELADO SOFT

- El helado Soft continua creando un nuevo espacio para el consumo de helados. Su textura tersa y suave con una frescura instantánea ha convencido a muchos consumidores y prosigue su avance.
- Rainbow ofrece la posibilidad de decorar los helados con varios sabores.

RAINBOW 3

- El helado está constantemente controlado por el sistema electrónico HARD-O-TRONIC que permite además regular la consistencia del producto.
- Incorporan tres contenedores en la parte inferior que contienen los tres jarabes, más otro contenedor para las operaciones de limpieza.
- Cuba refrigerada superior que mantiene el producto a 4°C.
- Display digital para el control de la temperatura del producto en la cuba.
- Bomba de presurización por engranajes (hasta 80% overrun).
- Consistencia y textura del helado programables.
- Indicador luminoso que señala cuando la mezcla se está agotando en la cuba.

MÁQUINAS HELADO SOFT



AMORTIZACIÓN

INGREDIENTES/PREPARACIÓN MIX

	PRECIO €
1 Litro de leche (a 0,72 €/l)
220 gr de azúcar (a 0,98 €/kg)
40 gr de base pasteurizada (a 23 €/kg)
1.260 gr de mix (=17 porciones de 75 gr)
1 porción de 75 gr=
Cono de galleta
TOTAL
Jarabe Rainbow (por cono)
TOTAL

COSTES FIJOS (1 DÍA)

	PRECIO €
Electricidad	0,089 € kw/h x 3 kw/h x 6 h =
Limpieza (1 persona)	6,5 € x 0,25 h =
Dispensación (1 persona)	6,5 € x 6 h =

BENEFICIO BRUTO (1 CONO)

	RAINBOW. €
Venta cono
Coste cono
BENEFICIO (por cono)

AMORTIZACIÓN

RAINBOW 191 : 21.350 € (I.V.A. NO INCLUIDO)

AMORTIZACIÓN: (1,50 €/cono)

Nº Conos/día	400 Euros	300 Euros	191 Euros	100 Euros
VENTA CONOS (1,50 €/cono)
Coste total cono (**)
Coste electricidad / día
Coste limpieza / día
Coste dispensación / día
Beneficio neto / día
Amortización (días)

MÁQUINAS DE HELADO SOFT CON JARABES

RAINBOW

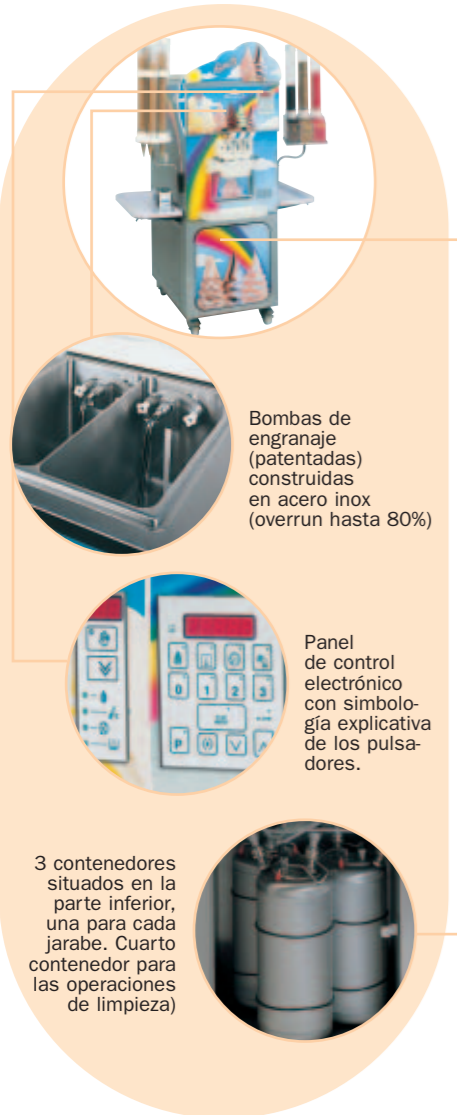


MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2LCA1316	RAINBOW 191 (1 cuba)	_____
2LCA1315	RAINBOW 3 (2 cubas)	_____
☰ Consultar plazo de entrega.		

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	_____
2LCA9520	SOPORTE PARA TOPPING	_____
2LCA9055	MESA LATERAL DE SERVICIO	_____



Bombas de engranaje (patentadas) construidas en acero inox (overrun hasta 80%)

Panel de control electrónico con simbología explicativa de los pulsadores.

3 contenedores situados en la parte inferior, una para cada jarabe. Cuarto contenedor para las operaciones de limpieza)



MÁQUINAS HELADO SOFT



RAINBOW 191



RAINBOW 3 Y ACCESORIOS

DATOS TÉCNICOS

		RAINBOW 191	RAINBOW 3
Producción helado	kg/h	21	48
Producción helado	l/h	37	85
Producción porciones 75 gr	nº/h	270	610
Capacidad cuba superior	l	18	18+18
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3
Potencia eléctrica	W	2400	4700
Compresor	W	1100	2200
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Ancho	mm	505	610
Fondo	mm	675	960
Alto	mm	1350	1720
Peso neto/bruto	kg	188/216	310/335



- RAINBOW 191. Un expendedor y posibilidad de producir 3 jarabes.
- RAINBOW 3 ha nacido para ofrecer una gran diversidad de sabores en una sola máquina. RAINBOW 3 es la única máquina capaz de producir 6 sabores distintos de helado soft.
- Incorporan depósito refrigerado superior que mantiene la temperatura del mix a 4°C en todo momento.
- El sistema de control electrónico (HARD-O-TRONIC) permite la programación de la consistencia del helado, adaptándolo a todo tipo de mezcla. El mod. RAINBOW 3 incorpora dos sistemas de control independientes.

MÁQUINAS GRANIZADOS

VERTICALES/HORIZONTALES

CARESS/NEW FABY 

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
VERTICALES		
2PSB0005	CARESS 1
2PSB0010	CARESS 2
HORIZONTALES		
2DSB0020	NEW FABY 1
2DSB0025	NEW FABY 2
2DSB0030	NEW FABY 3

CARESS:
Contiene regulador de consistencia para adaptarlo a la mezcla.

CARESS:
Panel de mandos de fácil manejo.

NEW FABY:
Panel de mandos de fácil manejo con doble función: granizado o bebida fría.

NEW FABY:
Doble sistema de agitación patentado.

MÁQUINAS GRANIZADOS



CARESS 2



NEW FABY 2



CARESS 1



NEW FABY 1



NEW FABY 3

- Granizadoras verticales/horizontales de gran versatilidad que permiten la producción y distribución de granizados y bebidas frías.
- Posibilidad de regular la consistencia del producto para adaptarse a todo tipo de mezclas (granizados, sorbetes, yogures, ...).

CARESS

- Ideales para granizados de café, chocolate y yogur con semielaborados (productos para ser consumidos a lo largo de todo el año).
- Práctico grifo de extracción con sistema antigoteo.

NEW FABY

- El doble sistema de agitación permite una distribución más homogénea del producto dentro de la cuba.
- Gran facilidad de limpieza gracias al práctico sistema de drenaje de la cuba.
- Tapa de depósito con iluminación.



DATOS TÉCNICOS

		CARESS 1	CARESS 2	NEW FABY 1	NEW FABY 2	NEW FABY 3
Capacidad cuba	l	3 - 5,5	3 - 5,5x2	13x1	13x2	13x3
Capacidad neta	l	3 - 5,5	3 - 5,5x2	10x1	10x2	10x3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	250	700	530	850	1100
Intensidad absorbida	A	3,2	6,2	2,5	4,0	5,0
Compresor	W	250	480	314	495	617
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	200	430	200	400	600
Fondo	mm	400	400	480	480	480
Alto	mm	680	680	840	840	840
Peso neto/bruto	kg	18/19	30/32	30/32	51/57	74/75

MÁQUINAS GRANIZADOS HORIZONTALES

GB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2PSN0053	GB 110	
2PSN0058	GB 220	
2PSN0063	GB 330	



Carcasa construída totalmente en acero inox.

Grifo de extracción con sistema antigoteo.

Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

Tapa depósito con iluminación.



GB 220

DATOS TÉCNICOS

		GB 110	GB 220	GB 330
Capacidad cuba	l	12x1	12x2	12x3
Capacidad neta	l	10x1	10x2	10x3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	300	700	900
Intensidad absorbida	A	2	4	5
Compresor	CV	1/4	3/8	1/2
Refrigerante	tipo	R134A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	200	400	600
Fondo	mm	470	470	470
Alto	mm	837	837	837
Peso neto/bruto	kg	28/30	46/49	62/68



- Granizadoras horizontales de gran versatilidad que permiten la producción y distribución de granizados y bebidas frías.
- Posibilidad de regular la consistencia del producto para adaptarse a todo tipo de mezcla.
- Gran facilidad de limpieza gracias al práctico sistema de desmontaje de la cuba.

MÁQUINAS GRANIZADOS HORIZONTALES

GRP



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2PSN0008	GRANIZADORA GRP-114 PLUS	-----
2PSN0014	GRANIZADORA GRP-228 PLUS	-----
2PSN0018	GRANIZADORA GRP-342 PLUS	-----

Grifos especiales, con sistema de bloqueo y antigoteo.

Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

Carcasa construida totalmente en acero inox.

Tapa depósito con iluminación.



GRP-228

DATOS TÉCNICOS

		GRP-114	GRP-228	GRP-342
Capacidad cuba	l	14x1	14x2	14x3
Capacidad neta	l	12x1	12x2	12x3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	450	800	1200
Intensidad absorbida	A	3	7	9
Compresor	CV	3/8	5/8	3/4
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	200	400	600
Fondo	mm	470	470	470
Alto	mm	850	850	850
Peso neto/bruto	kg	29/31	56/61	70/78



- Incorporan grupo compresor potenciado que reduce enormemente el tiempo de fabricación del granizado, y en condiciones desfavorables contribuye a mantener el producto en la cuba en condiciones óptimas para una perfecta erogación.
- Sistema de agitación horizontal que garantiza una homogeneidad total del producto.
- Posibilidad de regular la consistencia del producto, para adaptarse a distintos tipos de mezcla y a las exigencias del consumidor.
- Gran facilidad de limpieza gracias al práctico sistema de desmontaje de la cuba.

HORCHATERAS

HORCHATERAS

SERIE "H"



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2DSN0115	H 12/E
2DSN0120	H 20/E
2DSN0125	H 40/E

Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.

Grifo extracción producto.

Palas agitador.

Carcasa en acero inox.



H 12/E



H 20/E
H 40/E

DATOS TÉCNICOS

		H 12/E	H 20/E	H 40/E
Capacidad depósito	l	12	20	20x2
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	150	150	300
Intensidad absorbida	A	0,85	0,95	1,95
Compresor	CV	1/8	1/8	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	310	310	620
Fondo	mm	310	370	310
Alto	mm	650	670	670
Peso neto/bruto	kg	16/19	17/20	23/26



- Dispensadores de bebidas frías que gracias a su sistema de agitación resultan especialmente indicados para horchata. Posibilidad de dispensar bebidas frías (en especial zumos naturales) y gazpacho.
- Depósito en policarbonato atóxico, transparente e irrompible.
- Sistema de agitación mediante palas de gran superficie que garantizan una temperatura uniforme y un tratamiento homogéneo del producto.
- Los componentes del sistema de agitación y el depósito, son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de limpieza.

DISPENSADORES DE BEBIDAS FRÍAS

FAST COLD



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7DSB0005	FAST COLD 1
7DSB0010	FAST COLD 2
7DSB0015	FAST COLD 3



Grifo de extracción con sistema antigoteo.

Panel de mando de fácil manejo

Sistema de agitación de pala para evitar la aparición de espuma.

Tapa de depósito con iluminación.



FAST COLD 2

DATOS TÉCNICOS

		FAST COLD 1	FAST COLD 2	FAST COLD 3
Capacidad depósito	l	14	14X1	14X3
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	150	250	350
Intensidad absorbida	A	0,8	1,08	1,52
Compresor	CV	1/8	1/5	3/8
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	ST	ST	ST
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST
Ancho	mm	200	400	600
Fondo	mm	480	480	480
Alto	mm	840	840	840
Peso neto	kg	22	30	36

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Estética de nuevo diseño, poco voluminoso, adaptado a locales más pequeños.
- Regulación de la temperatura a través de termostatos.
- Recipientes de policarbonato, se desmontan y limpian fácilmente.
- Consumos limitados a precio interesante permitiendo al usuario una notable economía de gestión.
- El práctico sistema de agitación de pala evita la aparición de espuma en el recipiente.
- Gran facilidad de limpieza gracias al práctico sistema de drenaje de la cuba.

DISPENSADORES DE BEBIDAS FRÍAS

D



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7DSN0005	D-1
7DSN0010	D-2

Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.

Grifo de erogación de fácil manejo y total hermeticidad.

Depósito construido en policarbonato atóxico, transparente para una mayor visibilidad del producto e irrompible.

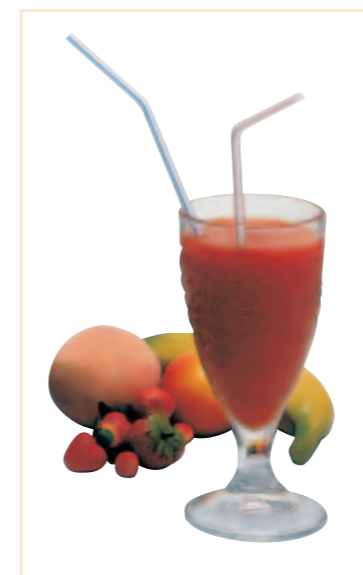
Gran facilidad de limpieza gracias a la posibilidad de extraer el depósito sin el empleo de herramientas.



D-2

DATOS TÉCNICOS

		D-1	D-2
Capacidad depósito	l	20	20x2
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	150	300
Intensidad absorbida	A	1,06	2
Compresor	CV	1/8	1/5
Refrigerante	tipo	R134A	R134A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	200	400
Fondo	mm	460	460
Alto	mm	560	560
Peso neto/bruto	kg	18/21	34/39



- Para grandes producciones en un mínimo espacio.
- Recipiente de nuevo diseño con el que se obtiene una sencilla y atractiva exposición de té, café, zumos de frutas y otras bebidas frías, incitando al cliente al consumo.
- El sistema de agitación mediante palas mantiene el producto a una temperatura estable y uniforme eliminando los problemáticos retenes y reduciendo al mínimo el riesgo de averías.
- Todos los componentes del sistema de agitación son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de limpieza.

CHOCOLATERAS

CIOCAB



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7DSB0000	CIOCAB	



Carcasa construída en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.

Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.

Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.

DATOS TÉCNICOS

		CIOCAB
Capacidad cuba	l/kg	3-5,5
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	1000
Intensidad absorbida	A	5
Ancho	mm	280
Fondo	mm	340
Alto	mm	525
Peso neto/bruto	kg	6/7

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

DISPENSADOR DE BEBIDAS CALIENTES



CIOCAB



- Chocolateras especialmente diseñadas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y particularmente chocolate, que tendrá siempre una perfecta densidad y gran cremosidad.
- El sistema de baño-maría (4 l) permite preparar y cocer el chocolate sin quemar el producto, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.
- Sistema de agitación continua compuesto de dos palas que homogenizan la mezcla obteniendo una estructura fina y sin grumos.
- Con indicador de nivel de agua.

VITRINAS HELADERÍA TROPICALIZADAS

ISETTA TP



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
CRISTAL RECTO		
2FIS0401	ISETTA 4 S TP (cristal recto)
2FIS0406	ISETTA 6R S TP (cristal recto)
2FIS0411	ISETTA 7R S TP (cristal recto)
CRISTAL CURVO		
2FIS0451	ISETTA 4 LX TP (cristal curvo)
2FIS0456	ISETTA 6R LX TP (cristal curvo)
2FIS0461	ISETTA 7R LX TP (cristal curvo)
2FIS0465	ISETTA 9R LX TP (cristal curvo)
2FIS0470	ISETTA 12R LX TP (cristal curvo)

Los precios no incluyen cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9755	LAVAPORCIONADOR CON SOPORTE Y GRIFO
2FMR9100	CUBETA 5
2FMR9150	CUBETA 7
2FMR9200	CUBETA 9
2FMR9700	CUBETA 1/4
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS
2FIS9000	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISETTA 4
2FIS9002	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISETTA 6R
2FIS9004	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISETTA 7R
2FIS9006	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISETTA 9R
2FIS9008	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISETTA 12R

Consultar opciones distribución cubetas en página 310.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Kit soporte cubeta 5 l	1

DATOS TÉCNICOS

		ISETTA 4	ISETTA 6R	ISETTA 7R	ISETTA 9R	ISETTA 12R
Gama temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Capacidad reserva (cubeta 5 l)	nº	-	8	12	14	20
Desescarche (exp./reserva)	AUT/MAN	AUT	AUT/MAN	AUT/MAN	AUT/MAN	AUT/MAN
Capacidad cubetas 5 l (sup.+inf.)	nº	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Pot. eléctrica (func./deses.)	W	450/810	590/810	590/820	680/1210	940/1370
Intensidad absorbida	A	3,2/3,7	4,1/3,7	4,5/4,9	3,5/5,2	4,9/7
Potencia frigorífica	W	410	610	720	954	954/228
Refrigerante	tipo	R404	R404	R404	R404	R404
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	824	1184	1354	1659	2119
Fondo	mm	760	800	800	800	800
Alto	mm	1176	1176	1176	1176	1176
Peso neto/bruto	kg	69/87	97/119	102/130	160/192	217/250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 S TP/LX TP).

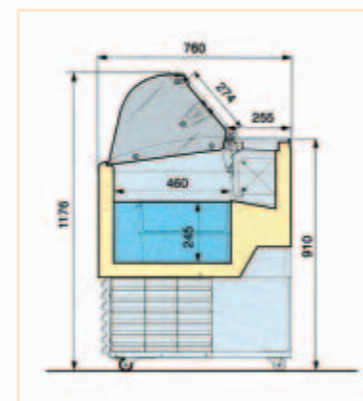
Sistema de cierre con tapa posterior abatible en metacrilato transparente

Cuba de exposición con capacidad para colocar una segunda fila de cubetas de 5 l.

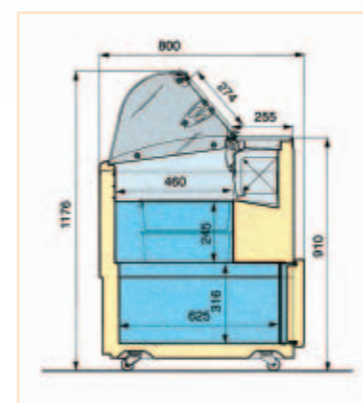
Incluye kit de soportes en acero inox para la colocación de cubetas de 5 l.



ISETTA 7R LX TP



Isetta 4 LX TP.
(Mismas cotas para modelo Isetta 4S TP)



Isetta 6R, 7R, 9R y 12R LX TP.
(Mismas cotas para los modelos S TP)



ISETTA LX TP
(cristal curvo)



ISETTA S TP
(cristal recto)

- Vitrinas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 4+ (35°C y 70% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorporan plafón de iluminación.
- Incorporan ruedas dobles pivotantes.



ISABELLA LX

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS0180	ISABELLA 140 LX	_____
2FIS0185	ISABELLA 180 LX	_____

Los precios no incluyen cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9755	LAVAPORCIONADOR CON SOPORTE Y GRIFO	_____
2FMR9100	CUBETA 5	_____
2FMR9150	CUBETA 7	_____
2FMR9700	CUBETA 1/4	_____
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	_____
2FIS9012	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISABELLA 140	_____
2FIS9014	KIT ADAPTACION CUBETAS 1/4 ISABELLA 180	_____

Consultar opciones distribución cubetas en página 310.



ISABELLA 180 LX

Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.

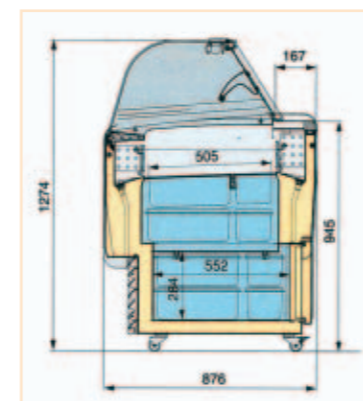
Cuba de reserva accesible por la parte posterior.

Lavaporcionador con grifo (accesorio).

Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 l.

DATOS TÉCNICOS

		ISABELLA 140 LX	ISABELLA 180 LX
Gama temperatura	°C	-16/-14	-16/-14
Capacidad reserva (cubeta 5 l)	nº	10	14
Desescarche (exp./reserva)	AUT/MAN	AUT/MAN	AUT/MAN
Capacidad cubetas 5 l	nº	10+10	13+13
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2
Potencia eléctrica (func./desesc.)	W	550/1210	970/1900
Intensidad absorbida (func./desesc.)	A	3,1/5,7	6,3/8
Compresor	W	500	2x820
Refrigerante	tipo	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST
Ancho	mm	1334	1664
Fondo	mm	876	876
Alto	mm	1274	1274
Peso neto/bruto	kg	132/153	192/231



Isabella LX

- Vitrinas de refrigeración estática con doble evaporador para una distribución uniforme de la temperatura en el interior de la cuba de exposición.
- Vitrinas de dimensiones exteriores muy compactas pero con la máxima capacidad de exposición.
- Cuadro de control electrónico que permite regular la temperatura mediante termostato y accionar el desescarche automático.
- Sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.

VITRINAS HELADERÍA

SAMOA



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS0610	SAMOA 4	
2FIS0615	SAMOA 6	
2FIS0620	SAMOA 7	
2FIS0625	SAMOA 9	
2FIS0630	SAMOA 12	
2FIS0635	SAMOA 120	
2FIS0640	SAMOA 140	

Los precios no incluyen cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9755	LAVAPORCIONADOR CON SOPORTE Y GRIFO	
2FMR9100	CUBETA 5	
2FMR9150	CUBETA 7	
2FMR9200	CUBETA 9	
2FMR9700	CUBETA 1/4	
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	
2FIS9500	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 4	
2FIS9502	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 6	
2FIS9504	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 7	
2FIS9506	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 9	
2FIS9508	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 12	
2FIS9510	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 120	
2FIS9512	KIT ADAPTACIÓN CUBETAS 1/4 SAMOA 140	

Consultar opciones de distribución en página 310.

Cristales curvos templados y sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.

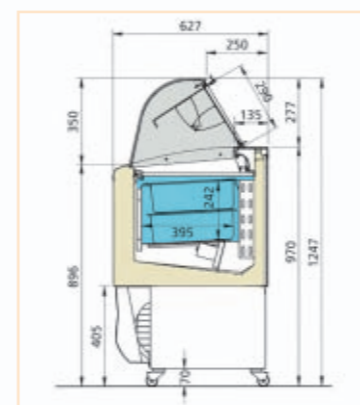
Samoa 120 y 140 de dimensiones compactas y gran capacidad expositiva.

Fácil acceso al alojamiento del motor gracias a la rejilla extraíble.

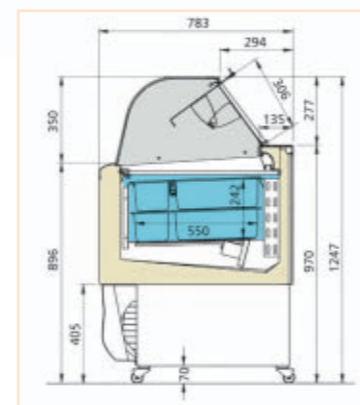
Ruedas dobles pivotantes.

DATOS TÉCNICOS

		SAMOA 4	SAMOA 6	SAMOA 7	SAMOA 9	SAMOA 12	SAMOA 120	SAMOA 140
Gama temperatura	°C	-18/-16	-18/-16	-18/-16	-18/-16	-18/-16	-18/-16	-18/-16
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	nº	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12	9+9	10+10
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica(func./deses.)	W	420/850	640/1250	640/1220	710/1400	1290/2500	660/1410	710/1520
Intensidad absorbida	A	1,7/3,5	4,5/6,3	4,5/6	3,3/6,4	8,1/12,5	3,8/6,7	3,3/6,8
Compresor	W	460	500	500	560	1000	500	560
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	824	1214	1354	1659	2119	1214	1354
Fondo	mm	627	627	627	627	627	783	783
Alto	mm	1247	1247	1247	1247	1247	1247	1247
Peso neto/bruto	kg	67/83	99/123	110/137	135/168	172/205	110/137	135/168



Samoa 4, 6, 7 9, 12



Samoa 120, 140

- Equipo frigorífico potenciado para una óptima conservación del helado incluso en condiciones ambiente desfavorables (Clase climática 4+: 35°C/70% HR).
- Vitrinas de refrigeración ventilada para una distribución uniforme de la temperatura.
- Incorporan plafón con iluminación interior.
- La profundidad de la cuba permite la colocación de doble nivel de cubetas de 5 l (exposición + reserva).

NEW MILLENNIUM SP



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
VITRINAS HELADERÍA		
2FIS0905	NEW MILLENNIUM 12 SP
2FIS0910	NEW MILLENNIUM 16 SP
2FIS0915	NEW MILLENNIUM 18 SP
2FIS0920	NEW MILLENNIUM 20 SP
2FIS0925	NEW MILLENNIUM 24 SP
2FIS0930	NEW MILLENNIUM 12+12 SP
VITRINAS PASTELERÍA		
☑ 2FIS2005	NEW MILLENNIUM PASTRY 110
☑ 2FIS2010	NEW MILLENNIUM PASTRY 164
☑ 2FIS2015	NEW MILLENNIUM PASTRY 218
MUEBLE CAJA		
☑ 2FIS9990	MC NEW MILLENNIUM

Los precios no incluyen cubetas.

☑ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO Y CONSOLA PLÁSTICO (44x11,5x31,5)
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS
2FIS9514	BANDEJAS INOX. PAST. V1 (33x69x10)
2FIS9520	BANDEJAS INOX. PAST. V2 (49,5x69x10)

Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 310.



FUNCIONALIDAD
Bandeja portaobjetos.

PRACTICIDAD
Indicador de sabores incorporado en el perfil de la vitrina.

HIGIENE
Persiana de cierre autoenrollable oculta.

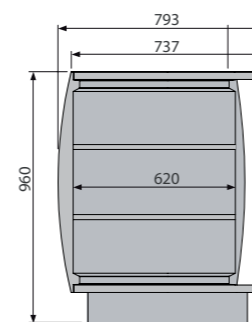
FACILIDAD
Ruedas ocultas completamente integrados en el chasis

DATOS TÉCNICOS

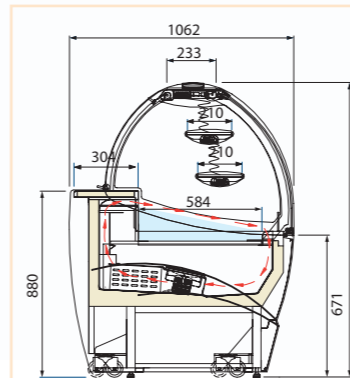
	NEW MILLENNIUM HELADERÍA						NEW MILLENNIUM PASTRY			
	12 SP	16 SP	18 SP	20 SP	24 SP	12+12 SP	110	164	218	
Gama temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	+1/+10	+1/+10	+1/+10	
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	
Cubetas 5 l/Exp.	nº/m²	12/-	16/-	18/-	20/-	24/-	-/1,1	-/1,6	-/2,1	
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	
Pot. eléc. (func./deses)	W	1240/2500	1700/2980	1750/3000	2600/4400	2650/4500	2480/5000	600/300	850/340	1060/360
Intens. absorb.(func./deses)	A	6/12	8/14	8/14	13/21	13/22	12/24	2,5/1,2	3,5/1,4	4,7/1,6
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1148	1508	1678	1848	2188	2188	1103	1643	2183
Fondo	mm	1062	1062	1062	1062	1062	1062	1062	1062	1062
Alto	mm	1392	1392	1392	1392	1392	1392	1392	1392	1392
Peso neto/bruto	kg	235/270	303/347	330/375	348/395	437/490	470/487	235/270	315/350	410/445

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

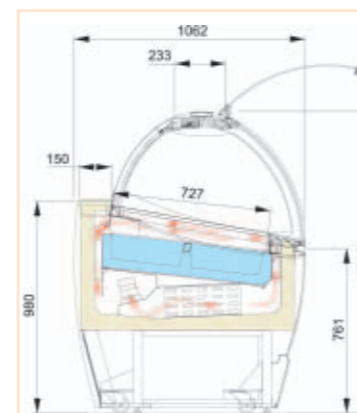
CLASE 4+
CLIMÁTICA



MUEBLE CAJA



V. PASTELERÍA



V. HELADERÍA



NEW MILLENNIUM PASTELERIA
(consultar modelos y precios)

La nueva Millennium es más que un re-styling. Es una vitrina de altas prestaciones las que se destaca:

- Tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Cristales templados, pirolíticos, laberinto... con exclusión de formación de condensación.
- Unidad condensadora incorporada o externa.
- Refrigeración ventilada.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Clase climática 4+ (35°C - 80% UR).
- Cuba monobloque completamente realizada en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor de baja densidad (40 kg/m³) con agente expansor CO₂ ecológico.
- Posibilidad de adosar versiones de pastelería.



FOCUS ELEGANCE

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS0541	FOCUS 12 E	
2FIS0546	FOCUS 16 E	
2FIS0556	FOCUS 18 E	
2FIS0561	FOCUS 20 E	
2FIS0566	FOCUS 24 E	
2FIS0576	FOCUS 12+12 E	

Los precios no incluyen cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO Y CONSOLA	
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	
2FMR9100	CUBETA 5	
2FMR9150	CUBETA 7	
2FMR9250	CUBETA 10	
2FMR9350	CUBETA 12	
2FIS9822	KIT TARJETAS SABORES 12	
2FIS9824	KIT TARJETAS SABORES 16	
2FIS9826	KIT TARJETAS SABORES 18	
2FIS9828	KIT TARJETAS SABORES 20	
2FIS9832	KIT TARJETAS SABORES 24/12+12	
2FIS9514	BANDEJAS INOX. PAST. V1* (33x69x10)	
2FIS9520	BANDEJAS INOX. PAST. V2** (49,5x69x10)	

Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 310.

*V1: Cubre la superficie en vertical de 2x2 cubetas de 5l.

**V2: Cubre la superficie en vertical de 2x3 cubetas de 5l.



FOCUS 24 E ELISSI BLUE (STANDARD)



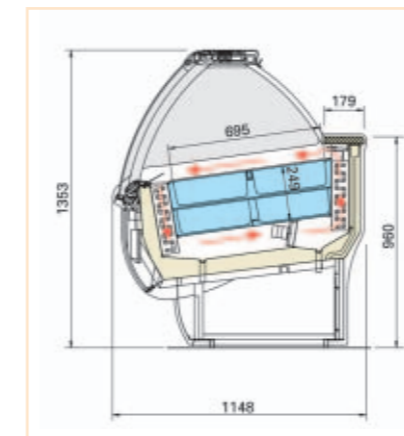
FOCUS E ORANGE



FOCUS E GIADA



FOCUS E ELISSI GRIGIO



Focus Elegance

- Equipo frigorífico potenciado (compresor semihermético) y refrigeración ventilada con doble evaporador para garantizar una temperatura del producto homogénea.
- Desescarche por inversión de ciclo que permite realizar el ciclo en 5 min., reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura del helado.
- Impulsión de aire mediante difusores de doble efecto que mantiene una temperatura uniforme en cualquier punto del plano de exposición.
- Sistema patentado de anticondensación del cristal frontal.

Cristal frontal elevable mediante pistones hidráulicos.

Dispone de cortina de noche.

Cuba de exposición inclinada para la máxima visibilidad del producto expuesto.

Doble nivel de cubetas (exposición y reservas)

DATOS TÉCNICOS

		FOCUS 12 E	FOCUS 16 E	FOCUS 18 E	FOCUS 20 E	FOCUS 24 E	FOCUS 12+12 E
Gama temperatura	°C	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT (inv. ciclo)	AUT (inv. ciclo)	AUT (inv. ciclo)	AUT (inv. ciclo)	AUT (inv. ciclo)	AUT (inv. ciclo)
Capacidad cubetas 5 l	nº	12+12	16+16	18+18	20+20	24+24	(12+12)+(12+12)
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	1510	1598	1608	2640	2658	3103
Compresor	W	1140	1290	1290	2280	2280	2660
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1100	1440	1600	1770	2120	2120
Fondo	mm	1148	1148	1148	1148	1148	1148
Alto	mm	1353	1353	1353	1353	1353	1353
Peso neto/bruto	kg	240/270	315/347	340/375	360/395	450/487	455/490



VENUS

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS0645	VENUS 12	
2FIS0650	VENUS 16	
2FIS0655	VENUS 18	
2FIS0660	VENUS 20	
2FIS0665	VENUS 24	

Nota: Los precios no incluyen cubetas.
Los precios de las vitrinas incluyen el panel Parker Moka.
Para otros paneles, consultar precio y plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO Y CONSOLA	
2FIS9810	PORTACONOS 5 TUBOS	
2FMR9100	CUBETA 5	
2FMR9150	CUBETA 7	
2FMR9250	CUBETA 10	
2FMR9350	CUBETA 12	
2FIS9822	KIT TARGETAS SABORES 12	
2FIS9824	KIT TARGETAS SABORES 16	
2FIS9826	KIT TARGETAS SABORES 18	
2FIS9828	KIT TARGETAS SABORES 20	
2FIS9832	KIT TARGETAS SABORES 24	

Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 310.

Sistema de ventilación con doble flujo de aire.

Cristal frontal elevable mediante pistones hidráulicos.

Sobre de trabajo en acero inoxidable AISI 304.

Detalle de la cortina de noche y de la centralita electrónica digital para el control de los parámetros de funcionamiento.

DATOS TÉCNICOS

		VENUS 12	VENUS 16	VENUS 18	VENUS 20	VENUS 24
Gama temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Desescarche	AUT/MAN	AUT(inv. Ciclo)	AUT(inv. Ciclo)	AUT(inv. Ciclo)	AUT(inv. Ciclo)	AUT(inv. Ciclo)
Capacidad cubetas 5 l	nº	12	16	18	20	24
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Pot. eléctrica (func./desesc.)	W	1240/2300	1510/2560	1510/2560	2300/3890	2350/4000
Compresor	W	920	2x552	2x552	2x920	2x920
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1110	1440	1600	1770	2110
Fondo	mm	1162	1162	1162	1162	1162
Alto	mm	1353	1353	1353	1353	1353
Peso neto/bruto	kg	235/265	320/352	345/380	365/400	455/490

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



**VENUS
PANEL PARKER MOKA**
(standard)



VENUS
PANEL ELISSI
GRIGIO



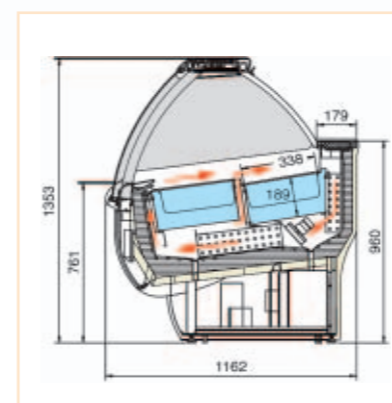
VENUS
PANEL ELISSI BLUE



VENUS
PANEL ORANGE



VENUS
PANEL GIADA



- Sistema de ventilación altamente eficaz con doble flujo de aire que garantiza una temperatura homogénea en la cuba, una exposición del helado excelente y una importante reducción de tiempo y consumo.
- Equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 4+ para ofrecer unas prestaciones frigoríficas excelentes incluso en condiciones ambientes desfavorables (35°C temp. ambiente y 70% HR).
- Sistema patentado de anticondensación del cristal frontal.
- Desescarche por inversión de ciclo que permite realizar el ciclo en 5 min., reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura del producto.



GELATOSHOW

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS0700K	GELATOSHOW 120	
2FIS0705K	GELATOSHOW 155	
2FIS0710K	GELATOSHOW 170	
2FIS0715K	GELATOSHOW 190	
2FIS0720K	GELATOSHOW 220	
2FIS0725K	GELATOSHOW 270	
2FIS0730K	GELATOSHOW 320	
2FIS0795	GELATOMIX 170	

Los precios incluyen cubetas.

Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9751	CUBETA TRANSPARENTE 5L (360X165X120)	
2FIS9752	CUBETA TRANSPARENTE 5L (360X250X80)	
2FIS9785	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO	
2FIS9786	LAVAPORCIONADOR CON DUCHA	
2FIS9756	KIT MOVILIZACIÓN	

Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 310.

DOTACIONES

MODELOS	120	155	170	190	220	270	320
Cubetas trans. 5l (360x165x120)	12	16	18	20	24	30	36

Incorpora cuadro de central electrónica para la selección de las distintas opciones de funcionamiento. Termómetro digital interior.

Interior en acero inox.

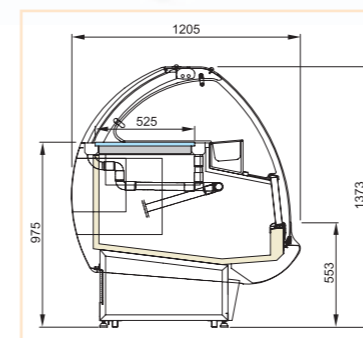
Kit de movilización para facilitar el desplazamiento y ubicación de la vitrina en el momento de la instalación. (ver accesorios).

Adosada o canalizada a ella, la Gelatomix permite elaborar helados de fantasía artesanales.

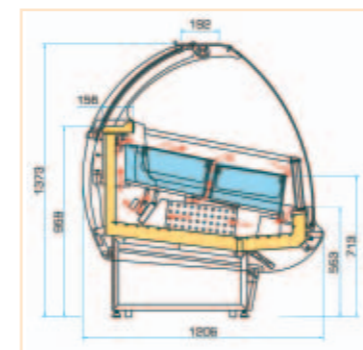


DATOS TÉCNICOS

		G. S. 120	G. S. 155	G.S. 170	G.S. 190	G.S. 220	G.S. 270	G.S. 320	GELATOMIX
Gama Temperatura	°C	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-10/-12
Desescarche	AUT/MAN	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT (Inv.ciclo)	AUT
Capacidad cubetas 5l	nº	12	16	18	20	24	30	36	-
Tensión/fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	230/1
Pot. Eléctrica (func./deses.)	W	1900/3410	2330/3640	3180/4100	3500/4500	4200/5400	5300/7000	6360/8200	590
Compresor	W	1147	1580	1580	1610	1610	2580	3160	0,8
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	mm	1216	1546	1711	1876	2206	2701	3196	1737
Fondo	mm	1206	1206	1206	1206	1206	1206	1206	1205
Alto	mm	1373	1373	1373	1373	1373	1373	1373	1373
Peso neto/bruto	kg	342/412	404/494	435/534	470/579	526/654	740/897	870/1055	310/30



GELATOMIX



GELATOSHOW

- Posibilidad de canalizar con la versión de pastelería PASTRYSHOW.
- Incorporan compresor semihermético de elevada eficacia frigorífica, bajo consumo y bajo nivel sonoro.
- Desescarche por inversión del ciclo que permite realizar el proceso en un breve espacio de tiempo para no alterar las características del helado.
- Sistema de ventilación altamente eficaz con doble flujo de aire que garantiza una temperatura homogénea en la cuba, una exposición del helado excelente y una importante reducción de tiempo y consumo.
- Unidad condensadora extraíble para facilitar el mantenimiento.
- Posibilidad de regular la temperatura de conservación de -6 a -14 °C.
- Posibilidad de reprogramar la central y ampliar el rango de temperatura a +6 °C.

VITRINAS ESPECIAL RESTAURACIÓN

ICE POINT 2



MODELOS

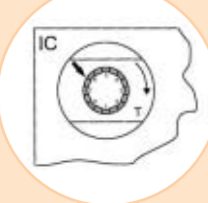
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FCL2000	VITRINA ICE POINT 2

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FMR9015	CUBETA INOX 2,5
2FMR9100	CUBETA INOX 5
2FMR9010	TIM/H18 PARA CUBETA 180 x 165



Apertura de metalato abatible.



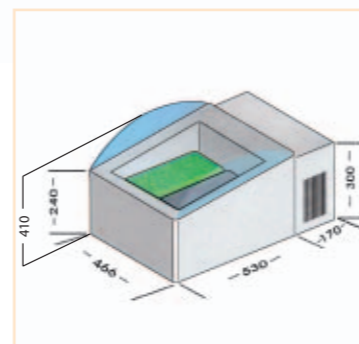
Termostato que regula hasta en 8 posiciones la temperatura interior de las cubetas.



Detalle de la guía portacubetas.



ICE POINT 2



DATOS TÉCNICOS

		ICE POINT 2
Capacidad depósito (min/max)	l	4x2,5
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	kW	0,9
Compresor	kW	0,0615
Refrigerante	tipo	R134A
Condensación	ST/AF/W	ST
Ancho	mm	466
Fondo	mm	700
Alto (Tapa abierta/cerrada)	mm	800/410
Peso neto/bruto	kg	41/48

- Vitrina especial restauración para interiores. Ligera y práctica, ocupa poco espacio.
- Diseñada para mantener helado a -18°C.
- Incorpora termostato de regulación de temperatura interior con 8 posiciones para adaptarse al tipo de helado.
- Posibilidad mediante una horquilla tener disponibles 2, 3 o 4 sabores.

CARRO HELADO

CARRETINO



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

2FIS2510 CARRETINO S

Los precios no incluyen cubetas.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

2FMR9100 CUBETA 5

2FMR9150 CUBETA 7

2FMR9200 CUBETA 9

2FMR9600 CUBETA 7* (Cuadrada)

2FMR9700 CUBETA 1/4

Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 310.
No disponible en otros colores



VITRINAS HELADERÍA



CARRETINO S



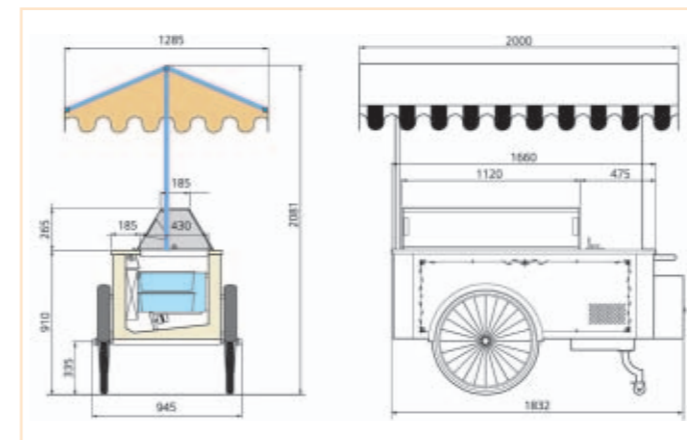
SERVICIO AL AIRE LIBRE



SERVICIO AL RESTAURANTE

DATOS TÉCNICOS

			CARRETINO
Gama temperatura	°C		-16/-18
Desescarche	AUT/MAN		AUT
Capacidad cubetas 5 l	nº		6 + 6
Tensión/Fases	V/nº		220/2
Potencia eléctrica	W		550
Compresor	W		488
Refrigerante	tipo		R404A
Condensación	ST/AF/W		AF
Ancho	mm		2010
Fondo	mm		1285
Alto	mm		2081
Peso neto/bruto	kg		160/215



- Refrigeración ventilada mediante circulación de aire forzado que garantiza una perfecta conservación del helado.
- Tapa basculante en metacrilato transparente.
- Sistema de desescarche automático por gas caliente.
- Rueda frontal de apoyo con seguro incorporado.

