

50 years

EUROFRED

being efficient

Horeca

Equipamiento profesional

Catálogo 2017

50 EUROFRED Group
years being efficient

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

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



10 Empresas
8 Países
Más de 500 trabajadores

Solución global

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

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

Being Efficient

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

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

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

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

Valor añadido diferencial

Servicio preventa

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

Logística y capacidad de stock

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

Servicio técnico

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

Calidad

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

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

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

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

EUROFRED Academy

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

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

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

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





Eurofred Academy

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

EA



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

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

Un amplio espacio que cuenta con un showroom donde se muestran y se pueden ver en funcionamiento los productos más destacados de cada una de nuestras líneas de negocio: climatización, industrial, calefacción,y horeca.

Cursos programados para este año:

- **Pizzería**
- **Cocción**
- **Heladería**
- **Sistemas frío-clima**
- **Centrales frigoríficas CO_2**





Inscríbete al curso y certifícate como instalador oficial de Eurofred

Consulta el calendario en www.eurofred.es/calendario

Martín Berasategui.

El chef **Martín Berasategui,** galardonado con 8 estrellas Michelin, equipa su cocina profesional con la amplia gama de producto para equipamiento hostelero de Eurofred.
En el apartado de cocción, incorpora **dos hornos de alta tecnología de la marca Giorik:** Steambox Evolution y Kompatto. Equipos que son el complemento perfecto para el buen hacer y la profesionalidad del chef. El horno Steambox Evolution es **el modelo más avanzado de Giorik** y permite modificar y personalizar los distintos programas de cocción de manera simple e intuitiva. Mientras tanto, el horno Kompatto es el único equipo de alta gama del mercado con dimensiones reducidas: 55 cm x 62 cm x 77cm.





Para el lavado cuenta con **el túnel de lavado Niágara, de la marca Elettrobar**, un equipo de elevada productividad, ecológico y de fácil limpieza. Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más y mejor el medio ambiente.
Y para la conservación del producto, esencial en su cocina, cuenta con las **cámaras frigoríficas de MISA.** Las cámaras frigoríficas de MISA incluyen el innovador sistema antibacteriano **Epta Food Defence** con iones de plata que previene y combate activamente múltiples especies de bacterias. La acción del tratamiento es permanente, 24h al día y los 7 días de la semana a lo largo de toda la vida útil del equipo.
Bajomostradores de gastronomía y pizzería y armarios de servicio **Coolhead**, completan la eficiente gama de equipamiento de Eurofred con la que Martín Berasategui trabaja en el día a día de su cocina.



Entrevistamos a Martín Berasategui

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



https://youtu.be/lnyEAnvgOYk

Marcas

Oficinas comerciales Eurofred

Barcelona
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona

Las Palmas
Polígono Industrial Las Salinetas.
Calle Carpintero 20
35219 Telde. Las Palmas de Gran Canaria

Madrid
Charmex Green Building Parque Empresarial
La Carpetania Calle Miguel de Faraday 20
Oficinas A201 y A202
28906 Getafe. Madrid

Sevilla
Polígono Industrial y de Servicios PISA.
Calle Artesanía 30
41927 Mairena de Aljarafe. Sevilla

Contacte con nosotros

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

eurofred.es
eurofred.com

HORECA

ARMARIOS DE SERVICIO Y BAJOMOSTRADORES

Minibares 12
Gama doméstica 14
Armario profesional 18
Bajomostradores y mesas de trabajo refrigeradas 50

ARMARIOS EXPOSITORES

Sobremostrador 66
Back bars 68
Armarios puerta de cristal 72
Armarios 4 caras de cristal 92
Armarios conservación de vino 112

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Armarios y minicámaras desmontables 128
Tecnología de armarios y minicámaras desmontables 132
Armarios y minicámaras desmontables 134
Accesorios 138
Armarios y minicámaras - Self 140
Monobloc TN y BT 142
Split 154
Bi-blocks pared serie vino 162
Monobloc TN - BT 164
Split Serie ST 170
Split Climatización 174