CUBETAS PARA VITRINAS HELADERÍA

CUBETAS



- Cubetas construidas en acero inoxidable pulido.

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FMR9100	CUBETA 5	
2FMR9150	CUBETA 7	
2FMR9200	CUBETA 9	
2FMR9750	CUBETA 5 (h 80)	
2FMR9225	CUBETA 8	
2FMR9250	CUBETA 10	
2FMR9300	CUBETA 13	
2FMR9350	CUBETA 12	
2FMR9400	CUBETA 14	
2FMR9700	CUBETA 1/4	
2FMR9600	CUBETA 7 (cuadrada)	
2FIS9016	CUBETA 5 (triangular-AE/AI 45°)	
2FMR9015	CUBETA 2,5	

CUBETAS TRANSPARENTES CONSTRUIDAS EN POLICARBONATO

(Sólo modelos GelatoShow)

2FIS9751	CUBETA TRANS 5	
2FIS9752	CUBETA TRANS 5 (h 80)	

ACCESORIO PARA CUBETAS

2FMR9010	TIM/H18 PARA CUBETA 165X165	
----------	-----------------------------	--

DIMENSIONES

	A	B	C
Cubeta inox 5	360	165	120
Cubeta inox 7	360	165	150
Cubeta inox 9	360	165	180
Cubeta inox 5 (h 80)	360	250	80
Cubeta inox 8	360	250	120
Cubeta inox 10	360	250	150
Cubeta inox 13	360	250	180
Cubeta inox 12	420	200	150
Cubeta inox 14	420	200	200
Cubeta inox 1/4	260	160	150
Cubeta inox 2,5	165	165	120
Cubeta inox 7 (cuadrada)	210	200	200
Cubeta triangular (angulo 45°)	360	145/185	120
Cubeta trans. 5	360	165	120
Cubeta trans 5 (h 80)	360	250	80



Cubetas en acero inox. 5 y 7 l de capacidad.

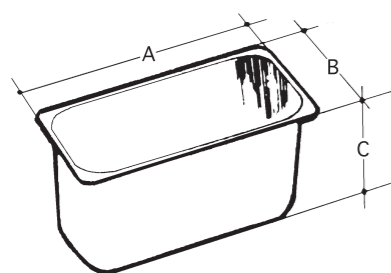
Cubetas en acero inox. 10 y 12 l de capacidad.

Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta 5 l.

Cubetas transparentes construidas en policarbonato (Gelatoshow)



Soporte para cubetas 2.5 TIM/H18



ISETTA

ISETTA 4 4+4 CUB. 5 4 CUB. 7-9	ISETTA 6 R 6+6 CUB. 5 6 CUB. 7-9	ISETTA 7 R 7+7 CUB. 5 7 CUB. 7-9	ISETTA 9 R 9+9 CUB. 5 9 CUB. 7-9	ISETTA 12 R 12+12 CUB. 5 12 CUB. 7-9
6 CUB. 1/4	10 CUB. 1/4	11 CUB. 1/4	14 CUB. 1/4	19 CUB. 1/4

ISABELLA LX

ISABELLA 140 LX 10+10 CUB. 5 10 CUB. 7-9	ISABELLA 180 LX 13+13 CUB. 5 13 CUB. 7-9
14 CUB. 1/4	18 CUB. 1/4

SAMOA

SAMOA 4 4 CUB. 1/4	SAMOA 6 6 CUB. 1/4	SAMOA 7 7 CUB. 1/4	SAMOA 9 9 CUB. 1/4	SAMOA 12 12 CUB. 1/4	SAMOA 120 12 CUB. 1/4	SAMOA 140 14 CUB. 1/4
4+4 CUB. 5 4 CUB. 7-9	6+6 CUB. 5 6 CUB. 7-9	7+7 CUB. 5 7 CUB. 7-9	9+9 CUB. 5 9 CUB. 7-9	12+12 CUB. 5 12 CUB. 7-9	9+9 CUB. 5 9 CUB. 7-9	10+10 CUB. 5 10 CUB. 7-9

NEW MILLENNIUM SP

NEW MILLENNIUM 12 12 CUB. 5-7	NEW MILLENNIUM 16 16 CUB. 5-7	NEW MILLENNIUM 18 18 CUB. 5-7	NEW MILLENNIUM 20 20 CUB. 5-7	NEW MILLENNIUM 24 24 CUB. 5-7	NEW MILLENNIUM 12+12 (12+12) CUB. 5-7
8 CUB. 10-12	10 CUB. 10-12	12 CUB. 10-12	14 CUB. 10-12	16 CUB. 10-12	16 CUB. 10-12

FOCUS E

FOCUS 12 12+12 CUB. 5 12 CUB. 7	FOCUS 16 16+16 CUB. 5 16 CUB. 7	FOCUS 18 18+18 CUB. 5 18 CUB. 7	FOCUS 20 20+20 CUB. 5 20 CUB. 7	FOCUS 24 24 + 24 CUB. 5 24 CUB. 7	FOCUS 12+12 (12+12) + (12+12) CUB. 5 (12+12) CUB. 7
8 CUB. 10-12	10 CUB. 10-12	12 CUB. 10-12	14 CUB. 10-12	16 CUB. 10-12	16 CUB. 10-12

VENUS

VENUS 12 12 CUB. 5-7	VENUS 16 16 CUB. 5-7	VENUS 18 18 CUB. 5-7	VENUS 20 20 CUB. 5-7	VENUS 24 24 CUB. 5-7
8 CUB. 10-12	10 CUB. 10-12	12 CUB. 10-12	14 CUB. 10-12	16 CUB. 10-12

CARRETINO

CARRETINO S 6+6 CUB. 5 6 CUB. 7-9
10 CUB. 1/4

GELATOSHOW

Mod. 120 12 CUB. 5	Mod. 155 16 CUB. 5	Mod. 170 18 CUB. 5	Mod. 190 20 CUB. 5	Mod. 220 24 CUB. 5	Mod. 270 30 CUB. 5	Mod. 320 36 CUB. 5
8 CUB. 5 (h 80)	10 CUB. 5 (h 80)	12 CUB. 5 (h 80)	12 CUB. 5 (h 80)	16 CUB. 5 (h 80)	20 CUB. 5 (h 80)	24 CUB. 5 (h 80)



CRISTAL / HAPPY-HOUR



Tableros en acero inoxidable, amplios y libres para facilitar el trabajo cotidiano de servicio y limpieza.



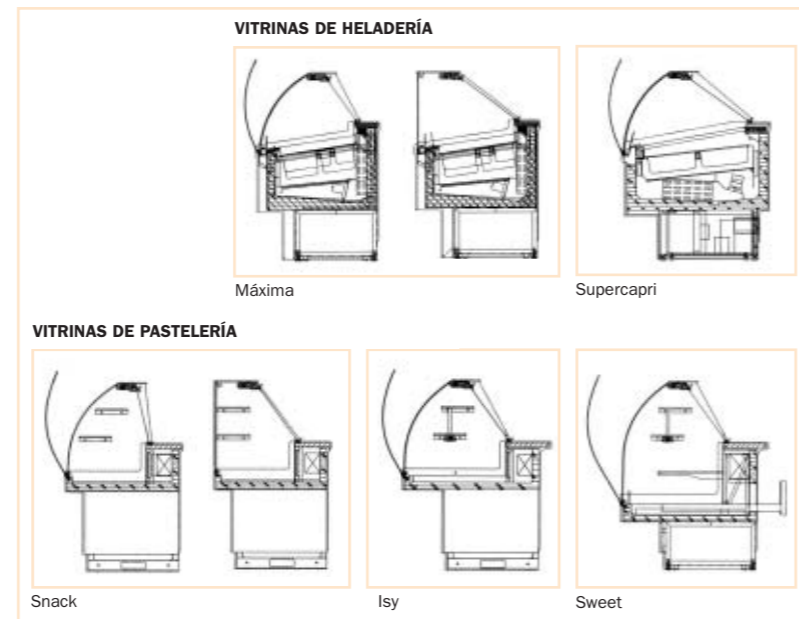
Vitrinas de helado de gran diseño, con cristal curvo y diferentes tamaños de capacidad de cubetas.



Vitrinas de pastelería disponibles en versión con y sin cajón.



Proyecto realizado con decoración Mix Aqua



LACADOS		LAMINADOS
Ginger	Aperol	Bacardi
Mix Ivory	Mix Aqua	Margarita

Opciones de decoración.

- Happy Hour es una línea modular de vitrinas adosables caracterizada tanto por su funcionalidad como por sus propuestas estéticas.
- Es una línea juvenil y actual, que combina el color con unas formas depuradas para responder a un gusto que busca la elegancia a través de la sencillez de una línea esencial.
- La amplia gama de vitrinas que presenta (heladería y pastelería) permite inventar numerosas composiciones, distintas en cuanto a funciones y dimensiones, para adaptarse a todo tipo de espacios y ambientes.

MAQUINARIA HELADERÍA
DISPENSADORES BEBIDAS
VITRINAS HELADERÍA

MÓDULOS HELADERÍA CRISTAL / HAPPY HOUR



MÁXIMA

- Vitrinas heladeras profesionales con refrigeración ventilada y descongelación mediante gas caliente.
- Superficie acristalada de cristal templado. El cristal frontal puede ser curvo o recto. En ambos casos pueden ser abatibles.
- Equipo frigorífico potenciado para una conservación óptima del helado incluso en condiciones ambientales desfavorables, clase climática 4 (+30°C y 55% HR).

Plano de exposición inclinado y dos opciones de cristal (curvo y recto).

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
	SIN DECORACION			GINGER APEROL	MIX IVORY MIX AQUA	BACARDI MARGARITA

VITRINAS HELADERÍA - GRUPO INCORPORADO

MÁXIMA VG 12 VAD (cr)	2HIS2501	2HIS2501 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 18 VAD (cr)	2HIS2502	2HIS2502 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 12 VAC (cc)	2HIS2503	2HIS2503 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 18 VAC (cc)	2HIS2504	2HIS2504 + ref. dec.**

VITRINAS HELADERÍA - GRUPO REMOTO

MÁXIMA VG 12 VAD SG (cr)	2HIS2521	2HIS2521 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 18 VAD SG (cr)	2HIS2522	2HIS2522 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 12 VAC SG (cc)	2HIS2523	2HIS2523 + ref. dec.**
MÁXIMA VG 18 VAC SG (cc)	2HIS2524	2HIS2524 + ref. dec.**

(cr) Cristal recto. (cc) Cristal curvo.

*Ver módulos de servicio multiuso y grupos remotos en página 316.

**Incluir sufixo de decoración al código (GI = Ginger / AP = Aperol / IV = Mix Ivory / AQ = Mix Aqua / BA = Bacardi / MA = Margarita).

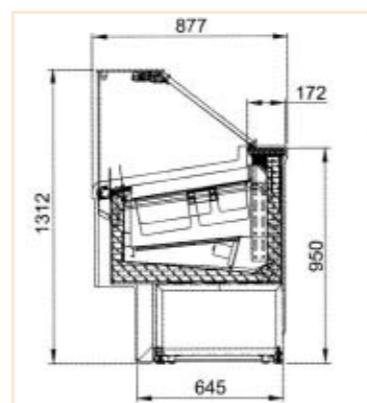


Proyecto realizado con vitrina Máxima VG 18 VAD (cr) y decoración Ginger.

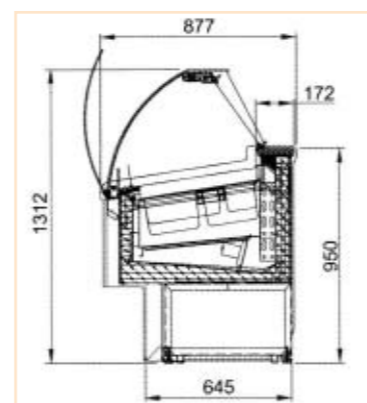
ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR
2FIS9810	PORTACONOS
2FMR9100	CUBETA 5 L

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Cristal recto.



Cristal curvo.

DATOS TÉCNICOS

	MÁXIMA VG 12 VAD	MÁXIMA VG 18 VAD	MÁXIMA VG 12 VAC	MÁXIMA VG 18 VAC
Gama temperatura	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	8	13	8	13
Tensión/Fases (c/grupo)	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2
Tensión/Fases (s/grupo)	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	W 790/1520	1350/2470	790/1520	1350/2470
Potencia eléctrica (s/grupo)	W 100	130	100	130
Potencia frigorífica	W 615	1230	615	1230
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W AF	AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	mm 1070	1565	1070	1565
Fondo	mm 877	877	877	877
Alto	mm 1312	1312	1312	1312
Peso neto (c/grupo)	kg 220	300	220	300
Peso neto (s/grupo)	kg 170	250	170	250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MODULOS HELADERÍA CRISTAL / HAPPY HOUR



SUPERCAPRI

- Vitrina de refrigeración ventilada y equipos frigoríficos potenciados, testados en clase climática 4+35°C y 70% HR).
- Sistema de desescarche automático por inversión de ciclo que permite realizar el proceso en un breve espacio de tiempo (3 minutos).
- Plano de exposición inclinado que resalta enormemente las características del producto expuesto, incitando al consumo.

Interior de la cuba en acero inox. para una mayor facilidad de limpieza.

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
	SIN DECORACION					
				GINGER APEROL	MIX IVORY MIX AQUA	BACARDI MARGARITA

VITRINAS HELADERÍA - GRUPO INCORPORADO

SUPERCAPRI VG 12 SP	2HIS2541	2HIS2541 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 16 SP	2HIS2542	2HIS2542 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 18 SP	2HIS2543	2HIS2543 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 20 SP	2HIS2544	2HIS2544 + ref. dec.**

VITRINAS HELADERÍA - GRUPO REMOTO

SUPERCAPRI VG 12 SP SG	2HIS2561	2HIS2561 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 16 SP SG	2HIS2562	2HIS2562 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 18 SP SG	2HIS2563	2HIS2563 + ref. dec.**
SUPERCAPRI VG 20 SP SG	2HIS2564	2HIS2564 + ref. dec.**

*Ver módulos de servicio multiuso y grupos remotos en página 316.

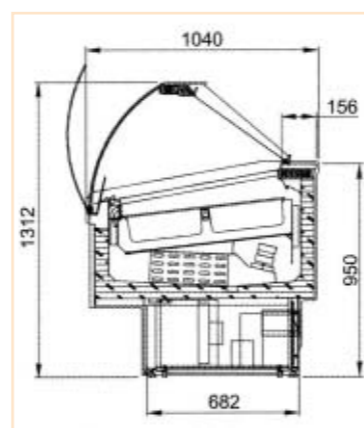
**Incluir sufixo de decoración al código (GI = Ginger / AP = Aperol / IV = Mix Ivory / AQ = Mix Aqua / BA = Bacardi / MA = Margarita).

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
🕒 2FIS9780	LAVAPORCIONADOR	-----
🕒 2FIS9810	PORTACONOS	-----
2FMR9100	CUBETA 5 L	-----

🕒 Consultar plazo de entrega.



Proyecto realizado con vitrina supercapri VG 20 SP y decoración Mix Ivory.

DATOS TÉCNICOS

	SUPERCAPRI VG 12 SP	SUPERCAPRI VG 16 SP	SUPERCAPRI VG 18 SP	SUPERCAPRI VG 20 SP
Gama temperatura	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	12	16	18	20
Tensión/Fases (c/grupo)	220/2	220/2	220/2	220/2
Tensión/Fases (s/grupo)	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	1240/2500	1700/2980	1750/3000	2650/4500
Potencia eléctrica (s/grupo)	350	408	408	445
Potencia frigorífica	577	876	876	1154
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	VE	VE	VE	VE
Condensación	AF	AF	AF	AF
Evaporador	AF	AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	1140	1500	1670	1840
Fondo	1040	1040	1040	1040
Alto	1312	1312	1312	1312
Peso neto (c/grupo)	235	303	330	348
Peso neto (s/grupo)	175	250	275	290

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS PASTELERÍA ESTÁTICOS CRISTAL / HAPPY HOUR

SNACK



- Vitrina frigorífica estática, con evaporador estático de aletas y ventiladores de eualización de la temperatura para módulos rinconera.
- Cristales en 2 configuraciones estético/funcionales:
 - Cristal curvo abatible.
 - Cristal recto abatible.
- Evaporación del agua de condensación mediante bandeja de recogida.

MODELOS

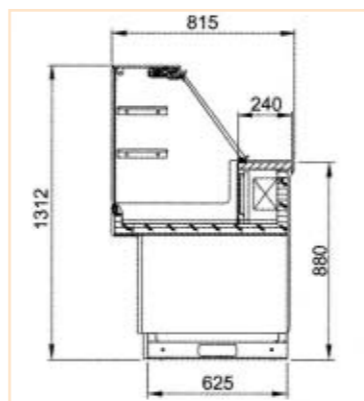
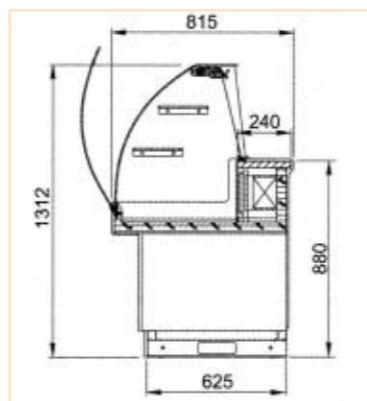
MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES CON GRUPO INCORPORADO						
SNACK 110 VAD (cr)	2HIS2581		2HIS2581 + ref. dec.**			
SNACK 164 VAD (cr)	2HIS2582		2HIS2582 + ref. dec.**			
SNACK 110 VAC (cc)	2HIS2583		2HIS2583 + ref. dec.**			
SNACK 164 VAC (cc)	2HIS2584		2HIS2584 + ref. dec.**			
SNACK AE 90° VAD (cr)	2HIS2585		2HIS2585 + ref. dec.**			
VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES CON GRUPO REMOTO						
SNACK 110 VAD SG (cr)	2HIS2606		2HIS2606 + ref. dec.**			
SNACK 164 VAD SG (cr)	2HIS2607		2HIS2607 + ref. dec.**			
SNACK 110 VAC SG (cc)	2HIS2608		2HIS2608 + ref. dec.**			
SNACK 164 VAC SG (cc)	2HIS2609		2HIS2609 + ref. dec.**			
SNACK AE 90° VAD SG (cr)	2HIS2610		2HIS2610 + ref. dec.**			

(cr) Cristal recto. (cc) Cristal curvo.

*Ver módulos de servicio multiuso y grupos remotos en página 316.

**Incluir sufijo de decoración al código (GI = Ginger / AP = Aperol / IV = Mix Ivory / AQ = Mix Aqua / BA = Bacardi / MA = Margarita).

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Proyecto realizado con vitrina Snack 110 VAD (cr), AE 90° VAD (cr) y decoración Bacardi.

DATOS TÉCNICOS

		SNACK 110 VAD	SNACK 164 VAD	SNACK 110 VAC	SNACK 164 VAC	SNACK AE 90°C VAD
Gama temperatura	°C	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Superficie de exposición	m²	1,01	1,53	1,01	1,53	1,19
Tensión/Fases (c/grupo)	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Tensión/Fases (s/grupo)	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	W	340	413	340	413	340
Potencia eléctrica (s/grupo)	W	190	300	190	300	190
Potencia frigorífica	W	330	330	330	330	330
Refrigerante	tipo	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (con laterales)	mm	1100	1640	1100	1640	1450
Fondo	mm	815	815	815	815	815
Alto	mm	1312	1312	1312	1312	1312
Peso neto/bruto (c/grupo)	kg	157/175	239/261	157/175	239/261	150/168
Peso neto/bruto (s/grupo)	kg	125/143	205/227	125/143	205/227	110/128

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS PASTELERÍA ESTÁTICOS CRISTAL / HAPPY HOUR

ISY/SWEET



- Vitrina estática refrigerada con evaporador estático de aletas.
- Superficie acristalada de vidrio templado, equipada con 2/3 estantes intermedios con cristal frontal curvo abatible.
- Laterales estructurales en material plástico de alta densidad y resistencia.



Amplio expositor de acero inoxidable AISI 304 con acabado brillante.

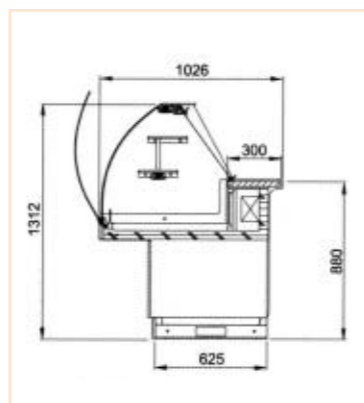
MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
	SIN DECORACION			GINGER APEROL	MIX IVORY MIX AQUA	BACARDI MARGARITA
VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES GRUPO INCORPORADO						
ISY 110	2HIS2631		2HIS2631 + ref. dec.**			
ISY 164	2HIS2632		2HIS2632 + ref. dec.**			
ISY 218	2HIS2633		2HIS2633 + ref. dec.**			
VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES GRUPO REMOTO						
ISY 110 SG	2HIS2646		2HIS2646 + ref. dec.**			
ISY 164 SG	2HIS2647		2HIS2647 + ref. dec.**			
ISY 218 SG	2HIS2648		2HIS2648 + ref. dec.**			
VITRINAS PASTELERÍA CON CAJONES GRUPO INCORPORADO						
SWEET 110	2HIS2661		2HIS2661 + ref. dec.**			
SWEET 164	2HIS2662		2HIS2662 + ref. dec.**			
SWEET 218	2HIS2663		2HIS2663 + ref. dec.**			
VITRINAS PASTELERÍA CON CAJONES GRUPO REMOTO						
SWEET 110 SG	2HIS2676		2HIS2676 + ref. dec.**			
SWEET 164 SG	2HIS2677		2HIS2677 + ref. dec.**			
SWEET 218 SG	2HIS2678		2HIS2678 + ref. dec.**			

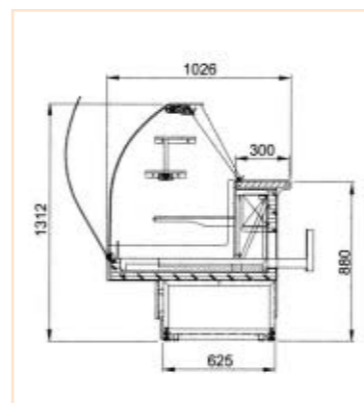
*Ver módulos de servicio multiuso y grupos remotos en página 316.

**Incluir sufijo de decoración al código (GI = Ginger / AP = Aperol / IV = Mix Ivory / AQ = Mix Aqua / BA = Bacardi / MA = Margarita).

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Sin cajón.



Con cajón.



Proyecto realizado con vitrinas ISY 110, ISY 164 y decoración Margarita.

DATOS TÉCNICOS

	ISY 110	ISY 164	ISY 218	SWEET 110	SWEET 164	SWEET 218
Gama temperatura	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Desescarche	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Superficie de exposición	1,21	1,82	2,44	1,48	2,33	3,19
Tensión/Fases (c/grupo)	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2
Tensión/Fases (s/grupo)	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2	220 / 2
Potencia eléctrica (c/grupo)	340	413	640	340	413	640
Potencia eléctrica (s/grupo)	190	300	290	190	300	290
Potencia frigorífica	330	330	540	330	330	540
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Condensación	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (con laterales)	1100	1640	2180	1100	1640	2180
Fondo	1026	1026	1026	1026	1026	1026
Alto	1312	1312	1312	1312	1312	1312
Peso neto/bruto (c/grupo)	172/190	254/276	338/364	172/190	254/276	338/364
Peso neto/bruto (s/grupo)	130/148	210/232	290/316	130/148	210/232	290/316

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

LÍNEA MODULAR

MODULOS DE SERVICIO

SECCIONES - GRUPOS REMOTOS

DIAMETROS TUBERIAS

CRISTAL / HAPPY HOUR



SELECCIÓN DEL EQUIPO FRIGORÍFICO EN FUNCIÓN DE LA DISTANCIA DE INSTALACIÓN

MODELO	CARACTERÍSTICAS		DISTANCIA	
	TENSIÓN	TIPO	0 A 20 METROS EUROS	21 A 35 METROS EUROS
CRISTAL MAXIMA HELADERÍA VG 12 VAD (cr) / VG 12 VAC (cc) VG 18 VAD (cr) / VG 18 VAC (cc)	TRIFASICA	SEMIHERMETICO		
CRISTAL SUPERCAPRI HELADERÍA VG 12 SP VG 16 SP VG 18 SP VG 20 SP	TRIFASICA	SEMIHERMETICO		
CRISTAL SNACK 110 VAD (cr) / 110 VAC (cc) 164 VAD (cr) / 164 VAC (cc) AE 90° VAD (cr)	MONOFASICA	HERMETICO		
CRISTAL ISY / SWEET 110/164 218	MONOFASICA	HERMETICO		

MODELO PRECIO REF. €

CUADRO ELÉCTRICO UNIDADES CONDENSADORAS CRISTAL HELADERIA
CUADRO ELÉCTRICO UNIDADES CONDENSADORAS CRISTAL PASTELERIA
JAULA PARA MOTORES

Notas: Condensación por aire. Opcional condensación mixta, consultar.
Los precios de las unidades condensadoras no incluyen el cuadro eléctrico.

DIÁMETROS DE TUBERÍA EN FUNCIÓN DE LA DISTANCIA DE CONEXIÓN

VITRINAS MODULARES HELADERÍA

MODELO	DISTANCIA m	Ø ASPIRACION	Ø LIQUIDO	Ø DESESC.	
		pulg	pulg	pulg	
MAXIMA					
Maxima 12	0-20	5/8	1/4	1/2	
Maxima 18	0-20	7/8	3/8	5/8	
SUPERCAPRI					
SUPERCAPRI 12/16	0-15	5/8	3/8		
	16-35	3/4	3/8		
	SUPERCAPRI 18	0-7	5/8	3/8	
		8-15	3/4	3/8	
SUPERCAPRI 20	16-35	7/8	3/8		
	0-15	3/4	3/8		
	16-22	7/8	3/8		
	23-35	1" 1/8	3/8		

VITRINAS MODULARES PASTELERÍA

MODELO	DISTANCIA m	Ø ASPIRACION	Ø LIQUIDO
		pulg	pulg
SNACK 110 / 164 / AE			
	0-35	1/2	1/4
ISY / SWEET			
ISY / SWEET 110	0-35	1/2	1/4
ISY / SWEET 164	0-35	1/2	1/4
ISY / SWEET 218	0-20	1/2	1/4
	21-35	5/8	1/4

MODULOS DE SERVICIO MULTIUSO, RECTOS Y EN ANGULO

CRISTAL / HAPPY HOUR

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
				APEROL GINGER	MIX IVORY MIX AQUA	MARGARITA BACARDI	INCREMENTO C1	INCREMENTO C2	MARMOL C3

ALTURA H95

⌚ MODULO SERVICIO 56	2HIS2691	2HIS2691 + ref. dec.*
⌚ MODULO SERVICIO 110	2HIS2692	2HIS2692 + ref. dec.*
⌚ ANGULO RECTO AE 45°	2HIS2693	2HIS2693 + ref. dec.*
⌚ ANGULO RECTO AE 90	2HIS2694	2HIS2694 + ref. dec.*

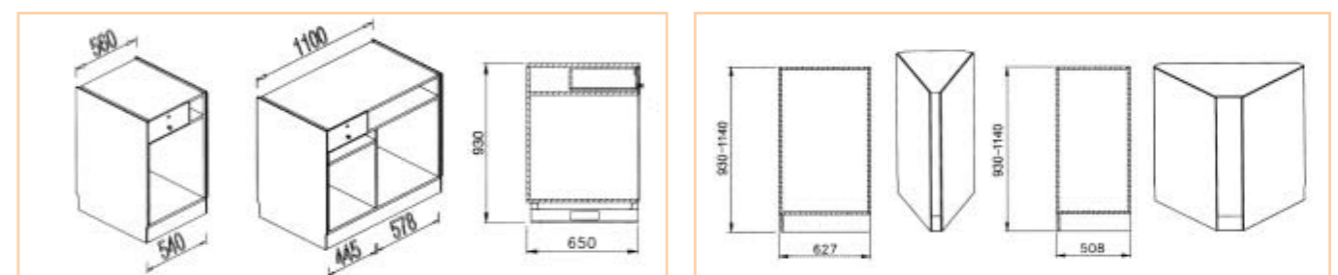
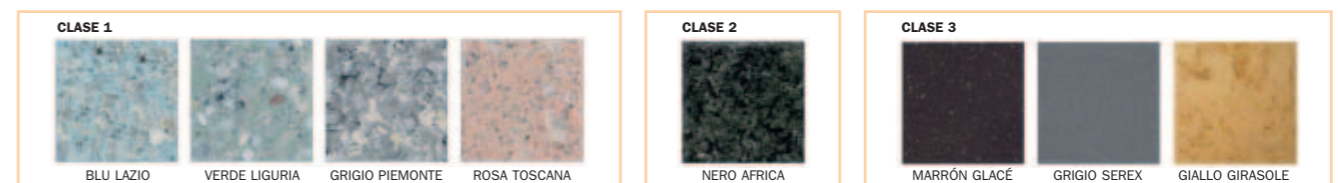
ALTURA H116

⌚ MODULO SERVICIO 56	2HIS2697	2HIS2697 + ref. dec.*
⌚ MODULO SERVICIO 110	2HIS2698	2HIS2698 + ref. dec.*
⌚ ANGULO RECTO AE 45°	2HIS2695	2HIS2695 + ref. dec.*
⌚ ANGULO RECTO AE 90	2HIS2696	2HIS2696 + ref. dec.*

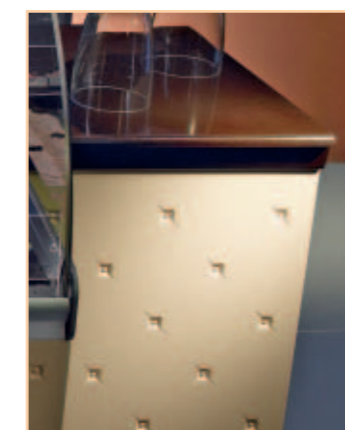
*Incluir sufijo de decoración al código (AP = Aperol / GI = Ginger / IV = Mix Ivory / AQ = Mix Aqua / BA = Bacardi / MA = Margarita).

⌚ Consultar plazo de entrega.

NOTA: Los módulos de servicio sin decoración vienen sin panel frontal ni encimera e incluyen los paneles laterales.
Los módulos de servicio decorados incluyen panel frontal, laterales y encimera de a elegir entre clase 1, 2 y 3.



Módulo en ángulo con encimera de mármol.



Módulo de servicio en decoración MIX IVORY.



Módulo de servicio en ángulo en decoración GINGER.

LÍNEA MODULAR GOLD / E-MOTION

LÍNEA MODULAR



Fácil acceso al interior de la vitrina Elegance construida totalmente en acero inox para garantizar una higiene total.



Vitrinas de gran diseño construidas con cristales curvos que resaltan las características del producto en exposición.



Cristal frontal elevable que permite acceder a la cuba de la vitrina con seguridad y comodidad facilitando las operaciones de reposición de producto y limpieza. Cristales frontales y laterales con sistema anticondensación.

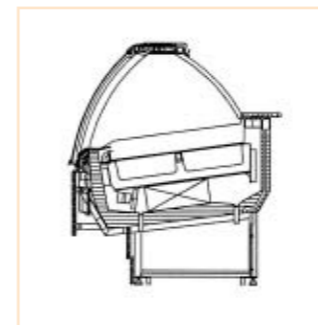


Proyecto realizado con decoración LuceViva.

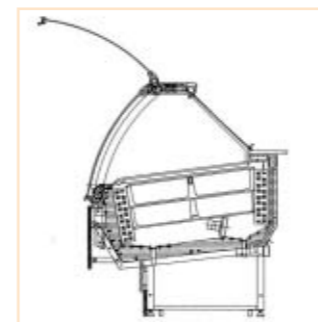
OPCIONES DE DECORACIÓN

Mogano	Mosaico	LuceViva
Vetro	Auro	MilleLuci

EJEMPLOS DE COMPOSICIONES



WINNER



FOCUS

- Gold/e-motion dispone de una gama de vitrinas canalizables que ofrece una solución integral a la exposición y venta del producto de heladería, pastelería y panadería. La línea de vitrinas de heladería dispone de dos gamas de productos: WINNER y FOCUS.
- Cada uno de los elementos que forman la línea Gold/e-motion incorporan un diseño espectacular y unos acabados de gran calidad. Además las distintas opciones de decoración ayudan a integrar la composición en cualquier establecimiento.
- Todas las vitrinas incorporan características técnicas y constructivas innovadoras que garantizan la óptima conservación del producto en exposición.

MODULOS HELADERÍA GOLD / E-MOTION

WINNER



- Equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 4 (+35°C/70% HR) para ofrecer unas prestaciones frigoríficas excelentes incluso en condiciones de ambiente desfavorables.
- Sistema de desescarche por inversión de ciclo que permite realizar el proceso en un breve espacio de tiempo.
- Posibilidad de realizar composiciones de vitrinas.



Cristales frontales elevables con sistema de apertura servo-asistida.

Interior de la cuba construida en acero inox. para una mayor facilidad de limpieza.

MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €	PRECIO REF. €
	SIN DECORACION			MOSAICO AURO	VETRO/MOGANO LUCE VIVA	MILLELUCI/LUCE VIVA CRISTAL

VITRINAS HELADERIA-GRUPO INCORPORADO

WINNER 12	2HIS2301	2HIS2301 + ref. dec.*
WINNER 16	2HIS2302	2HIS2302 + ref. dec.*
WINNER 18	2HIS2303	2HIS2303 + ref. dec.*
WINNER 20	2HIS2304	2HIS2304 + ref. dec.*
WINNER 24	2HIS2305	2HIS2305 + ref. dec.*
WINNER 18+6	2HIS2306	2HIS2306 + ref. dec.*
WINNER 22,5° AI	2HIS2307	2HIS2307 + ref. dec.*
WINNER 22,5° AE	2HIS2308	2HIS2308 + ref. dec.*
WINNER 45° AI	2HIS2309	2HIS2309 + ref. dec.*
WINNER 45° AE	2HIS2310	2HIS2310 + ref. dec.*

VITRINAS HELADERIA-GRUPO REMOTO

WINNER 12	2HIS2355	2HIS2355 + ref. dec.*
WINNER 16	2HIS2356	2HIS2356 + ref. dec.*
WINNER 18	2HIS2357	2HIS2357 + ref. dec.*
WINNER 20	2HIS2358	2HIS2358 + ref. dec.*
WINNER 24	2HIS2359	2HIS2359 + ref. dec.*
WINNER 18+6	2HIS2360	2HIS2360 + ref. dec.*
WINNER 22,5° AI	2HIS2361	2HIS2361 + ref. dec.*
WINNER 22,5° AE	2HIS2362	2HIS2362 + ref. dec.*
WINNER 45° AI	2HIS2363	2HIS2363 + ref. dec.*
WINNER 45° AE	2HIS2364	2HIS2364 + ref. dec.*

*Incluir sufijo de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milheluci / LC = Luce viva cristal).

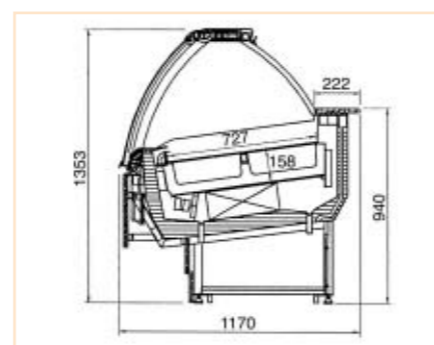
☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

Los precios no incluyen cubetas. Ver grupos remotos en Pág. 323

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9900	SISTEMA UNION ENTRE MODULOS	
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO Y CONSOLA CUBETAS PLASTICO (44x11,5x31,5)	
2FIS9810	PORTACONOS	
2FIS9016	CUBETA TRIANGULAR	

☺ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Proyecto realizado con vitrinas Winner y decoración Auro.

DATOS TÉCNICOS

	WINNER 12	WINNER 16	WINNER 18	WINNER 20	WINNER 24	WINNER 18+6
Gama Temperatura	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	12	16	18	20	24	18+6
Tensión/Fases (c/grupo)	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	1240	1700	1750	2600	2650	2480
Compresor	1030	2x552	2x552	2x1030	2x1030	2x1030
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho	1010	1340	1500	1670	2000	2020
Fondo	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Alto	1353	1353	1353	1353	1353	1353
Peso neto/bruto	235/270	303/347	330/375	348/395	437/490	470/487

DATOS TÉCNICOS

	WINNER 22,5° AI CERRADO	WINNER 22,5° AE ABIERTO	WINNER 45° AI CERRADO	WINNER 45° AE ABIERTO
Gama Temperatura	-16/-14	-16/-14	-16/-14	-16/-14
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	14	14	12	12
Tensión/Fases (c/grupo)	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	1750	1700	1460	1460
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensación	AF	AF	AF	AF
Evaporador	AF	AF	AF	AF
Ancho	1558	1538	1659	1663
Fondo	1170	1170	1170	1170
Alto	1353	1353	1353	1353
Peso neto/bruto	280/312	285/317	315/347	315/347

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS HELADERÍA

GOLD / E-MOTION

ELEGANCE



- Sistema de desescarche por inversión de ciclo que permite realizar el proceso en 5 minutos.
- Equipo frigorífico potenciado mediante compresor semihermético que garantiza la temperatura adecuada incluso en clase climática 4 (30°C de temperatura ambiente y 55% HR).
- Impulsión de aire mediante difusores de doble efecto que mantiene una temperatura uniforme en cualquier punto del plano de exposición.

Plano de exposición inclinado que resalta el producto en exposición incitando al consumo.

MODELOS

MODELO	PRECIO CÓDIGO REF. € SIN DECORACION	CÓDIGO	PRECIO REF. € MOSAICO AURO	PRECIO REF. € VETRO/MOGANO LUCÉ VIVA	PRECIO REF. € MILLELUCI/ LUCÉ VIVA CRISTAL
--------	---	--------	-------------------------------------	---	---

VITRINAS HELADERÍA - GRUPO INCORPORADO

ELEGANCE HELADERIA 12	2HIS2126	2HIS2126 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 16	2HIS2134	2HIS2135 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 18	2HIS2142	2HIS2143 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 20	2HIS2152	2HIS2153 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 24	2HIS2160	2HIS2161 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 12+12	2HIS2168	2HIS2169 + ref. dec.*
ANG. ELEGANCE HEL. AI 45	2HIS2183	2HIS2180 + ref. dec.*
ANG. ELEGANCE HEL. AE 45	2HIS2187	2HIS2184 + ref. dec.*

VITRINAS HELADERÍA-GRUPO REMOTO

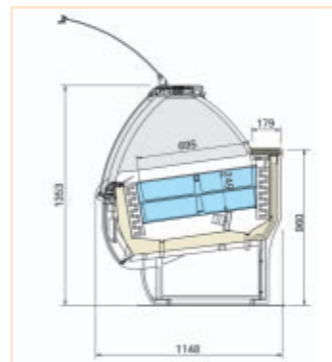
ELEGANCE HELADERIA 12 SG	2HIS2122	2HIS2122 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 16 SG	2HIS2130	2HIS2130 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 18 SG	2HIS2138	2HIS2138 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 20 SG	2HIS2146	2HIS2146 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 24 SG	2HIS2156	2HIS2156 + ref. dec.*
ELEGANCE HELADERIA 12+12 SG	2HIS2164	2HIS2164 + ref. dec.*
ANG. ELEGANCE HEL. AI 45	2HIS2172	2HIS2172 + ref. dec.*
ANG. ELEGANCE HEL. AE 45	2HIS2176	2HIS2176 + ref. dec.*

*Incluir sufijo de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milleluci / LC = Luce viva cristal).
Los precios no incluyen cubetas. Ver opciones de decoración en página 317.
Ver grupos remotos en Pág. 323.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9900	SISTEMA UNIÓN ENTRE MÓDULOS
2FIS9780	LAVAPORCIONADOR CON GRIFO Y CONSOLA
2FIS9810	PORTACONOS
2FIS9016	CUBETA TRIANGULAR

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Proyecto realizado con decoración Vetro.

DATOS TÉCNICOS

	ELEGANCE 12	ELEGANCE 16	ELEGANCE 18	ELEGANCE 20	ELEGANCE 24	ELEGANCE 12+12	ELEGANCE AI 45	ELEGANCE AE 45
Gama temperatura	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18
Desescarche	AUT/MAN	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Capacidad cubetas 5 l	12(+12)	16(+16)	18(+18)	20(+20)	24(+24)	24(+24)	12(+5)	12(+7)
Capacidad cubetas triangulares	-	-	-	-	-	-	14(+6)	14(+8)
Tensión/Fases (c/grupo)	V/nº 380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Tensión/Fases (s/grupo)	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica (c/grupo)	W 1510	1598	1608	2640	2658	3103	1510	1510
Potencia eléctrica (s/grupo)	W 263	326	350	401	443	443	263	263
Potencia frigorífica	W 850	930	930	1220	1220	1220	850	850
Refrigerante	tipo R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	CP/VE VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF/W AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Ancho (con laterales)	mm 1010 (1110)	1340 (1440)	1500 (1600)	1670 (1770)	2000 (2100)	2020 (2120)	1649 (1749)	1663 (1763)
Fondo	mm 1170	1170	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Alto	mm 1352	1352	1352	1352	1352	1352	1352	1352
Peso neto/bruto (c/grupo)	kg 240/270	315/347	340/375	360/395	450/487	455/490	315/347	315/347
Peso neto/bruto (s/grupo)	kg 174/204	245/277	270/305	285/320	375/412	380/415	249/279	249/279

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

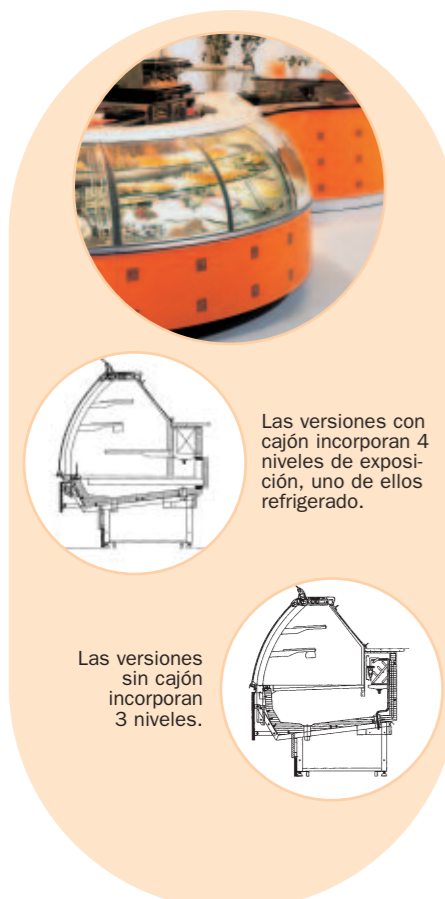
MÓDULOS PASTELERÍA

ESTÁTICOS
GOLD / E-MOTION
CON GRUPO



ELEGANCE PASTELERÍA

- Cristal frontal elevable mediante pistones hidráulicos que facilita la reposición del producto de la zona de exposición así como las operaciones de limpieza.
- Los modelos con cajones permiten acceder al producto en exposición por la parte posterior.



Las versiones con cajón incorporan 4 niveles de exposición, uno de ellos refrigerado.

Las versiones sin cajón incorporan 3 niveles.

MODELOS

MODELO	PRECIO CÓDIGO REF. € SIN DECORACION	CÓDIGO	PRECIO REF. € MOSAICO AURO	PRECIO REF. € VETRO/MOGANO LUCE VIVA	PRECIO REF. € MILLELUCI/ LUCE VIVA CRISTAL
--------	---	--------	-------------------------------------	---	---

VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES CON GRUPO INCORPORADO

ELEGANCE PASTELERÍA 101	2HIS2014	2HIS2014 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 134	2HIS2022	2HIS2022 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 167	2HIS2030	2HIS2030 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 200	2HIS2038	2HIS2038 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 268	2HIS2046	2HIS2046 + ref. dec.*
ANG. PASTELERÍA AI 45	2HIS2114	2HIS2114 + ref. dec.*
ANG. PASTELERÍA AE 45	2HIS2118	2HIS2118 + ref. dec.*

VITRINAS PASTELERÍA CON CAJONES CON GRUPO INCORPORADO

ELEGANCE PASTELERÍA 101 1C	2HIS2062	2HIS2062 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 134 1C	2HIS2070	2HIS2070 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 167 2C	2HIS2078	2HIS2078 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 200 2C	2HIS2086	2HIS2086 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 268 2C	2HIS2094	2HIS2094 + ref. dec.*

*Incluir sufixo de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milleluci / LC = Luce viva cristal).

Ver opciones de decoración en página 317.

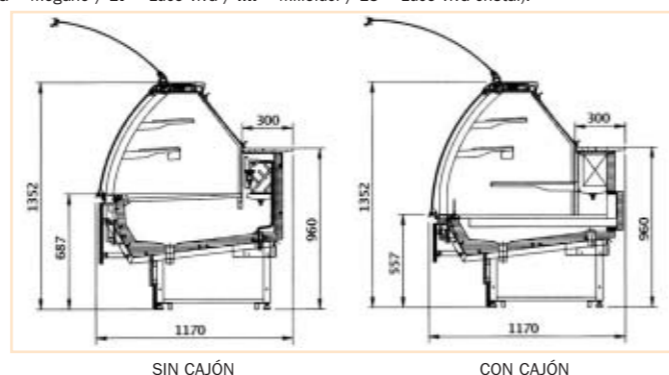
Los precios no incluyen paneles laterales.

Ver grupos remotos en la página 323.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9900	SISTEMA UNIÓN ENTRE MÓDULOS	---
2FIS9905	JUEGO LATERALES	---

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



SIN CAJÓN

CON CAJÓN



Proyecto realizado con decoración MOSAICO.

DATOS TÉCNICOS

	ELEGANCE 101/C	ELEGANCE 134/C	ELEGANCE 167/2C	ELEGANCE 200/2C	ELEGANCE 268/2C	ELEGANCE AI 45	ELEGANCE AE 45
Gama temperatura	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Superficie de exposición	1,10/1,54	1,46/2,05	1,83/2,57	2,20/3,09	2,95/4,20	-	-
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	740/830	770/860	945/1035	940/1030	1480/1570	995	830
Potencia frigorífica	540	540	760	760	1055	540	760
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (con laterales)	1010 (1050)	1340 (1380)	1670 (1710)	2000 (2040)	2680 (2720)	1649 (1689)	1665 (1705)
Fondo	1170	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Alto	1352	1352	1352	1352	1352	1352	1352
Peso neto/bruto	240/270	315/347	340/375	360/395	450/487	315/347	315/347

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS PASTELERÍA

ESTÁTICOS
GOLD / E-MOTION
SIN GRUPO



ELEGANCE PASTELERÍA

- Superficie de exposición y plano de trabajo construidos en acero inox para una mayor higiene y facilidad de limpieza.
- Los módulos rectos disponen de cortina de noche enrollable y los ángulos incorporan estructura corredera construida en metacrilato transparente.

Cristal frontal elevable que facilita la reposición del producto en exposición así como las operaciones de limpieza.

Las versiones sin cajón incorporan 3 niveles de exposición y las versiones con cajón extraíble incorporan 4 niveles, uno de ellos refrigerado.

MODELOS

MODELO	PRECIO CÓDIGO REF. € SIN DECORACION	PRECIO CÓDIGO REF. € MOSAICO AURO	PRECIO CÓDIGO REF. € VETRO/MOGANO LUCE VIVA	PRECIO CÓDIGO REF. € MILLELUCI/ LUCE VIVA CRISTAL
--------	---	--	--	--

VITRINAS PASTELERÍA SIN CAJONES SIN GRUPO

ELEGANCE PASTELERÍA 101 SG	2HIS2010	2HIS2010 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 134 SG	2HIS2018	2HIS2018 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 167 SG	2HIS2026	2HIS2026 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 200 SG	2HIS2034	2HIS2034 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 268 SG	2HIS2042	2HIS2042 + ref. dec.*
ANG. PASTELERÍA AI 45 SG	2HIS2106	2HIS2106 + ref. dec.*
ANG. PASTELERÍA AE 45 SG	2HIS2110	2HIS2110 + ref. dec.*

VITRINAS PASTELERÍA CON CAJONES SIN GRUPO

ELEGANCE PASTELERÍA 101 SG 1C	2HIS2058	2HIS2058 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 134 SG 1C	2HIS2066	2HIS2066 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 167 SG 2C	2HIS2074	2HIS2074 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 200 SG 2C	2HIS2082	2HIS2082 + ref. dec.*
ELEGANCE PASTELERÍA 268 SG 2C	2HIS2090	2HIS2090 + ref. dec.*

*Incluir sufijo de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milleluci / LC = Luce viva cristal).

Ver opciones de decoración en página 317.
Los precios no incluyen paneles laterales.

Ver grupos remotos en la página 323.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9900	SISTEMA UNIÓN ENTRE MÓDULOS	_____
2FIS9905	JUEGO LATERALES	_____

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.



Proyecto realizado con decoración Mosaico

DATOS TÉCNICOS

	ELEGANCE 101/C	ELEGANCE 134/C	ELEGANCE 167/2C	ELEGANCE 200/2C	ELEGANCE 268/2C	ELEGANCE AI 45	ELEGANCE AE 45
Gama temperatura	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Desescarche	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT	AUT
Superficie de exposición	1,12/1,58	1,49/2,09	1,85/2,6	2,22/3,12	2,97/4,18	-	-
Tensión/Fases	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	740/830	770/860	945/1035	940/1030	1480/1570	195	158
Potencia frigorífica	540	540	760	760	1055	645	425
Refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Control evaporador	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Condensación	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Ancho (con laterales)	1010 (1050)	1340 (1380)	1670 (1710)	2000 (2040)	2680 (2720)	1649 (1689)	1665 (1705)
Fondo	1170	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Alto	1352	1352	1352	1352	1352	1352	1352
Peso neto/bruto	174/204	245/277	270/305	285/320	375/412	249/279	249/279

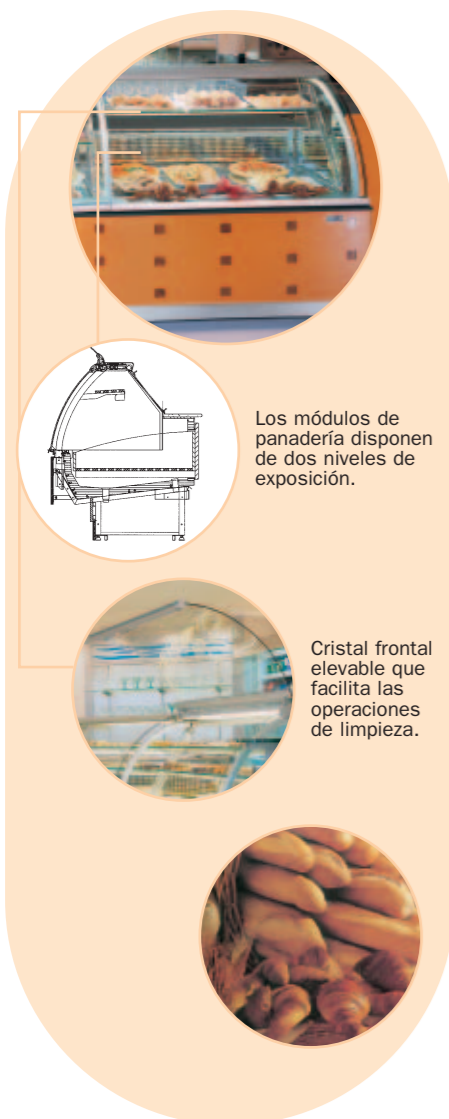
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MÓDULOS PANADERÍA Y MODULOS SERVICIO MULTIUSO GOLD / E-MOTION

ELEGANCE PANADERIA

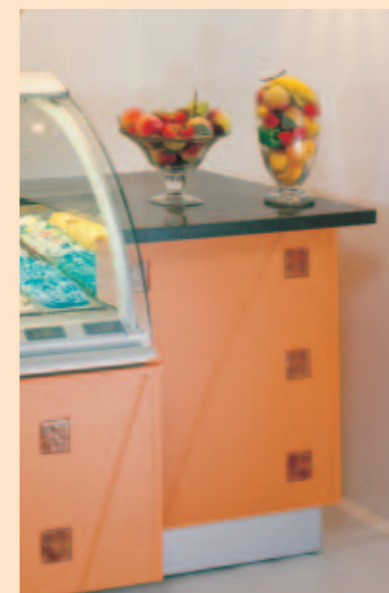


- En los módulos de panadería el producto en exposición es accesible por la zona de servicio gracias al cajón extraíble.
- Los muebles caja aportan una gran funcionalidad a cada composición.
- Superficie de exposición y plano de trabajo contruídos en acero inox para una mayor higiene y facilidad de limpieza.
- Una completa gama de módulos de servicio multiuso y otros elementos para una perfecta finalización teniendo en cuenta hasta el último detalle.



Los módulos de panadería disponen de dos niveles de exposición.

Cristal frontal elevable que facilita las operaciones de limpieza.



MODULO SERVICIO MULTIUSO 66
(Decoración Mosaico)



Proyecto realizado con decoración Mosaico.

MODELOS

MODELO	PRECIO CÓDIGO REF. € SIN DECORACION	CÓDIGO	PRECIO REF. € MOSAICO AURO	PRECIO REF. € VETRO/MOGANO LUCE VIVA	PRECIO REF. € MILLELUCI/ LUCE VIVA CRISTAL
--------	---	--------	-------------------------------------	---	---

VITRINAS PANADERIA

MOD.NEUTRO PANADERÍA 134 1C	2HIS2188	2HIS2188 + ref. dec.*
MOD.NEUTRO PANADERÍA 167 2C	2HIS2191	2HIS2191 + ref. dec.*
MOD.NEUTRO PANADERÍA 200 2C	2HIS2196	2HIS2196 + ref. dec.*

MODULOS RECTOS SERVICIO MULTIUSO

MODULO SERVICIO 66 H96	2HIS2000	2HIS2000 + ref. dec.*
MODULO SERVICIO 99 H96	2HIS2004	2HIS2004 + ref. dec.*
MODULO SERVICIO 132 H96	2HIS2008	2HIS2008 + ref. dec.*

*Incluir suffijo de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milleluci / LC = Luce viva cristal).
Ver opciones de decoración en página 317.
Los precios no incluyen paneles laterales.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
2FIS9900	SISTEMA UNIÓN ENTRE MÓDULOS	_____
2FIS9905	JUEGO LATERALES	_____

🕒 Consultar plazo de entrega en toda la gama.

DATOS TÉCNICOS

		ELEGANCE PANADERÍA 134	ELEGANCE PANADERÍA 167	ELEGANCE PANADERÍA 200	MODULO SERVICIO 66	MODULO SERVICIO 99	MODULO SERVICIO 132
Superficie de exposición	m²	1,19	1,48	1,77	-	-	-
Ancho (con laterales)	mm	1340 (1380)	1670 (1710)	2000 (2040)	660	990	1320
Fondo	mm	1170	1170	1170	800	800	800
Alto	mm	1352	1352	1352	960	960	960
Peso neto/bruto	kg	240/272	265/300	280/315	-	-	-

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MODULOS PANADERÍA Y MODULOS SERVICIO MULTIUSO GOLD / E-MOTION



MODULOS DE SERVICIO EN ANGULO

MODELO	PRECIO CÓDIGO REF. € SIN DECORACION	CÓDIGO	PRECIO REF. € MOSAICO AURO	PRECIO REF. € VETRO/MOGANO LUCE VIVA	PRECIO REF. € MILLELUCI/ LUCE VIVA CRISTAL
--------	---	--------	-------------------------------------	---	---

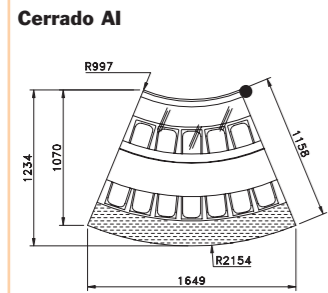
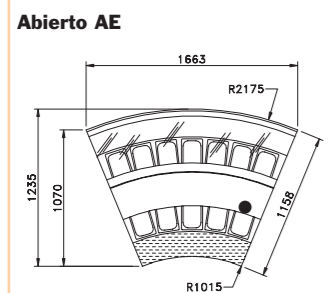
H 96					
MOD. SERVICIO AE 45°	2HIS2211	2HIS2212 + ref. dec.*			
MOD. SERVICIO AE 90°	2HIS2215	2HIS2215 + ref. dec.*			

H 117					
MOD. SERVICIO AE 45°	2HIS2219	2HIS2219 + ref. dec.*			
MOD. SERVICIO AE 90°	2HIS2223	2HIS2223 + ref. dec.*			

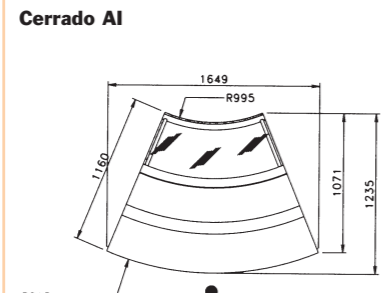
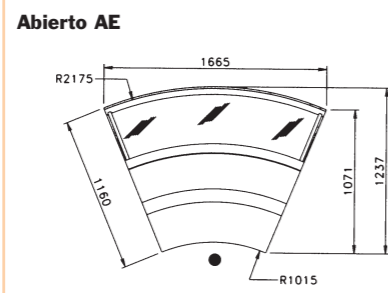
*Incluir sufito de decoración al código (MO = Mosaico / AU = Auro / VE = Vetro / MG = Mogano / LV = Luce viva / MI = Milleluci / LC = Luce viva cristal).
Las versiones sin decoración no incluyen ni panel frontal ni laterales.

SECCIONES Y MEDIDAS

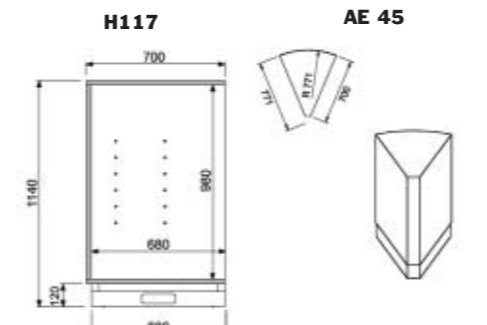
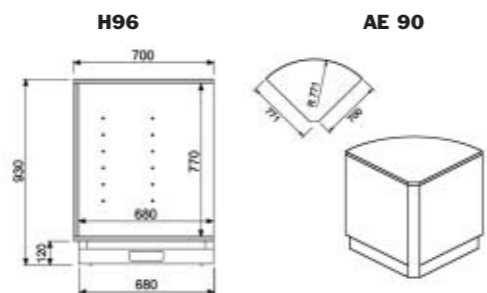
ANGULOS HELADERIA



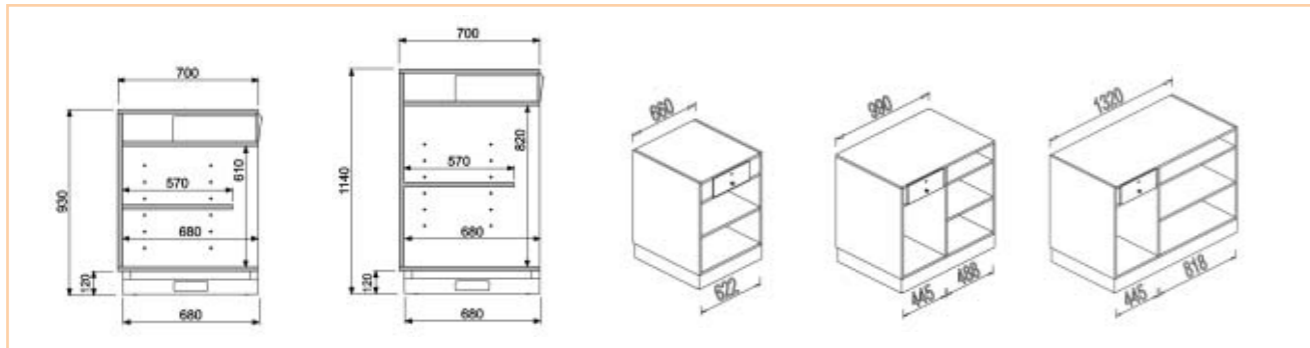
ANGULOS PASTELERIA SIN CAJONES



MODULOS DE SERVICIO EN ANGULO



MODULOS DE SERVICIO MULTIUSO



SELECCIÓN DEL EQUIPO FRIGORÍFICO EN FUNCIÓN DE LA DISTANCIA DE INSTALACIÓN

MODELO	CARACTERÍSTICAS		DISTANCIA	
	TENSIÓN	TIPO	0 A 20 METROS EUROS	21 A 35 METROS EUROS

WINNER HELADERÍA

WINNER	12	trifásica	semihermetico
WINNER	16/18	trifásica	semihermetico
WINNER	20/24	trifásica	semihermetico
WINNER	18+6	trifásica	semihermetico
WINNER 22,5°	AI/AE	trifásica	semihermetico
WINNER 45°	AI/AE	trifásica	semihermetico

FOCUS HELADERÍA

ELEGANCE HELADERÍA	12	trifásica	semihermético
ELEGANCE HELADERÍA	16/18	trifásica	semihermético
ELEGANCE HELADERÍA	20/24	trifásica	semihermético
ELEGANCE HELADERÍA	12+12	trifásica	semihermético
ANG. ELEGANCE HEL. 45	AI/AE	trifásica	semihermético

PASTELERÍA CON/SIN CAJONES

ELEGANCE PASTELERÍA	101/134	Monofásica	Hermético
ELEGANCE PASTELERÍA	167/200	Monofásica	Hermético
ELEGANCE PASTELERÍA	268	Monofásica	Hermético
ANG. PASTELERÍA 45	AI/AE	Monofásica	Hermético

MODELO	FOCUS/WINNER PRECIO REF. €	PASTELERIA PRECIO REF. €
--------	-------------------------------	-----------------------------

CUADRO ELECTRICO UNIDADES CONDENSADORAS TIME JALA PARA MOTORES

Notas: Condensación por aire. Opcional condensación mixta, consultar.
Los precios de las unidades condensadoras no incluyen el cuadro eléctrico.

DIÁMETROS DE TUBERÍA EN FUNCIÓN DE LA DISTANCIA DE CONEXIÓN

VITRINAS HELADERÍA

MODELO	DISTANCIA m	Ø ASPIRACION pulg	Ø LIQUIDO pulg	Ø DESESCARCHE pulg
WINNER 12-16-18-20-24-12	0 - 22 23 - 35	5/8 3/4	3/8 3/8	
12-22,5°AI-22,5°A -45°AI-45°AE				
ELEGANCE 12 / ANGULO AE/AI	0 - 7 8 - 22 22 - 35	5/8 3/4 7/8	5/16 5/16 3/8	3/8 3/8 3/8
ELEGANCE 16/18/20/24	0 - 7 8 - 22 23 - 35	3/4 7/8 11/8	5/16 3/8 3/8	3/8 3/8 3/8

VITRINAS PASTELERÍA

MODELO	DISTANCIA m	Ø ASPIRACION pulg	Ø LIQUIDO pulg
ANGULO AE / ELEGANCE 101/134	0 - 15 16 - 35	1/2 5/8	5/16 5/16
ANGULO AI / ELEGANCE 167/200	0 - 10 11 - 35	1/2 5/8	5/16 5/16
ELEGANCE 268/334	0 - 20 21 - 35	5/8 3/4	5/16 5/16

Índice visual de gama 325

HORNOS CONVECCIÓN PANADERÍA/GASTRONOMÍA

Hornos Panadería/Pastelería

Hornos Convección Compactos	326-327
Hornos Convección 2 Velocidades	328
Hornos Convección 3 Velocidades	329
Hornos Convección Electrónicos	330

Hornos Gastronorm

Hornos Convección Compactos	331
Hornos Convección Electromecánicos Eléctricos/Gas	332
Hornos Convección Electrónicos Eléctricos/Gas	333-334

Hornos Mixtos Gastronorm

Hornos Mixtos Instant Electromecánicos Eléctricos/Gas	335
Hornos Mixtos Instant Electrónicos Eléctricos/Gas	336
Hornos Mixtos Electrónicos Eléctricos/Gas	337

Accesorios Hornos

Accesorios Hornos	338-339
-------------------	---------

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS DE COCCIÓN

Envasadoras al Vacío

Termoselladoras	340
Envasadoras al Vacío Aspiración Exterior	341
Envasadoras al Vacío de Campana	342-343

Hornos Microondas

Hornos Microondas 1 Magnetron	344-345
Hornos Microondas 2 Magnetrones	346

Planchas

Planchas a Gas y Eléctricas	347
-----------------------------	-----

Freidoras

Freidoras Eléctricas	348-349
Freidoras a Gas	350
Freidoras sin Humos ni Olores	351
Freidoras Pastelería	352

Salamandras

Salamandras Eléctricas	353-354
------------------------	---------

COCINAS

Cocinas 2/3 Fuegos

Cocina y encimera 2/3 Fuegos en Línea con Horno	355
---	-----

Cocinas Modulares

Cocinas Serie 600	356-358
Cocinas Serie 700	359-365
Cocinas Serie 900	366-371

Campanas Extractoras

Campanas Extractoras Murales/Centrales	372
Accesorios Campanas Extractoras	373



HORNOS

CONVECCIÓN PANADERÍA / PASTELERÍA



COMPACT PLUS
MULTIFUNCIÓN
Pág 326

COMPACT



KEPO5
Pág 328

HONORE



PEPO5
Pág 329

PANE



KX-9G+H
Pág 330

KWIK&CO



YEG05
Pág 333

ECO GN

CONVECCIÓN

GASTRONOM



ECM0101
Pág 334

FANTASTIC



GDx0101
Pág 335

E-STEAM



GDE0061
Pág 336

FANTASTEAM 2



HORNOS MIXTOS
Pág 337

FANTASTEAM 5

MIXTOS GASTRONOM

COMPLEMENTOS COCCIÓN

ENVASADORAS AL VACÍO



SV400 DIGIT
Pág 340

TERMOSELLADORA



SMART PLUS
Pág 341

ASPIRACIÓN EXTERIOR



SMART
Pág 342

CAMPANA



KOR-1B55
Pág 345

UN MAGNETRÓN



MICROONDAS DIGITAL
Pág 346

DOS MAGNETRONES

MICROONDAS

PLANCHAS



VOLCANO
Pág 347

PLANCHAS

FREIDORAS



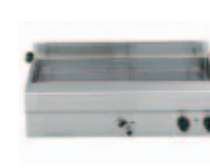
FRI 9-9/3S
Pág 348

SOBREMESA



ME30
Pág 349

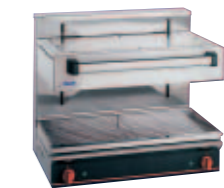
PIE



PFE 2713
Pág 352

PASTELERÍA

SALAMANDRAS



SREI231
Pág 353-354

SRE/HI-LITE

LÍNEA DE COCINAS

PLUG-IN

COCINAS MODULARES SERIE 600 / 700 / 900



3 FUEGOS SOBREMESA /
3 FUEGOS CON HORNO
Pág 335

SOBREMESA / CON HORNO



COCINA
Pág 357-360-367

COCINAS



MARMITA
Pág 363-371

MARMITA



SARTÉN BASCULANTE
Pág 363-371

SARTÉN BASCULANTE



FREIDORA
Pág 357-363-370

FREIDORAS



FRY-TOP
Pág 357-362-368-369

FRY-TOPS



PARRILLA
Pág 358-363-369

PARRILLA



BAÑO MARÍA
Pág 358-365-371

BAÑO MARÍA

HORNOS CONVECCIÓN

COMPACT COMPACT PLUS DEMI-BAGUETTE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SNACK		
7LGI0006	COMPACT ESMALTADO	
7LGI0011	COMPACT INOX	
7LGI0021	COMPACT MULTIFUNCIÓN INOX	
BANDEJA 40X60 HUMIDIFICACIÓN INDIRECTA		
7LGI0061	COMPACT PLUS 5,4 kW CON INVERSOR DE GIRO	
7LGI0066	COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN 5,4 kW CON INVERSOR DE GIRO	
7LGI0076	COMPACT PLUS KF 900G (Gas)	
BANDEJA DEMI BAGUETTE HUMIDIFICACIÓN DIRECTA		
7LGI0080	COMPACT PLUS INOX (Demi Baguette)	

Nota: Modelos compact plus con bandejas no incluidas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LMS9050	BANDEJA ALUMINIO (40x60x1)	
7LMS9110	BANDEJA PERFORADA 5 CANALES (40x60x5)	
7LMS9060	BANDEJA INOX PLANA (40x60)	
7LMS9065	BANDEJA INOX PESTAÑAS (40x60x1)	
7LGI9020	BANDEJA DEMI BAGUETTE (480x340)	
7LGI0100	ESTUFA CAM 8 ESMALTADA (Compact)	
7LGI0105	ESTUFA CAM 8 INOX (Compact)	
🕒 7LGI0110	ESTUFA KL 864 (Compact Plus/Compact Plus Multifunción)	
🕒 7LGI0115	ESTUFA KL 898 (Compact Plus KF 900G)	
🕒 7LGI0120	ESTUFA KL 833 (Demi Baguette)	

🕒 Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	COMPACT PLUS	DEMI BAGUETTE
Bandejas reforzadas	4	4
Pinzas bandejas	2	-



DATOS TÉCNICOS

		COMPACT COMPACT MULTIFUNCIÓN	COMPACT PLUS KF 900 GAS	COMPACT PLUS	COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN	COMPACT DEMI BAGUETTE	CAM 8	KL 864	KL 898	KL 833
Gama de temperatura	°C	+50/+300	+100/+275	+50/+280	+50/+280	+50/+300	0/+50	+50	+50	+30/+50
Niveles de carga (40x60)	nº	4	4	4	4	*4	8	8	8	*8
Niveles de carga (GN1/1)	nº	-	5	4	4	-	-	8	8	-
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	380/3	380/3	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	2,6	0,18	5,4	5,4	3,2	0,8	1,6	1,6	1,2
Entrada de agua	puig	-	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-	-	-	-
Consumo	kcal/h	-	6880	-	-	-	-	-	-	-
Ancho exterior	mm	600	960	820	820	670	600	815	920	680
Fondo exterior	mm	565	680	680	680	625	500	630	750	630
Alto exterior	mm	590	670	660	660	555	850	850	870	850
Ancho interior	mm	458	670	670	670	515	590	810	810	500
Fondo interior	mm	385	405	445	445	400	450	550	550	420
Alto interior	mm	385	380	370	370	340	712	580	580	625
Peso neto/bruto	kg	32/34	88/100	60/74	65/79	40/44	25/27,5	33/45	78/90	31/33,5

* Niveles de carga (480x340)

HORNOS CONVECCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA



COMPACT esmaltado + CAM 8 esmaltada



COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN



COMPACT INOX



COMPACT PLUS DEMI BAGUETTE



COMPACT PLUS KF900G (Gas)

- Incluyen dispositivo de seguridad de apertura de la puerta (microinterruptor que interrumpe el funcionamiento).
- Puerta dotada de doble cristal resistente a altas temperaturas.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable, luz interior.
- Un dispositivo electrónico además de controlar el encendido y apagado del quemador garantiza un óptimo funcionamiento así como la seguridad del gas.
- Los modelos **Compact** diseñados especialmente para pequeña bollería: croissants, brioche, bizcocho, etc.
- Los modelos **Compact Plus** incorporan inversión de giro consiguiendo una mayor uniformidad en la cocción. Resistencias potenciadas para reducir los tiempos de cocción.
- Los modelos **Multifunción**. Posibilidad de 8 funciones: Resistencia techo/suelo, resistencia techo, resistencia suelo, grill, convección/grill, resistencia techo+suelo+convección, convección, motor ventilador.
- Modelos **Demi Baguette** para pan precocido o congelado, pizzas, etc



HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA/PANADERÍA

PE/PG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MECÁNICOS		
Eléctricos		
7LME0000	PE 46 SVR*
7LME0005	PE 66 SVR*
7LME0010	PE 106 SVR*
Gas		
7LME0030	PG 46 SVR*
7LME0035	PG 66 SVR*
7LME0040	PG 106 SVR*
DIGITALES		
Eléctricos		
7LME0015	PE 46 DSVR*
7LME0020	PE 66 DSVR*
7LME0025	PE 106 DSVR*
Gas		
7LME0045	PG 46 DSVR*
7LME0050	PG 66 DSVR*
7LME0055	PG 106 DSVR*

Nota: Preparados para Gas G20.
* Artículos disponibles hasta fin de existencias.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
🕒 7LME0060	ESTUFA L95 (para modelos 106)
🕒 7LME0065	ESTUFA L126 (para modelos 46 y 66)
🕒	Consultar plazo de entrega en toda la gama.	



Con humidificador manual o programable.

Con capacidad para bandejas GN 1/1.

Con una temperatura máxima de hasta 290°C

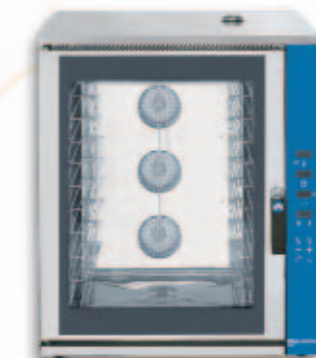
HORNOS CONVECCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA



PG 66 SVR



L126



PE 106 DSVR

DATOS TÉCNICOS

		PE 46 SVR/DSVR	PE 66 SVR/DSVR	PE 106 SVR/DSVR	PG 46 SVR/DSVR	PG 66 SVR/DSVR	PG 106 SVR/DSVR	L95	L126
Gama de temperatura	°C	290/260	290/260	290/260	290/260	290/260	290/260	0/+90	0/+90
Niveles de carga 40x60	nº	4	6	10	4	6	10	12	8
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	6600	8000	12000	300	300	500	1500	1500
Potencia calorífica	cal				14000	14000	19000	-	-
Entrada de agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-	-
Conexión gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	-	-
Ancho exterior	mm	925	925	925	925	925	925	925	925
Fondo exterior (con maneta)	mm	750	750	750	880	880	880	675	675
Alto exterior/Alto campana	mm	640/200	785/200	1115/200	950/incluida	1110/incluida	1450/incluida	700	900
Ancho cámara	mm	640	640	640	640	640	640	715	715
Fondo cámara	mm	435	435	435	435	435	435	655	655
Alto cámara	mm	370	515	835	355	515	855	595	595
Peso neto/bruto	kg	60/70	80/90	110/120	80/90	100/110	140/150	40/45	40/45

- Todos los modelos disponen de humidificador manual o programable.
- Todos los modelos disponen de dos motores con inversor de giro, excepto los modelos 106, que tienen tres motores.
- Modelos disponibles para 4, 6 o 10 bandejas de 600x400 mm.
- Estufa con una distancia entre bandejas de 70 mm y bandeja inferior para depósito de agua.

HORNOS CONVECCIÓN 2 VELOCIDADES PASTELERÍA/PANADERÍA

HONORE PANADERÍA- PASTELERÍA

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MECÁNICOS		
ELÉCTRICOS		
7LGK0650	KEP 05	-----
7LGK0655	KEP 10	-----
GAS		
7LGK0670	KGP 05*	-----
7LGK0675	KGP 10*	-----
PROGRAMABLES		
ELÉCTRICOS		
7LGK0660	KEP 05P	-----
7LGK0665	KEP 10P	-----
GAS		
7LGK0680	KGP 05P*	-----
7LGK0685	KGP 10P*	-----

* Versiones a gas disponibles a partir de marzo 2009.
Nota: Preparados para gas GPL o propano.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9600	ESTUFA CP08 8 BANDEJAS 60 X 40	-----

Ver accesorios pág. 338



Aislamiento de silicona que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta, evitando drásticas reducciones de temperatura.

Bandeja recoge líquidos desmontable colocada debajo la cámara.

Respiradero de la cámara de cocción para evitar la acumulación de agua de condensación o el exceso de humedad.

Iluminación interior de la cámara de cocción.

HORNOS CONVECCIÓN PANADERÍA-PASTELERÍA



KEP 10



KEP 05

DATOS TÉCNICOS

		KEP 05 KEP 05P	KEP 10 KEP 10P	KGP 05 KGP 05P	KGP 10 KGP 10P	ESTUFA CP08
Gama de temperatura	°C	+70/+290	+70/+290	+70/+290	+70/+290	+30/+75
Niveles de carga (40x60)	nº	5	10	5	10	8
Tensión/Fases	V/nº	220-380/3	380/3	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	6'3	12'6	0'4	0'8	2'5
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	0'75	1'5	-
Potencia calorífica	kW	-	-	9'5	19	-
Entrada de agua	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	-
Conexión gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	-
Ancho exterior	mm	895	895	895	895	895
Fondo exterior	mm	728	728	768	768	670
Alto exterior/campana	mm	585/400	965/400	420/400	800/400	850/-
Ancho cámara	mm	645	645	645	645	660
Fondo cámara	mm	445	445	445	445	450
Alto cámara	mm	420	800	420	800	600
Peso neto/bruto	kg	75/83	110/118	110/128	150/160	35/40



Panel de control programable

- Cámara de cocción de esquinas redondeadas, soldada para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Calentamiento a través de resistencias circulares acorazadas de elevada eficiencia.
- Amplios canales de flujo de aire de la cámara, para una perfecta uniformidad de cocción, tanto con carga completa como casi vacía.
- Canal de aire para la ventilación del cristal exterior.
- Termostato de seguridad.
- Distancia entre bandejas 75 mm.

HORNOS CONVECCIÓN 3 VELOCIDADES PASTELERÍA/PANADERÍA

PANE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ELÉCTRICOS		
7LGK0700	PEP 05	-----
7LGK0705	PEP 08	-----
GAS		
7LGK0710	PGP 05	-----
7LGK0715	PGP 08	-----

Nota: Preparados para gas GPL o propano.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
☑ 7LGK9710	ESTUFA CLP1010 10 BANDEJAS	-----
☑ 7LGK9715	SOPORTE HORNO PEP-PGP 5 BANDEJAS	-----
☑ 7LGK9720	SOPORTE HORNO PEP-PGP 8 BANDEJAS	-----
☑ 7LGK9725	GUÍAS SOPORTE PEP-PGP 5 BANDEJAS	-----
☑ 7LGK9730	GUÍAS SOPORTE PEP-PGP 8 BANDEJAS	-----

☑ Consultar plazo de entrega en toda la gama.



PEP 08



PEP 05

Fácil desmontaje del panel frontal de mandos para inspección de la tarjeta electrónica.

Quemador de elevado rendimiento y motor inverter que permite el cambio de rotación en poco tiempo, evitándose así drásticas disminuciones de temperatura.

Cierre de puerta a presión y reapertura mediante desenganche con 2 posiciones, para facilitar la salida del vapor existente.

Iluminación mediante luces halógenas.

DATOS TÉCNICOS

		PEP 05	PEP 08	PGP 05	PGP 08	CLP 1010
Gama de temperatura	°C	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+50/+300	+40/+75
Niveles de carga (40x60)	nº	5	8	5	8	10
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	10	15	0,5	0,7	2,2
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	0,99	1,58	-
Potencia calorífica	kW	-	-	12	20	-
Entrada de agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-
Conexión gas	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-
Ancho exterior	mm	995	995	995	995	990
Fondo exterior	mm	895	895	895	895	800
Alto exterior/Campana	mm	790	1080	790	1080	750
Ancho cámara	mm	730	730	730	730	860
Fondo cámara	mm	580	580	580	580	615
Alto cámara	mm	470	760	470	760	495
Peso neto/bruto	kg	115/130	165/180	135/150	175/190	44/48



Panel de control

- Horno de panadería-pastelería con cámara de cocción construida con acero AISI 304, sin uniones a la vista y con esquinas redondeadas para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Descarga de líquidos de la cámara de cocción a una bandeja de recogida en la parte frontal del horno.
- Motor y amplios canales de flujo de aire de la cámara de cocción diseñados para una perfecta uniformidad en la cocción, tanto en condiciones de carga casi vacía como llena.
- Paneles porta-bandejas de serie, removibles y sustituibles, con interje entre bandejas de 80 mm.
- **Modelos de gas:** calentamiento a través de un quemador ventilado, combinado con cámara de combustión e intercambiador de calor circular de elevada eficiencia y rendimiento.

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICO/GAS

KWIK & GO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LSU0006	HORNO ELECTRICO KX-5+H (60x40)	-----
7LSU0010	HORNO ELECTRICO KX-5+H/00(66x46)	-----
7LSU0015	HORNO ELÉCTRICO K -9+H/00 (60x40)	-----
7LSU0030	HORNO ELECTRICO KX-9+H/00 (66x46)	-----
7LSU0020	HORNO GAS K -5G+H/00 (60x40)	-----
7LSU0035	HORNO GAS KX-5G+H/00 (66x46)	-----
7LSU0025	HORNO GAS K -9G+H/00 (60x40)	-----
7LSU0040	HORNO GAS KX-9G+H/00 (66x46)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LSU9020	CONDENS. VAHOS CV-K-98	-----
7LSU9025	MAT SALID VAHOS K-5/97	-----
7LSU9030	MAT SALID VAHOS KX-10/97	-----
7LSU9040	ESTUFA KXE-20+H/00	-----
7LSU9010	CAMPANA KXC/00	-----
7LSU9015	CAMPANA KXC/00 GAS	-----

Nota: Otros accesorios ver paginas 338 y 339.
 ☰ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

La junta entre la puerta y la cámara de esquinas redondeadas mejoran la estanqueidad de la cámara de cocción y limpieza.

Combinación de dos hornos con condensador de vahos y cámara de fermentación. Dos de las ruedas van con freno.

El micro-procesador permite hasta 8 cocciones:
 - temperatura
 - tiempo
 - vapor.

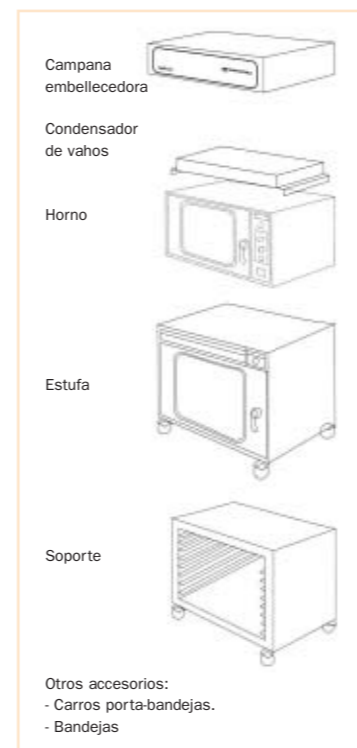
Posibilidad de escoger entre un horno que trabaja con bandejas 60x40 o de dimensiones mayores, 66x46.

DATOS TÉCNICOS

		KX-5+H	K-9+H KX-9+H	K-5G+H KX-5G+H	K-9G+H KX-9G+H
Gama de temperatura	°C	hasta 300°	hasta 300°	hasta 300°	hasta 300°
Tamaño bandeja	cm	60x40 o 66x46	60x40 o 66x46	60x40 o 66x46	60x40 o 66x46
Niveles de carga (40x60)	n°	5	9	5	9
Tensión/Fases	V/n°	230-380/3	230-380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	7,5	14,5	0,5	1
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	1,1	2,1
Potencia calorífica	kcal/h-kW	6300-7,3	12600-14,6	12250-13,1	23800-27,7
Entrada de agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión gas	pulg	-	-	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	840	840	840	840
Fondo exterior con/sin salida de vahos	mm	1200/920	1200/1140	1400/1210	1400/1344
Alto exterior/campana	mm	535	1070	690	1220
Ancho cámara	mm	415/473	415/473	473	415/473
Fondo cámara	mm	673	673	673	673
Alto cámara	mm	405	940	405	940
Peso neto/bruto	kg	120/150	195/225	175/205	200/230



Composicion hornos + campana + soporte



Complementos del horno.

- Hornos diseñados especialmente para su aplicación en panadería pastelería.
- Accesorios compatibles y una amplia versatilidad permiten al usuario elegir aquella composición que mejor encaje con sus necesidades.
- Puerta reversible a petición del cliente, y salida de vapores orientable.
- Puerta de doble vidrio con rejillas superior e inferior que ventilan y evitan el calor excesivo.

HORNOS CONVECCIÓN

COMPACT COMPACT PLUS



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SNACK		
7LGI0006	COMPACT ESMALTADO	
7LGI0011	COMPACT INOX.	
7LGI0021	COMPACT MULTIFUNCIÓN INOX	
BANDEJA GN HUMIDIFICACIÓN INDIRECTA		
7LGI0061	COMPACT PLUS 5,4 kW CON INVERSOR DE GIRO	
7LGI0066	COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN 5,4 kW CON INVERSOR DE GIRO	
7LGI0076	COMPACT PLUS KF 900G (Gas)	

Nota: Modelos compact plus con bandejas no incluidas.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGI0100	ESTUFA CAM 8 ESMALTADA (Compact)	
7LGI0105	ESTUFA CAM 8 INOX (Compact)	
7LGI0110	ESTUFA KL 864 (Compact Plus/Compact Plus Multifunción)	
7LGI0115	ESTUFA KL 898 (Compact Plus KF 900G)	

☞ Consultar plazo de entrega.

(Ver accesorios en página 338)

DOTACIONES

	COMPACT
Bandejas reforzadas	4
Pinzas bandejas	2

Dotado de sistema semiautomático de humidificación en el interior de la cámara.

Ambos modelos incorporan dispositivo para controlar la salida de humos (tiro).

Los modelos Multifunción. Posibilidad de 8 funciones.

Ventilador +quemador a gas mixto (cocción por ventilación forzada).

DATOS TÉCNICOS

		COMPACT COMPACT MULTIFUNCIÓN	COMPACT PLUS KF 900 GAS	COMPACT PLUS	COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN	CAM 8	KL 864	KL 898
Gama de temperatura	°C	+50/+300	+100/+275	+50/+280	+50/+280	0/+50	+50	+50
Niveles de carga (40x60)	nº	4	4	4	4	8	8	8
Niveles de carga (GN1/1)	nº	-	5	4	4	-	8	8
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	380/3	380/3	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	2,6	0,18	5,4	5,4	0,8	1,6	1,6
Entrada de agua	puig	-	3/4"	3/4"	3/4"	-	-	-
Consumo	kcal/h	-	6880	-	-	-	-	-
Ancho exterior	mm	600	960	820	820	600	815	920
Fondo exterior	mm	565	680	680	680	500	630	750
Alto exterior	mm	590	670	660	660	850	850	870
Ancho interior	mm	458	670	670	670	590	810	810
Fondo interior	mm	385	405	445	445	450	550	550
Alto interior	mm	385	380	370	370	712	580	580
Peso neto/bruto	kg	32/34	88/100	60/74	65/79	25/27,5	33/45	78/90

* Niveles de carga (480x340)

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



HORNOS CONVECCIÓN GASTRONORM



COMPACT esmaltado
+ CAM 8 esmaltada



COMPACT PLUS MULTIFUNCIÓN



COMPACT PLUS
KF900G (Gas)



COMPACT INOX

- Incluyen dispositivo de seguridad de apertura de la puerta (microinterruptor que interrumpe el funcionamiento).
- Puerta dotada de doble cristal resistente a altas temperaturas.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable, luz interior.
- Un dispositivo electrónico además de controlar el encendido y apagado del quemador garantiza un óptimo funcionamiento así como la seguridad del gas.
- Los modelos **Compact Plus** incorporan inversión de giro consiguiendo una mayor uniformidad en la cocción. Resistencias potenciadas para reducir los tiempos de cocción.
- Los modelos **Multifunción**. Posibilidad de 8 funciones: Resistencia techo/suelo, resistencia techo, resistencia suelo, grill, convección/grill, resistencia techo+suelo+convección, convección, motor ventilador.



HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS/GAS

PE/PG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MECÁNICOS		
Eléctricos		
7LME0000	PE 46 SVR*	-----
7LME0005	PE 66 SVR*	-----
7LME0010	PE 106 SVR*	-----
Gas		
7LME0030	PG 46 SVR*	-----
7LME0035	PG 66 SVR*	-----
7LME0040	PG 106 SVR*	-----
DIGITALES		
Eléctricos		
7LME0015	PE 46 DSVR*	-----
7LME0020	PE 66 DSVR*	-----
7LME0025	PE 106 DSVR*	-----
Gas		
7LME0045	PG 46 DSVR*	-----
7LME0050	PG 66 DSVR*	-----
7LME0055	PG 106 DSVR*	-----

Nota: Preparados para Gas G20.
* Artículos disponibles hasta fin de existencias.

Con una temperatura máxima de hasta 290°C

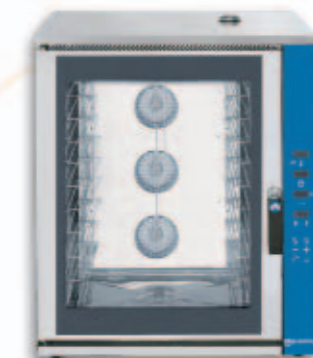
Con humidificador manual o programable.

Con capacidad para bandejas GN 1/1.

HORNOS CONVECCIÓN GASTRONORM



PG 66 SVR



PE 106 DSVR

DATOS TÉCNICOS

		PE 46 SVR/DSVR	PE 66 SVR/DSVR	PE 106 SVR/DSVR	PG 46 SVR/DSVR	PG 66 SVR/DSVR	PG 106 SVR/DSVR
Gama de temperatura	°C	290/260	290/260	290/260	290/260	290/260	290/260
Niveles de carga 40x60	nº	4	6	10	4	6	10
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	6600	8000	12000	300	300	500
Potencia calorífica	cal	-	-	-	14000	14000	19000
Entrada de agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	925	925	925	925	925	925
Fondo exterior (con maneta)	mm	750	750	750	880	880	880
Alto exterior/Alto campana	mm	640/200	785/200	1115/200	950/incluida	1110/incluida	1450/incluida
Ancho cámara	mm	640	640	640	640	640	640
Fondo cámara	mm	435	435	435	435	435	435
Alto cámara	mm	370	515	835	355	515	855
Peso neto / bruto	kg	60/70	80/90	110/120	80/90	100/110	140/150

- Todos los modelos disponen de humidificador manual o programable.
- Todos los modelos disponen de dos motores con inversor de giro, excepto los modelos 106, que tienen tres motores.
- Modelos disponibles para 4, 6 o 10 bandejas de 600x400 mm y adaptables a GN 1/1.

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS/GAS

ECO GASTRONOMÍA



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

MECÁNICOS

Eléctricos

7LGK0605	YEG 05	-----
7LGK0610	YEG 10	-----

Gas

7LGK0630	YGG 05*	-----
7LGK0635	YGG 10*	-----

PROGRAMABLES

Eléctricos

7LGK0620	YEG 05P	-----
7LGK0625	YEG 10P	-----

Gas

7LGK0640	YGG 05P*	-----
7LGK0645	YGG 10P*	-----

* Versiones a gas disponibles a partir de marzo 2009.

Nota: Preparados para gas GPL o propano

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

Ver accesorios pág. 338



Porta-rejillas
movible y
substituible
de serie.

Bandeja
recoge
líquidos
desmontable
colocada
debajo la
cámara.

Apertura
del cristal
interior para
facilitar las
operaciones
de limpieza
y servicio.

Iluminación
interior de la
cámara de
cocción.

HORNOS CONVECCIÓN GASTRONORM



YEG 10



YEG 05

DATOS TÉCNICOS

		YEG 05 YEG 05P	YEG 10 YEG 10P	YGG 05 YGG 05P	YGG 10 YGG 10P
Gama de temperatura	°C	+70/+290	+70/+290	+70/+290	+70/+290
Niveles de carga GN 1/1	nº	5	10	5	10
Tensión/Fases	V/nº	220-380/3	380/3	220/2	220/2
Potencia eléctrica	kW	6'3	12'6	0'4	0'8
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	0'75	1'5
Potencia calorífica	kW	-	-	9'5	19
Entrada de agua	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	820	820	895	895
Fondo exterior	mm	650	650	768	768
Alto exterior/campana	mm	585/400	965/400	420/400	800/400
Ancho cámara	mm	570	570	570	570
Fondo cámara	mm	375	375	375	375
Alto cámara	mm	420	800	420	800
Peso neto/bruto	kg	67/75	100/110	110/120	150/160



Panel de control
programable

- Cámara de cocción de esquinas redondeadas, soldada para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Calentamiento a través de resistencias circulares acorazadas de elevada eficiencia.
- Amplios canales de flujo de aire de la cámara, para una perfecta uniformidad de cocción, tanto con carga completa como casi vacía.
- Canal de aire para la ventilación del cristal exterior.
- Termostato de seguridad.
- Distancia entre bandejas 70 mm.

HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS/GAS

FANTASTIC

Giorik

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK0455	ECX 0061 (eléctrico)	-----
7LGK0460	ECX 0101 (eléctrico)	-----
🕒 7LGK0465	ECX 0102 (eléctrico)	-----
🕒 7LGK0470	ECX 0201 (eléctrico)	-----
🕒 7LGK0475	GCX 0061 (gas)	-----
7LGK0480	GCX 0101 (gas)	-----
🕒 7LGK0485	GCX 0102 (gas)	-----
🕒 7LGK0490	GCX 0201 (gas)	-----

Nota: Bandejas y rejillas no incluidas.
Posibilidad de invertir la apertura de la puerta (excepto modelo 0201). A realizar en el proceso de fabricación.
Los modelos a gas vienen preparados para instalación a campana extractora. Preparados para gas GPL o Propano.

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 338 y 339)		

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Estructura extraíble portabandejas	1
Kit desagüe	1



Puerta doble para evitar la dispersión de calor. Iluminación halógena situada en su interior.

Tiro mecánico para la salida del exceso de humedad existente en la cámara.

Cámara de cocción con ángulos redondeados y bandeja para la recogida de la condensación de la puerta.

HORNOS CONVECCIÓN GASTRONORM

CONTROL ELECTRÓNICO



GCX 0061



ECX 0101



Panel de control electrónico con humidificador manual.

- Estructura bandejas extraíble.
- Control electrónico con termómetro digital, obteniendo de esta forma mayor precisión de la visualización de la temperatura.
- Inversor de la rotación del ventilador ubicado dentro de la cámara para una mejor distribución del aire.
- Cámara de cocción con cantos redondeados para garantizar una uniformidad de la temperatura, una óptima cocción y facilitar la limpieza.
- Espacio entre bandejas 7 cm.

DATOS TÉCNICOS

		ECX0061	ECX0101	ECX0102	ECX0201	GCX0061	GCX0101	GCX0102	GCX0201
Gama de temperatura	°C	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270
Niveles de carga (GN1/1)	nº	6	10	10+10	20	6	10	10+10	20
Niveles de carga (GN2/1)	nº	-	-	10	-	-	-	10	-
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	9	15,8	25,8	31,6	0,25	0,8	0,8	1,6
Potencia motor	kW	0,25	0,8	0,8	1,6	0,25	0,8	0,8	1,6
Potencia resistencias	kW	8,5	15	25	30	-	-	-	-
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	-	-	0,87	1,58	2,76	2,76
Potencia calorífica	kW	-	-	-	-	11	20	27	31
Entrada de agua	pulg	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión gas	pulg	-	-	-	-	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	966	966	966	1000	966	966	966	1000
Fondo exterior	mm	835	835	1335	1070	835	835	1335	1070
Alto exterior/campana	mm	800/-	1080/-	1080/-	2000/-	800/375	1080/375	1080/375	2000/375
Ancho cámara	mm	605	605	605	605	605	605	605	605
Fondo cámara	mm	380	380	730	380	380	380	730	380
Alto cámara	mm	490	770	770	1470	490	770	770	1470
Peso neto/bruto	kg	153/165	195/210	270/290	285/315	173/185	195/210	290/300	300/330

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS MIXTOS INSTANT ELÉCTRICOS/GAS

E-STEAM



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK0402	EDX 0061	-----
7LGK0403	EDX 0101	-----
7LGK0415	EDX 0102	-----
7LGK0404	GDX 0061	-----
7LGK0407	GDX 0101	-----
7LGK0420	GDX 0102	-----

Notas: Bandejas no incluidas.
Posibilidad de invertir la apertura de la puerta, a realizar en proceso de fabricación.
Los modelos a gas vienen preparados para instalación a campana extractora.
Preparados para gas GPL o Propano.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9555	KIT Sonda AL CORAZÓN	-----

(Ver accesorios en pág. 338 y 339)



Puerta de doble cristal con posibilidad de apertura para la limpieza.

Válvula de mariposa mecánica para la eliminación de la humedad en exceso.

Opciones suministrables en opción: equipo sonda al corazón aplicable al panel de mandos.



EDX 0101



GDX 0101

DATOS TÉCNICOS

		EDX 0061	EDX 0101	EDX 0102	GDX 0061	GDX 0101	GDX 0102
Gama de temperatura	°C	+50/+270	+50/+270	50/+270	+50/+270	+50/+270	50/+270
Niveles de carga (GN 1/1)	nº	6	10	10+10	6	10	10+10
Niveles de carga (GN 2/1)	nº	-	-	10	-	-	10
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	9	15,8	25,8	0,25	0,8	0,8
Potencia motor	kW	0,25	0,8	0,8	0,25	0,8	0,8
Potencia resistencias	kW	8,5	15	25	-	-	-
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	-	0,87	1,58	2,76
Potencia calorífica	kW	-	-	-	11	20	27
Entrada de agua	pulg	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"
Conexión gas	pulg	-	-	-	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	966	966	966	966	966	966
Fondo exterior	mm	835	835	1335	835	835	1335
Alto exterior/campana	mm	800/-	1080/-	1080/-	800/375	1080/375	1000/375
Ancho cámara	mm	605	605	605	605	605	605
Fondo cámara	mm	380	380	730	380	380	730
Alto cámara	mm	735	1015	770	735	1015	770
Peso neto/bruto	kg	153/165	195/210	270/290	173/185	195/210	290/300



Panel de mandos electromecánico.

- Inversor de rotación.
- Hornos de inyección directa de vapor, con sonda al corazón opcional, y control electromecánico.
- Estructura exterior realizada por completo en acero. Cámara de cocción estampada AISI 304 con bordes redondeados para una mejor limpieza.
- Fondo cámara con bandeja de recogida del agua de condensación para evitar rebosamientos.
- Iluminación halógena puesta en el doble fondo de cristal.
- Calentamiento indirecto con tubos radiantes mediante quemadores atmosféricos en las versiones a gas. Resistencias acorazadas en las versiones eléctricas.
- Extractor de humos que se activa en las modalidades de cocción a "vapor" y "mixto".
- Válvulas para el contrapeso en la cámara de cocción.
- Sonda termostática de descarga de la cámara de cocción que activa el enfriamiento en los casos de temperatura.

HORNOS MIXTOS INSTANT ELÉCTRICOS/GAS

FANTASTEAM 2



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK0300	EDE 0061 (eléctrico)	-----
7LGK0305	EDE 0101 (eléctrico)	-----
7LGK0310	EDE 0102 (eléctrico)	-----
7LGK0315	GDE 0061 (gas)	-----
7LGK0320	GDE 0101 (gas)	-----
7LGK0325	GDE 0102 (gas)	-----

Notas: Bandejas y rejillas no incluidas.
 Posibilidad de invertir la apertura de la puerta.
 A realizar en el proceso de fabricación.
 Los modelos a gas vienen preparados para instalación a campana extractora.
 Preparados para gas GPL o Propano.

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 338 y 339).		

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estructura extraíble portabandejas	1
Kit desagüe	1



Panel de control totalmente extraíble para facilitar el acceso a los componentes electrónicos.

Sonda en dotación para la medición de la temperatura en el corazón del producto.

Sonda al corazón en posición de reposo protegida de cualquier golpe accidental

DATOS TÉCNICOS

		EDE0061	EDE0101	EDE0102	GDE0061	GDE0101	GDE0102
Gama de temperatura	°C	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270
Niveles de carga (GN1/1)	nº	6	10	10+10	6	10	10+10
Niveles de carga (GN2/1)	nº	-	-	10	-	-	10
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	9	15,8	25,8	0,25	0,8	0,8
Potencia motor	kW	0,25	0,8	0,8	0,25	0,8	0,8
Potencia resistencias	kW	8,5	15	25	-	-	-
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	-	0,87	1,58	2,76
Potencia calorífica	kW	-	-	-	11	20	27
Entrada de agua	pulg	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"
Conexión gas	pulg	-	-	-	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	966	966	966	966	966	966
Fondo exterior	mm	835	835	1335	835	835	1335
Alto exterior/campana	mm	800/-	1080/-	1080/-	800/375	1080/375	1000/375
Ancho cámara	mm	605	605	605	605	605	605
Fondo cámara	mm	380	380	730	380	380	730
Alto cámara	mm	490	770	770	490	770	770
Peso neto/bruto	kg	153/165	195/210	270/290	173/185	195/210	290/300

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CONTROL ELECTRÓNICO

RECETARIO más de 170 recetas



GDE0061



EDE0101 con accesorio



Panel de mandos electrónico que permite un control más preciso de los parámetros de funcionamiento.

- Sonda al corazón.
- Estructura bandejas extraíble.
- Aportación del vapor mediante la entrada de agua nebulizada en la cámara de cocción.
- Doble velocidad de rotación del motor para su selección en la cocción de productos delicados. Con inversor de rotación.
- Protección IPX5 contra el agua para poder limpiar el horno tanto exterior como interiormente.
- Ciclo de enfriamiento rápido de la cámara con la puerta cerrada o abierta (para realizarlo más velozmente).
- Espacio entre bandejas 7 cm.

HORNOS MIXTOS ELÉCTRICOS/GAS

FANTASTEAM 5



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK0370	EVE 0061 (eléctrico)	-----
7LGK0375	EVE 0101 (eléctrico)	-----
7LGK0380	EVE 0102 (eléctrico)	-----
7LGK0385	EVE 0201 (eléctrico)	-----
7LGK0390	GVE 0061 (gas)	-----
7LGK0395	GVE 0101 (gas)	-----
7LGK0400	GVE 0102 (gas)	-----
7LGK0405	GVE 0201 (gas)	-----

Notas: Posibilidad de invertir la apertura de la puerta (excepto modelo 0201). A realizar en el proceso de fabricación.
Los modelos a gas vienen preparados para instalación a campana extractora. Preparados para gas GPL o Propano.

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
(Ver accesorios pág. 338 y 339).		

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Estructura extraíble portabandejas	1
Kit desagüe	1



Posibilidad de suministrar como accesorio grifo ducha que facilita las operaciones de limpieza tanto interiores como exteriores.

Sonda en dotación para la medición de la temperatura en el corazón del producto.

Carro para estructura porta-bandejas extraíble (accesorio).



Hornos mixtos con accesorios.

DATOS TÉCNICOS

		EVE0061	EVE0101	EVE0102	EVE0201	GVE0061	GVE0101	GVE0102	GVE0201
Gama de temperatura	°C	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270	+50/+270
Niveles de carga (GN 1/1)	nº	6	10	10+10	20	6	10	10+10	20
Niveles de carga (GN 2/1)	nº	-	-	10	-	-	-	10	-
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3	220/2	220/2	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	16,4	23,4	41	51,6	0,25	0,8	0,8	1,6
Potencia motor	kW	0,25	0,8	0,8	1,6	0,25	0,8	0,8	1,6
Potencia resistencias	kW	8,5	15	25	30	-	-	-	-
Potencia eléctrica boiler	kW	7,6	7,6	15,2	20	-	-	-	-
Potencia calorífica	kW	-	-	-	-	21,5	31	49	54
Potencia cámara	kW	-	-	-	-	11	20	27	31
Potencia calorífica boiler	kW	-	-	-	-	10,5	11	22	23
Consumo gas GPL (37 mbar)	kg/h	-	-	-	-	1,69	2,45	3,95	4,34
Entrada de agua	pulg	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"	2x3/4"
Conexión gas	pulg	-	-	-	-	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho exterior	mm	966	966	966	966	966	966	966	966
Fondo exterior	mm	835	835	1335	960	835	835	1335	960
Alto exterior/campana	mm	800/-	1080/-	1080/-	1900/-	800/375	1080/375	1080/375	1900/375
Ancho cámara	mm	605	605	605	605	605	605	605	605
Fondo cámara	mm	380	380	730	380	380	380	730	380
Alto cámara	mm	490	770	770	1470	490	770	770	1470
Peso neto/bruto	kg	163/175	200/215	290/320	310/340	173/185	210/225	290/320	310/340

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



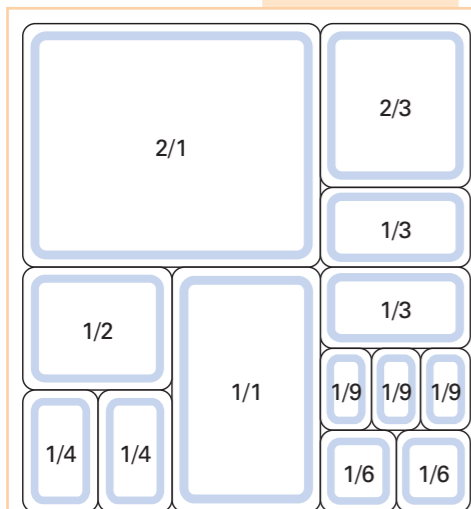
Panel de mandos electrónico que permite un control más preciso de los parámetros de funcionamiento.

- Sonda al corazón.
- Estructura bandejas extraíble.
- Válvula de contrapeso.
- Producción de vapor a través de boiler.
- Doble velocidad de rotación del motor, para seleccionar en la cocción de productos delicados con inversor de rotación.
- Visualización en el display de los principales posibles fallos del horno para su rápida reparación.
- Espacio entre las bandejas 7 cm.

ACCESORIOS



DIMENSIONES Y VOLÚMENES CUBETAS GASTRONORM



CUBETA	H (mm)	DIMENSIÓN/VOLUMEN	CUBETA	H (mm)	DIMENSIÓN/VOLUMEN
GN 2/1	20	650x530 mm/5 l.	GN 1/2	20	325x265 mm/1 l.
GN 2/1	40	10 l.	GN 1/2	40	2 l.
GN 2/1	65	18,5 l.	GN 1/2	65	4 l.
GN 2/1	100	28,5 l.	GN 1/2	100	6,5 l.
GN 2/1	150	42,5 l.	GN 1/2	150	9,5 l.
GN 2/1	200	57,5 l.	GN 1/2	200	12,5 l.
GN 2/3	20	325x354 mm/1,5 l.	GN 1/3	40	325x176 mm/1,5 l.
GN 2/3	40	3 l.	GN 1/3	65	2,5 l.
GN 2/3	65	5,5 l.	GN 1/3	100	4 l.
GN 2/3	100	9 l.	GN 1/3	150	5,7 l.
GN 2/3	150	13 l.	GN 1/3	200	7,8 l.
GN 2/3	200	18 l.	GN 1/4	65	265x162 mm/1,8 l.
GN 1/1	20	325x530 mm/2,5 l.	GN 1/4	100	2,8 l.
GN 1/1	40	5 l.	GN 1/4	150	4 l.
GN 1/1	65	9 l.	GN 1/4	200	5,5 l.
GN 1/1	100	14 l.	GN 1/6	65	176x162 mm/1 l.
GN 1/1	150	21 l.	GN 1/6	100	1,6 l.
GN 1/1	200	28 l.	GN 1/6	150	2,4 l.
			GN 1/6	200	3,4 l.
			GN 1/9	65	176x108 mm/0,6 l.

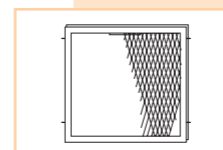
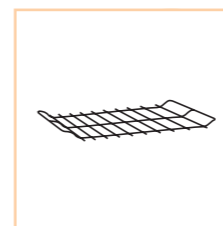
ACCESORIOS TODAS LAS GAMAS

CUBETAS

CÓDIGO	MODELO	(mm)	PRECIO REF. €
7YMR0225	CUBETA INOX GN 1/1	H= 20	-----
7YMR0230	CUBETA INOX GN 1/1	H= 40	-----
7YMR0235	CUBETA INOX GN 1/1	H= 65	-----
7YMR0030	CUBETA INOX GN 1/1	H= 100	-----
7YMR0040	CUBETA INOX GN 1/1	H= 150	-----
7YMR0210	CUBETA INOX GN 2/1	H= 20	-----
7YMR0215	CUBETA INOX GN 2/1	H= 40	-----
7YMR0220	CUBETA INOX GN 2/1	H= 65	-----
7YMR0105	CUBETA INOX GN 1/2	H= 100	-----
7YMR0110	CUBETA INOX GN 1/2	H= 150	-----
7YMR0135	CUBETA INOX GN 1/3	H= 100	-----
7YMR0140	CUBETA INOX GN 1/3	H= 150	-----
7YMR0165	CUBETA INOX GN 1/4	H= 100	-----
7YMR0170	CUBETA INOX GN 1/4	H= 150	-----
7YMR0205	CUBETA INOX GN 1/6	H= 100	-----
7YMR0240	CUBETA INOX GN 1/6	H= 150	-----
7YMR0245	CUBETA INOX GN 1/9	H= 100	-----
7YMR0075	CUBETA INOX GN 2/3	H= 100	-----
7YMR0080	CUBETA INOX GN 2/3	H= 150	-----

TAPAS Y SEPARADORES

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YMR0250	TAPA INOX GN 1/1	-----
7YMR0255	TAPA INOX GN 2/3	-----
7YMR0260	TAPA INOX GN 1/2	-----
7YMR0265	TAPA INOX GN 1/3	-----
7YMR0270	TAPA INOX GN 1/4	-----
7YMR0275	TAPA INOX GN 1/6	-----
7YMR0280	TAPA INOX GN 1/9	-----
7YMR0300	SEPARADOR 325	-----
7YMR0305	SEPARADOR 530	-----
7YMR0310	SEPARADOR 265	-----



REJILLAS Y BANDEJAS

CÓDIGO	MODELO	(mm)	PRECIO REF. €
7LGK9050	REJILLA INOX GN 1/1	-----	-----
7LGK9060	REJILLA INOX GN 2/1	-----	-----
7LMS9010	BANDEJA ALUMINIO GN 1/1	H= 10	-----
7LGK9125	BANDEJA PERFORADA GN 1/1	H= 20	-----
7LGK9130	BANDEJA PERFORADA GN 1/1	H= 40	-----
7LGK9135	BANDEJA PERFORADA GN 1/1	H= 65	-----
7LGK9140	BANDEJA PERFORADA GN 2/1	H= 20	-----
7LMS9110	BANDEJA PERFORADA 5 CANALES	40x60x5 cm	-----
7LMS9060	BANDEJA INOX PLANA	40x60 cm	-----
7LMS9065	BANDEJA INOX PESTAÑAS	40x60x1 cm	-----
7LMS9050	BANDEJA ALUMINIO	40x60x1 cm	-----
7LSU9080	BANDEJAS BA-60x40x1	-----	-----
7LSU9085	BANDEJAS BA-66x46x1-E	-----	-----
7LSU9090	BANDEJAS BH-60x40x1 (Acero pavonado)	-----	-----
7LSU9100	BANDEJAS ECO BALS-60x40x1-R (Lisas)	-----	-----
7LSU9105	BANDEJAS ECO BALS-66x46x1-R (Lisas)	-----	-----
7LSU9110	BANDEJAS ECO BAOS-60x40-5L(Onduladas)	-----	-----
7LSU9115	BANDEJAS ECO BAOS-66x46-5L(Onduladas)	-----	-----

GRIFO DUCHA COLGANTE

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9205	GRIFO DUCHA COLGANTE (150 cm) (6-10 GN 1/1 Fantastic y Fantasteam)	-----

FILTROS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9070	FILTRO FANTASTIC, E-STEAM, FANTASTEAM (6 GN 1/1 y 10 GN 2/1 eléc. + gas y 20 GN 1/1 gas*)	-----
7LGK9080	FILTRO FANTASTIC, E-STEAM, FANTASTEAM (10 GN 1/1 eléc. + gas y 20 GN 1/1 eléc.*)	-----
7LSU9135	TELA TEFLONADA (evita que la masa se pegue) (60x40)	-----
7LSU9140	TELA TEFLONADA (evita que la masa se pegue) (66x46)	-----

*Modelo 20: Necesarios 2 filtros.

ACCESORIOS GAMA ECO/HONORE

SOPORTES SIN GUÍAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9610	SOPORTE HORNO YEG 5 BANDEJAS	-----
7LGK9615	SOPORTE HORNO YEG 10 BANDEJAS	-----
7LGK9620	SOPORTE HORNO KEP-KGP-YGG 5 BANDEJAS	-----
7LGK9625	SOPORTE HORNO KEP-KGP-YGG 10 BANDEJAS	-----

GUÍAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9630	GUÍAS SOPORTE YEG 5 BANDEJAS	-----
7LGK9635	GUÍAS SOPORTE YEG 10 BANDEJAS	-----
7LGK9640	GUÍAS SOPORTE KEP-KGP-YGG 5 BANDEJAS	-----
7LGK9645	GUÍAS SOPORTE KEP-KGP-YGG 10 BANDEJAS	-----

ACCESORIOS



ACCESORIOS GAMAS KWIK & GO, FANTASTIC, E-STEAM Y FANTASTEAM.

DESCALCIFICADOR

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	CAPACIDAD MAX. (l./min)	PRECIO REF. €
7LGK9450	DESCALCIFICADOR	50x17,5x75	6	-----

CAMPANA ASPIRACIÓN

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	TENSIÓN/FASES (V/nº)	PRECIO REF. €
7LGK9455	CAMPANA ASPIRACIÓN	96,5x120x43,5	220/2	-----

SOPORTES (SIN GUIAS)

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	PRECIO REF. €
7LGK9460	SOPORTE HORNO 6 (GN 1/1)	96,5x83,5x85	---
7LGK9465	SOPORTE HORNO 10 (GN 1/1)	89x68,7x70	---
7LGK9470	SOPORTE HORNO 10 (GN 2/1)	96,5x133,5x70	---
7LSU9065	SOPORTES KXS 16 c/ruedas (con guías)	84x92x96	---
7LSU9070	SOPORTES KXS 10 c/ruedas (con guías)	84x92x70	---
7LSU9075	SOPORTES KXS G/00 c/ruedas (sin guías)	84x103x55	---

KIT GUIAS PORTABANDEJAS (PARA SOPORTES)

CÓDIGO	MODELO	PARA SOPORTE	PRECIO REF. €
7LGK9560	KIT GUIAS PORTABANDEJAS 6 (GN 1/1)	7 GN 1/1	-----
7LGK9565	KIT GUIAS PORTABANDEJAS 5 (GN 1/1)	10 GN 1/1	---
7LGK9481	KIT GUIAS PORTABANDEJAS 5 (GN 2/1)	10 GN 2/1	---

ARMARIOS NEUTROS (CON GUIAS)

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	PRECIO REF. €
7LGK9485	ARMARIO NEUTRO 6 (GN 1/1)	96,5x86,5x85	-----
7LGK9490	ARMARIO NEUTRO 10 (GN 1/1)	96,5x86,5x70	-----

CARROS PORTAESTRUCTURAS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	PRECIO REF. €
7LGK9495	CARRO PORTAESTRUCTURA 10 (GN 1/1)	76x60x158	---
7LGK9500	CARRO PORTAESTRUCTURA 10 (GN 2/1)	96x60x158	---
7LGK9505	CARRO PORTAESTRUCTURA 20 (GN 1/1)	76x60x158	---

CARROS PORTABANDEJAS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	PRECIO REF. €
7LSU9120	CARRO PORTABANDEJAS BR-22-M	60x40	---
7LSU9125	CARRO PORTABANDEJAS BR-22-L	60x40	---
7LSU9130	CARRO PORTABANDEJAS BR-18-M	66x46	---

ESTRUCTURAS PORTABANDEJAS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES (cm)	PRECIO REF. €
7LGK9510	ESTRUCT. PORTABANDEJAS 6 (GN 1/1)	56,5x33x47	---
7LGK9515	ESTRUCT. PORTABANDEJAS 10 (GN 1/1)	56,5x33x73	---
7LGK9520	ESTRUCT. PORTABANDEJAS 10 (GN 2/1)	56,5x66,5x73	---
7LGK9525	ESTRUCT. PORTABANDEJAS 20 (GN 1/1)	56,5x34,5x145,5	---

CONDUCCION GASES COMBUSTION

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9530	CAMINO 6-10 (GN 1/1)	-----
7LGK9535	CHIMENEA FANTASTIC 10 (GN 2/1) Y 20 (GN 1/1) / FANTASTEAM 2 10 (GN 2/1)	-----
7LGK9540	CHIMENEA FANTASTEAM 3/5 10 (GN 2/1) Y 20 (GN 1/1)	-----

GRIFO DUCHAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9545	GRIFO DUCHA RETRACTIL 6-10 (GN 1/1), 10 (GN 2/1).	-----
7LGK9210	GRIFO DUCHA COLGANTE (200 cm) 10 (GN 2/1), 20 (GN 1/1)	-----

KIT SOBREPOSICIÓN HORNOS ELÉCTRICOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7LGK9550	KIT SOBREPOSICIÓN HORNOS ELÉCTRICOS	-----
7LSU9145	ACOPAMIENTO K5/K5 (Sólo versión eléctrico)	-----

CAMBIO APERTURA PUERTA

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
	PARA MODELOS 6-10 (GN 1/1), 10 (GN 2/1)	-----
	A realizar en el proceso de fabricación y sólo para los modelos FANTASTIC, E-STEAM y FANTASTEAM	

Consultar plazo de entrega.

TERMOSELLADORAS PARA CUBETAS

TERMO PAC



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7ELV0145	SV 300
7ELV0150	SV 400

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MOLDES SV 300 DIGIT		
7ELV9030	MOLDE MV (138x96) 2 bandejas
7ELV9035	MOLDE MV (193x138) 1 bandeja
7ELV9040	MOLDE MV (180x180) 1 bandeja
7ELV9045	MOLDE MV (195x260) 1 bandeja
MOLDES SV 400 DIGIT		
7ELV9015	MOLDE 1/2 GN (265x320) 1 bandeja
7ELV9020	MOLDE 1/4 GN (265x160) 2 bandejas
7ELV9025	MOLDE 1/8 GN (160x130) 4 bandejas



Panel de mandos digital con regulación de temperatura.

Cajones para reponer los moldes.

Los moldes se cambian fácilmente.

El rollo plastificado está a la vista.

DATOS TÉCNICOS

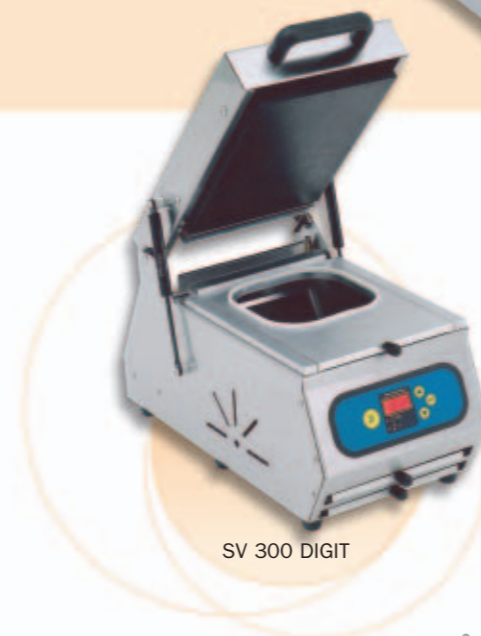
		SV 300 DIGIT	SV 400 DIGIT
Ciclo de trabajo		Semi-automático	Semi-automático
Potencia eléctrica	W	600	1200
Tensión	V/nº	220/2	220/2
Dimensiones máx. contenedor		265x196x170	265x325x170
Alto	mm	600	600
Ancho	mm	280	400
Fondo	mm	500	500
Peso neto/bruto	kg	25/30	55/60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ENVASADORAS AL VACÍO



SV 400 DIGIT



SV 300 DIGIT



- Práctica termoselladora para bandejas (sin gas). Construidas totalmente en acero inox, disponen de panel de mandos digital que permite regular tanto la temperatura como el tiempo de sellado ("bip" sonoro).
- El modelo SV 300 está especialmente indicado para tiendas al detalle, carnicerías, delicatessen y self service.
- El modelo SV 400 está indicado para tiendas al por mayor, laboratorios, supermercados, charcuterías, fábricas de queso, etc.
- Todos los modelos disponen de cajón para almacenar moldes, corte posterior automático de la bobina y reapertura plancha con martinets neumáticos.

ENVASADORAS AL VACÍO

ASPIRACIÓN EXTERIOR

SMART PROFIT SMART PLUS



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

7ELV0005 SMART PROFIT

🕒 7ELV0010 SMART PLUS

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

Para bolsas gofradas ver accesorios en pág 342.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

Regulación tiempo de soldadura

ENVASADORAS AL VACÍO

Ventajas que nos proporciona envasar al vacío:

El envasado al vacío actúa como una barrera para el oxígeno, principal enemigo de la calidad y la vida útil de los alimentos

La ausencia de oxígeno evita la proliferación de microorganismos aerobios causantes del deterioro de los alimentos, lo cual permite almacenarla en ambientes refrigerados por varias semanas sin afectar su calidad, protegiéndola contra las bacterias durante el transporte, manipulación y almacenamiento.

DATOS TÉCNICOS

		SMART PROFIT	SMART PLUS
Bomba de vacío		Q=30 lt/min doble	Q=4m³/h OIL
Barra soldante	mm	400	450
Ciclo de trabajo	MAN/AUT	MAN y AUT	MAN y AUT
Potencia eléctrica	W	400	550
Tensión	V/nº	220/2	220/2
Dimensiones	ancho	mm	470
	fondo	mm	380
	alto	mm	230
Peso neto	kg	16	28

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



Panel de mandos digital: selección tiempo de vacío y tiempo de soldadura.

Envasadoras construidas en su totalidad en acero inoxidable AISI 304.

Modelo Smart Plus: bomba en baño de aceite que permite trabajar ciclos continuos.



SMART PLUS



SMART PROFIT



- Envasadoras al vacío profesionales fabricadas en acero inoxidable, de mandos digitales. Pueden trabajar tanto manual como automáticamente (el usuario selecciona la temperatura de vacío y se suelda de forma automática). Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, tocinerías, son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y un elevado rendimiento productivo.
- El modelo Smart Plus dispone de una bomba de vacío lubricada en baño de aceite que garantiza junto a la solidez estructural de la máquina, un óptimo funcionamiento en cada uno de los ciclos de trabajo.
- Para el envasado exterior es necesario el uso de bolsas gofradas, que ofrecemos como accesorio.

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SOBREMESA

SMART



MODELOS

MODELO	ESTÁNDAR		ASPIRACIÓN CUBETA		SOFT AIR	
	COD.	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €	COD.	PRECIO REF. €
ENVASADORAS MECÁNICAS						
SMART 25 (MEC)	7ELV0085		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 30 (MEC)	7ELV0090		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 35 (MEC)	7ELV0095		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 40 (MEC)	7ELV0100		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 45 (MEC)	7ELV0115		COD.+AC		COD.+SA	
ENVASADORAS DIGITALES						
SMART 30	7ELV0020		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 35	7ELV0025		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 40	7ELV0030		COD.+AC		COD.+SA	
SMART 45	7ELV0035		COD.+AC		COD.+SA	

* Modelos disponibles hasta fin de existencias.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
🕒 7ELV9000	KIT PARA ASPIRACIÓN DE CUBETA**	-----
7EVP0000	BOLSAS GOFRADAS 170x250 (100 ud.)	-----
7EVP0005	BOLSAS GOFRADAS 200x300 (100 ud.)	-----
7EVP0010	BOLSAS GOFRADAS 250x350 (100 ud.)	-----
7EVP0015	BOLSAS GOFRADAS 300x400 (100 ud.)	-----
7ETC0000	CUBETA VACÍO GN 1/1 H. 200 INOX	-----
7ETC0005	CUBETA VACÍO GN 1/1 H. 150 INOX	-----
7ETC0010	CUBETA VACÍO GN 1/2 H. 150 INOX	-----
7ETC0015	CUBETA VACÍO GN 1/3 H. 150 INOX	-----

** Sistema completo para la adaptación exterior en cubetas gastronorm: válvula, manómetro, tubo y manguito. Los accesorios se incorporan en el proceso de montaje en fábrica.

🕒 Consultar plazo de entrega.

Panel de mandos digital: dotado de 12 programas que permiten la personalización según las necesidades del usuario.

Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza. No existe ningún cable externo en la cuba.

Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior que nos permite envasar productos de gran longitud.

Los modelos Smart 35/40/45 están dotados de bomba Busch.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

- Vac-Stop
- Soldadura rápida
- Regulación tiempo de soldadura
- Regulación tiempo de vacío
- Vacuometro de indicación
- Doble soldadura

DATOS TÉCNICOS

	SMART 25	SMART 30	SMART 35	SMART 40	SMART 45
Capacidad de bomba	m³/h OIL 4	10	12	20	20
Tipo de soldadura	doble	doble	doble	doble	doble
Barra soldante	mm 250	300	350	400	450
Potencia eléctrica	W 550	600	650	750	750
Tensión	V/nº 220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Dimensiones de la cámara	mm 260x300x140	310x350x170	360x400x170	410x450x200	460x500x200
Dimensiones exteriores	mm 360x450x400	400x510x450	450x560x450	510x610x500	560x660x500
Peso neto	kg 38	45	50	60	70

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



SMART 45 DIGITAL



SMART 45 MECANICA



Sistema de aspiración en cubetas gastronorm, indispensable en el sector de la restauración.

- Envasadoras al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y en diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Los modelos Smart 35, Smart 40, Smart 45 disponen de BOMBA BUSCH.
- Todos los modelos están contruidos en acero inoxidable exterior e interiormente y disponen de una cuba estampada sin soldaduras que garantiza un perfecto funcionamiento y una alta facilidad de limpieza.
- Los modelos Smart 40, Smart 45, son especialmente ideales para supermercados, restaurantes, tocinerías, etcétera.
- Una señal luminosa nos informará de la manutención de la máquina.
- Posibilidad de trabajar al vacío con cubetas gastronorm gracias al sistema de vacío exterior.
- Imposibilidad de visualizar ningún tipo de cable en la cuba, todos están ocultos internamente.
- Se ofrece una amplia gama de producto de acuerdo con las necesidades del usuario. Se ofrece la posibilidad de escoger entre panel digital o panel analógico, además de la opción de adaptación a gas inerte.
- Para esta máquina se recomiendan las bolsas gofradas (ver accesorios).

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA SOBRRUEDAS

SMART BIS



MODELOS

MODELO	ESTÁNDAR	ASPIRACIÓN CUBETA	SOFT AIR
	COD. PRECIO REF. €	COD. PRECIO REF. €	COD. PRECIO REF. €
DIGITALES VACÍO			
SMART 45/BIS	7ELV0040	COD.+AC	COD.+SA
SMART 55/BIS	7ELV0045	COD.+AC	COD.+SA
DIGITALES GAS INERTE			
SMART 45/BIS GAS	7ELV0075	COD.+AC	COD.+SA
SMART 55/BIS GAS	7ELV0080	COD.+AC	COD.+SA

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7ELV9000	KIT PARA ASPIRACIÓN DE CUBETAS*	

* Sistema completo para la adaptación exterior en cubetas gastronorm: válvula, manómetro, tubo y manguito. Los accesorios tienen que venir montados de fábrica.

☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS

- Vac-Stop
- Soldadura rápida
- Regulación tiempo de soldadura
- Regulación tiempo de vacío
- Vacuometro de indicación
- Doble soldadura

Panel de mandos digital: dotadas de 12 programas que permiten la personalización según las necesidades del usuario.

Cuba estampada sin soldaduras, que garantiza un óptimo funcionamiento y una alta facilidad de limpieza.

Bisagras de aluminio se gran resistencia.

Todos los modelos están dotados de bomba busch.



SMART BIS 45



SMART BIS 55

- Envasadoras al vacío de campana sobre ruedas, construidas en acero inoxidable exterior e interiormente.
- El modelo Smart 45, pueden utilizarse en diferentes sectores, especialmente en la media empresa.
- El modelos Smart 55, son concebidas para aplicaciones de tipo industrial.
- Todos los modelos están dotados de BOMBA BUSCH que garantiza un sistema operativo silencioso.
- Una señal luminosa nos informará de la manutención de la máquina.
- Disponen de una electrónica de elevada fiabilidad y continuidad operativa.
- Posibilidad de trabajar al vacío con cubetas gastronorm gracias al sistema de vacío exterior.
- Imposibilidad de visualizar ningún tipo de cable en la cuba, todos están ocultos internamente.
- Posibilidad de escoger si se desean barras paralelas o en forma de L bajo pedido sin coste adicional.
- Las máquinas vendrán de serie con barras paralelas.
- Para esta máquina se recomiendan las bolsas gofradas. (Ver accesorios pag. 342).

DATOS TÉCNICOS

		SMART 45BIS SMART 45BISGAS	SMART 55BIS SMART 55BISGAS
Capacidad de bomba	m³/h OIL	40	65
Tipo de soldadura		doble	doble
Barra soldante	mm	2x450	2x550
Potencia eléctrica	W	950	1400
Tensión	V/nº	380/3	380/3
Dimensiones de la cámara	mm	560x460x200	720x570x220
Dimensiones exteriores	mm	680x630x1050	840x740x1050
Peso neto	kg	120	180



HORNOS MICROONDAS UN MAGENTRÓN

KOR/KOC/KOD

PORTLAND

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
BÁSICO		
7NDA0135	KOR 6Q27	
7NDA0085	KOR 1A9H	
CON GRILL		
7NDA0140	KOC 8UOT	
MICROONDAS + PIZZA		
7NDA0145	KOD 135 P	

KOR 6Q27-KOD 135P - KOC 8UOT: Modelos que incorporan la tecnología CRS que combina reflectores cóncavos para una mayor uniformidad de cocción, y un sistema dual de ondas para una mejor distribución de las mismas.

Gran visibilidad a través del cristal de la puerta.

Modelo KOC 8UOT construidos en acero inoxidable interiormente.