COCCIÓN

Cocinas sobre proyecto 188
Horno microondas 192
Hornos convección 194
Accesorios hornos 204
Envasadoras al vacío 206
Abatidores de temperatura 210
Salamandras 212
Freidoras sobremesa 216
Freidoras pastelería 218
Planchas sobremesa 220
Línea 600 222
Línea 700 236
Hornos brasa 244

PIZZERÍA

Amasadoras cuba 250
Porcionadora - Boleadora 254
Formadoras 256
Hornos 260

CONGELADORES HORIZONTALES

Tapa ciega 272
Tapa de cristal 282
Laboratorio 296

FABRICADORES DE HIELO Y FUENTES DE AGUA

Compacto con depósito 302
Triturado con depósito 304
Fuentes de agua 306

LAVADO

Lavavasos 314
Lavaplatos 316
Lavaobjetos 320
Túneles de arrastre 322
Accesorios 324

MAQUINARIA DE HELADERÍA, PASTELERÍA Y BEBIDAS

Dispensadores de bebida 330
Máquina de pastelería - heladería 342
Tecnología maquinaria heladería-pastelería-panadería 360
Abatidores de temperatura 362

VITRINAS HELADERÍA Y PASTELERÍA

Proyectos a medida 366
Vitrinas pastelería 370
Vitrinas heladería 374
Accesorios 392

VITRINAS RESTAURACIÓN Y GASTROBUFFETS

Gastrobuffet por proyecto 396
Sobrevitrinas refrigeradas 402
Expositor sobremostrador refrigerado y caliente 406

VITRINAS, MURALES E ISLAS DE SUPERMERCADO

Murales de refrigeración / congelación 412
Vitrinas refrigeradas 454
Islas refrigeradas 486

CONDICIONES DE VENTA 500

GLOSARIO 502

INDICE POR MODELOS 503

SERVICIOS 506

Todo en orden

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





EUROFRED

COOL HEAD

ISA

iarp

MERCATUS

Armarios de servicio y bajomostradores

Minibares	12
Gama doméstica	14
Armario profesional	18
Bajomostradores y mesas de trabajo refrigeradas	50

Armarios de servicio y bajomostradores

Tecnología armarios de servicio y bajomostradores

Una perfecta conservación, uniforme y constante para todos sus productos



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

Armarios de servicio y botelleros

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



Volumen 170 litros para espacios reducidos.



Modelo compacto con gran capacidad de almacenaje..



Armario profesional de 1350 litros.



Bajomostradores

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

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



Modelo sin peto
Snack 2100 TN
ideal para pared.

Perfecta
visualización de
los productos
almacenados.



Mesa de trabajo



Minibares

Silenciosos, con diseños minimalistas y elegantes.



Minibares

TM

Características principales:

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



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta.



Luz interior LED.



Cerradura en todos los modelos.

Características técnicas:

Modelos		TM 32	TM 42	TM 52
Capacidad	L.	31	41	51
Rango temperatura	°C	+ 2 / +12	+ 2 / +12	+ 2 / +12
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	60	60	60
Clase climática	Tipo	N	N	N
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,75	0,8	0,91
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Estantes	nº	1	2	2
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	316 / 215 / 400	316 / 245 / 459	316 / 245 / 569
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	402 / 406 / 500	402 / 450 / 560	402 / 452 / 670
Peso neto	kg.	13,5	14,5	16

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

MINIBARES

SERVICIOS OPCIONALES*











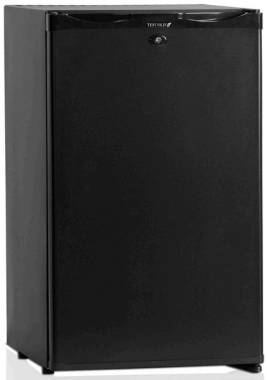
TM 42 (Puerta abierta)



TM 32



TM 42



TM 52

Modelos	TM 32	TM 42	TM 52
Código	0BTC0007	0BTC0008	0BTC0009

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Gama doméstica - Combis

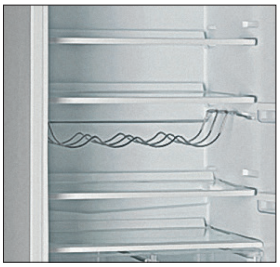
CB 370A+

Características principales:

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



Compartimentos en la puerta.