KOD-135P



KOR 1A9H



KOC 8UOT



KOR 6Q27

DATOS TÉCNICOS

		KOR 6Q27	KOR 1A9H	KOC 8UOT	KOD 135P
Capacidad interior	l	20	31	24	36
Niveles de potencia	nº	10	5	10	10
Temporizador	min	35	35	60	60
Diámetro plato	cm	25,5	32,5	29	32,5
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	230/2
Potencia eléctrica horno	W	1200	1000	1450	1000
Potencia eléctrica grill	W	-	-	1050	1450 Pizza
Potencia cocción horno	W	800	1000	900	1000
Potencia cocción grill-horno	W	-	-	2500	-
Frecuencia microondas	Mhz	2450	2450	2450	2450
Ancho exterior	mm	465	539	501	563
Fondo exterior	mm	342	406	439	441
Alto exterior	mm	279	300	319	450
Ancho interior	mm	301	354	310	380
Fondo interior	mm	293	373	328	386
Alto interior	mm	219	228	232	246
Peso neto/bruto	kg	11,3/13	15/17,5	16/17,5	19,8/21,8

- Iluminación interior de encendido automático.
- Cámara interior diseñada para facilitar la limpieza.
- KOC 8UOT: Microondas con grill que incorpora cuatro modos de cocción, microondas, grill, combinación y descongelación. KOC 8UOT con interior en acero inox.
- KOR 6Q27 y KOR 1A9H disponen de:
 - Selector de potencia de 5 niveles que permite seleccionar las diferentes opciones de funcionamiento (calentar, descongelar, cocinar).
 - Temporizador de 35 minutos con aviso acústico al final del ciclo.
- KOR 135P: Nuevo concepto de hornos microondas con posibilidad de cocinar pizza fresca y congelada. Con 10 niveles de potencia y temporizador de hasta 60 minutos.

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

UN MAGENTRÓN

KOR/KOC

PORTLAND

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ACERO INOXIDABLE SIN GRILL		
7NDA0120	KOR 1B55	
7NDA0125	KOR 1B5C (programable)	
ACERO INOXIDABLE GRILL + CONVECCIÓN		
7NDA0130	KOC 1B4K	

Gran visibilidad a través del cristal de la puerta.

Posibilidad de memorizar hasta 20 programas por parte del usuario.

Modelos KOR-1B5C/1B55 contruidos en acero inoxidable exterior e interiormente.



KOR-1B55

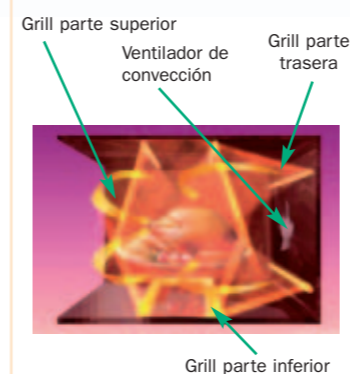
KOR-1B5C



KOC-1B4K

DATOS TÉCNICOS

		KOR 1B55	KOR 1B5C	KOC 1B4K	
Capacidad interior	l	36	36	34	
Niveles de potencia	nº	5	4	10	
Temporizador	min	35	20	60	
Diámetro plato	cm	34	34	34,6	
Tensión/Fases		V/nº	230/2	230/2	230/2
Potencia eléctrica horno	W	1000	1000	1000	
Potencia eléctrica grill	W	-	-	1600	
Potencia cocción horno	W	1000	1000	1000	
Potencia convección	W	-	-	2300	
Potencia grill + convección	W	-	-	3100	
Frecuencia microondas	Mhz	2450	2450	2450	
Ancho exterior	mm	560	560	560	
Fondo exterior	mm	483	483	544	
Alto exterior	mm	344	344	344	
Ancho interior	mm	369	369	368	
Fondo interior	mm	390	390	373	
Alto interior	mm	240	240	245	
Peso neto/bruto	kg	17,5/20,0	17,5/20,0	21,5/23,5	



Microondas grill + convección KOC 1B4K

- Nuevo modelo de microondas grill + convección KOC 1B4K; un dinámico sistema de calentamiento, que permite una perfecta distribución del calor dentro del horno.
- Iluminación interior de encendido automático.
- KOR 1B55 (analógico), KOR 1B5C (digital), son las dos versiones en acero inoxidable (interior/exterior) que se adaptan perfectamente a cualquier equipamiento de cocina.

HORNOS MICROONDAS DOS MAGNETRONES

SERIE 610



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7NAU0000	610.180 DIGITAL	-----
7NAU0005	610.185 ANALÓGICO	-----

Hasta 10 niveles de potencia.

Con programación de tiempo de cocción de hasta 35 minutos.

Modelo analógico disponible también en acero inoxidable



610.180 DIGITAL



610.185 ANALÓGICO

DATOS TÉCNICOS

		610.180 DIGITAL	610.185 ANALÓGICO
Capacidad interior	l	25	25
Niveles de potencia	nº	10	5
Temporizador	min	35	35
Diámetro plato	cm	32,5	32,5
Tensión fases	V/nº	230/2	230/2
Potencia eléctrica horno	W	2900	2900
Potencia calorífica	W	1800	1800
Frecuencia microondas	Mhz	2450	2450
Ancho exterior	mm	510	510
Fondo exterior	mm	415	415
Alto exterior	mm	335	335
Ancho interior	mm	330	330
Fondo interior	mm	330	330
Alto interior	mm	208	208
Peso neto/bruto	kg	30/33	30/33

- Ambos modelos disponen de 2 magnetrones.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Capacidad de 25 litros.
- Temporizador hasta 35 minutos.
- Con cierre de seguridad.
- En el modelo digital, posibilidad de regular la cocción según la cantidad de comida, programable, posibilidad de repetición de cocción automática, etc.

PLANCHAS GAS/ELÉCTRICAS

VOLCANO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
PLANCHAS A GAS		
7MM00000	VOLCANO G1	-----
7MM00005	VOLCANO G2	-----
7MM00010	VOLCANO G3	-----
7MM00015	VOLCANO G4	-----
PLANCHAS ELÉCTRICAS		
7MM00020	VOLCANO E1	-----
7MM00025	VOLCANO E2	-----
7MM00030	VOLCANO E3	-----
7MM00035	VOLCANO E4	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Rasqueta para plancha	1
Paquete de cuchillas (5 cuchillas por paquete)	1
Cepillo	1
Espátula	1



G2

PLANCHAS A GAS

- Plancha de aleación de acero ultrapulido, de 18 mm de grosor, con baño de cromo duro de 50 micras.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Cajón recoge grasas.
- Quemadores de fundición de hierro de alto rendimiento.
- Válvula termostática profesional con control de llama y encendido piezoeléctrico.

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- Carrocería enteramente en acero inoxidable 18/10.
- Baño de cromo duro de 50 micras.
- Regulación de la temperatura mediante termostato hasta 300°C.
- Cajón recoge grasas.

Placa soldada que evita filtraciones de grasa en el interior.

Superficie de cocción dotada de quemadores de alta potencia.

Perfecta uniformidad térmica gracias a la válvula "sit control".

Con cajón recoge grasas de alta capacidad.

DATOS TÉCNICOS

		G1	G2	G3	G4	E1	E2	E3	E4
Superficie plancha (ancho x fondo) mm		350x500	600x500	900x500	1200x500	350x500	600x500	900x500	1200x600
Potencia kW		8	16	24	30	4	8	12	20
Tipo de gas	tipo	G20	G20	G20	G20	-	-	-	-
Consumo de gas	m³/h	0,775	1,503	2,276	3,020	-	-	-	-
Termostatos	nº	1	1	2	2	1	2	3	4
Quemadores	nº	1	2	3	4	-	-	-	-
Resistencias	nº	-	-	-	-	3	6	9	12
Cajón recoge grasas	nº/l	1/4,5	1/4,5	2/4,5	2/6	1/4,5	1/4,5	1/4,5	2/6
Ancho	mm	454	704	1004	1304	454	704	1004	1304
Fondo	mm	646	646	646	646	646	646	646	646
Alto	mm	366	364	364	364	366	364	364	364
Peso neto/bruto	kg	48/56	76/86	111/123	157/210	45/53	63/91	103/125	161/214

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FREIDORAS SOBREMESA ELÉCTRICAS



FRI

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB0200	FRI 6/1S (220/2)
7REB0210	FRI 9/1S (220/2)
7REB0215	FRI 9/3S (380/3)
7REB0225	FRI 6+6/1S (220/2)
7REB0235	FRI 9+9/3S (380/3)
7REB0240	FRI 12+12/3S (380/3)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB9006	CESTA FRI 6-FRI 6+6
7REB9055	CESTA FRI 9-FRI 9+9
7REB9060	CESTA FRI 12+12

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Cesta	1

Grifo con nuevo cierre de seguridad, más fácil de usar, para una mayor comodidad en el vaciado del aceite contenido en la cuba.

Freidoras construidas en acero inox. con diseño y acabados nuevos para mayor durabilidad y facilidad en la limpieza.



FRI 9+9/3S



FRI 6/1S

DATOS TÉCNICOS

	FRI 6/1S	FRI 9/1S	FRI 9/3S	FRI 6+6/1S	FRI 9+9/3S	FRI 12+12/3S
Prod. de patatas congeladas	kg/h	7	9	15	14	30
Capacidad de la cuba	l	6	9	9	6+6	9+9
Nivel de aceite necesario	l	5	8	8	5+5	8+8
Cuba	nº	1	1	1	2	2
Ancho cesta	mm	190	190	190	190	190
Fondo cesta	mm	200	245	245	200	245
Alto cesta	mm	105	105	105	105	105
Potencia absorbida	W	3000	3000	6000	3000+3000	6000+6000
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	380/3	220/2	380/3
Ancho exterior	mm	290	290	290	580	580
Fondo exterior	mm	485	550	550	485	550
Alto exterior	mm	435	435	435	435	435
Peso neto/bruto	kg	11/13	12/14	13/15	19/22	20/23
						32/36



- Freidoras de sobremesa con sistema de calentamiento mediante resistencias protegidas en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad que garantiza una temperatura constante del aceite de la cuba.
- Todos los modelos incorporan cestas en dotación.

FREIDORAS CON MUEBLE ELÉCTRICAS



ME

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB0245	ME 15	-----
7REB0250	ME 20	-----
7REB0255	ME 30 (Doble cuba)	-----
7REB0260	ME 40 (Doble cuba)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB9060	CESTA ME 15-ME 30	-----
7REB9065	CESTA ME 20-ME 40	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Cesta	1

Controles electro-mecánicos independientes para cada cuba.

Nuevo diseño más estilizado y más fácil de limpiar.

La freidora se desmonta totalmente de manera rápida que facilita la limpieza.



ME 30



ME 15

DATOS TÉCNICOS

		ME 15	ME 20	ME 30	ME 40
Prod. de patatas congeladas	kg/h	20	25	40	50
Capacidad de la cuba	l	14	20	14+14	20+20
Nivel de aceite necesario	l	13	18	13+13	18+18
Cuba	nº	1	1	2	2
Ancho cesta	mm	235	235	235	235
Fondo cesta	mm	275	385	275	385
Alto cesta	mm	105	105	105	105
Potencia calorífica	kcal/h	9000	9000	9000+9000	9000+9000
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3
Ancho exterior	mm	375	375	750	750
Fondo exterior	mm	655	755	655	755
Alto exterior	mm	985	985	985	985
Peso neto/bruto	kg	29/31,50	32/34,50	55/61,50	60/66



- El termostato de seguridad garantiza una temperatura constante al aceite de la cuba.
- El nuevo diseño permite una mayor capacidad de las cestas, que además incorpora un nuevo diseño desmontable totalmente que facilita la limpieza y la higiene de las cubas.
- Todos los modelos incorporan cestas en dotación.

FREIDORAS CON MUEBLE GAS



MG

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB0265	MG 15
7REB0270	MG 20
7REB0275	MG 30 (Doble cuba)
7REB0280	MG 20+20 (Doble cuba)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7REB9060	CESTA MG 15-MG 30
7REB9065	CESTA MG 20-MG 20+20

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Cesta	1

Nuevo diseño que facilita la limpieza. Ventilación trasera eliminando la molestia de emisiones de calor.

Termómetro analógico para mayor precisión en la regulación de la temperatura de trabajo.

Control de la temperatura del aceite garantizada por la válvula termostática. Aislamiento térmico de la cámara de combustión.



DATOS TÉCNICOS

		MG 15	MG 20	MG 30	MG 40
Prod. de patatas congeladas	kg/h	15	20	30	40
Capacidad de la cuba	l	15	20	15+15	20+20
Nivel de aceite necesario	l	14	18	14+14	18+18
Cuba	nº	1	1	2	2
Ancho cesta	mm	235	235	235	235
Fondo cesta	mm	275	385	275	385
Alto cesta	mm	105	105	105	105
Potencia calorífica	kcal/h	10720	11950	21670	23900
Ancho exterior	mm	375	375	750	750
Fondo exterior	mm	650	750	650	750
Alto exterior	mm	1010	1010	1010	1010
Peso neto/bruto	kg	44/47	47/50	81/89	86/94



- Aislamiento térmico de la cámara de combustión.
- Termostato que garantiza el control de temperatura del aceite.
- Sistema especial de cocción por combustión de gas. (Exclusivo Elettrobar).
- Todos los modelos incorporan cestas en dotación.



FREIDORA SIN HUMOS

CHEF ELEGANCE



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

7RRE0000 CHEF ELEGANCE* -----

☎ Consultar plazo de entrega en toda la gama.

* Disponible a partir de Abril 2009.

TABLA EJEMPLOS DE TIEMPOS DE FRITURA

PRODUCTO	TIEMPO DE FRITURA	MÁXIMO RACIÓN GR.	KG./HORA*
EMPANADILLAS	1:30	700	23
MINI CROQUETAS	1:45	1000	29
RABAS DE CALAMAR	2:00	800	20
NUGGETS DE POLLO	2:00	800	20
PATATAS FRITAS JULIANA 6x6	1:45	500	14
ALITAS DE POLLO	2:30	700	14
GAMBAS GABARDINA	3:00	700	12

* Para producto congelado.

DOTACIONES

Recipiente plástico 5 litros	1
Embudo con filtro	1
Tubo silicona resistente a altas temp.	

- 1. SELECCIONAR PROGRAMA.**
Preprogramada por Servicio Técnico.
- 2. COLOCAR PRODUCTO.**
Volcar el producto en la tolva de carga.
- 3. RETIRAR PRODUCTO.**
Colocar recipiente en compartimiento de salida y accionar palanca de puesta en marcha. Esperar hasta que termine la cocción.

DATOS TÉCNICOS

		CHEF ELEGANCE
Capacidad de fritura	kg/h	14
Capacidad aceite	l	6
Tensión/Fases	V/nº	220/2
Potencia eléctrica	W	3800
Consumo manten. tª	W/h	260
Ancho	mm	640
Fondo	mm	458
Alto	mm	665
Peso neto/bruto	kg	55/60



CHEF ELEGANCE

PARA TODO TIPO DE COMIDAS



Tapas



Raciones



Congelados



Guarniciones



Cocina temática

- Freidora eléctrica con sistema interno y autónomo de extracción de humos y olores.
- Evita la mezcla de sabores.
- Retirada automática del producto acabada la fritura, con lo que permite la simultaneidad de tareas.
- Diseño que optimiza la calidad del proceso obteniéndose así una fritura más saludable.
- Manejo muy sencillo.
- La freidora CHEF ELEGANCE permite obtener raciones de producto fresco o congelado en un tiempo récord.
- Transportable y de fácil instalación, no necesita de una cocina y tiene una ocupación mínima de personal.
- Ideal para: cafeterías y bares, restaurantes, tiendas de conveniencia y estaciones de servicio, catering, oficinas, kioscos, restauración rápida ...



FREIDORAS PASTELERÍA ELÉCTRICAS/GAS

PFE/MFG



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7RGK0500	PFE 1813 (Sobremesa)	-----
7RGK0505	PFE 2713 (Sobremesa)	-----
7RGK0700	MFG 3000 (Gas)	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7RGK9505	CESTA PFE 2713 (98x36,5x7)	-----
7RGK9700	CESTA MFG 3000/PFE 1813 (64x36,5x7)	-----
7RGK9510	BANDEJA ESCURRIDORA PFE 1813	-----
7RGK9515	BANDEJA ESCURRIDORA PFE 2713	-----
7RGK9710	BANDEJA ESCURRIDORA MFG 3000	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Cestas	1

Disponen de una útil bandeja de escurrido aplicable a la derecha o a la izquierda (opcional), y de una rejilla anti-flotante para los productos en cocción.

Sistema manual de rotación de las resistencias eléctricas que facilita las operaciones de limpieza.

Ángulos redondos con fondo estampado.

Posibilidad de preparar todo tipo de frituras.



PFE 1813



PFE 2713



MFG 3000

- Debido a la gran dimensión de la cuba, esta freidora ofrece la posibilidad de preparar todo tipo de frituras (productos de pastelería, pescado, carnes, patatas, etc).
- La cuba dispone de una zona fría para el depósito de las impurezas en el fondo y acabados en ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- La separación entre la zona caliente y la zona fría del aceite está garantizada gracias a la colocación encima de la fuente de calor (tubo de llama o resistencia) de una rejilla extraíble, totalmente cromada.
- Mod. MFG 3000 (gas) montado sobre un mueble de acero inoxidable con puerta abatible y pies regulables. Dispone de un grifo que vierte el contenido de la cuba en una cubeta, dotado de filtro, alojado en el interior de la freidora, todo en acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS

		PFE 1813	PFE 2713	MFG 3000
Capacidad de la cuba	l	25	42	44
Nivel de aceite	l	21	35	37,5
Ancho cesta	mm	630	970	630
Fondo cesta	mm	365	365	365
Alto cesta	mm	70	70	70
Potencia total	kW	6,8	10	17,5
Potencia calorífica	kcal/h	5850	8600	15000
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	220/2
Consumo gas natural H	m³/h	-	-	1,84
Ancho exterior	mm	700	1050	800
Fondo exterior	mm	580	580	700
Alto exterior	mm	250	250	850
Peso neto/bruto	kg	29/31	37/40	95/102

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SALAMANDRAS
ELÉCTRICAS

SRE

Giorik

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7MGK0005	SRE 1410	-----
7MGK0010	SRE 1231	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7MGK9005	SOPORTE PARED SRE 1410	-----
7MGK9010	SOPORTE PARED SRE 1231	-----

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

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

Resultan ideales para varios tipos de cocción, asar a la parrilla, tostar, gratinar, etc.



SRE 1231



SRE 1410

DATOS TÉCNICOS

		SRE 1410	SRE 1231
Ancho sup. calor	mm	450	650
Fondo sup. calor	mm	320	360
Alto sup. calor	mm	60 a 250	60 a 250
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3
Potencia eléctrica	kW	2,18	5,65
Ancho exterior	mm	450	650
Fondo exterior	mm	450	480
Alto exterior	mm	470	570
Peso neto/bruto	kg	32/36	51/60

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



SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

HI-LITE

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7MGK0020	SRH 2011	-----

DOTACIONES

PARA TODOS LOS MODELOS	
Soporte pared	1

Modelo SRH 2011. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.

Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.

Listas para cocinar en tan sólo 20 segundos.

Resistencias: sistema patentado, parábola reflectora en cerámica protegida por un vidrio especial que resalta la transmisión del calor.



SRH 2011

DATOS TÉCNICOS

		SRH 2011
Superficie de cocción	GN	1/1
Opciones de calentamiento	nº	2
Parte móvil		Superior
Ancho sup. calor	mm	530
Fondo sup. calor	mm	325
Altura útil sup. calor	mm	30 a 190
Tensión/Fases	V/nº	380/3
Potencia eléctrica	kW	4,5
Ancho exterior	mm	570
Fondo exterior	mm	500
Alto exterior	mm	520
Peso neto/bruto	kg	59/69

- Todos los modelos incorporan panel de mandos que permite:
 1. La visualización digital del tiempo programado (de 1' a 15' con intervalos de 15").
 2. La parada automática de la superficie de calentamiento con aviso acústico al final del ciclo.
 3. Programación del tiempo de cocción para su repetición inmediata.
- Calentamiento mediante resistencias de cuarzo, que unen a su gran rapidez de calentamiento una mejor distribución del calor producido.
- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera un servicio rápido. Las Salamandras HI-LITE consiguen alcanzar una temperatura de cocción en tan sólo 20 segundos.
- Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Facilidad de limpieza ya que las salpicaduras de grasa se depositan sobre el cristal difusor.



COCINA 2/3 FUEGOS EN LÍNEA + HORNO

2/3 FUEGOS EN LÍNEA

SMGD



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
ENCIMERAS		
7MBR0070	ENCIMERA 2F SMGD
7MBR0075	ENCIMERA 2F SMGD + MUEBLE
7MBR0015	ENCIMERA 3F SMGD
7MBR0020	ENCIMERA 3F SMGD + MUEBLE
COCINAS CON HORNO		
7MBR0080	COCINA 2F SMGD + HORNO GAS
7MBR0085	COCINA 2F SMGD + HORNO ELÉCTRICO
7MBR0090	COCINA 3F SMGD + HORNO GAS 6 KW
7MBR0025	COCINA 3F SMGD + HORNO GAS 3 S KW
7MBR0030	COCINA 3F SMGD + HORNO GAS + GRILL

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7MBR9095	PLANCHA LISA 1 QUEMADOR
7MBR9100	PLANCHA RIZADA 1 QUEMADOR
7MBR9105	PLANCHA COCINA 3F SMGD + HORNO GAS COMPLETO 6 KW



COCINA SMGD 3 FUEGOS EN LÍNEA CON ACCESORIOS

Encimera con acabados en negro esmaltado.

Quemadores de hierro fundido de doble corona.

Plano superior construido en acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS

		COCINA 3 FUEGOS					COCINA 2 FUEGOS			
		3F SMGD + HORNO	3F SMGD + HORNO T	3F SMGD + HORNO GRILL	3F SMGD	3F SMGD + MUEBLE	2F SMGD	2F SMGD + MUEBLE	2F SMGD + HORNO GAS	2F SMGD + HORNO ELÉCTRICO
Potencia quemadores	kW	9/6/9	9/6/9	9/6/9	9/6/9	9/6/9	3,5/6	3,5/6	3,5/6	3,5/6
Potencia horno	KW	3,5	6	3,5 + 3	-	-	-	-	3,5	3,5
Ancho exterior	mm	1200	1200	1200	1200	1200	600	600	600	600
Fondo exterior	mm	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Alto exterior	mm	900	900	900	290	900	290	900	900	900
Peso neto / bruto	kg	133/146	148/163	148/163	75/83	91/100	36/40	50/55	80/88	99/109



- Horno de convección a gas con 4 niveles para bandejas GN 1/1.
- Plano superior de trabajo en acero inoxidable.
- Modelo con grill de potencia 3 kW.
- Rejillas de los quemadores construidas con material RAAF de alta calidad y durabilidad.
- Cubeta de quemadores desmontable para una perfecta limpieza e higiene.
- Válvula de seguridad para todos los modelos.
- Bisagras de puertas reforzadas.
- Diseño frontal de la maquina que evita la caída directa de líquidos sobre los mandos.

COCINAS SERIE 600

SERIE 600



Es la línea modular de cocinas más compacta de Eurofred, que permite disponer de una cocina completa diseñada para espacios reducidos. Construida en acero inoxidable AISI 304, dispone de una variada gama de cocción, pensada para una alta productividad y un rápido servicio.



COCINAS

COCINAS

Disponibles en su versión de 2 o 4 quemadores, con o sin horno, con encimera estampada, aristas redondeadas, superficie fácil de limpiar, encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad en caso de corte de llama.

Respecto al horno, tiene capacidad para 4 bandejas GN 1/1 y está enteramente construido en acero inoxidable.



FRY-TOP

FREIDORAS

Disponen de una amplia cuba, con diseño redondeado para facilitar su limpieza. Incorpora encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad. Con versiones de una y dos cubas con calor continuo en sus resistencias, que garantiza la uniformidad térmica que permite conservar todas las características organolépticas de los alimentos.

FRY-TOP

Disponibles en diferentes anchuras, con plancha lisa, cromada o rayada, en su versión eléctrica o a gas. Encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad. Amplia superficie para todo tipo de cocciones, con canal de drenaje y cubeta recoge grasas.



PARRILLA



FREIDORA

PARRILLAS

Disponibles en versión eléctrica o a gas, superficie en forma de "V" para un eficiente drenaje de las grasas y quemadores tubulares que garantizan una perfecta distribución del calor. Encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad. Incorpora un canal de drenaje y cubeta recoge grasas.

CUECEPASTAS

Disponibles en varias dimensiones, disponen de una cuba tratada con un tratamiento especial cerámico que permite una perfecta cocción de la pasta. Máxima higiene y limpieza gracias a la redondez especial de la cuba. Con encendido piezoeléctrico y válvula de seguridad.



CUECEPASTAS

CALIENTA PATATAS

Disponible en modelo encimera, enteramente fabricado en acero inoxidable, con una cuba GN 1/1 de 150 mm de profundidad, que se mantiene a la temperatura justa gracias a la combinación del calor inferior de la cuba y el superior de la lámpara cerámica. Un falso fondo permite un mejor acceso a la comida y un mejor drenaje del aceite. Superficie de fácil limpieza.



BAÑO MARIA



CALIENTA PATATAS

BAÑO MARÍA

Disponible en versión simple o doble, permite un ajuste perfecto de la temperatura con un indicador luminoso. Con salida de líquidos en la parte frontal con mecanismo de seguridad para prevenir aperturas accidentales.

SOPORTES NEUTROS

Disponibles para todos los modelos anteriores, con o sin puerta.

SERIE 600



ENCIMERAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0000	G6F2B	Encimera a gas con dos fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,6 kW 1x3 kW Consumo gas: 0,65 m³/h Peso: 20 kg	300x600x290	6,6	
7MBR0005	G6F4B	Encimera a gas con cuatro fuegos abiertos. Potencia quemadores: 2x3 kW 2x3,6 kW Consumo gas: 1,3 m³/h Peso: 35 kg	600x600x290	13,2	

COCINAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0010	G6F4+FG1	Cocina de 4 quemadores a gas con horno inferior. Potencia quemadores: 2x3 kW 2x3,6 kW Dimensiones horno GN 1/1 Consumo gas: 1,67 m³/h Peso: 79 kg	600x600x900	16,7	

FREIDORAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7RBR0000	GL8B	Freidoras a gas. Capacidad: 1 cuba de 8 l Consumo gas: 13 m³/h Peso: 25 kg	300x600x290	6,6	
7RBR0005	GL8+8B	Freidoras a gas. Capacidad: 2 cuba de 8 l Consumo gas: 25,7 m³/h Peso: 47 kg	600x600x290	13,2	
7RBR0010	E6F106B	Freidora eléctrica. Capacidad: 2 cubas de 10+10 l Tensión: 415/3 V Peso: 39 kg	600x600x290	6+6	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7RBR9000	MC8	Media cesta freidora E6 F10	95x275x110	
7RBR9005		Media cesta freidora GL8	95x295x110	

PARRILLAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0110	G6PL60B	Parrilla a gas. Consumo gas: 0,21 m³/h Peso: 57 kg	600x600x290	8	
7MBR0050	E6PL60B	Parrilla eléctrica. Tensión: 415/3 V Peso: 38 kg	600x600x290	7	

FREGADERA / MODULOS NEUTROS

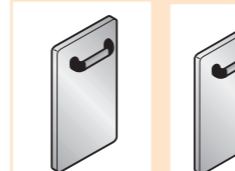
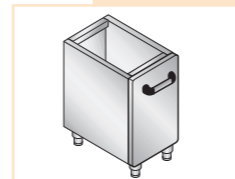
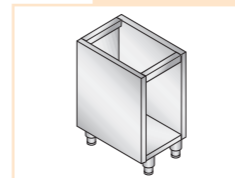
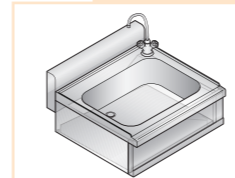
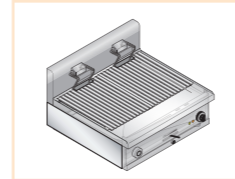
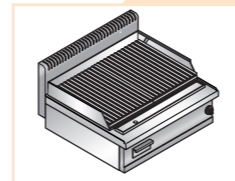
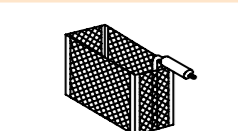
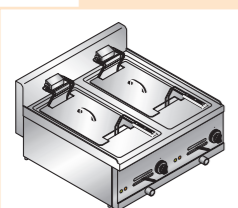
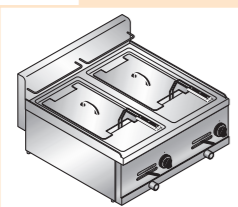
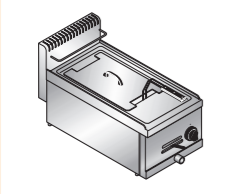
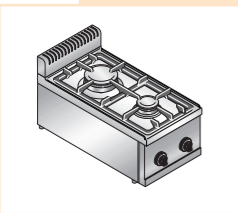
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9090	N6LA-6B	Fregadera. Peso: 30 kg	600x600x290	

SOPORTE NEUTRO

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9000	SG30	Soporte neutro. Peso: 11 kg	300x560x600	
7MBR9005	SG60	Soporte neutro. Peso: 18 kg	600x560x600	
7MBR9010	SP30	Soporte neutro con una puerta. Peso: 15 kg	300x600x600	
7MBR9015	SP60	Soporte neutro con dos puertas. Peso: 20 kg	600x600x600	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN
7MBR9400		Puerta 300
7MBR9410		Puerta 600



SERIE 600



FRY-TOPS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0035	G6FL3B	Fry-top a gas con plancha lisa. Temperatura trabajo: 160°C a 300°C Consumo gas: 0,42 m³/h Peso: 30 kg	300x600x290	4	
7MBR0040	G6FL6B/CR	Fry-top a gas con plancha lisa en cromo duro. Temperatura trabajo: 160°C a 270°C Consumo gas: 0,85 m³/h Peso: 54 kg	600x600x290	8	
7MBR0105	G6FR3B	Fry-top a gas con plancha nerviada. Temperatura trabajo: 160°C a 300°C Consumo gas: 0,42 m³/h Peso: 30 kg	300x600x290	4	
7MBR0100	E6FL3BP	Fry-top eléctrico con plancha lisa. Temperatura trabajo: 50°C a 300°C Tensión: 400 V Peso: 31 kg	300x600x290	4	
7MBR0045	E6FL6BP-2	Fry-top eléctrico con plancha lisa y dos zonas de cocción. Temperatura trabajo: 50°C a 300°C Tensión: 400 V Peso: 54 kg	600x600x290	8	

CUECEPASTAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0115	E6CP3B	Cuecepastas eléctrico. Capacidad: 1 cuba de 11 l Dimensiones cuba: 230x350x220 Tensión: 230 V Peso: 27 kg	300x600x290	3,5	
7MBR0055	E6CP6B	Cuecepastas eléctrico. Capacidad cuba: 25 l (3 cestas) Dimensiones cuba: 105x250x200 Tensión: 400 V Peso: 56 kg	600x600x290	8,25	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9020	CS 1/1	Cesta 1/1 E6CP6B	393x290x200	
7MBR9025	6CS 1/2	Cesta 1/2 E6CP6B	250x160x200	
7MBR9030	6CS 1/3	Cesta 1/3 E6CP6B	250x110x200	
7MBR9035	CS 1/6	Cesta 1/6 E6CP6B	110x140x200	
7MBR9470		Cesta E6CP3B	210x300x165	

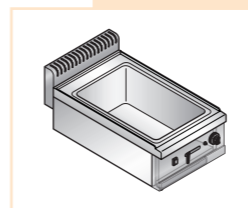
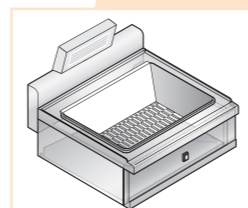
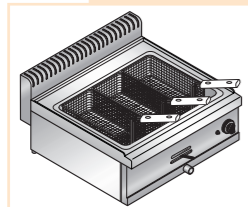
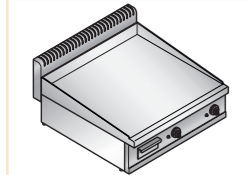
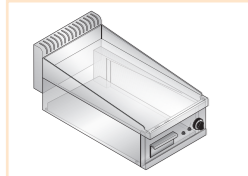
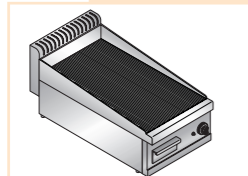
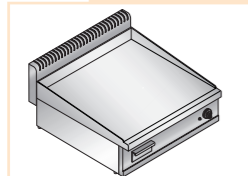
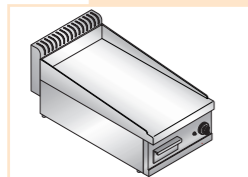
CALIENTA PATATAS Y FRITURAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0065	E6SP6B	Calienta patatas eléctrico. Termostato regulable Tensión: 220 V Peso: 32 kg	600x600x290	1	

BAÑO MARÍA

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0120	E6BM3B	Baño María eléctrico. Termostato regulable Tensión: 230 V Peso: 22 kg	300x300x290	1	
7MBR0060	E6BM6B	Baño María eléctrico. Termostato regulable Tensión: 230 V Peso: 32 kg	600x600x290	1,5	

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9045	VAS 1/1	Cuba inox con tapa.	330x530x150	
7MBR9050	VAS 2/3	Cuba inox con tapa.	330x350x150	
7MBR9055	VAS 1/2	Cuba inox con tapa.	333x270x150	
7MBR9060	VAS 1/3	Cuba inox con tapa.	270x160x150	
7MBR9070	VAS 1/6	Cuba inox con tapa.	180x160x150	
7MBR9075	SEP 1	Separador baño maria.	50x330x50	
7MBR9080	SEP 2	Separador baño maria.	50x530x50	



COCINAS SERIE 700

SERIE 700



La serie 700 nos ofrece una amplia gama de producto fabricado con un meticuloso control de calidad.

Compacta pero profesional, de diseño simple pero exigente en los acabados. Esta línea de productos va destinada a los clientes que a pesar de disponer de poco espacio necesitan las prestaciones de una cocina fiable y de gran capacidad.



COCINAS

COCINA

Construida en acero inox. AISI 304. Los quemadores de fundición mantienen la llama estable, y tienen difusor de llama. Dispone de tubos de venturi montados horizontalmente para mejorar la mezcla aire-gas. Incorpora encendido piezoeléctrico para los quemadores que son controlados por unos mandos que disponen de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama. Los hornos son de acero inox. AISI 430 con medidas GN 1/1 y GN 2/1. Se controlan mediante un termostato de seguridad regulable y los quemadores disponen de encendido piezoeléctrico. Dispone de patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm.



PLACAS
RADIANTES

PLACAS RADIANTES

Construida en acero inox. AISI 304 de 1,5 mm. de espesor. Los quemadores abiertos de fundición mantienen la llama estable, tiene corona doble y difusor de llama. Dispone de tubos de venturi montados horizontalmente para mejorar la mezcla aire-gas. El plano de cocción está disponible en varias opciones: combinando superficies sólidas con quemadores abiertos, la superficie sólida de fundición dispone de un alojamiento para un disco extraíble que recibe el calor de un quemador circular de acero, con lo que alcanza en poco tiempo una temperatura máxima de 500°C.



PARRILLA

PARRILLA

Con quemadores tubulares de alta potencia en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico, llama piloto y termostato de seguridad. Una cúpula especial de acero inox protege los quemadores que alimentan la cuba. Dicha cúpula también permite eliminar las molestas emisiones de humo y, además, asegura un funcionamiento perfecto de los quemadores con el paso del tiempo, ya que los mantiene siempre limpios y eficientes.



BAÑO
MARÍA

SARTÉN
BASCULANTE

CUECEPASTAS

FRY-TOP

MARMITA

FREIDORA

Cada cuba posee potentes quemadores en acero inoxidable, tubulares y con sistema turbo, que frenan el flujo de llama y aumentan el rendimiento en un 50%. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm². Quemadores de combustión optimizada, con válvula termostática y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.

CUECEPASTA

Cubas en acero inoxidable AISI 316 de 25 litros y espesor 15/10, con tratamiento especial de arena de microesferas en cerámica. Con sistema de rozamiento para eliminar los depósitos de almidón que deja la pasta. La alimentación de agua fría o caliente se controla mediante un mando situado en la parte frontal de la máquina. Calor facilitado a través de una cámara de combustión situada debajo de la cubeta.

BAÑO MARÍA

Construido en acero inox. puede alojar cubetas GN 1/1 y GN 2/1. Un pulsador situado en el panel frontal permite rellenar de agua las cubetas, el vaciado se efectúa a través de una válvula de desagüe. Aportan calor a través de unas resistencias situadas debajo de la cubeta.

FRY-TOP

Construido en acero inox. AISI 304. La plancha del fry-top perfectamente pulida está disponible en dos acabados: liso y cromo duro con chimenea elevada y salpicaderos laterales. La versión de 800 mm. tiene dos áreas de cocción distintas controladas por termostatos independientes garantizando una mayor versatilidad de uso.

COCINAS SERIE 700

SARTÉN BASCULANTE

La cuba completamente construida en acero inox, el elevado espesor del fondo, el tratamiento antiadherente y los acabados con microesferas en cerámica hacen la cocción perfectamente homogénea. Encendido piezoeléctrico en los quemadores controlados por un termostato de seguridad regulable (45-295°C) que dispone de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama.

MARMITA

Construida en acero inox. AISI 304. El panel superior dispone de una pequeña hendidura para evitar el posible derrame de líquidos. El recipiente de cocción está construido en acero inox AISI 316 que garantiza la resistencia absoluta a la corrosión y al desgaste. Dispone de un grifo para agua fría y caliente.

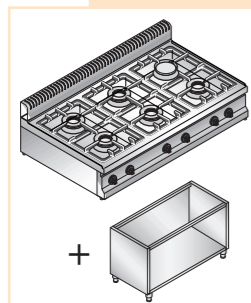
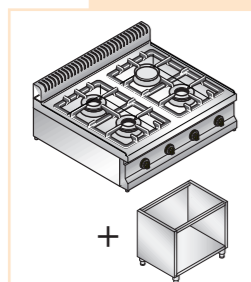
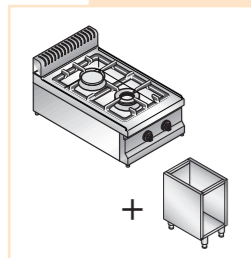


SERIE 700



ENCIMERAS

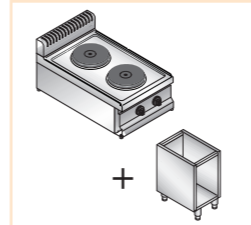
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0300 7MBR0300M	G7F2BPW G7F2BPW + 7SG40	Encimera gas Encimera gas mueble dos fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 1x6 kW Consumo gas: 0,93 m³/h Peso/con mueble: 30/42 kg	400x700x290 400x700x900	9,5 9,5	
7MBR0310 7MBR0310M	G7F4BPW G7F4BPW + 7SG80	Encimera gas Encimera gas mueble cuatro fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 3x6 kW Consumo gas: 2,11 m³/h Peso/con mueble: 50/71 kg	800x700x290 800x700x900	21,5 21,5	
7MBR0320 7MBR0320M	G7F6BPW G7F6BPW + 7SG120	Encimera gas Encimera gas mueble seis fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 5x6 kW Consumo gas: 3,29 m³/h Peso/con mueble: 67/114 kg	1200x700x290 1200x700x900	33,5 33,5	



COCINAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0330	G7F4PW+FG1	Cocina horno gas 4 kW cuatro quemadores. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 3x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 1/1 Consumo gas: 2,51 m³/h Peso: 99,5 kg	800x700x900	25,5	

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0335	G7F4PW+FG	Cocina horno gas 7,8 kW cuatro quemadores. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 3x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 2/1 Consumo gas: 2,88 m³/h Peso: 99 kg	800x700x900	29,3	
7MBR0340	G7F6PW+FG	Cocina horno gas 7,8 kW seis quemadores. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 5x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 2/1 Consumo gas: 4,06 m³/h Peso: 137 kg	1200x700x900	41,3	
7MBR0345	G7F6PW+T	Cocina horno gas seis fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 5x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 2/1 Consumo gas: 4,48 m³/h Peso: 159 kg	1200x700x900	45,5	
7MBR0350	G7F4PW+FE1	Cocina horno eléctrico seis fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 5x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 1/1 Tensión: 220/2 V Peso: 129 kg	1200x700x900	33,5	
7MBR0355	G7F4PW+FE	Cocina horno eléctrico seis fuegos abiertos. Potencia quemadores: 1x3,5 kW 5x6 kW Dimensiones horno: 4x GN 2/1 Tensión: 400/3 V Peso: 158 kg	1200x700x900	33,5	



PLACAS ELÉCTRICAS

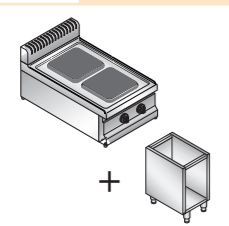
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0360 7MBR0360M	E7P2B E7P2B + 7SG40	Encimera eléctrica redonda Encimera eléctrica redonda mueble dos placas eléctricas. Potencia placas: 2x2,6 kW Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 24/37 kg	400x700x290 400x700x900	5,2 5,2	

Consultar plazo de entrega.

SERIE 700



CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0370	E7PQ2B	Encimera eléctrica cuadrada	400x700x290	5,2	
7MBR0370M	E7PQ2B + 7SG40	Encimera eléctrica cuadrada mueble 2 placas eléctricas. Potencia placas: 2x2,6 kW Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 28/41 kg	400x700x900	5,2	



7MBR0380	E7P4+FE1	Cocina eléctrica redonda Horno eléctrico 3,5 kW 4 placas eléctricas. Potencia placas: 4x2,6 kW Tensión: 400/3 V Peso: 83 kg	800x700x900	13,9	
----------	----------	--	-------------	------	--

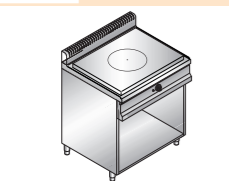


7MBR0385	E7PQ4+FE1	Cocina eléctrica cuadrada Horno eléctrico 3,5 kW 4 placas eléctricas. Potencia placas: 4x2,6 kW Tensión: 400/3 V Peso: 91 kg	800x700x900	13,9	
----------	-----------	---	-------------	------	--

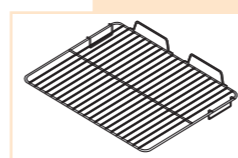
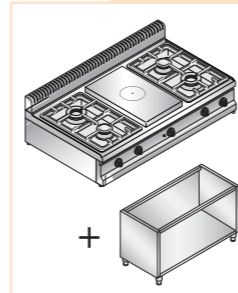
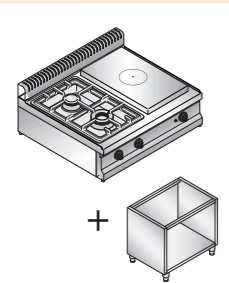


PLACAS RADIANTES

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0640	G7TPM	Encimera placa radiante mueble Potencia quemadores: 1x13 kW Consumo gas: 1,28 m³/h Peso: 103 kg	800x700x900	13	



7MBR0645	G7T4P2FB	Encimera placa radiante + 2 fuegos	800x700x290	16,5	
7MBR0645M	G7T4P2FB + 7SG80	Encimera placa radiante + 2 fuegos mueble Potencia quemadores: 1x3,5 kW 1x6 kW 1x7 kW (placa) Consumo gas: 1,7 m³/h Peso/con mueble: 82/101 kg	800x700x900	16,5	



CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0655	G7T4P4FB	Encimera placa radiante + 4 fuegos	1200x700x290	26	
7MBR0655M	G7T4P4FB + 7SG120	Encimera placa radiante + 4 fuegos mueble. Potencia quemadores: 2x3,5 kW 2x6 kW 1x7 kW (placa) Consumo gas: 2,7 m³/h Peso/con mueble: 108/132 kg	1200x700x900	26	

7MBR0665	G7T4P2F+FG1	Cocina placa radiante + 2 fuegos + horno gas 4 kW Potencia quemadores: 1x3,5 kW 1x6 kW 1x7 kW (placa) Consumo gas: 2,2 m³/h Peso: 122 kg	800x700x900	20,5	
----------	-------------	--	-------------	------	--

7MBR0670	G7T4P4F+FG1	Cocina placa radiante + 4 fuegos + horno gas 4 kW Potencia quemadores: 2x3,5 kW 2x6 kW 1x7 kW (placa) Consumo gas: 3,2 m³/h Peso: 167 kg	1200x700x900	30	
----------	-------------	--	--------------	----	--

7MBR0675	G7T4P4F+FG	Cocina placa radiante + 4 fuegos + horno gas 7,8 kW Potencia quemadores: 2x3,5 kW 2x6 kW 1x7 kW (placa) Consumo gas: 3,5 m³/h Peso: 176 kg	1200x700x900	33,8	
----------	------------	--	--------------	------	--

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9425	23848200	Rejilla horno GN 1/1	325x530	
7MBR9430	31856800	Rejilla horno GN 2/1	530x650	

7MBR9435	22643700	Reductor de fuego		
----------	----------	-------------------	--	--

7MBR9440	31870000	Kit de 4 ruedas		
----------	----------	-----------------	--	--

☑ Consultar plazo de entrega.

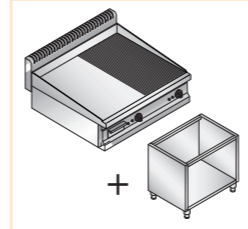
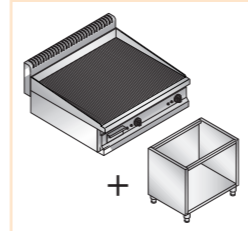
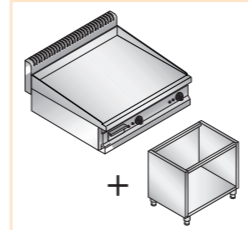
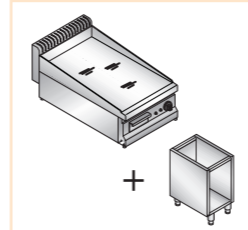
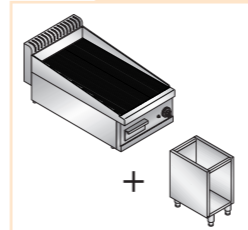
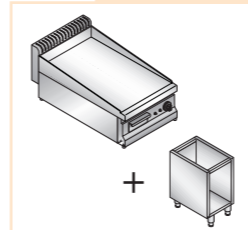
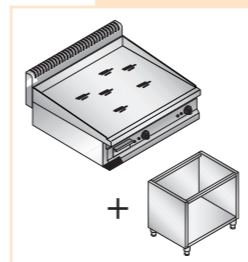
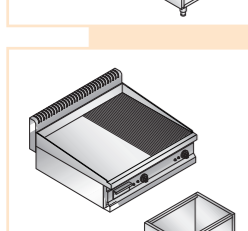
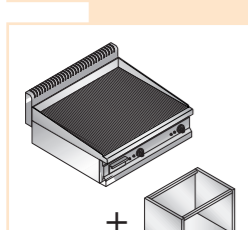
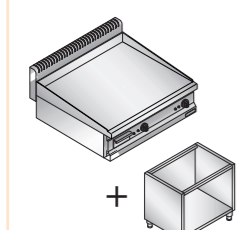
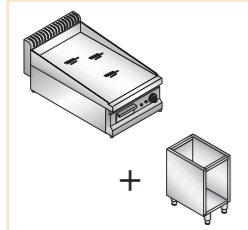
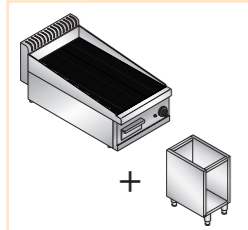
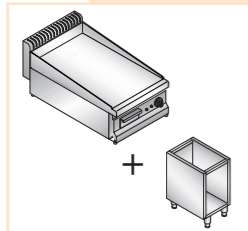


SERIE 700



FRY-TOP

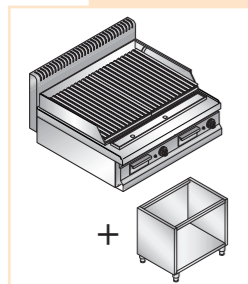
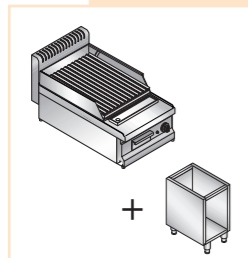
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0455 7MBR0455M	G7FL4B G7FL4B + 7SG40	Fry-top simple liso sobremesa gas. Fry-top liso mueble gas. Consumo gas: 0,63 m³/h Peso/con mueble: 45/60 kg	400x700x290 400x700x900	6	6
7MBR0465 7MBR0465M	G7FR4B G7FR4B + 7SG40	Fry-top simple rayado sobremesa gas. Fry-top rayado mueble gas. Consumo gas: 0,63 m³/h Peso/con mueble: 45/60 kg	400x700x290 400x700x900	6	6
7MBR0475 7MBR0475M	G7FL4/CR G7FL4/CR + 7SG40	Fry-top simple cromo sobremesa gas. Fry-top cromo mueble gas. Consumo gas: 0,63 m³/h Peso/con mueble: 45/60 kg	400x700x290 400x700x900	6	6
🕒 7MBR0485 🕒 7MBR0485M	G7FL8B-2 G7FL8B-2 + 7SG80	Fry-top doble liso sobremesa gas. Fry-top doble liso mueble gas. Consumo gas: 1,26 m³/h Peso/con mueble: 84/103 kg	800x700x290 800x700x900	12	12
🕒 7MBR0500 🕒 7MBR0500M	G7FR8B-2 G7FR8B-2 + 7SG80	Fry-top doble rayado sobremesa gas. Fry-top doble rayado mueble gas. Consumo gas: 1,26 m³/h Peso/con mueble: 84/103 kg	800x700x290 800x700x900	12	12
🕒 7MBR0510 🕒 7MBR0510M	G7FM8B-2 G7FM8B-2 + 7SG80	Fry-top doble mixto liso-rayado sobremesa gas. Fry-top doble mixto liso-rayado mueble gas. Consumo gas: 1,26 m³/h Peso/con mueble: 84/103 kg	800x700x290 800x700x900	12	12



CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
🕒 7MBR0520	G7FL8B-2/CR	Fry-top doble liso cromo sobremesa gas.	800x700x290	12	
🕒 7MBR0520M	G7FL8B-2/CR + 7SG80	Fry-top doble liso cromo mueble gas. Consumo gas: 1,26 m³/h Peso/con mueble: 84/103 kg	800x700x900	12	
7MBR0530	E7FL4B	Fry-top simple liso sobremesa eléctrico.	400x700x290	3,75	
7MBR0530M	E7FL4B + 7SG40	Fry-top simple liso mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 44/58 kg	400x700x900	3,75	
7MBR0540	E7FR4B	Fry-top simple rayado sobremesa eléctrico.	400x700x290	3,75	
7MBR0540M	E7FR4B + 7SG40	Fry-top simple rayado mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 44/58 kg	400x700x900	3,75	
🕒 7MBR0550	E7FL4B/CR	Fry-top simple liso cromo sobremesa eléctrico.	400x700x290	3,75	
🕒 7MBR0550M	E7FL4B/CR + 7SG40	Fry-top simple liso cromo mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 44/58 kg	400x700x900	3,75	
🕒 7MBR0565	E7FL8B-2	Fry-top doble liso sobremesa eléctrico.	800x700x290	7,5	
🕒 7MBR0565M	E7FL8B-2 + 7SG80	Fry-top doble liso mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 85/102 kg	800x700x900	7,5	
🕒 7MBR0575	E7FR8B-2	Fry-top doble rayado sobremesa eléctrico.	800x700x290	7,5	
🕒 7MBR0575M	E7FR8B-2 + 7SG80	Fry-top doble rayado mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 85/102 kg	800x700x900	7,5	
🕒 7MBR0585	E7FM8BP-2	Fry-top doble mixto liso-rayado sobremesa eléctrico.	800x700x290	7'5	
🕒 7MBR0585M	E7FM8BP-2 + 7SG80	Fry-top doble mixto liso-rayado mueble eléctrico. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 85/102 kg	800x700x900	7'5	

🕒 Consultar plazo de entrega.

🕒 Consultar plazo de entrega.



SERIE 700



PARRILLAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0595	PLG40BE	Parrilla simple gas sobremesa	400x700x290	7	
7MBR0595M	PLG40BE + 7SG40	Parrilla simple gas mueble Consumo gas: 0,74 m³/h Peso/con mueble: 43/57 kg Dotación: Parrilla carne	400x700x900	7	
🕒 7MBR0605	PLG80BE	Parrilla doble gas sobremesa	400x700x290	7	
🕒 7MBR0605M	PLG80BE + 7SG80	Parrilla doble gas mueble Consumo gas: 1,48 m³/h Peso/con mueble: 77/97 kg Dotación: Parrilla carne	400x700x900	7	

ACCESORIOS

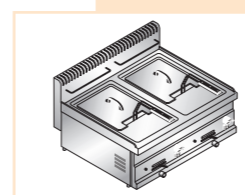
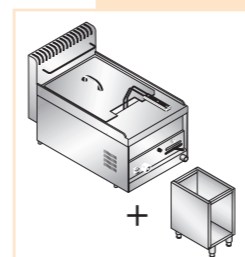
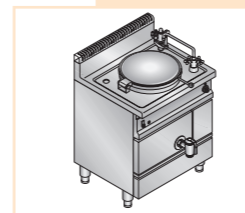
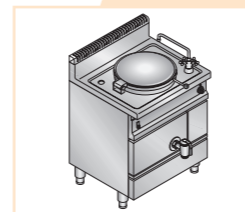
CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9450	Rejilla pescado acero	350x315	
7MBR9455	Saco piedra lávica	350x315	

SARTÉN BASCULANTE

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
🕒 7MBR0690	G7BR8/I	Sartén basculante gas cuba inox	800x700x900	14,5	
7MBR0695	G7BR8	Sartén basculante gas Capacidad cuba: 60 l Consumo gas: 1,53 m³/h Peso: 114 kg	800x700x900	14,5	
🕒 7MBR0700	E7BR8/I	Sartén basculante eléctrica cuba inox	800x700x900	9	
7MBR0705	E7BR8	Sartén basculante eléctrica Capacidad cuba: 60 l Tensión: 400/3 V Peso: 112 kg	800x700x900	9	

🕒 Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



MARMITA

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0680	G7PD 🔥	Marmita gas calor directo Capacidad cuba: 55 l Consumo gas: 1,4 m³/h Peso: 108 kg	800x700x900	13,3	
7MBR0685	E7P1I ⚡	Marmita eléctrica calor indirecto Capacidad cuba: 55 l Tensión: 400/3 V Peso: 111 kg	800x700x900	13,3	

FREIDORAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7RBR0390	GL10B	Freidora gas sobremesa	400x700x290	6,9	
7RBR0390M	GL10B + 7SG40 🔥	Freidora gas mueble 1 cuba de 10 l Consumo gas: 0,73 m³/h Peso/con mueble: 31/50 kg Dotación: 1 cesta 7MBR9480	400x700x900	6,9	
🕒 7RBR0400	GL10+103 🔥	Freidora gas sobremesa 2 cubas de 10 l. Consumo gas: 1,46 m³/h Peso: 56 kg Dotación: 2 cestas 7MBR9480	400x700x290	13,8	
7RBR0405	GL15M 🔥	Freidora gas mueble 1 cuba de 15 l. Consumo gas: 1,34 m³/h Peso: 55 kg Dotación: 1 cesta 7MBR9480	400x700x900	12,7	

🕒 Consultar plazo de entrega.

SERIE 700



CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7RBR0410	GL15+15M	Freidora gas mueble 2 cubas de 15 l. Consumo gas: 2,69 m³/h Peso: 96 kg Dotación: 2 cestas 7MBR9480	800x700x900	25,4	
🕒 7RBR0415	GL20M	Freidora gas mueble 1 cuba de 20 l. Consumo gas: 1,75 m³/h Peso: 59 kg Dotación: 1 cesta 7MBR9485	400x700x900	16,5	
🕒 7RBR0420	GL20M+20M	Freidora gas mueble 2 cubas de 20 l. Consumo gas: 3,49 m³/h Peso: 100 kg Dotación: 2 cestas 7MBR9485	800x700x900	33	
7RBR0425	E7F10-4B	Freidora eléctrica sobremesa	400x700x290	6	
7RBR0425M	E7F10-4B + 7SG40	Freidora eléctrica mueble 1 cuba de 10 l. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 27/49 kg Dotación: 1 cesta 7MBR9490	800x700x900	6	
7RBR0435	E7F10-8B	Freidora eléctrica sobremesa	800x700x290	12	
7RBR0435M	E7F10-8B + 7SG80	Freidora eléctrica mueble 2 cubas de 10 l. Tensión: 400/3 V Peso/con mueble: 46/80 kg Dotación: 2 cestas 7MBR9490	800x700x900	12	
🕒 7RBR0445	E7F18-4M	Freidora eléctrica mueble 1 cuba de 18 l. Tensión: 400/3 V Peso: 25 kg Dotación: 1 cesta 7MBR9495	400x700x900	11,5	
🕒 7RBR0450	E7F18-8M	Freidora eléctrica mueble 2 cubas de 18 l. Tensión: 400/3 V Peso: 87 kg Dotación: 2 cestas 7MBR9495	800x700x900	23	

🕒 Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7RBR9480	Cesta GL 10-15	300x245x115	
7RBR9485	Cesta GL20	230x330x150	
7RBR9490	Cesta E7 F10	255x210x110	
7RBR9495	Cesta E7 F18	270x315x110	
7RBR9500	Media cesta GL 10-15	300x110x115	
7RBR9505	Media cesta GL 20	330x110x150	
7RBR9000	Media cesta E7F10	275x95x110	
7RBR9510	Media cesta E7F18	124x315x110	

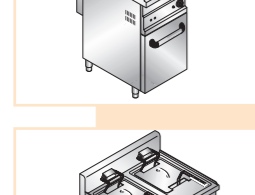
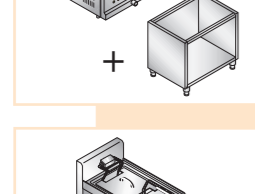
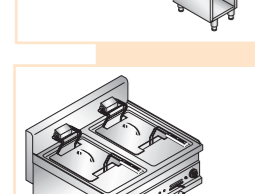
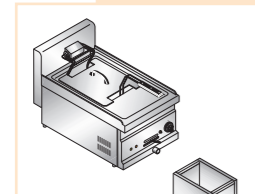
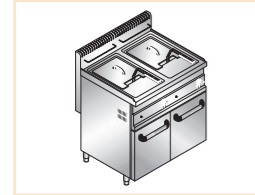
CUECEPASTAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0615	CPG40E	Cuecepastas simple mueble gas 1 cuba de 25 l. Consumo gas: 1,05 m³/h Peso: 56 kg	400x700x900	10	
🕒 7MBR0620	CPE40	Cuecepastas simple mueble eléctrico 1 cuba de 25 l. Tensión: 400/3 V Peso: 56 kg	400x700x900	7	

ACCESORIOS

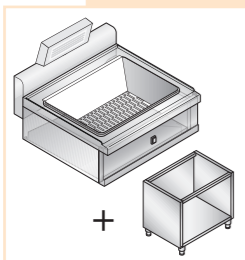
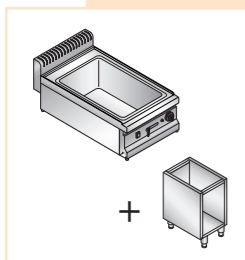
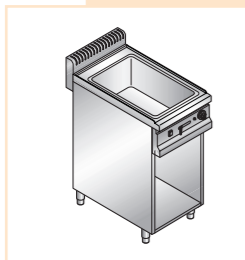
CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9020	Cesta GN 1/1	325x230	
7MBR9460	Cesta GN 1/2	325x265	
7MBR9465	Cesta GN 1/3	325x176	
7MBR9035	Cesta GN 1/6	176x162	

🕒 Consultar plazo de entrega.



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



COCINAS



SERIE 700






BAÑO MARÍA

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0625	G7BM4M 	Baño maría simple mueble gas Cuba tamaño GN 1/1 de 150 mm de altura. Consumo gas: 0,38 m³/h Peso: 65 kg	400x700x900	3,6	
7MBR0630	E7BM4B	Baño maría simple sobremesa eléctrico.	400x700x290	1,5	
7MBR0630M	E7BM4B + 7SG40 	Baño maría simple mueble eléctrico. Cuba tamaño GN 1/1 de 150 mm de altura Tensión: 220/2 V Peso/con mueble: 25/36 kg	400x700x900	1,5	

ACCESORIOS

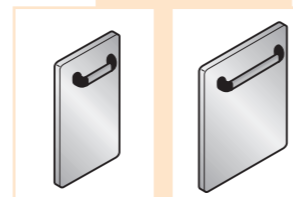
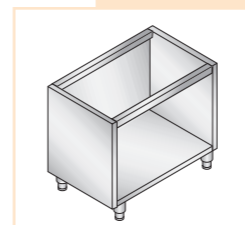
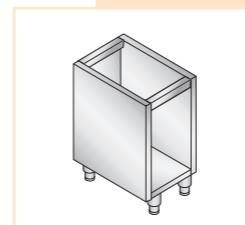
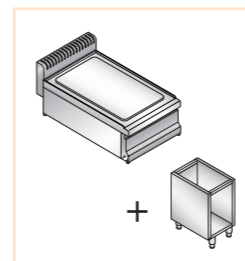
CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MBR9075	SEP 1	50x330x50	
7MBR9080	SEP 2	50x530x50	
7MBR9045	Cuba inox 1/1 con tapa	330x530x150	
7MBR9050	Cuba inox 2/3 con tapa	330x350x150	
7MBR9055	Cuba inox 1/2 con tapa	333x270x150	
7MBR9060	Cuba inox 1/3 con tapa	270x160x150	
7MBR9065	Cuba inox 1/4 con tapa	306x508x150	
7MBR9070	Cuba inox 1/6 con tapa	180x160x150	

CALIENTA PATATAS Y FRITURAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
 7MBR0710	E7SP-4B	Calienta fritos eléctrico sobremesa	400x700x290	1	
 7MBR0710M	E7SP-4B + 7SG40 	Calienta fritos eléctrico mueble Tensión: 220/2 V Peso/con mueble: 30/45 kg	400x700x900	1	

 Consultar plazo de entrega.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



PLANOS NEUTROS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR0720	N7T4B	Plano neutro sobremesa	400x700x290		
7MBR0720M	N7T4B + 7SG40	Plano neutro mueble Peso/con mueble: 21/34 kg	400x700x900		

SOPORTES NEUTROS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MBR9520	7SG40	Soporte 400 sin puerta	400x560x600		
7MBR9115	7SG80	Soporte 800 sin puerta	800x560x600		
7MBR9120	7SG120	Soporte 1200 sin puerta	1200x560x600		

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO REF. €
7MBR9405	1SPS700	Puerta módulo 400	
7MBR9415	2SPS700	Puerta módulo 800	
7MBR9420	2P600	2 Puertas módulo 1200	
7MBR9515	KRF	Kit 4 ruedas con freno	

COCINAS SERIE 900

SERIE 900



Amplia gama de productos con fondo 900 mm dirigido a los profesionales más exigentes. Todos los productos están contruidos en acero inoxidable 304 y garantizan un óptimo consumo de energía así como el respeto absoluto de los standards de seguridad y ergonomía. La gama incluye, cocinas, parrillas, freidoras, placas radiantes, fry tops, cuecepastas marmitas y sartenes basculantes. Las cocinas EUROFRED, están fabricadas bajo las tecnologías más avanzadas y la máxima rigurosidad de perfeccionamiento.



COCINAS



FREIDORA



PARRILLA



PLACAS
RADIANTES

COCINA

Construida en acero inox. AISI 304 de 1,2 mm. de espesor. Los quemadores de fundición mantienen la llama estable, tiene corona doble y difusor de llama. Dispone de tubos de venturi montados horizontalmente para mejorar la mezcla aire-gas. Incorpora encendido piezoeléctrico para los quemadores que son controlados por unos mandos que disponen de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama. Los hornos son de acero inox. AISI 430 con medidas GN 2/1*. Se controlan mediante un termostato de seguridad regulable (100°C-315°C) y los quemadores disponen de encendido piezoeléctrico. *(excepto modelo CG 86 HPS 770x550x380).

PLACAS RADIANTES

Construida en acero inox. AISI 304 de 1,2 mm. de espesor. Los quemadores abiertos de fundición mantienen la llama estable, tiene corona doble y difusor de llama. Dispone de tubos de venturi montados horizontalmente para mejorar la mezcla aire-gas. El plano de cocción está disponible en varias opciones: combinando superficies sólidas con quemadores abiertos, la superficie sólida de fundición dispone de un alojamiento para un disco extraíble que recibe el calor de un quemador circular de acero.

PARRILLA

Construida en acero inox. AISI 304 de 1,2 mm. de espesor. Aporta calor mediante unos quemadores de alta capacidad con encendido piezoeléctrico que son controlados por un termostato, que dispone de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama. La superficie de cocción es regulable en altura, disponiendo de tres posiciones distintas y también en inclinación.

FREIDORA

Construida en acero inox. AISI 430, al igual que la estructura autoportante, con un espesor de 1,2 mm. Aporta calor mediante unos quemadores de alto rendimiento situados en la zona frontal de los tubos de llama que son controlados por un termostato que dispone de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama.

CUECEPASTA

Construido en acero inox. AISI 304, con estructura autoportante en acero inox. AISI 430 de 1,2 mm. de espesor y cuba de 2 mm. en AISI 316 L. La alimentación de agua fría o caliente se controla mediante un mando situado en la parte frontal de la máquina. Calor facilitado a través de una cámara de combustión situada debajo de la cubeta.

BAÑO MARÍA

Construido en acero inox. puede alojar cubetas GN 1/1 y GN 2/1 con una profundidad máx. de 15 cm. Un pulsador situado en el panel frontal permite rellenar de agua las cubetas, el vaciado se efectúa a través de una válvula de desagüe. Aportan calor a través de unas resistencias situadas debajo de la cubeta. Termostato regulable (30°C-85°C).



CUECEPASTAS



BAÑO
MARÍA



FRY-TOP



SARTÉN
BASCULANTE

FRY-TOP

Construido en acero inox. AISI 304. La plancha del fry-top perfectamente pulida está disponible en dos acabados: liso y cromo duro. La versión de 800 mm. tiene dos áreas de cocción distintas controladas por termostatos independientes.

SARTÉN BASCULANTE

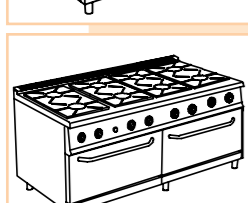
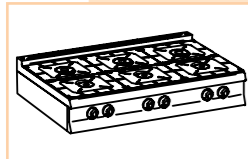
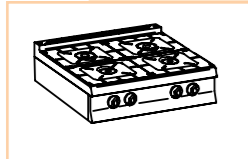
Construida en acero inox. AISI 304, con un espesor de 2 mm.* Encendido piezoeléctrico en los quemadores controlados por un termostato de seguridad regulable (50°C-300°C) que dispone de una válvula que corta el suministro de gas en caso de fallo de la llama. *El fondo de la cuba termodifusor es de espesor 12 mm.



MARMITA

MARMITA

Construida en acero inox. AISI 304. El panel superior con un espesor de 1,2 mm. dispone de una pequeña hendidura para evitar el posible derrame de líquidos. Los laterales de la marmita tienen 1,5 mm. de espesor, la tapa 1,2 mm. y el fondo 2,5 mm. en acero inox. anticorrosión AISI 316 L. Dispone de un grifo para agua fría y caliente.

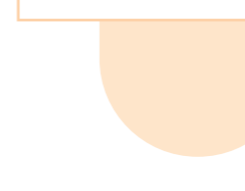
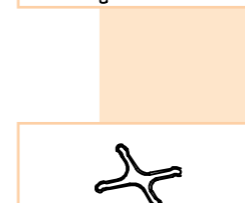
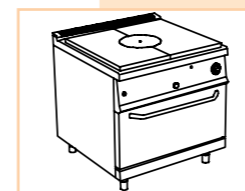
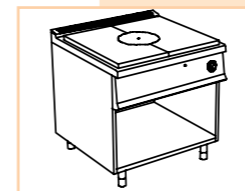


SERIE 900



COCINAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI0570	CG84TPS	Encimera a gas con 4 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 2 quemadores de 5,5 kW 1 quemador de 7 kW Consumo gas: 2,27 m³/h Peso: 85 kg	800x900x320	21,5	
7MSI0575	CG86TPS	Encimera a gas con 6 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 3 quemadores de 5,5 kW 2 quemadores de 7 kW Consumo gas: 3,59 m³/h Peso: 120 kg	1200x900x320	34	
7MSI2010	CG84GPS	Cocina con mueble a gas con 4 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 2 quemadores de 5,5 kW 1 quemador de 7 kW Consumo gas: 2,27 m³/h Peso: 80 kg	800x900x900	21,5	
7MSI2015	CG86GPS	Cocina con mueble a gas con 6 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 3 quemadores de 5,5 kW 2 quemadores de 7 kW Consumo gas: 3,59 m³/h Peso: 149 kg	1200x900x900	34	
7MSI2020	CG84FPS	Cocina con horno a gas con 4 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 2 quemadores de 5,5 kW 1 quemador de 7 kW 1 quemador horno: 8 kW Consumo gas: 3,12 m³/h Peso: 120 kg	800x900x900	29,5	
7MSI0500	CG84EPS	Cocina con horno eléctrico con 4 quemadores a gas 1 quemador de 3,5 kW 2 quemadores de 5,5 kW 1 quemador de 7 kW 1 quemador horno: 6 kW Tensión: 400/3 V Peso: 120 kg	800x900x900	21	
7MSI2025	CG86HPS	Cocina con horno a gas con 6 quemadores 1 quemador de 3,5 kW 3 quemadores de 5,5 kW 2 quemadores de 7 kW 1 quemador horno: 8 kW Consumo gas: 4,44 m³/h Peso: 169 kg	1200x900x900	42	
🕒 7MSI2030	CG88FPS	Cocina con 2 hornos a gas con 8 quemadores 2 quemadores de 3,5 kW 4 quemadores de 5,5 kW 2 quemadores de 7 kW 2 quemadores horno: 8 kW Consumo gas: 6,24 m³/h Peso: 240 kg	1600x900x900	59	



COCINAS ELÉCTRICAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI0505	CE82GPQ	Cocina eléctrica placas cuadradas Potencia quemadores: 4 kW Tensión: 400/3 V Peso: 80 kg	400x900x900	8	

PLACAS RADIANTES

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI0580	TG84TPS	Placa radiante sobremesa a gas 1 quemador de 17,5 kW Consumo gas: 1,85 m³/h Peso: 105 kg Dotación: gancho para levantar el disco central	800x900x320	11	
7MSI2040	TG84GPS	Placa radiante con mueble a gas 1 quemador de 11 kW Consumo gas: 1,16 m³/h Peso: 120 kg Dotación: gancho para levantar el disco central	800x900x900	11	
7MSI2045	TG84FPS	Placa radiante con horno a gas 1 quemador de 11 kW 1 quemador horno: 8 kW Consumo gas: 2,01 m³/h Peso: 155 kg Dotación: gancho para levantar el disco central	800x900x900	19	
7MSI0510	TG86FPC	Placa radiante con 2 quemadora gas y con horno a gas GN 2/1 1 quemador de 5 kW 2 quemadores de 5,5 kW 2 quemadores de 7 kW 2 quemadores horno 8 kW Peso: 180 kg	1200x900x900	38	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9520	101080	Rejilla reducción fuego		

🕒 Consultar plazo de entrega.

SERIE 900



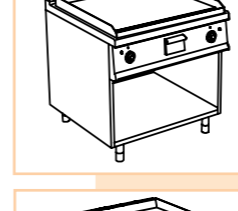
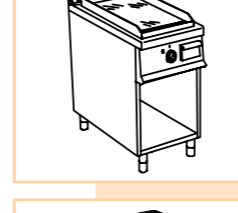
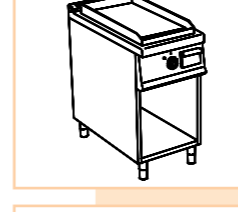
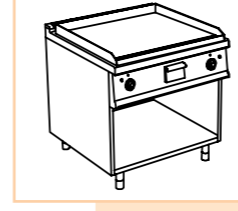
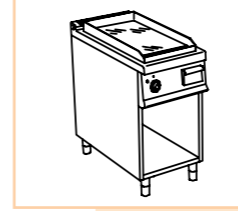
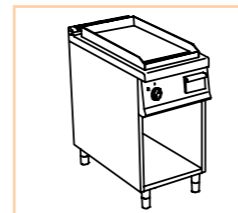
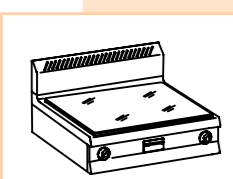
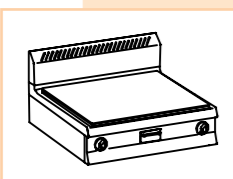
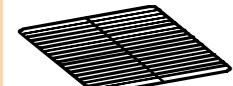
CÓDIGO MODELO DESCRIPCIÓN DIMENSIONES AxFxH (mm) POT. kW PRECIO REF. €

🕒	7MSI9215	9204963	Plancha lisa cocina	390x346		
🕒	7MSI9220	9204964	Plancha ondulada cocina	390x346		
	7MSI9105	LB611-00	Bandeja horno	733x534x20		
	7MSI9510	LB530-00	Rejilla horno GN 2/1	530x654		
	7MSI9515	LB531-00	Rejilla horno CG 86 HPS	774x530		

FRY-TOP

CÓDIGO MODELO DESCRIPCIÓN DIMENSIONES AxFxH (mm) POT. kW PRECIO REF. €

	7MSI0550	BG82TLL	Fry-top sobremesa a gas con plancha lisa Consumo gas: 0,84 m³/h Peso: 70 kg Dotación: rasqueta	400x900x320	7	
	7MSI0555	BG82TLC	Fry-top sobremesa a gas con plancha cromo duro Consumo gas: 0,84 m³/h Peso: 70 kg Dotación: rasqueta	400x900x320	7	
	7MSI0560	BG84TLL	Fry-top sobremesa a gas con plancha lisa Consumo gas: 1,48 m³/h Peso: 140 kg Dotación: rasqueta	800x900x320	14	
	7MSI0565	BG84TLC	Fry-top sobremesa a gas con plancha cromo duro Consumo gas: 1,48 m³/h Peso: 140 kg Dotación: rasqueta	800x900x320	14	



	7MSI2100	BG82GLL	Fry-Top con mueble a gas con plancha lisa	400x900x900	7	
	7MSI0515	BG82GRR	Fry-Top con mueble a gas con plancha rayada Consumo gas: 0,74 m³/h Peso: 70 kg	400x900x900	7	
	7MSI2105	BG82GLC	Fry-Top con mueble a gas con plancha cromo duro Consumo gas: 0,74 m³/h Peso: 70 kg	400x900x900	7	
	7MSI2110	BG84GLL	Fry-Top con mueble a gas con plancha lisa	800x900x900	14	
	7MSI0520	BG84GLR	Fry-Top con mueble a gas con plancha 2/3 lisa y 1/3 rayada Consumo gas: 1,48 m³/h Peso: 126 kg	800x900x900	14	
	7MSI2115	BG84GLC	Fry-Top con mueble a gas con plancha cromo duro Consumo gas: 1,48 m³/h Peso: 126 kg	800x900x900	14	
🕒	7MSI2200	BE82GLL	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha lisa	400x900x900	6,6	
	7MSI0525	BE82GRR	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha rayada Tensión: 380/3 V Peso: 73 kg	400x900x900	6,6	
🕒	7MSI2225	BE82GLC	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha cromo duro Tensión: 380/3 V Peso: 73 kg	400x900x900	6,6	
🕒	7MSI2230	BE84GLL	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha lisa	800x900x900	13,2	
	7MSI0530	BE84GLR	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha 2/3 lisa y 1/3 rayada Tensión: 380/3 V Peso: 128 kg	800x900x900	13,2	
🕒	7MSI2235	BE84GLC	Fry-Top con mueble eléctrico con plancha cromo duro Tensión: 380/3 V Peso: 128 kg	800x900x900	13,2	

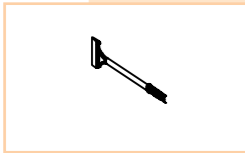
🕒 Consultar plazo de entrega.

SERIE 900



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9235	Rasqueta		



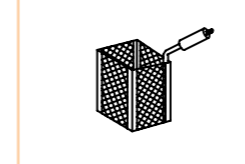
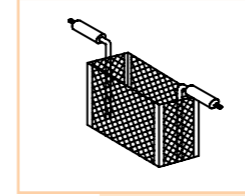
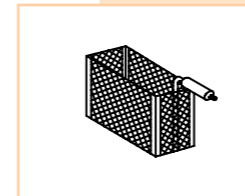
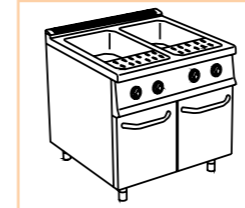
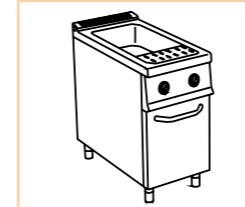
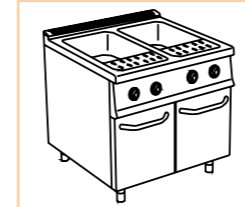
PARRILLA

• Plano cocción regulable altura/inclinación (3 posiciones)

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2050	GL82AGP	Parrilla a gas Consumo gas: 0,95 m³/h Peso: 70 kg Dotación: parrilla pescado y 9 kg piedra lávica.	400x900x900	9	
7MSI2055	GL84AGP	Parrilla a gas Consumo gas: 1,90 m³/h Peso: 126 kg Dotación: parrilla pescado y 9 kg piedra lávica.	800x900x900	18	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9225	SXGL9GC	Parrilla carne	330x580



CUECEPASTAS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AXFXH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2060	DG82142	Cuecepastas a gas 1 cuba de 42 l Consumo gas: 1,48 m³/h Peso: 65 kg	400x900x900	14	
7MSI2070	DG84242	Cuecepastas a gas 2 cubas de 42 l Consumo gas: 2,96 m³/h Peso: 114 kg	800x900x900	28	
7MSI2065	DE82142	Cuecepastas eléctrico 1 cuba de 42 l Tensión: 380/3 V Peso: 46 kg	400x900x900	8,5	
7MSI2075	DE84142	Cuecepastas eléctrico 2 cubas de 42 l Tensión: 380/3 V Peso: 81 kg	800x900x900	17	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES AXFXH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9640	XPCF13	CESTA 1/3 DG	290x145x200
7MSI9645	XPCL13	CESTA 1/3 DG CON 2 MANGOS	290x145x200
7MSI9650	XPCF16	CESTA 1/6 DG	140x140x200

⌚ Consultar plazo de entrega.

SERIE 900



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9655	XPCF23	CESTA 2/3 D	290x290x200	
7MSI9660	XPCA11	CESTA 1/1 DG	490x290x200	
7MSI9665	XPCL12	CESTA 1/2 DG	240x290x200	
7MSI9636	SXPC89	TAPA INOX DG		

FREIDORA

- Termostato de seguridad

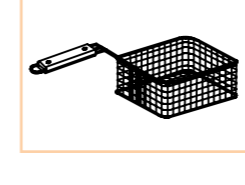
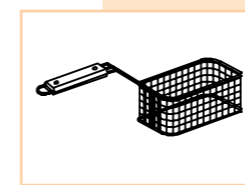
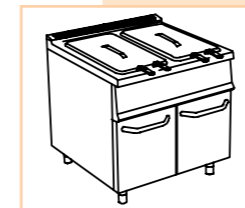
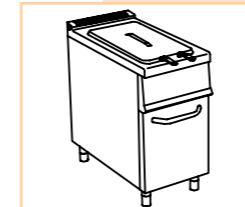
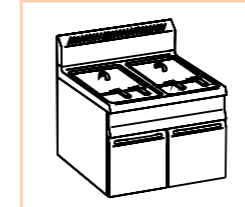
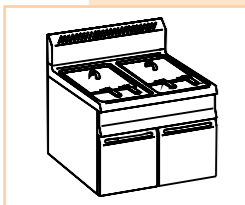
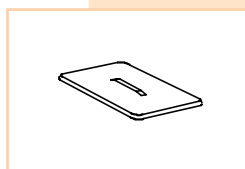
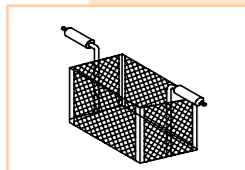
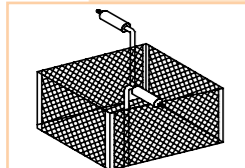
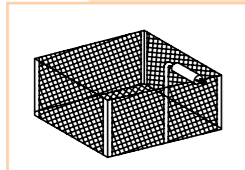
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI0585	FG82T22	Freidora sobremesa a gas 1 cuba de 22 l Consumo gas: 2,11 m³/h Peso: 80 kg Dotación: 2 cestas 7RGK9240 y una tapa.	400x900x740	20	
7MSI0590	FG84T22	Freidora sobremesa a gas 2 cubas de 22 l Consumo gas: 4,23 m³/h Peso: 135 kg Dotación: 4 cestas 7RGK9240 y dos tapas.	800x900x740	40	

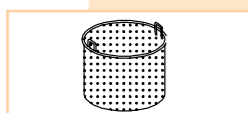
CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI0600	FE82T18	Freidora sobremesa eléctrica 1 cuba de 18 l Tensión: 380/3 V Peso: 70 kg Dotación: 2 cestas 7RGK9240 y una tapa.	400x900x740	16,5	
7MSI0605	FE84T18	Freidora sobremesa eléctrica 2 cubas de 18 l Tensión: 380/3 V Peso: 135 kg Dotación: 4 cestas 7RGK9240 y dos tapas.	800x900x740	33	
7MSI2140	FG82122	Freidora con mueble a gas 1 cuba de 22 l Consumo gas: 2,11 m³/h Peso: 64 kg Dotación: 2 cestas 7RGK9240 y una tapa.	400x900x900	20	
7MSI2145	FG84222	Freidora con mueble a gas 2 cubas de 22 l Consumo gas: 4,23 m³/h Peso: 111 kg Dotación: 4 cestas 7RGK9240 y dos tapas.	800x900x900	40	
7MSI2150	FE82118	Freidora con mueble eléctrica 1 cuba de 18 l Tensión: 380/3 V Peso: 49 kg Dotación: 2 cestas 7RGK9240 y una tapa.	400x900x900	17	
7MSI2155	FE84218	Freidora con mueble eléctrica 2 cubas de 18 l Tensión: 380/3 V Peso: 85 kg Dotación: 4 cestas 7RGK9240 y dos tapas.	800x900x900	33	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9240	0109142	Media cesta freidora	160x360x120	
7MSI9245	0109144	Cesta freidora	325x360x120	

⌚ Consultar plazo de entrega.





SERIE 900



BAÑO MARÍA

• Cuba estampada

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2160	ME82GPS	Baño María eléctrico Cuba dimensionada para cubeta GN 1/1 de 150 mm de altura Tensión: 220/2 V Peso: 39 kg	400x900x900	1,5	
7MSI2165	ME84GPS	Baño María eléctrico Cuba dimensionada para cubeta GN 2/1 de 150 mm de altura Tensión: 380/3 V Peso: 66 kg	800x900x900	2,9	

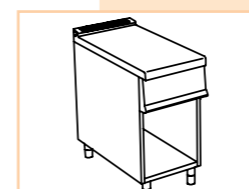
MARMITA

• Válvula de seguridad

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2180	PG8ND10	Marmita a gas Capacidad cuba: 100 l (ø600x415h) Consumo gas: 2,22 m³/h Peso: 140 kg	800x900x900	21	
7MSI2185	PG8ND15	Marmita a gas Capacidad cuba: 150 l (ø600x540h) Consumo gas: 2,22 m³/h Peso: 160 kg	800x900x900	21	
7MSI0535	PE8NI10	Marmita eléctrica de calentamiento indirecto Capacidad cuba: 100l (ø600x415h) Tensión: 400/3 V Peso: 180 kg	800x900x900	15	

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9270	102328	Cesta 100 l	560x380	
7MSI9275	102327	Cesta 150 l	560x450	



SARTÉN BASCULANTE

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2170	SG84IRM	Sarten Basculante a gas Capacidad cuba: 70 l Consumo gas: 2,06 m³/h Peso: 170 kg	800x900x900	18,6	
7MSI2175	SE84CRM	Sarten Basculante eléctrica Capacidad cuba: 70 l Tensión: 380/3 V Peso: 175kg	800x900x900	9,9	

SOPORTES NEUTROS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	POT. kW	PRECIO REF. €
7MSI2190	EN82GPS	Soporte neutro Peso: 39 kg	400x900x900		
7MSI2195	EN84GPS	Soporte neutro Peso: 55 kg	800x900x900		

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AxFxH (mm)	PRECIO REF. €
7MSI9280	KP400TH	Puerta soporte neutro	396x40x457	
7MSI9285	100564	Kit ruedas		

⌚ Consultar plazo de entrega.

CAMPANAS EXTRACTORAS MURALES / CENTRALES

GIOTTO 70-90-110

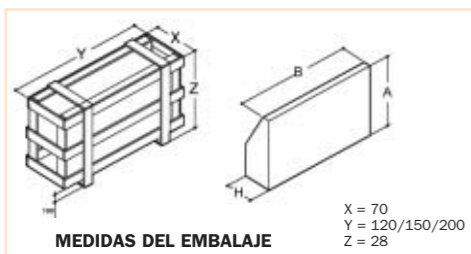
- Sistema innovador y revolucionario. La campana viene totalmente desmontada y es muy fácil de montar.
- Incluye todas las herramientas necesarias y los componentes en un kit que incluye las instrucciones de montaje paso a paso.
- Viene perfectamente embalada en un pequeño embalaje fácil de transportar: Altura: 28 cm, Fondo: 70 cm, Anchura: 120/150/200 cm (ver dibujo de embalaje).
- La campana es de acero inox. 18/10 AISI 304 en acabado satén Scotch-Brite. El techo y la espalda de la campana son de laminado zincado. Incluye filtros en inox de laberinto, lavables y duraderos en dotación.
- Incluye un grifo de descarga de grasa.
- La campana central se monta usando 2 campanas murales, espalda contra espalda. Vienen con agujeros hechos para facilitar la unión en el montaje.
- Ver motores, soportes y lámparas y accesorios opcionales en página 373.