Soporte botellas (no incluido).



Dos cajones y una tapa abatible.



Cuatro estantes incluidos.

Características técnicas:

Modelos		CB 3700A+
Capacidad BT	L.	79
Capacidad TN	L.	222
Capacidad bruta	L.	79
Capacidad de congelación	L.	6
Rango de temperatura BT/TN	°C	-14 / -24 / +3 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	120
Clase climática	Tipo	T
Clasificación energética	Tipo	A
Condensación	Tipo	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,76
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche BT	Tipo	Manual
Desescarche TN	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Número de cajones	nº	2 + 1 tapa
Apoyos en dotación	nº	2 ruedas traseras + 2 pies
Ancho/Fondo/Alto	mm.	600 / 650 / 1880
Peso bruto/neto	kg.	76 / 72

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

GAMA DOMÉSTICA - COMBIS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 EUROFriendly



CB 3700A+

Modelos	CB 3700A+
Código	0IT10135

Modelo	Soporte para botellas
Código	0IT19007

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Gama doméstica - Positivos y negativos

CEV / F / MC

Características principales:

- Amplia gama de armarios domésticos disponibles en versión conservación y congelación, en blanco y en color inox.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.
- Kit de unión para la combinación Side by side de los modelos MC 350 y CEV 350.
- El modelo MC 350 lleva ventilador interno.
- Clase climática A+



Kit de unión combinación side by side.



Cajones en los modelos congelación.



Asa ergonómica.

Características técnicas:

Modelos		F 21 / 1A+C	F 24 / 1A+C	MC 350	CEV 200A+	CEV 220A+	CEV 300	CEV 350
Capacidad	L.	181	236	340	121	157	193	230
Capacidad de congelación	L.	-	-	-	9	12	20	22
Rango temperatura	°C	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	80	80	85	105	120	85	85
Clase climática	Tipo	T	T	T	T	T	T	T
Clasificación energética	Tipo	A	A	A+	A	A	A+	A+
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,34	0,36	0,4	0,55	0,61	0,7	0,76
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Número de cajones	nº	-	-	-	5 + 1	7	2 tapas abatibles + 4 cajones	2 tapas abatibles + 5 cajones
Apoyos en dotación	nº	2 pies	2 pies	2 ruedas traseras + 2 pies	2 pies	2 pies	2 ruedas traseras + 2 pies	2 ruedas traseras + 2 pies
Ancho/Fondo/Alto	mm.	540/600/1087	540/600/1344	600/650/1710	540/600/1087	540/600/1344	600/650/1500	600/650/1710
Peso bruto/neto	kg.	36 / 35	42 / 41	56 / 53	41 / 40	51 / 50	59 / 54	63 / 58

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

GAMA DOMÉSTICA - POSITIVOS Y NEGATIVOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 · EUROFriendly



MC 350 Inox



CEV 350 Blanco



CEV 300 Inox



MC 350 Blanco

	CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN			
Modelos	F 21 / 1A+C Blanco	F 24 / 1A+C Blanco	MC 350 Blanco	CEV 200A+ Blanco	CEV 220A+ Blanco	CEV 300 Blanco	CEV 350 Blanco
Código	0ITI0100	0ITI0105	0ITI0110	0ITI0115	0ITI0120	0ITI0125	0ITI0130
Modelos	F 21 / 1A+C Inox	F 24 / 1A+C Inox	MC 350 Inox	CEV 200A+ Inox	CEV 220A+ Inox	CEV 300 Inox	CEV 350 Inox
Código	0ITI0200	0ITI0205	0ITI0210	0ITI0215	0ITI0220	0ITI0225	0ITI0230

	SIDE BY SIDE	
Accesorios	Kit de unión blanco (MC350 - CEV350)	Kit de unión Inox (MC350 - CEV350)
Código	0ITI9005	0ITI9008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional

Pequeño volumen

RC / RCX 200 - RN / RNX 200

Características principales:

- Amplia gama de bajomostradores de 170 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de termostato digital, cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz led y estantes regulables en altura.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Toda la gama está disponible con el gas refrigerante R600A para asegurar un alto nivel de rendimiento con impacto ambiental reducido.
- Incluye dos estantes para los modelos en conservación y tres estantes para los modelos en congelación.
- Maneta en acero inoxidable.
- Termostato digital Dixell Blue line.