MODELOS

MODELO	CÓDIGO		PRECIO		CÓDIGO		PRECIO	
	PROFUNDIDAD 70	PROFUNDIDAD 90	REF. €	REF. €	PROFUNDIDAD 70	PROFUNDIDAD 90	REF. €	REF. €
CSK 7-9-11/5	7MKA0005	7MKA0040	-----	-----	☺ 7MKA0075	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/6	7MKA0010	7MKA0045	-----	-----	☺ 7MKA0080	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/10	7MKA0015	7MKA0050	-----	-----	☺ 7MKA0085	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/12	7MKA0020	7MKA0055	-----	-----	☺ 7MKA0090	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/15	7MKA0025	7MKA0060	-----	-----	☺ 7MKA0095	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/18	7MKA0030	7MKA0065	-----	-----	☺ 7MKA0100	-----	-----	-----
CSK 7-9-11/20	7MKA0035	7MKA0070	-----	-----	☺ 7MKA0105	-----	-----	-----

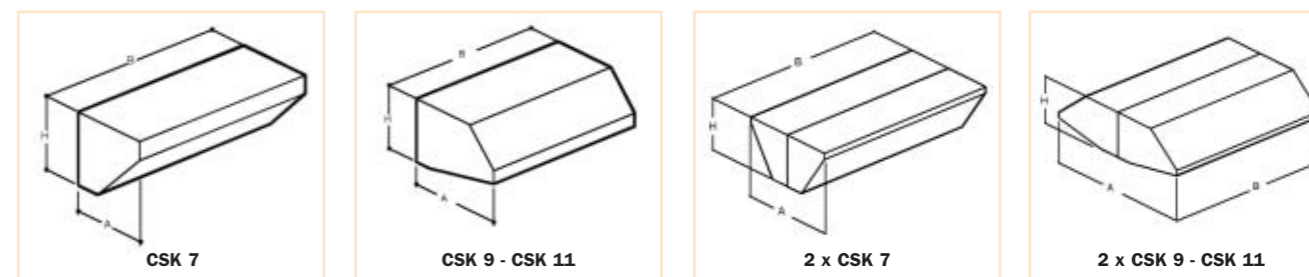
☺ Consultar plazo de entrega.



ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
JUEGOS DE LATERALES		
7MKA0130	CSK 7	-----
7MKA0135	CSK 9	-----
7MKA0140	CSK 11	-----

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



DATOS TÉCNICOS

MODELO	DIMENSIONES A1-A2-A3 X B X H (cm)	CAPACIDAD m³/h	PESOS NETOS Kg	FILTROS	
				Nº	DIM.
CSK 7-9-11/5	70-90-110 x 50 x 55	600	13-20-25	1	40 x 50
CSK 7-9-11/6	70-90-110 x 60 x 55	600	14-26-38	1	40 x 50
CSK 7-9-11/10	70-90-110 x 100 x 55	1200	24-33-40	2	40 x 50
CSK 7-9-11/12	70-90-110 x 120 x 55	1200	21-35-48	2	40 x 50
CSK 7-9-11/15	70-90-110 x 150 x 55	1200	35-46-55	2	40 x 50
CSK 7-9-11/18	70-90-110 x 180 x 55	1800	26-42-57	3	40 x 50
CSK 7-9-11/20	70-90-110 x 200 x 55	1800	46-59-70	3	40 x 50

CAMPANAS EXTRACTORAS

ACCESORIOS



GIOTTO 700-900-1100

MOTORES INCORPORADOS*

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA0145	VE 7/7 (Hasta 2 m de campana)
7MKA0150	VE 9/9T (Entre 2-3 m de campana)

MOTORES REMOTOS*

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA0155	SPE 7
7MKA0160	SPE 9
7MKA0165	SPE 10
7MKA0170	SPE 12
7MKA0175	SPE 123
7MKA0180	SPE 153

MOTORES REMOTOS A TRANSMISIÓN*

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA0185	TIG 91
7MKA0190	TIG 101
7MKA0195	TIG 121
7MKA0200	TIG 151
7MKA0205	TIG 181

CUADROS ELÉCTRICOS TRIFÁSICOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9010	RV144 (Hasta 4 kW)
7MKA9015	RV155 (Entre 4-5 kW)

REGULADORES DE VELOCIDAD

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9025	RE600 (Digital, hasta 0,6 kW)
7MKA9020	RM600 (Analógico, hasta 0,6 kW)
7MKA9030	RET 6 (Trifásico, hasta 2,2 kW)
7MKA9035	RET 10 (Trifásico, entre 2,2 - 4 kW)
7MKA9040	RET 16 (Trifásico, hasta 7,5 kW)

SOPORTES DE PARED (MOTORES REMOTOS)

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9045	STM 55
7MKA9050	STM 65
7MKA9055	STM 80
7MKA9060	STM 55-B
7MKA9065	STM 65-B
7MKA9070	STM 80-B

Consultar plazo de entrega.

* Para la elección de los motores ver tablas técnicas (flujo m³/h).

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

ACCESORIOS CAMPANA

LÁMPARAS FLUORESCENTES

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9000	PAL 20
7MKA9005	PAL 40

FILTRO DE LAMAS

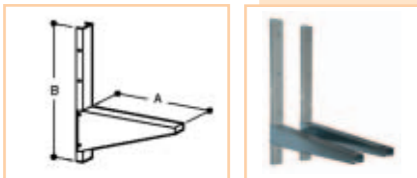
CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9075	FL 4-5
----------	--------	-------

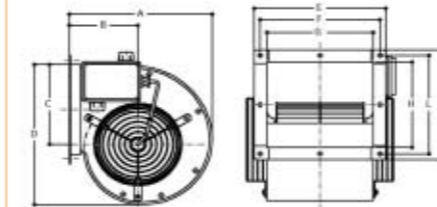
KITS DE MONTAJE CAMPANAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

7MKA9080	KITC (murales)
7MKA9085	KITP (centrales)



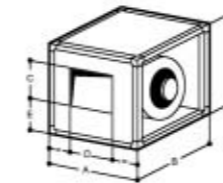
MOTORES INCORPORADOS



MODELO	POTENCIA kW	ABSORCIÓN A	TENSIÓN V	RPM n°
VE 7/7	0,184	1,8	230/1/50	1250
VE 9/9T	0,42	3,8	230/1/50	1250

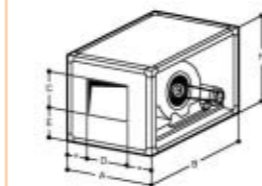
MODELO	DIMENSIONES (mm)										
	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Kg
VE 7/7	316	152	188	325	288	282	232	208	231	257	13
VE 9/9T	320	153	182	326	354	328	298	263	285	311	15

MOTORES TRANSMISIÓN



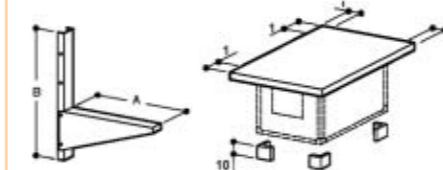
MODELO	VENTILADOR Tipo	RPM n°	POTENCIA kW	TENSIÓN V	FLUJO m ³ /h	PRESIÓN Pa
SPE 7	VR 7/7	1400	0,18	230/1/50	1600	150
SPE 9	VR 9/9	1400	0,42	230/1/50	2500	250
SPE 10	VR 10/10	1400	0,55	230/1/50	4000	360
SPE 12	VR 12/12M	900	0,51	230/1/50	4400	220
SPE 123	VR 12/12T	900	1,3	400/3/50	5500	250
SPE 153	VR 15/15	900	2,2	400/3/50	10000	320

MOTORES REMOTOS



MODELO	VENTILADOR Tipo	RPM n°	POTENCIA kW	TENSIÓN V	FLUJO m ³ /h	DIMENSIONES (cm)					
						A	B	H	C	D	E
TIG 91	VT 9/9	1400	0,75	400/3/50	3300	60	80	60	28	32	24
TIG 101	VT 10/10	1250	1,1	400/3/50	4100	75	100	75	31	35	27
TIG 121	VT 12/12	1180	2,2	400/3/50	7500	75	100	75	36	42	30
TIG 151	VT 15/15	900	3	400/3/50	10000	85	120	85	42,5	49	35
TIG 161	VT 18/18	780	4	400/3/50	15000	100	120	100	50	58	43

SOPORTES DE PARED PARA MOTORES REMOTOS



MODELO	DESCRIPCIÓN (PARA MOTOR)	DIMENSIONES (cm)	
		A	B
STM 55	SPE 7	55	70
STM 65	SPE 9, SPE 10, TIG 9	65	70
STM 80	SPE 12, TIG 101, TIG 121	80	70
STM 90	SPE 153, TIG 151	90	70
STM 10	TIG 181	105	70

LÁMPARAS FLUORESCENTES

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (cm)
PAL 20	Lámpara	L=65
PAL 40	Lámpara	L=125

FILTRO DE LAMAS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (cm) Ax B
FL4	a laberinto	40 x 40
FL5	a laberinto	40 x 50



ÍNDICE

Índice visual de gama	375
-----------------------	-----

LÍNEA PIZZERÍA

Amasadoras

Amasadoras 1 y 2 Velocidades	376
Amasadora Cuba Extraíble	377

Porcionadora/Boleadora

Porcionadora-Boleadora	378
------------------------	-----

Formadoras

Formadoras de Base para Pizza en Frío	379
Pizzaforms en Caliente	380

Hornos Pizza Compactos

Hornos Pizza Mini Compactos Monocámara-Bicámara	381
Hornos Pizza Compactos Monocámara-Bicámara	382

Hornos Pizza Modulares

Hornos Pizza Modulares Serie Zenith	383
Accesorios Hornos Pizza Modulares Serie Zenith	384
Hornos Pizza a Gas Modulares	385
Hornos Pizza Modulares Túnel	386

LÍNEA PASTA FRESCA

Fabricadores Pasta Fresca

Máquinas para Pasta Fresca	387
----------------------------	-----

ROBOTS DE PIZZA

AMASADORAS



FX202
Pág 376

RVE202
Pág 377

CUBA FIJA

CUBA EXTRAIBLE

PORCIONADORA-BOLEADORA



BM2
Pág 378

BM2/AS
Pág 378

PORCIONADORA

PORCIONADORA BOLEADORA

FORMADORAS



GIOTTO D-30
Pág 379

PF500 / 45 MTE
Pág 380

MANUALES

AUTOMÁTICAS

HORNOS DE PIZZA

MINI COMPACTOS



DM430M
Pág 381



DB630M
Pág 381



MM435D
Pág 382



MB435D
Pág 382

MONOCÁMARA

BICÁMARA

MONOCÁMARA

BICÁMARA

COMPACTOS

MODULARES



TRICÁMARA
Pág 383

SERIE ZENITH



SG/99/2
Pág 385

A GAS

TUNEL



TLV/G MONOCÁMARA
Pág 386

MONOCÁMARA



GHIBLI
Pág 386

COMPACTOS
MONOCÁMARA

LÍNEA PASTA FRESCA

MÁQUINA PASTA



RV3
Pág 387

DOMÉSTICO



D35
Pág 387

SEMIPROFESIONAL



ANNA A45
Pág 387

PROFESIONAL

RAVIOLATRICES



D35
RAVIOLATRICE SEMIAUTOMÁTICA
Pág 387

SEMIAUTOMÁTICA
Y AUTOMÁTICA



EJEMPLOS DE TREFILAS
Pág 387

TREFILAS

AMASADORAS

UNA VELOCIDAD /
DOS VELOCIDADES

FX



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
UNA VELOCIDAD		
7YEM0005	FX 101/m (220/2 V)	-----
7YEM0010	FX 201/m (220/2 V)	-----
7YEM0015	FX 201/t (380/3 V)	-----
DOS VELOCIDADES		
7YEM0020	FX 202/t (380/3 V)	-----
7YEM0045	FX 402/t (380/3 V)	-----
7YEM0025	FX 602/t (380/3 V)	-----

Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.

Agitador de espiral que permite amasar un gran volumen de pasta, garantizando un óptimo proceso de oxigenación del producto.

La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la pre-fermentación en la cuba.



DATOS TÉCNICOS

		FX 101/m	FX 201/m	FX 201/t	FX 202/t	FX 402/t	FX 602/t
Capacidad cuba	l	10	26	26	26	47	83
Capacidad máxima pasta	kg	8	20	20	20	40	60
Tensión/Fases (*)	V/nº	220/2	220/2	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	370	600	750	450-560	750-1100	1870-2600
Ancho	mm	285	386	385	386	480	585
Fondo	mm	542	663	663	663	806	986
Alto	mm	670	810	810	810	880	1090
Peso neto/bruto	kg	40/44	80/88	80/88	80/88	125/136	210/230

* Para alterar la tensión es necesario sustituir las resistencias.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



- Disponen de cuba de amasado fija en acero inoxidable 18/10 montada sobre estructura metálica de gran robustez que garantiza una larga durabilidad y elevado rendimiento.
- El sistema de amasado de OEM homogeniza la masa en breves tiempos de agitación, produciéndose un mínimo incremento de la temperatura del producto.
- Todos los componentes giratorios están montados sobre cojinetes de alta resistencia, realizándose la transmisión por medio de motorreductor y cadena.
- Los modelos de 2 velocidades, ofrecen la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.

AMASADORAS CUBA EXTRAIBLE

RVE



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YEM0030	RVE 201/T (220-380/3 V)	-----
7YEM0035	RVE 202/T (380/3 V)	-----
7YEM0105	RVE 401/T	-----
7YEM0125	RVE 402/T	-----

Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.

Todos los modelos están dotados de cabezal móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.

Agitador de espiral que garantiza un óptimo proceso de oxigenación del producto.

Todos los modelos aseguran que la masa esté a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración.



RVE 202/T

DATOS TÉCNICOS

		RVE 201/T	RVE 202/T	RVE 401/T	RVE 402/T
Capacidad cuba	l	26	26	47	47
Capacidad máxima pasta	kg	20	20	40	40
Tensión/Fases (*)	V/nº	220-380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	750	450-560	1100	750-1100
Ancho	mm	386	386	480	480
Fondo	mm	663	663	806	806
Alto (alzado/bajado)	mm	1110/1010	1110/1010	1280/1130	1280/1130
Peso neto/bruto	kg	85/94	85/94	128/136	125/136

*Para el cambio de tensión se necesitará modificar el conexionado y cambiar el término.



- Cuba de amasado extraíble construida en acero inox. 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelos 202 dos velocidades de funcionamiento que ofrecen la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.

PORCIONADORA-BOLEADORA

BM-BM AS-AS/T



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YEM0180	BM2 (Porcionadora)
7YEM0196	BM2/AS (Porcionadora-Boleadora)
7YEM0185	AS/T (Boleadora)

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
BM2 - BM2/AS		
7YEM0215	CONO D3,5 (50-70 g)
7YEM0220	CONO D4 (60-100 g)
7YEM0225	CONO D4,5 (90-130 g)
7YEM0230	CONO D5 (120-160 g)
7YEM0235	CONO D5,5 (150-190 g)
7YEM0240	CONO D6 (180-220 g)
7YEM0245	CONO D6,5 (210-250 g)
7YEM0250	CONO D7 (240-280 g)
BM2/AS		
7YEM0295	CAMPANA AS (50-80 g)
7YEM0300	CAMPANA AS (90-130 g)
7YEM0305	CAMPANA AS (140-180 g)
7YEM0310	CAMPANA AS (190-230 g)
7YEM0315	CAMPANA AS (220-260 g)
7YEM0316	CAMPANA AS (260-300 g)

☺ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	BM2	BM2/AS	AS/T	
Cono D5	1	1	-	*Posibles combinaciones de Campana + Boleadora
Cono D5,5	1	1	-	
Cono D6	1	1	-	
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-	
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-	
Campana a escoger	-	-	1*	
7YEM0185A	CAMPANA AS	(50-80 g)		
7YEM0185B	CAMPANA AS	(90-130 g)		
7YEM0185C	CAMPANA AS	(140-180 g)		
7YEM0185D	CAMPANA AS	(190-230 g)		
7YEM0185E	CAMPANA AS	(220-260 g)		
7YEM0185F	CAMPANA AS	(260-300 g)		

DATOS TÉCNICOS

		BM2	BM2/AS	AS/T
Producción/h (porciones-90g)	nº	1200	1200	1000
Capacidad cuba	kg	30	30	-
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	400/3
Potencia eléctrica	W	550	920	370
Intensidad absorbida	A	3,4-2	6,4-3,7	2
Ancho	mm	475	765	570
Fondo	mm	765	765	610
Alto	mm	565	1450	500
Peso neto/bruto	kg	101/118	203/255	76/85

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

PORCIONADORA/BOLEADORA



BM2/AS

BM2



AS/T

TABLA CONOS Y CAMPANAS

Conos para acoplar a la porcionadora (BM2) y a la porcionadora-boleadora (BM2/AS), para determinar el calibrado de la porción.



CÓDIGO CONO	PESO PORCIÓN (gr)
7YEM0215	50/70
7YEM0220	60/100
7YEM0225	90/130
7YEM0230	120/160
7YEM0235	150/190
7YEM0240	180/220
7YEM0245	210/250
7YEM0250	240/280

Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM2/AS.



CÓDIGO CAMPANA	PESO PORCIÓN (gr)
7YEM0295	50/80
7YEM0300	90/130
7YEM0305	140/180
7YEM0310	190/230
7YEM0315	220/260
7YEM0316	260/300

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.



Conos para determinar el calibrado de la porción.

Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación.

Cono y cuchillo para cortar la masa.

Bolas de masa.

FORMADORAS DE PIZZA

GIOTTO



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YVL0005	GIOTTO D-30
7YVL0010	GIOTTO D-45
7YVL0015	GIOTTO D-PARALELA

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YVL9010	CONTROL DE PIE

Rodillos: material plástico certificado. Responde a todas las normas de higiene y seguridad vigentes.

Posibilidad de regular el espesor de la pasta.

GIOTTO D-30 Y D-45 dos pares de rodillos regulables con una precisión milimétrica, para obtener una masa perfectamente redonda.



GIOTTO D-30



GIOTTO D-PARALELA

DATOS TÉCNICOS

		GIOTTO D-30	GIOTTO D-45	GIOTTO D-PARALELA
Diámetro salida pizza mín/máx	cm	30	45	45
Peso masa de entrada mín/máx	g	30-300	30-800	30-1400
Potencia eléctrica	KW	0,33	0,40	0,40
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Ancho	mm	430	520	570
Fondo	mm	270	330	330
Alto	mm	640	800	820
Peso neto/bruto	kg	35/37	35/37	37/39

- Las formadoras de pizza Eurofred, disponen de dos rodillos regulables, con una precisión milimétrica para conseguir el espesor deseado.
- Estas formadoras han sido diseñadas para laminar o extender la pasta en frío para bases de pizza, pan, pasta, pasteles, etc. Con diferentes espesores y diámetros.
- Con la GIOTTO D-30 podemos formar masa de hasta 30 cm de diámetro y con la GIOTTO D-45 y D-PARALELA, hasta 45 cm de diámetro.
- La máquina está dotada de unas protecciones para evitar los riesgos de aplastamiento o enganchamiento con las partes en movimiento.
- Están fabricadas con materiales específicos para poder trabajar con productos alimentarios, como el acero inoxidable y materiales plásticos certificados.
- Las formadoras han sido proyectadas de manera ergonómica para la actividad realizada por el operador y para agilizar su limpieza al final del uso.
- Disponible como opcional un control de pie que facilita el trabajo al usuario.



Predisposto para mando de pedal.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

PIZZAFORMS

PF




MODELOS


CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YEM0135	PF 300/35 MTE
7YEM0130	PF 500/45 MTE

ACCESORIOS


CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YEM9140	SOPORTE SU/327



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato inferior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.



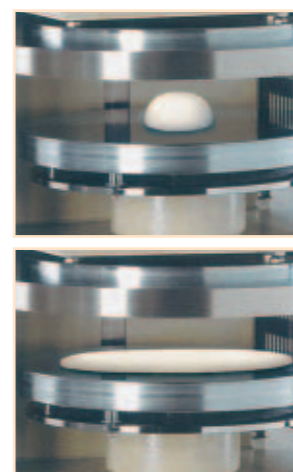
PF 500/45 MTE



PF 300/35 MTE

DATOS TÉCNICOS

		PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Producción horaria (unidades)	nº	300	300
Diámetro plato	mm	350	450
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	4,15	7,95
Ancho	mm	520	550
Fondo	mm	580	700
Alto	mm	780	810
Peso neto/bruto	kg	155/186	220/230



- Los pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE
Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 330 mm.
- PF 500/45 MTE
Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.

HORNOS PIZZA COMPACTOS MONOCÁMARA/BICÁMARA

DM DOMITOR



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MONOCÁMARA		
7IEM7630	4,30	-----
7IEM7635	6,30 S	-----
7IEM7640	6,30 L	-----
7IEM7645	9,30	-----
BICÁMARA		
7IEM7650	8,30	-----
7IEM7655	12,30 S	-----
7IEM7660	12,30 L	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
SOPORTE INOX		
7IEM7800	SU 344 (4/8 pizzas)	-----
7IEM7805	SU 341 (6S/12S pizzas)	-----
7IEM7810	SU 343 (6L/12L pizzas)	-----
7IEM7815	SU 342 (9 pizzas)	-----



DOMITOR MONOCÁMARA



DOMITOR BICÁMARA



SOPORTES	DOMITOR	Ancho mm	Alto mm	Fondo mm
	SU344	95	90	90
	SU341	95	125	90
	SU343	125	90	90
	SU342	95	90	90

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una menor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.



DATOS TÉCNICOS

		MONOCÁMARA				BICÁMARA		
		4,30	6,30 S	6,30 L	9,30	8,30	12,30 S	12,30 L
Capacidad pizza	nº	4	6	6	9	4+4	6+6	6+6
Gama temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensión/Fases	V/nº	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Potencia eléctrica (Ø30)	W	4,4	7,8	7,8	12	8,8	15,6	15,6
Ancho (exterior)	mm	95	95	125	125	95	95	125
Fondo (exterior)	mm	95	130	95	130	95	130	95
Alto (exterior)	mm	40	40	40	40	73	73	73
Ancho (interior)	mm	63	63	93	93	63	63	93
Fondo (interior)	mm	63	93	63	93	63	93	63
Alto (interior)	mm	15	15	15	15	15	15	15

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS PIZZA COMPACTOS MONOCÁMARA/BICÁMARA

MM MILLENIUM



MODELOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

MONOCÁMARA

7IEM7670	4,35
7IEM7675	6,35 S
7IEM7680	6,35 L
7IEM7685	9,35

BICÁMARA

7IEM7690	8,35
7IEM7695	12,35 S
7IEM7700	12,35 L

ACCESORIOS

CÓDIGO MODELO PRECIO REF. €

SOPORTE INOX

7IEM7820	SU 345 (4/8 pizzas)
7IEM7825	SU 346 (6S/12S pizzas)
7IEM7830	SU 348 (6L/12L pizzas)
7IEM7835	SU 347 (9 pizzas)

ESTUFA*

7IEM7840	ESTUFA 435/835 (4/8 pizzas)
7IEM7845	ESTUFA 635 S/1235 S (6S/12S pizzas)
7IEM7850	ESTUFA 635/1235 (6L/12L pizzas)
7IEM7855	ESTUFA 935 (9 pizzas)

*Estufas con una gama de temperatura hasta 90°C, potencia de 800 W y tensión 220/2.

☺ Consultar plazo de entrega.



MILLENIUM MONOCÁMARA



MILLENIUM BICÁMARA



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

Facilidad de uso.

Cámara en acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS

		MONOCÁMARA				BICÁMARA		
		4,35	6,35 S	6,35 L	9,35	8,35	12,35 S	12,35 L
Capacidad pizza	nº	4	6	6	9	4+4	6+6	6+6
Gama temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensión/Fases	V/nº	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3	220-380/3
Potencia eléctrica (Ø35)	W	5,8	9,9	10,5	13,2	11,6	19,8	21,0
Ancho (exterior)	mm	105	105	145	145	105	105	145
Fondo (exterior)	mm	95	130	95	130	95	130	95
Alto (exterior)	mm	40	40	40	40	73	73	73
Ancho (interior)	mm	73	73	113	113	73	73	113
Fondo (interior)	mm	73	108	73	108	73	108	73
Alto (interior)	mm	15	15	15	15	15	15	15

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una menor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.

		Ancho mm	Alto mm	Fondo mm
SOPORTES	MILLENIUM	SU345	105	90
		SU346	105	125
		SU348	145	90
		SU347	105	90
ESTUFAS	435/835	105	95	
	635 S/1235 S	105	130	
	635/1235	145	90	
	935	105	95	

HORNOS PIZZA MODULARES

ZENITH



MODELOS

MODELO	CÓDIGO	PRECIO REF. €	CÓDIGO	PRECIO REF. €
MECÁNICO				
MONOCÁMARA				
435/1	71EM5510	-----	☺ 71EM5535	-----
635/1S	71EM5515	-----	☺ 71EM5540	-----
635/1L	71EM5520	-----	☺ 71EM5725	-----
935/1	71EM5525	-----	☺ 71EM5550	-----
635/1XL	71EM5530	-----	☺ 71EM5555	-----
BICÁMARA				
435/2	71EM5560	-----	☺ 71EM5585	-----
635/2S	71EM5565	-----	☺ 71EM5590	-----
635/2L	71EM5570	-----	☺ 71EM5595	-----
935/2	71EM5575	-----	☺ 71EM5600	-----
635/2XL	71EM5580	-----	☺ 71EM5605	-----
TRICÁMARA				
435/3	71EM5610	-----	☺ 71EM5635	-----
635/3S	71EM5615	-----	☺ 71EM5640	-----
635/3L	71EM5620	-----	☺ 71EM5645	-----
935/3	71EM5625	-----	☺ 71EM5650	-----
635/3XL	71EM5630	-----	☺ 71EM5655	-----

☺ Consultar plazo de entrega.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
--------	--------	---------------

(Ver accesorios en página 384)



Los hornos Zenith se pueden sobreponer hasta 3 cámaras independientes entre sí y con alimentación eléctrica separada.

Todos los modelos pueden equiparse con soporte, cámara neutra o recalentada y campana de aspiración de humos.

DATOS TÉCNICOS

		435			635 S			635 L			935			635 XL		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Producción media horaria	∅30-33-35	40	80	120	60	120	180	60	120	180	90	180	270	80	160	240
	∅45-50	6	12	18	12	24	36	12	24	36	24	48	72	12	24	36
	60x40	4	8	12	8	16	24	8	16	24	16	32	48	12	24	36
Ancho (exterior)	mm	1080	1080	1080	1080	1080	1080	1480	1480	1480	1480	1480	1480	1600	1600	1600
Fondo (exterior)	mm	1030	1030	1030	1380	1380	1380	1030	1030	1030	1380	1380	1380	1030	1030	1030
Alto (exterior)	mm	390	720	1050	390	720	1050	390	720	1050	390	720	1050	390	720	1050
Ancho (interior)	mm		730			730			1130			1130			1250	
Fondo (interior) (por cámara)	mm		730			1080			730			1080			730	
Alto (interior)	mm		140			140			140			140			140	
Potencia eléctrica	kW/h	3,3	6,6	9,9	4,5	9	13,5	5	10	15	6,3	12,6	18,9	5,7	11,4	17,1
	kW/max.	6,6	13,2	19,8	9,9	19,8	29,7	10,5	21	31,5	13,2	26,4	39,6	12	24	36
Peso neto	kg	137	264	391	184	352	520	180	344	508	225	425	625	195	371	547

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

- Una amplia gama diversificada por tamaños y capacidad de producción.
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 430.
- Doble iluminación con lámparas halógenas.
- Puerta panorámica aislada con doble vidrio y capa de aire intermedia.
- Material aislante de alta densidad.
- Reducción de los consumos energéticos.
- El control digital se produce gracias a un microprocesador que desarrolla varias funciones como por ejemplo:
 - Memorizar hasta 30 programas de cocción.
 - Controlar apertura y cierre de la chimenea de evacuación del vapor.
 - Regular el acceso remoto del horno con programación semanal.
 - Controlar el programa Economy en caso de "Stand-by".
 - Programar la auto limpieza.
- Todas las funciones se pueden visualizar rápidamente en el display LCD retroiluminado.
- Máximo respeto de las normas de seguridad y la alta fiabilidad garantizada por OEM completan las características de la gama de hornos Zenith.

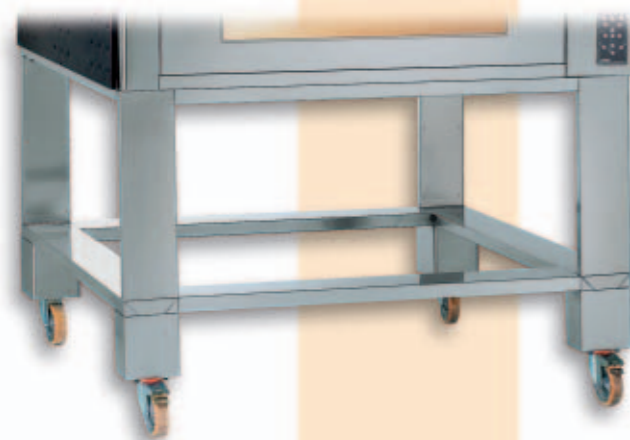


Los hornos Zenith presentan una doble versión con control electromecánico o electrónico digital.

ACCESORIOS HORNOS MODULARES

HORNOS PIZZA MODULARES

ZENITH



SOPORTE monocámara + ruedas



ESTUFA + ruedas



CAMPANA

SOPORTES

MONOCÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM5930	SOPORTE INOX SU 307 (435/1) _____	
7IEM5935	SOPORTE INOX SU 304 (635S/1) _____	
7IEM5940	SOPORTE INOX SU 308 (635L/1) _____	
7IEM5945	SOPORTE INOX SU 305 (935/1) _____	
7IEM5950	SOPORTE INOX SU 309 (635XL/1) _____	

BICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6035	SOPORTE INOX SU 307 (435/2) _____	
7IEM6040	SOPORTE INOX SU 304 (635S/2) _____	
7IEM6045	SOPORTE INOX SU 308 (635L/2) _____	
7IEM6050	SOPORTE INOX SU 305 (935/2) _____	
7IEM6055	SOPORTE INOX SU 309 (635XL/2) _____	

TRICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6060	SOPORTE INOX SU 307 (435/3) _____	
7IEM7465	SOPORTE INOX SU 304 (635S/3) _____	
7IEM7070	SOPORTE INOX SU 308 (635L/3) _____	
7IEM7470	SOPORTE INOX SU 305 (935/3) _____	
7IEM7475	SOPORTE INOX SU 309 (635XL/3) _____	

DATOS TÉCNICOS DE TODOS LOS SOPORTES

		435	635S	635L	935	635XL
Ancho	mm	1080	1080	1480	1480	1600
Fondo	mm	950	1300	950	1300	950
Alto	mm	1080	1080	1080	1080	1080
Peso neto/bruto	kg	54/79	66/96	57/97	74/104	66/96

ESTUFAS

MONOCÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM5980	CF 435/1 INOX _____	
7IEM5985	CF 635S/1 INOX _____	
7IEM5990	CF 635L/1 INOX _____	
7IEM5995	CF 935L/1 INOX _____	
7IEM6000	CF 635XL/1 INOX _____	

BICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6015	CM 435/2 INOX _____	
7IEM6020	CM 635S/2 INOX _____	
7IEM6025	CM 635L/2 INOX _____	
7IEM6285	CM 935L/2 INOX _____	
7IEM6290	CM 635XL/2 INOX _____	

TRICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM7600	CM 435/3 INOX _____	
7IEM7605	CM 635S/3 INOX _____	
7IEM7610	CM 635L/3 INOX _____	
7IEM7615	CM 935L/3 INOX _____	
7IEM7620	CM 635XL/3 INOX _____	

CÁMARAS NEUTRAS

MONOCÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6085	CN (435/1) INOX _____	
7IEM6090	CN (635S/1) INOX _____	
7IEM6095	CN (635L/1) INOX _____	
7IEM6100	CN (935L/1) INOX _____	
7IEM6105	CN (635XL/1) INOX _____	

BICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6110	CN (435/2) INOX _____	
7IEM6115	CN (635S/2) INOX _____	
7IEM6120	CN (635L/2) INOX _____	
7IEM6125	CN (935L/2) INOX _____	
7IEM6130	CN (635XL/2) INOX _____	

TRICÁMARAS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM7525	CN (435/3) INOX _____	
7IEM7530	CN (635S/3) INOX _____	
7IEM7535	CN (635L/3) INOX _____	
7IEM7540	CN (935L/3) INOX _____	
7IEM7545	CN (635XL/3) INOX _____	

DATOS TÉCNICOS CÁMARAS DE FERMENTACIÓN / NEUTRAS (MEDIDAS Y PESO)

		435	635S	635L	935	635XL
Temp. máxima	°C	60	60	60	60	60
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Pot. elec. abs.	W	600	600	1200	1200	1200
Ancho	mm	1050	1050	1450	1450	1600
Fondo	mm	952	1302	952	1302	952
Alto	mm			746/916/1086		
Peso neto/bruto	kg	81	131	109	104	86

		435	635S	635L	935	635XL
Ancho	mm	1050	1050	1450	1450	1600
Fondo	mm	952	1302	952	1302	952
Alto	mm			746/916/1086		
Peso neto/bruto	kg	81	131	109	104	86

CAMPANAS

MODELOS DIGITALES

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6275	CP45 435 _____	
7IEM6265	CP065 635S _____	
7IEM6255	CP067 635L _____	
7IEM6245	CP095 935 _____	
7IEM6235	CP069 635XL _____	

MODELOS MECÁNICOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM6281	CP45 435 _____	
7IEM6271	CP065 635S _____	
7IEM6261	CP067 635L _____	
7IEM6251	CP095 935 _____	
7IEM6241	CP069 635XL _____	

DATOS TÉCNICOS CAMPANAS

		CPN45 435	CP065 635S	CP067 635L	CP095 935	CP069 635XL
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia	W	250	250	250	250	250
Ancho	mm	1090	1090	1490	1490	1490
Fondo	mm	1114	1114	1114	1490	1114
Alto	mm	335	335	335	335	335

HORNO PIZZA MODULARES GAS

SG MODULARES



MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
MONOCÁMARA		
7IEM1832	SG/69/1	-----
7IEM1830	SG/99/1	-----
BICÁMARA		
7IEM1833	SG/69/2	-----
7IEM1831	SG/99/2	-----

Nota: Preparados para Gas G20.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM2126	SOPORTE SG/69/1	-----
7IEM2136	SOPORTE SG/69/2	-----
7IEM2146	SOPORTE SG/99/1	-----
7IEM2151	SOPORTE SG/99/2	-----
7YEM9135	SOPORTE 4 RUEDAS (Monocámaras y Bicámaras)	-----



En la parte superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.



Nueva concepción modular que permite sobreponer hasta dos cámaras.

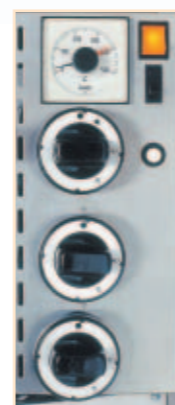
Todos los modelos disponen de soporte, cámaras de fermentación y cámaras neutras (opcionales).




SG/99/2



SG/99/1



Panel de mando SG 69/99

- Los modelos SG69 y SG99 nos permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.

DATOS TÉCNICOS

		SG/69/1	SG/69/2	SG/99/1	SG/99/2
Capacidad (pizzas ø 30 cm)	nº	6	6+6	9	9+9
Gama de temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	50	50	50	50
Potencia total (calorífica)	kW	18,6	37,2	25,6	51,2
Consumo/Pres. "G.L.P."	kg/h/mbar	1,34	2,68	1,81	3,62
Consumo/Pres. "G.N."	m³/h/mbar	3,8	7,6	5,4	10,8
Conexión de gas	pulg	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ancho (exterior)	mm	1110	1110	1410	1410
Fondo (exterior)	mm	1150	1150	1150	1150
Alto/campana (exterior)	mm	500/520	1000/1020	500/520	1000/1020
Ancho (interior)	mm	630	630	930	930
Fondo (interior)	mm	930	930	930	930
Alto (interior)	mm	140	140	140	140
Peso neto	kg	189	378	239	478

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

HORNOS PIZZA MODULARES DE CONVECCIÓN TÚNEL



TLV/GHIBLI

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
COMPACT		
7IEM6400	GHIBLI (eléctrica)	-----
MONOCÁMARA		
7IEM6325	TLV/E 50 Cámara + Tapas (eléctrica)	-----
7IEM6330	TLV/E 75 Cámara + Tapas (eléctrica)	-----
7IEM6335	TLV/G 50 Cámara + Tapas (gas)	-----
7IEM6340	TLV/G 75 Cámara + Tapas (gas)	-----
BICÁMARA		
7IEM6365	TLV/E 50 Bicámara + Tapas (eléctrica)	-----
7IEM6370	TLV/E 75 Bicámara + Tapas (eléctrica)	-----
7IEM6375	TLV/G 50 Bicámara + Tapas (gas)	-----
7IEM6380	TLV/G 75 Bicámara + Tapas (gas)	-----
TRICÁMARA		
7IEM6385	TLV/E 50 Tricámara + Tapas (eléctrica)	-----
7IEM6390	TLV/E 75 Tricámara + Tapas (eléctrica)	-----

Nota: Preparados para Gas G20.

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7IEM9045	SOPORTE INOX TLV/E50 / TLV/G50 (con ruedas)	-----
7IEM9065	SOPORTE INOX TLV/E75 / TLV/G75 (con ruedas)	-----
7IEM9140	SOPORTE INOX COMPACT (GHIBLI E)	-----
7YEM9135	4 RUEDAS (Monocámaras y Bicámaras TLV)	-----
7IEM9130	4 RUEDAS (Tricámara TLV)	-----
7YEM9535	BANDEJA Ø 45 cm	-----
7YEM9537	BANDEJA Ø 33 cm	-----
☺	Consultar plazo de entrega	

DOTACIONES

	TLV/E50 / TLV/G50	TLV/E75 / TLV/G75
Bandeja ø 33	1	2
Bandeja ø 45	2	3

DATOS TÉCNICOS

		TLV/50	TLV/75	TLVG/50	TLVG/75	GHIBLI
Nº pizza/hora (ø33)	nº	60	105	63	110	30
Nº pizza/hora (ø45)	nº	30	40	33	43	20
Gama de temperatura	°C	0-400	0-400	0-400	0-400	0-400
Ancho cinta	mm	500	750	500	750	450
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	-	-	380/3
Potencia eléctrica máx	kW	11,5	11,5	-	-	9,5
Pot. eléct. media (a régimen)	kW	7	7	-	-	6,5
Potencia térmica	kW	-	-	14	21	-
Ancho (exterior)	mm	2130	2130	2130	2130	1250
Fondo (exterior)	mm	1240	1490	1240	1490	1040
Alto (exterior)	mm	605	605	605	603	485
Ancho (interior)	mm	500	750	500	750	750
Fondo (interior)	mm	1100	1100	1100	1100	470
Alto (interior)	mm	120	120	120	120	90
Peso neto	kg	205,5	255	250,5	305	129

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos



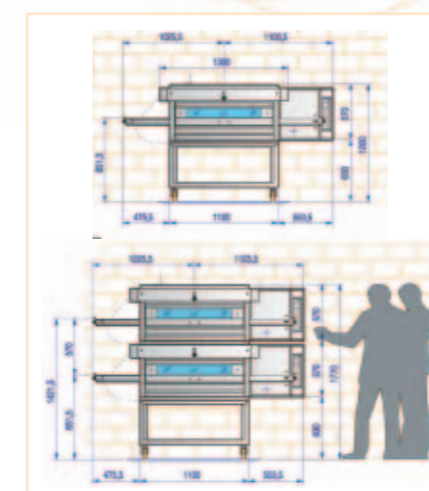
TLV/G Monocámara



TLV/E Bicámara



COMPACT GHIBLI



- Nuevos modelos de hornos de túnel ventilado TLV, son adecuados para la cocción de pizza así como otros productos de gastronomía. Su calidad y versatilidad lo hacen único en el mercado. Disponibles en versión a gas o eléctrica.
- Características más destacables de los hornos TLV:
 - Se pueden sobreponer hasta 3 cámaras para hornos eléctricos y 2 cámaras para hornos a gas.
 - Consumos muy limitados.
 - Importante reducción de la dispersión del calor en el ambiente.
 - Funcionamiento silencio.
 - Amplia puerta de inspección con doble vidrio cerámico.
 - Control de las funciones por medio de microprocesador.
 - Dotación de programas economía, autolimpieza, autodiagnóstico.
 - Ofrece 30 programas para la cocción de pizza y 30 programas especiales para cocción gastronorm. Ofrece la posibilidad de bloquear la cinta para regular la duración de la cocción a gusto.
 - Visualización de las funciones a través de la pantalla LCD retro-iluminada.
 - Doble velocidad del ventilador.
- El modelo COMPACT GHIBLI E es un horno túnel de cocción ventilada y programable. Construido en acero inoxidable, garantizando una máxima higiene y durabilidad. Pueden sobreponerse hasta 3 cámaras.

Modelos TLV: ventilador e intercambiador de calor.

Modelos TLV: control de mandos digital. Disponen de 20 programas.

Modelos TLV: tiempo de paso de la cinta en la cámara de cocción regulable de 30" a 30'.

Modelo GHIBLI: Panel digital y selector de programas, para una mayor adaptabilidad a las distintas necesidades de cocción.

MÁQUINAS PARA PASTA FRESCA

D / ANNA / RV

MODELOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YPA0095	RV3 **	-----
7YPA0050	D 35 (Sobremesa)	-----
7YPA0075	ANNA A 45 V	-----

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	PRECIO REF. €
7YPA9...	TREFILA D 35 / ANNA A 45	-----
7YPA0080	RAVIOLATRICE SEMIAUTOMÁTICA*	-----
7YPA0090	RAVIOLATRICE AUTOMÁTICA*	-----
7YPA9...	RODILLO MOLDEADOR CUADRADO (RAV. AUT.)*	-----
7YPA9...	RODILLO MOLDEADOR REDONDO (RAV. AUT.)*	-----

* Especificar a qué máquina se acopla.

** Para trefilas RV3, consultar.

☎ Consultar plazo de entrega.

DOTACIONES

	D 35	ANNA A 45	RV3	RAVIOLATRICE AUTOMÁTICA	RAVIOLATRICE SEMIAUTOMÁTICA
Cajón de secado (plástico)	1	2	-	-	2
Rodillo moldeado cuadrado (40x40)	-	-	-	-	1
Trefila doble banda	-	-	-	-	1
Trefilas	-	-	4	-	-
Cuchillo para cesta de la pasta	-	1	-	-	-
Pala de limpieza	-	1	-	-	-
Cepillo para limpieza	-	-	1	-	-

DATOS TÉCNICOS

		RV3	D 35	ANNA A 45	RAVIOLATRICE AUTOMÁTICA	RAVIOLATRICE SEMIAUTOMÁTICA
Producción horaria	kg/h	3	6	15	40	40
Producción en estirado	kg/h	5	11	20	---	---
Capacidad cuba	kg	1,2	2	5	---	---
Diámetro trefila	mm	59	89	89	---	---
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3	220-380/3	220-380/3	---
Potencia eléctrica	W	550	600	750	350	---
Ancho	mm	430	340	390	660	290
Fondo	mm	340	670	620	690	240
Alto	mm	450	680	1390	1270	420
Peso neto/bruto	kg	30/32	37/43	85/97	120/135	11

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FABRICADORES PASTA FRESCA



RV3



ANNA A 45

	SPAGHETTI Nº 3 0,8 mm 7YPA9209 Nº 5 1,1 mm 7YPA9200 Nº 6 1,3 mm 7YPA9210	Nº 7 1,5 mm 7YPA9235 Nº 8 1,7 mm 7YPA9250 Nº 10 2,1 mm 7YPA9290 Nº 15 4 mm 7YPAE049
	TAGLIATELLE Nº 30 1,8 mm 7YPA9080 Nº 31 2,5 mm 7YPA9090 Nº 33 4,5 mm 7YPA9120	Nº 34 6 mm 7YPA9130 Nº 35 8 mm 7YPAE009 Nº 37 12 mm 7YPA9170 Nº 38 15 mm 7YPA9192
	MACCHERONI LISCI Nº 60 2,5 mm 7YPAE048 Nº 63 6 mm 7YPA9357 Nº 65 10 mm 7YPAE040	Nº 66 12 mm 7YPAE051 Nº 67 15 mm 7YPAE023
	MACCHERONI RIGATI Nº 75 4,5 mm 7YPA9330 Nº 77 8 mm 7YPA9370 Nº 78 10 mm 7YPAE024	Nº 79 12 mm 7YPA9600
	LINGUINE Nº 20 2 mm 7YPAE047	SPAGHETTI QUADRI Nº 25 1,8 mm 7YPAE046
	MAFALDINE RICCIE Nº 55 7YPAE001 Nº 57 7YPAE050	GRAMIGNE Nº 91 3 mm 7YPA9405
	CANESTRI-PIPE Nº 101 7YPA9480 Nº 102 7YPA9490	MACCHERONI ELICOIDALI Nº 110 7YPA9320
	CURVI RIGATI Nº 132 7YPA9360	TRECCE Nº 215 7YPA9610
	CASARECCE Nº 220 7YPAE041	CAMPANELLE Nº 252 7YPAE038
	FUSILLI Nº 230 7YPAE015 Nº 240 7YPA9410	CONCHIGLIE RIGATE Nº 172 7YPA9530 S 103 7YPA9440
	GNOCCHETTI SARDI Nº 190 7YPA9520 Nº 191 7YPA9450	RUOTE Nº 270 7YPA9570
	RADIATORI Nº 261 7YPA9395	PASTINE STELLE GRANDI Nº 326 7YPA9560
	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0300 Rodillo 7YPA9015 Cuadrado 50x50	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0080 Rodillo 7YPA9010 Cuadrado 40x40
	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0085 Rodillo 7YPA9000 Cuadrado 25x25	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0405 Rodillo 7YPA9035 Redonda Ø 60 mm
	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0320 Rodillo 7YPA9012 Rectángulo 70x45	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0400 Rodillo 7YPA9030 Redonda Ø 30 mm
	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPAE008 Triángulo 70x70	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0370 Rodillo 7YPAE032 Media luna dentada 60x40
	FORMATI-RAVIOLI R. Semiautomático 7YPA0380 Rodillo 7YPA9020 Media luna lisa 60x40	FORMATI-RAVIOLI Rodillo 7YPA9047 Canelón 130x30



D 35 + raviolatrice semiautomática

- Nuevo modelo de La Parmigiana RV3 de pequeñas dimensiones para la producción de pasta. Es una máquina compacta adecuada a pequeños restaurantes que necesitan pequeñas producciones de pasta.
- Todos los modelos están contruidos en acero inoxidable, aportando una mayor higiene y durabilidad.
- Modelos D 35: Máquinas para pequeños restaurantes y establecimientos que necesitan pequeñas cantidades de producción de pasta. Posibilidad de acoplar una Raviolatrice semiautomática para la producción de pasta rellena.
- Modelo ANNA A 45: Máquina especialmente diseñada para su aplicación en restaurantes y establecimientos que requieren de una mayor producción. Posibilidad de acoplar una Raviolatrice semiautomática o automática para la producción de pasta rellena. Realiza un amasado especial que proporciona una reducción de la oxidación de la pasta (mayor calidad nutricional) y supone un ahorro de energía.

Todas las relaciones comerciales entre EUROFRED, S.A. y sus cliente se regirán por las siguientes condiciones-generales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

A. CATALOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS

- A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.
- A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.
- A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

B. ANULACION DE PEDIDOS

- B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
 - Cuando han transcurrido 6 días desde la fecha de recepción por el comprador de nuestra aceptación.
 - Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
 - Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.
- B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

C. PRECIOS

- C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.
- C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación. Si el comprador no aceptase el nuevo precio, podrá anular el pedido notificándolo por escrito dentro de los 8 días siguientes a la fecha del aviso. Pasando este plazo se entenderá que acepta plenamente las nuevas condiciones.

D. PLAZOS DE ENTREGA

- D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.
- D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.
- D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.
- E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asumimos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos a caso fortuito o fuerza mayor. El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, y que en algunos casos bonifiquemos su importe, no supondrá la derogación de la cláusula anterior, ni la aceptación por nuestra parte de los riesgos del mismo.
- E.3. Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.
- E.4. Salvo instrucciones concretas del comprador, los envíos de mercancías se efectuarán por el medio y tarifa más económica.

F. EMBALAJES

- F.1. Nuestras mercancías se expedirán embaladas en la forma usual o que se indique previamente en el correspondiente catálogo. En lo razonadamente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se efectuarán al precio de coste.
- F.2. Salvo aviso en contrario, o que se señale en las condiciones particulares de cada producto, el coste de los embalajes, no figura incluido en el precio de las mercancías. Este concepto irá cargado separadamente en nuestras facturas.

- F.3. No se admite la devolución de nuestros embalajes, por ser del tipo no recuperable.

G. CONDICIONES DE PAGO

- G.1. El pago del precio de nuestras mercancías debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.
- G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.
- G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circunstancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTIA

- H.1. Nuestros productos, siempre y cuanto sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de dos años, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo. Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.
- H.2. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.
- H.3. Sólo ampara los productos y piezas o elementos de nuestro catálogo. Para los demás adquiridos, subsiste la garantía que nuestro proveedor nos da y que revertimos a nuestro cliente, y en las condiciones en que cada proveedor tenga establecidas.
- H.4. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.
- H.5. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

I. RECLAMACIONES

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

J. DEVOLUCIONES

- J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autoricemos. En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos. Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.
- J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

K. PROPIEDAD DE LA MERCANCIA

- K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.
- K.2. Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

L. IMPUESTOS

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

M. JURISDICCION

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

CLASE CLIMATICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.

Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4)

Clases climáticas

Clases climáticas en la sala de ensayo	Temperatura en termómetro de bulbo seco °C	Humedad relativa %
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70

CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5)

Clases de Temperatura

- Conservación producto fresco

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

- Conservación producto congelado

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

A	Abatidores de temperatura	91 a 95
	Accesorios campanas extractoras	373
	gastrobuffets modulares	190
	hornos convención	338 a 339
	hornos pizza modulares	384
	línea de lavado	14 a 16
	minicámaras frigoríficas desmontables	102
	mobiliario de supermercado (Islas)	244
	mobiliario de supermercado (Murales)	216 a 217
	mobiliario de supermercado (Vitrinas)	228 a 229
	Amasadoras 1 y 2 velocidades	376
	cuba extraíble	377
	Armarios congelación grupo remoto (supermercado)	215
	Armarios de servicio	58 a 79
	bajomostradores-conservación/congelación 140 litros	60
	bajomostradores-enfriadoras de botellas	59
	combis pequeño volumen 350 litros	63 a 64
	especial heladería	77 a 78
	especial pastelería TN-BT profesionales	73 a 76
	especial pescado	79
	gastronorm TN-BT 700 litros grupo abajo	67
	gastronorm TN-BT profesionales	69 a 72
	pequeño volumen BT	62
	pequeño volumen minibares	58
	pequeño volumen TN	61
	snack 400 litros grupo abajo	65
	snack 500 litros grupo abajo	66
	snack profesionales	68
	Armarios expositores 1 cara cristal contra mostrador conservación-congelación	120 a 121
	profesionales con display	125 a 127
	profesionales sin display	128 a 130
	sobremostrador conservación-congelación	119
	verticales +4°C+10°C	122 a 124
	4, 6 caras cristal	131 a 142
	especial bebidas	143
	especial carne	145
	especial chocolate	144
	especial pescado	146
	especial vinos	147 a 159
	Armarios fermentación	254
	Armarios frigoríficos desmontables	98 a 99
	Armarios ultracongelación	256
	Armarios y cámaras fermentación	254 a 255
	frigoríficas	98 a 102
	frigoríficas puertas de cristal	103
B	Bajomostradores	80 a 90
	configurables	85 a 90
	no configurables	80 a 84
	Baños María eléctricos (Serie 600)	358
	(Serie 700)	365
	(Serie 900)	371
C	Calientapatatas eléctricos (Serie 600)	358
	Cámaras fermentación	255
	Cámaras frigoríficas desmontables	104 a 105
	Campanas extractoras	372
	Carro helado	309
	Cocinas/encimeras 2/3 fuegos en línea	355
	Cocinas encimeras gas (Serie 600)	357

	encimeras gas (Serie 900)	367
	gas (Serie 700)	360
	Serie 600	356 a 358
	Serie 700	359 a 365
	Serie 900	366 a 371
	Congeladores horizontales glass top	48 a 55
	tapa ciega	41 a 47
	Cubetas para vitrinas helado	310
	Cuecepastas eléctricos (Serie 600)	358
	eléctricos/gas (Serie 900)	369 a 370
	gas (Serie 700)	364
D	Depósitos y sistemas de transporte de hielo	33
	Dispensadores de bebidas calientes (chocolateras)	300
	frías	298 a 299
	Dispensador y embolsador automático de hielo	34
E	Economizadores de agua	275 a 276
	Enfriadoras de agua panadería-pastelería	257 a 258
	de vinos	147
	Envasadoras al vacío (aspiración exterior)	341
	de campana (sobremesa)	342
	de campana (sobreruedas)	343
	Equipos frigoríficos monoblocs	108 a 110
	splits	111 a 112
	splits climatización	114 a 116
	unidades condensadoras	113
	Estanterías modulares cámaras frigoríficas	106
	minicámaras	102
	Estufas de exteriores	116
	Expositores gastrobuffets modulares	180 a 190
	no modulares	170 a 179
F	Fabricadores cubitos con depósito	19 a 21
	sin depósito	22 a 24
	Fabricadores hielo escamas planas industriales	31 a 32
	triturado con depósito	25 a 26
	industriales	30
	sin depósito	27 a 28
	sin grupo	29
	Fabricadores pasta fresca	387
	Formadoras de base para pizza	379 a 380
	Fregadera (Serie 600)	358
	Freidoras a gas con mueble	350
	eléctricas con mueble	349
	eléctricas sobremesa	348
	eléctricas/gas (Serie 900)	370
	gas (Serie 700)	364
	pastelería eléctricas/gas	352
	sin humos ni olores	351
	sobremesa eléctricas/gas (Serie 600)	357
	Fry-top gas/eléctricos (Serie 700)	362
	(Serie 900)	368 a 369
	sobremesa eléctricos/gas (Serie 600)	358
	Fuentes de agua	35 a 38
G	Gastrobuffets	170 a 190
	Glosario	391
	Granizadoras	294 a 296

H	Helado soft	286 a 293
	Horchateras	297
	Hornos convección (accesorios)	338 a 339
	gastronorm compactos	331
	gastronorm electromecánicos eléctricos/gas	332
	gastronorm electrónicos eléctricos/gas	333 a 334
	panadería/pastelería	326 a 330
	panadería/pastelería 2 velocidades	328
	panadería/pastelería 3 velocidades	329
	panadería/pastelería compactos	326 a 327
	panadería/pastelería electrónicos	330
	Hornos microondas	344 a 346
	Hornos mixtos gastronorm	335 a 337
	Hornos mixtos gastronorm electromecánicos eléctricos/gas	335
	electrónicos eléctricos/gas	337
	instant electrónicos eléctricos/gas	336
	Hornos pizza a gas modulares	385
	compactos monocámara/bicámara	381 a 382
	modulares (accesorios)	384
	modulares monocámara, bicámara, tricámara	383
	modulares túnel	386
I	Islas refrigeradas modulares (supermercado)	238 a 243
	no modulares (supermercado)	231 a 237
L	Lavaobjetos	13
	Lavaplatos	8 a 9
	Lavaplatos arrastre	11 a 12
	campana	10
	Lavavasos	7
	Línea cocción	326 a 371
	Línea de lavado	5 a 16
	(accesorios)	14 a 16
	Línea modular heladería-pastelería Cristal/Happy Hour (módulos heladería con y sin grupo)	312 a 313
	(módulos pastelería con y sin grupo)	314 a 315
	(presentación)	311
	(secciones y grupos remotos)	316
	Línea modular heladería-pastelería-panadería Gold/E-motion (mód. heladería con/sin grupo)	318 a 319
	(mód. panad. y servicio multiuso)	322 a 323
	(mód. pastelería estáticos con grupo)	320
	(mód. pastelería estáticos sin grupo)	321
	(presentación)	317
	(secciones y grupos remotos)	323
	Línea modular pastelería-panadería Baguette (módulos panadería, mueble caja y contraestrados)	272
	(módulos pastelería)	271
	(presentación)	270
	Línea modular pastelería-panadería-delicatessen (barras y contraestrados)	267
	(módulos pastelería)	265 a 266
	(módulos pastelería-panadería y muebles caja)	269
	(presentación línea Glycos)	268
	(presentación línea Brioché)	264
	Línea pasta fresca	387
	Línea pizzería	376 a 386
M	Mantecadoras horizontales	282 a 284
	Maquinaria heladería	275 a 293
	pastelería	247 a 258
	Máquinas granizados horizontales y verticales	294 a 296
	Máquinas helado soft	286 a 293

	Máquinas helado soft autopasteurizantes	291
	de pie	289 a 290 y 292 a 293
	de pie electrónicas	290
	sobremostrador	286 a 288
	Máquinas multifunción	249 a 250
	Marmita gas (Serie 700)	363
	(Serie 900)	371
	Mesas preparación pizzas	84 y 89
	Minibares	58
	Minicámaras frigoríficas desmontables	100 a 101
	Mobiliario supermercado	192 a 244
	Mobiliario supermercado (accesorios)	216 a 217, 228 a 229 y 244
	(tablas de selección unidades condensadoras)	218 a 219, 230 y 244
	Módulos neutros (Serie 600)	357
	Montadoras de nata	247 a 248
	Murales refrigerados modulares (supermercado)	203 a 215
	no modulares (supermercado)	194 a 202
P	Parrillas eléctricas (Serie 600)	357
	Parrillas gas (Serie 600)	357
	(Serie 700)	363
	(Serie 900)	369
	Pasteurizador electrónico pastelería/gastronomía	251 a 252
	Pasteurizadores electrónicos heladería-pastelería	277 a 278
	Pasteurizadores y mantecadoras para crema pastelera y helado	249 a 250
	Pastomantecador	285
	Pizzaforms	380
	Placas eléctricas (Serie 700)	360 a 361
	Placas radiantes (Serie 700)	361
	gas (Serie 900)	367
	Planchas a gas y eléctricas	347
	Porcionadora/boleadora	378
	Puertas cámaras frigoríficas	107
S	Salamandras eléctricas	353 a 354
	Sartén basculante eléctrica/gas (Serie 900)	371
	gas (Serie 700)	363
	Secadora-abrillantadora	5
	Semi-murales refrigerados (supermercado)	194 a 196
	Sobrevitrinas gastronomía	162 a 164
	pastelería	165 a 166
	Soportes neutros (Serie 600)	357
	(Serie 700)	365
	(Serie 900)	371
	Sorbeteras	281
T	Termoselladoras	340
	Tinas de maduración electrónicas	279 a 280
U	Unidades condensadoras	113
V	Vitrinas gastronomía	167 a 169
	heladería	301 a 307
	heladería para restauración	308 a 309
	multifunción	226
	pescado	227
	pastelería	259 a 272
	refrigeradas (supermercado)	220 a 227

A		
AB	Armarios de servicio	66
AB	Congeladores horizontales	42
ABATIDORES (PRESENTACIÓN)	Abatidores	91
ABX	Armarios de servicio	66-73
ACCESORIOS	Armarios y minicámaras desmontables	102
ACCESORIOS	Campanas extractoras	373
ACCESORIOS	Gastrobuffets modulares	190
ACCESORIOS	Hornos convección	338-339
ACCESORIOS	Hornos pizza modulares	384
ACCESORIOS	Línea lavado	14-15-16
ACCESORIOS	Mobiliario supermercado islas	244
ACCESORIOS	Mobiliario supermercado murales	216-217
ACCESORIOS	Mobiliario supermercado vitrinas de servicio	228-229
ACTION	Islas refrigeradas	231
AES-PSP	Máquinas helado soft	291
AF EKO	Armarios de servicio	70-71
AF EKO (FISH)	Armarios de servicio	79
AGE SWEETY QUICK	Tinas maduración	279
AKRON GLASS	Murales refrigerados	213
AKRON SELF	Murales refrigerados	212
ALFA	Armarios de servicio	59
ANNA	Fabricadores pasta fresca	387
ARMARIOS 4 Y 6 CARAS CRISTAL (PRESENTACION)		133
ARMARIOS 4 Y 6 CARAS CRISTAL (SECCIONES)		141-142
ARTEMIS	Vitrinas de servicio	226
ARTIC	Murales refrigerados	198
ASTRO	Gastrobuffets murales refrigerados	170
AS/T	Porcionadora-Boleadora	378
ATLANTIS	Vitrinas gastronóm	169
B		
B-ICE	Islas refrigeradas	233
BA	Armarios expositores	120
BAGUETTE	Línea modular Baguette	270-271-272
BAHIA	Gastrobuffets refrigerados (pescado)	177
BAJOMOSTRADORES (OPCIONES)	BajomostRADORES	90
BAJOMOSTRADORES CONFIGURABLES (PRESENTACIÓN)	BajomostRADORES	85
BAJOMOSTRADORES NO CONFIGURABLES (PRESENTACIÓN)	BajomostRADORES	80
BAR	Máquinas helado soft	288
BARRAS Y RETROBANCOS	Línea modular pastelería-panadería	267
BAROCCA 500	Armarios expositores 4 caras cristal	136
BE	Cocinas Serie 900	368
BFS	Armarios de servicio	62
BFS	Armarios expositores	119-122
BG	Cocinas Serie 900	368
BM-BM AS	Porcionadora/boleadora	378
BRINA	Gastrobuffets modulares (islas)	184
BRIO	Vitrinas pastelería	259

BRIOCHE (INTRODUCCIÓN)	Línea modular pastelería-panadería	264
BWFS V	Armarios expositores (vinos)	149-150
C		
CANTINETTA GLASS LUX	Armarios expositores especial vinos	157
CARESS	Máquina granizados	294
CARRELLINO 3	Gastrobuffets refrigerados	172-173
CARRETINO	Vitrinas heladería	309
CARRETTINO	Gastrobuffets refrigerados	172-173
CARRETTINO FISH	Gastrobuffets refrigerados (pescado)	177
CEP TOPO	Islas refrigeradas	239
CEP VCI	Islas refrigeradas	239
CEP VLC	Islas refrigeradas	239
CF	Congeladores horizontales tapa ciega	47
CFO 50	Murales refrigerados	197
CG	Cocinas Serie 900	367
CHEF ELEGANCE	Freidoras sin humos	351
CHV/V	Congeladores glass top	54
CHV/VLC	Congeladores glass top	49
CIOCAB	Dispensadores bebidas calientes	300
COLIBRI	Gastrobuffets refrigerados (islas)	170
COMPACT	Hornos convección gastronóm	331
COMPACT	Hornos convección panadería/pastelería	326
COMPACT PLUS	Hornos convección gastronóm	331
COMPACT PLUS	Hornos convección panadería/pastelería	326
COMPACTA TOP RTX	Máquinas multifunción	250
CONFORT AVB	Abatidores	92
CP	Cuecepastas Serie 700	364
CRISTAL/HAPPY HOUR	Línea modular Cristal/Happy hour	311-312-313-314-315-316
CRONOS A3	Vitrinas de servicio	222
CUBETAS	Vitrinas heladería	310
CVKS	Armarios especial vinos	151
CX	Islas refrigeradas	238
D		
D	Dispensadores bebidas frias	299
D	Fabricadores pasta fresca	387
DE	Cocinas Serie 900	369
DELIZIE	Gastrobuffets refrigerados (islas)	170
DELUXE ARMARIO	Armarios-Abatidores	95
DELUXE AVB	Abatidores	93
DELUXE AVC	Abatidores	94
DEMI BAGUETTE	Hornos convección panadería-pastelería	326
DG	Cocinas Serie 900	369
DGN 140/DGNX 140	Armarios expositores	121
DGP 140/DGPX 140	Amarios expositores	121
DM DOMITOR	Hornos pizza compactos	381
DOMINANTE 100 G	Sobrevitrinas	165

DSN 140	Armarios de servicio	60
DSNS 400	Armarios de servicio	65
DSNS 600	Armarios de servicio	67
DSP 140	Armarios de servicio	60
DSPV 400	Armarios de servicio	65
DSPV 600	Armarios de servicio	67

E

E	Baño maría Serie 600	358
E	Calienta patatas Serie 600	358
E	Cuecepastas Serie 600	358
E	Freidoras Serie 600	357
E	Fry-top Serie 600	358
E	Fry-top Serie 700	362
E	Parrillas Serie 600	357
E-BM	Baño maría Serie 700	365
E-F	Freidoras Serie 700	364
E-P-B	Placas eléctricas Serie 700	360
E-PQ	Placas eléctricas Serie 700	361
E-PQ-B	Placas eléctricas Serie 700	361
E-SP	Calientapatatas Serie 700	365
E-STEAM	Hornos mixtos gastronorm	335
ECO	Vitrinas de servicio	221
ECO GASTRONOMIA	Hornos convección gastronorm	333
ECONESOS	Islas refrigeradas	236
ECOPLINTOS	Islas refrigeradas	235
ECOWIP/G	Montadoras de nata	248
ECX	Armarios de servicio	69-74
EFX	Armarios de servicio	69-74
EIS	Armarios expositores 1 cara cristal	126
EL-LT	Congeladores horizontales tapa ciega	45
EN	Cocinas Serie 900	371
ENOPRESTIGE	Armarios expositores especial vinos	158
ENOTEC	Armarios expositores especial vinos	156
ENSALADAS	Bajomostreadores	88
E-P	Marmitas Serie 700	363
ESTANTERIAS	Estanterías modulares	106
EURO LX	Vitrinas de servicio	223
EURO-LINE	Gastrobuffets refrigerados	170
EUROAGE RTX	Tinas maduración	280
EUROBAR	Montadoras de nata	247
EUROCHEF RTX	Pasteurizadores	251-252
EUROEXCEL	Máquinas helado soft	286
EUROGASTRO	Bajomostreadores	82
EUROLABO	Mantecadoras	282
EUROLABO XP/RTX	Mantecadoras	284
EUROPAST	Bajomostreadores	83
EUROPASTO XP/RTX	Pasteurizadores	278
EUROPIZZA	Bajomostreadores	84
EUROSALAD	Bajomostreadores	83

EUROSNAACK	Bajomostreadores	82
EXPO/EXPO W	Expositores sobremostreadores especial vinos	148
EXPONORM	Armarios expositores especial pescado	146

F

FAM/FAL	Equipos frigoríficos monoblocs	108
FANCY	Murales refrigerados	214
FANTASTEAM 2	Hornos mixtos gastronorm	336
FANTASTEAM 5	Hornos mixtos gastronorm	337
FANTASTIC	Hornos convección gastronorm	334
FAST CHILLER	Enfriadores de vinos	147
FAST COLD	Dispensadores bebidas frías	298
FE	Cocinas Serie 900	370
FG	Cocinas Serie 900	370
FISHING	Gastrobuffets refrigerados (pescado)	177
FKG	Armarios expositores 1 cara cristal	123
FKS	Armarios de servicio	61
FM	Fabricadores hielo triturado	26-28
FM-ALF	Fabricadores hielo triturado	29
FOCUS ELEGANCE	Vitrinas heladería	305
FOS	Semi-murales refrigerados	194
FOS INOX	Semi-murales refrigerados	196
FRI	Freidoras eléctricas	348
FRIZERINO	Fuentes agua fría	35
FS	Armarios Expositores 1 cara cristal	128
FV	Armarios Expositores 1 cara cristal	129
FVM	Murales refrigerados	202
FX	Amasadoras	376

G

G	Fabricadores de cubitos	20
G	Fry-top Serie 600	358
G	Fry-top Serie 700	362
G	Parrillas Serie 600	357
G-BM	Baño maría Serie 700	365
G-BPW	Encimeras Serie 700	360
G-BR	Sartén basculante Serie 700	363
G-F	Placas radiantes Serie 700	361
G-P	Marmita Serie 700	363
G-PW	Cocinas Serie 700	360
GALLERY	Islas refrigeradas	243
GAMMA N	Congeladores glass top	55
GAMMA O	Congeladores glass top	55
GAMMA S	Congeladores glass top	55
GASTROBUFFETS NO MODULARES (PRESENTACIÓN)	Gastrobuffets no modulares	171
GASTROBUFFETS (SECCIONES)	Gastrobuffets no modulares	178-179
GAZEBO	Gastrobuffets refrigerados (islas)	170
GB	Máquinas granizados	295
GE	Armarios de servicio	72-75

GELATOSHOW	Vitrinas heladería	307
GENIUS	Semi-murales refrigerados	195
GHIBLI	Hornos pizza tunel	386
GIOTTO	Formadoras de base para pizza	379
GIOTTO 70-90-110	Campanas extractoras	372
GL	Cocinas Serie 900	369
GL	Freidoras Serie 600	357
GL	Freidoras Serie 700	363-364
GLYCOS	Vitrinas pastelería	268-269
GOLD/E-MOTION	Línea modular Gold/E-motion	317-318-319-320-321-322-323
GOURMET	Gastrobuffets modulares (islas)	184
GROTTA 5 TV	Armarios expositores especial vinos	159
GRP	Máquinas granizados	296
GS	Fabricadores de cubitos	23

H		
H2L	Mantecadoras	282
HERA	Vitrinas gastronorm	168
HI-LITE	Salamandras	354
HONORE PANADERÍA-PASTELERÍA	Hornos convección panadería-pastelería	328
HOOP	Máquinas helado soft	287

I		
IC-SC	Congeladores glass top	50
IC-SCE	Congeladores glass top	52
IC-SCEB	Congeladores glass top	53
ICE POINT 2	Vitrinas heladería	308
ICE PRO	Dispensador y embolsador automático de hielo	34
IKG	Congeladores glass top	51
IM	Fabricadores cubitos	21-24
INNOVA 1000	Armarios expositores 4 caras cristal	139
INNOVA 1400	Armarios expositores 4 caras cristal	140
INNOVA 500	Armarios expositores 4 caras cristal	135-136-137
INNOVA 500	Armarios expositores especial chocolate	144
ISABELLA LX	Vitrinas heladería	302
ISETTA TP	Vitrinas heladería	301
ISO	Armarios ultracongelación	256
ISOLA	Gastrobuffets modulares	182
ISOLA BAIN MARIE	Gastrobuffets modulares	185
ISOLA DRY	Gastrobuffets modulares	185
ISOLA HOT	Gastrobuffets modulares	185
ISOLA SS	Gastrobuffets modulares	183
ITS	Depósitos y sistema de transporte de hielo	33

J		
JC G	Armarios expositores especial vinos	153
JC GDD	Armarios expositores especial vinos	155
JETWIP/G	Montadoras de nata	248

JINNY	Vitrinas de servicio	220
JUNIOR	Armarios expositores 4 caras cristal	134

K		
K	Armarios y cámaras fermentación (estufa)	253
K	Armarios de servicio	62
KB	Armarios de servicio	63
KOC	Hornos microondas	344-345
KOD	Hornos microondas	344
KOR	Hornos microondas	344-345
KORONE	Islas refrigeradas	234
KUBO 250-KUBO 500	Sobrevitrinas	166
KUBO 530	Armarios expositores 4 caras cristal	137
KWIK & GO	Hornos convección panadería/pastelería	330

L		
LABOR	Armarios de servicio	77
LÍNEA DE LAVADO (INTRODUCCIÓN)	Línea de Lavado	6
LW G	Congeladores horizontales tapa ciega	44

M		
MAGNUM PAS/MAXI 800	Armarios de servicio	76
MAJOR	Vitrinas de servicio	225
MARTE	Vitrinas de servicio	224
MASTER ICE	Armarios de servicio	78
MAXI TN-BT	Equipos frigoríficos splits	112
MAXICLIMA	Equipos climatización	115
MAXIVISION	Armarios Expositores 4 caras cristal	137
ME	Cocinas Serie 900	371
ME	Freidoras eléctricas	349
MEAT	Armarios expositores especial carne	145
MESAS PIZZA	Mesas preparación pizzas	89
MESAS PIZZA (SOBREVITRINAS)	Mesas preparación pizzas	89
MFG	Freidoras pastelería	352
MG	Freidoras a gas	350
MICRON	Armarios expositores 4 caras cristal	131
MIDI 160	Armarios expositores 6 caras cristal	140
MINIWIP/G	Montadoras de nata	248
MINOR 2000	Murales refrigerados	204
MINOR INOX	Murales refrigerados	206
MIRA MP-XP	Murales refrigerados	205
MISTRAL	Armarios expositores 1 cara cristal	127
MM MILLENIUM	Hornos pizza compactos	382
MONTERREY	Gastrobuffets refrigerados	176
MP	Fabricadores de cubitos	19
MULTISERVICE	Gastrobuffets refrigerados	189
MURALE	Gastrobuffets modulares	187
MUSIC	Islas refrigeradas	232

N	N Fregadera Serie 600	357
	N-T Planos neutros Serie 700	365
	NESOS Islas refrigeradas	236
	NESOS TN-BT Islas refrigeradas	237
	NEUTRAL Gastrobuffets modulares	181
	NEW FABY Máquinas granizados	294
	NEW L/P Armarios de servicio (minibares)	58
	NEW MILLENNIUM SP Vitrinas heladería	304
O	OASI BAIN MARIE Gastrobuffets calientes	175
	OASI DRY Gastrobuffets calientes	175
	OASI FISH Gastrobuffets refrigerados (pescado)	177
	OASI HOT Gastrobuffets calientes	175
	OASI M Gastrobuffets refrigerados	174
	ORIZONT Sobrevitrinas	164
	ORLEANS Vitrinas pastelería	260
P	P Fabricadores de cubitos	20
	PALCO Murales refrigerados	210-211
	PANE Hornos convección panadería-pastelería	329
	PANORAMA Armarios expositores especial bebidas	143
	PE Hornos convección gastronorm	332
	PE Hornos convección panadería/pastelería	327
	PF Formadoras	380
	PFE Freidoras pastelería	352
	PG Cocinas Serie 900	371
	PG Hornos convección gastronorm	332
	PG Hornos convección panadería/pastelería	327
	PLG Parrillas Serie 700	363
	PLINTOS Islas refrigeradas	235
	PP/S-PN/S Puertas cámaras frigoríficas	107
	PREMIUM Fuentes agua fría	38
	PRISMA Armarios expositores 4 caras cristal	132
	PROFIT SB Congeladores horizontales	43
	PROTEUS F Vitrinas de servicio	227
	PSI Murales refrigerados	201
R	R Máquinas multifunción	249
	RAINBOW/RAINBOW 3 Máquinas helado soft	293
	RAINBOW/TABLAS AMORTIZACION Máquinas helado soft	292
	RAVEL Vitrinas pastelería	265
	RAVEL PLUG-IN Vitrinas pastelería	262
	REFRESH Fuentes agua fría	37

REFRIZER	Fuentes agua fría	35-36
RIVER	Lavaplatos	8-9
RIVER	Lavaplatos arrastre	11-12
RIVER	Lavaplatos campana	10
RV	Fabricadores pasta fresca	387
RVE	Amasadoras	377
S	S6-S10-S13 Cámaras frigoríficas desmontables	104-105
	SAFIRA PLUG-IN Vitrinas pastelería	263
	SAMOA Vitrinas heladería	303
	SANDY Vitrinas pastelería	261
	SB Fabricadores hielo triturado	25
	SCENIC Murales refrigerados	210-211
	SCREEN Armarios congelación	215
	SCRIPT Islas refrigeradas	242
	SELF Armarios y minicámaras desmontables	103
	SERIE 610 Hornos microondas	346
	SERIE 600-PRESENTACION Cocinas Serie 600	356
	SERIE 700-PRESENTACION Cocinas Serie 700	359
	SERIE 900-PRESENTACION Cocinas Serie 900	366
	SERIE ANTARTIDA Fabricadores de cubitos	22
	SERIE COMPACT Bajomostradores	81-86
	SERIE E Enfriadoras de agua	258
	SERIE F Enfriadoras de agua	257
	SERIE GASTRONORM TN-BT Bajomostradores	87
	SERIE GOLD Secadora/abrillantadora cubiertos	5
	SERIE H Horchateras	297
	SERIE L Sorbeteras	281
	SERIE MH Unidades condensadoras	113
	SERIE P Armarios y cámaras fermentación	254
	SERIE PASTELERIA Bajomostradores	88
	SERIE PA-PB-PC Armarios y cámaras fermentación	255
	SERIE PLUVIA Lavaplatos	8-9
	SERIE PLUVIA Lavaplatos campana	10
	SERIE PLUVIA Lavavasos	7
	SERIE PTM-PTL Equipos frigoríficos monoblocs	110
	SERIE S6-S10 Armarios y minicámaras desmontables	98-99-100-101
	SERIE SFM-SFL Equipos frigoríficos monoblocs	109
	SERIE SG Fabricadores hielo triturado	27
	SERIE SNACK Bajomostradores	87
	SERIE STH Equipos frigoríficos splits	114
	SERIE STM-STL Equipos frigoríficos splits	111
	SERIE U Lavaobjetos	13
	SG Cocinas Serie 900	371
	SG Soportes neutros Serie 600	357
	SG Soportes neutros Serie 700	365
	SG MODULAR Hornos pizza gas	385
	SGS-A Fabricadores hielo triturado	30
	SIRIUS Murales refrigerados	208-209

SISTEMA (ACCESORIOS) Gastrobuffets modulares	190
SISTEMA ISLA Gastrobuffets modulares	180
SISTEMA MURAL Gastrobuffets modulares	186
SISTEMA SERVICIO ASISTIDO Gastrobuffets modulares	188
SK Congeladores glass top	48
SMART 25-45 Envasadoras al vacio	342
SMART 45/55 Envasadoras al vacio	343
SMART PROFIT / PLUS Envasadoras al vacio	341
SMARTY QUICK Pastomantecadora	285
SMGD Cocinas 2/3 fuegos en línea	355
SNELLE 350 Armarios Expositores 4 caras cristal	134
SNELLE 350 Armarios Expositores Especial chocolate	144
SNELLE 350 BIS Armarios Expositores 4 caras cristal	135
SNELLE 400 Armarios Expositores 4 caras cristal	135
SNELLE 600 Armarios Expositores 6 caras cristal	140
SNELLE 700 Armarios Expositores 4 caras cristal	138
SNELLE 750 Armarios Expositores 4 caras cristal	138
SNOWY QUICK Mantecadoras	283
SP Fabricadores hielo escamas	31
SP Soportes neutros Serie 600	357
SPEED Murales refrigerados	207
SPS Fabricadores hielo escamas	32
SRE Salamandras	353
STAGE Islas refrigeradas	241
STYLOS Murales refrigerados	200
SV Sobrevitrinas	162
SW-M Armarios de servicio	64
SW-R Armarios de servicio	61
SWEETY QUICK Pasteurizadores	277

T		
TABLAS DE SELECCIÓN Armarios desmontables	99	
TABLAS DE SELECCIÓN Minicámaras desmontables	101	
TABLAS DE SELECCIÓN UNID. CONDENSADORAS Mobiliario supermercado	218-219-230-244	
TELION Murales refrigerados	203	
TERMO PAC Termoselladoras	340	
TFW Armarios expositores especial vinos	152	
TG Cocinas Serie 900	367	
THC/THC-X Congeladores horizontales tapa ciega	41	
THG-S Congeladores horizontales tapa ciega	46	
TLV Hornos pizza tunel	386	
TORNADO Armarios expositores 1 cara cristal	125	
TRE/SUPERTRE B-P Máquinas helado soft	289	
TRE/SUPERTRE B-P PLUS Máquinas helado soft	290	
TWIN GALLERY Islas refrigeradas	243	

U		
URANO Islas refrigeradas	240	

V		
VCF Armarios expositores	119	
VCH Armarios expositores	124	
VCV Armarios expositores	119	
VELADA Estufa de exteriores	116	
VENERE Murales refrigerados	199	
VENUS Vitrinas heladería	306	
VERDI Vitrinas pastelería	266	
VF Armarios de servicio	62	
VG Sobrevitrinas	162	
VGD Sobrevitrinas 2 pisos	163	
VKG Armarios expositores especial vinos	151	
VL Sobrevitrinas	162	
VM Vitrinas gastronorm	167	
VMS Armarios expositores 1 cara cristal	130	
VMU Vitrinas gastronorm	167	
VOLCANO Planchas	347	

W		
W-ECO Economizadores de agua	275	
W-ECO ENERGY Economizadores de agua	276	
WC Armarios expositores especial vinos	154	
WINE POINT Armarios expositores (vinos)	149	
WINNER Línea modular heladería	318	

X		
X1-X2 Armarios de servicio	68	
X3 Armarios de servicio	79	

Z		
ZENITH Hornos pizza modulares	383	

ALMACENES DE STOCKS A SU SERVICIO

Alicante



Pol. Ind. Carrús, c/ Brea nº 18
03206 ELCHE (Alicante)
Tel.: 96 544 73 81
Fax: 96 544 58 44
e-mail: comercial.alicante@eurofred.com

Asturias



Pol. Asipo, c/ A nº 28
33428 CAYES-LLANERA (Asturias)
Tel.: 98 526 36 98
Fax: 98 526 14 08
e-mail: comercial.asturias@eurofred.com

Baleares



Pol. Son Castelló. Gremio Boneteros, 21
07009 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 971 20 50 12
Fax: 971 20 46 84
e-mail: comercial.baleares@eurofred.com

Barcelona



DELEGACIÓN
C/ Rambla Brasil, 52-54
08028 BARCELONA
Tel.: 93 327 07 70
Fax: 93 419 61 36
e-mail: comercial.barcelona@eurofred.com

CENTRAL
C/ Marqués de Sentmenat, 97
08029 BARCELONA
Tel.: 93 419 97 97
Fax: 93 419 86 86



ALMACÉN CERVELLÓ
Pol. Ind. El Grab, c/ Comagrua, 28
Ctra Nacional 340, km 1.240
08758 CERVELLO (Barcelona)
Tel.: 93 635 90 50
Fax: 93 660 37 00



ALMACÉN VALLS
Pol. Ind. Logipark Valls
c/ Artesans, parcela 102
43800 VALLS (Tarragona)
Tel.: 977 60 95 29
Fax: 977 60 18 00



ALMACÉN SANTA OLIVA
Pol. Ind. Albornar, 2
c/ Montmell, parcelas 1,2,3
43710 SANTA OLIVA (Tarragona)
Tel.: 977 16 91 17
Fax: 977 69 70 69

Las Palmas



Pol. Ind. Salinetas
C/ Carpintero, naves 5, 6, 7 y 8
35200 TELDE (Las Palmas de G.C.)
Tel.: 928 70 65 30
Fax: 928 13 17 38
e-mail: comercial.laspalmas@eurofred.com

Lisboa



Armazéns "TEJO" A e B
Estrada Nacional nº 10, km 139,1
2695-000 SÃO JOÃO DA TALHA
Tel.: (21) 994 78 10
Fax: (21) 994 78 19
e-mail: comercial.portugal@eurofred.com

Londres



EUROFRED UK LIMITED
Ground Floor, Elstree House,
Elstree way, Borehamwood,
Herts. WD6 1LS
Tel.: 0208 327 0671
Fax: 0208 953 8546
FG EUROFRED LIMITED
Unit 150, Centennial Park,
Centennial Avenue,
Elstree, Herts, WD6 3SG
Tel. 020 8731 3450
Fax 020 8731 3451

Madrid



Pol. El Lomo, c/ Eratostenes,
parcela 4
28906 GETAFE (Madrid)
Tel.: 91 696 93 98
Fax: 91 681 46 86
e-mail: comercial.madrid@eurofred.com

Málaga



Pol. Ind. Pérez Teixeira
Ctra de Cartama km 2.400
29006 MALAGA
Tel.: 95 235 52 62
Fax: 95 235 19 09
e-mail: comercial.malaga@eurofred.com

Montpellier



EUROFRED GROUPE
2 Rue Saint Exupéry. ZI de la Lauze
34430 Saint Jean de Vedas
Tel.: 04 67 15 12 85
Fax: 04 67 15 33 89

GENERAL FRANCE
2 Rue Saint Exupéry. ZI de la Lauze
34430 Saint Jean de Vedas
Tel: 04 67 15 64 96
Fax: 04 67 15 90 10

Sevilla



Pol. Ind. y de Servicios Aljarafe (R.I.S.A.)
C/ Artesanía, 30
41927 MAIRENA DE ALJARAFE (Sevilla)
Tel.: 95 418 32 33
Fax: 95 418 32 12
e-mail: comercial.sevilla@eurofred.com

Treviso



TATA Spa.
Via Europa
31020 San Fior (Treviso)
Tel. 0438 2661
Fax 0438 266380

AIR ELECTRIC
Via Mescolino,2
31020 San Fior (Treviso)
Tel. 0438 260421
Fax 0438 269651

Valencia



Pol. Fuente del Jarro, 2ª Fase
C/ Ferrol, parcela 115
46980 PATERNA (Valencia)
Tel.: 96 134 00 07
Fax: 96 132 15 50
e-mail: comercial.valencia@eurofred.com

Vizcaya



Pol. Trapaga - Causo
Pabellón 12 y 13
48510 TRAPAGARAN (Vizcaya)
Tel.: 94 492 34 51
Fax: 94 492 21 75
e-mail: comercial.vizcaya@eurofred.com

SERVICIO POSTVENTA



EXTRANET POSTVENTA
<http://sat.eurofredgroup.com/>

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA ON LINE PARA PROFESIONALES **902 332 331**

De lunes a viernes
de 8,30 a 14 h y de 16 a 19 h
O a la dirección de correo electrónico:
asistenciatecnica@eurofred.com

DIAGNÓSTICO DE AVERIAS ON LINE

Recoja todos los datos de la máquina, modelo de la placa de características, tensión, temperaturas, consumos, etc.

Llame al 902 332 331, indique su número de cliente y nuestros técnicos le indicarán los pasos a seguir para resolver la avería.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Puede solicitarnos información técnica de nuestros productos a través de :

- **Nuestra EXTRANET POSTVENTA:** <http://sat.eurofredgroup.com>
(solicite "login" y "password" a su comercial)
- **Nuestra línea de atención para profesionales:** 902 332 331
(debe indicar su nº de cliente)
- **Enviando un mail a:** asistenciatecnica@eurofred.com

SERVICIO DE RECAMBIOS



- Cumplimente un formulario de pedido de recambios (solicítelo al 902 332 331) y mándelo al fax: 902 443 445 o a la dirección de correo electrónico asistenciatecnica@eurofred.com. Puede utilizar también nuestro servicio de "cesta de la compra de recambios" a través de nuestra extranet postventa, operativa las 24 horas del día.
- Para los pedidos de máquinas en periodo de garantía no olvide informar el nº de factura y nº de serie de la máquina.
- Los pedidos de piezas en garantía serán enviados a portes pagados. Dispone de 15 días para devolver la pieza defectuosa, llame al 902 363 059 y se la recogerán gratuitamente. Si pasado el plazo no la recibimos será facturada.



EUROFRED, S.A.

Marqués de Sentmenat, 97

08029 Barcelona

Tel. 93 419 97 97

Fax 93 419 86 86

www.eurofred.com