Modelos RCX y RNX con acabados de acero inoxidable.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



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

Características técnicas:

Modelos		RC 200 (Blanco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Blanco)	RNX 200 (Inox)
Capacidad	L.	170	170	170	170
Rango temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	170	170	250	250
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	B	B	-	-
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5	2/9	2/9
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832	593 / 620 / 832
Peso bruto/neto	kg.	58 / 48	58 / 48	59 / 49	59 / 49

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

PEQUEÑO VOLUMEN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 · EUROFriendly · LUZ LED



RNX 200 (Inox)



RC 200 (Blanco)



RN 200 (Blanco)

	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
Modelos	RC 200 (Blanco)	RCX 200 (Inox)	RN 200 (Blanco)	RNX 200 (Inox)
Código	0IRW0017	0IRW0018	0CRW0057	0CRW0018

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Snack

RC / RCX 400 / RN / RNX 400

Características principales:

- Amplia gama de armarios de servicio de 380 L, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de termostato digital, cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz led y estantes regulables en altura.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Los modelos en conservación llevan gas refrigerante R600A para asegurar un alto nivel de rendimiento con impacto ambiental reducido.
- Incluye cuatro estantes para los modelos en conservación y siete estantes para los modelos en congelación.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Puerta con autocierre.



Modelos RCX y RNX con acabados de acero inoxidable.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



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

Características técnicas:

Modelos		RC 400 (Blanco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Blanco)	RNX 400 (Inox)
Capacidad	L.	380	380	380	380
Rango temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	185	185	210	210
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	D	D	-	-
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/6	1/6	1/5	1/5
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840	600 / 640 / 1840
Peso neto	kg.	90	90	90	90

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - SNACK

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 | EUROFriendly | LUZ LED



RN 400 (Blanco)



RC 400 (Blanco)

Modelos	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RC 400 (Blanco)	RCX 400 (Inox)	RN 400 (Blanco)	RNX 400 (Inox)
Código	0IRW0019	0IRW0020	0CRW0019	0CRW0020

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Gastronorm

RC / RCX 600 - RN / RNX 600

Características principales:

- Amplia gama de armarios gastronorm, en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Acabado exterior en chapa de metal blanca o de acero inoxidable con interior termoformado. Cerradura con llave y puerta reversible. Los modelos en conservación llevan luz led.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Los modelos en conservación llevan cuatro estantes ajustables y los modelos en congelación llevan 7 estantes refrigerados fijos.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Puerta con autocierre.
- Dimensiones de las cestas: 440 x 295 x 200mm



Asa incorporada en la parte lateral de la puerta.



Exterior en blanco para los mode los RC y RN.



Armario en acero inoxidable (RCX y RNX).

Características técnicas:

Modelos		RC 600	RCX 600 (Inox)	RN 600 (blanco) con cestas	RNX 600 (Inox) con cestas
Capacidad	L.	590	590	590	590
Rango temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	240	240	360	360
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	E	E	-	-
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5	3/8	3/8
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885
Peso bruto/neto	kg.	111 / 101	111 / 101	115 / 105	115 / 105

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 · EUROFriendly · LUZ LED



RC 600



RNX 600 (Inox) con cestas

	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
Modelos	RC 600	RCX 600 (Inox)	RN 600 (blanco) con cestas	RNX 600 (Inox) con cestas
Código	0IRW0021	0IRW0104	0CRW0021	0CRW0022

Accesorios	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	0IRW9003

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Gastronorm

CR / CRX

Características principales:

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







Características técnicas:

Modelos		CR2	CR4	CR6	CR2X	CR4X	CR6X
Capacidad	L.	99	229	446	99	229	446
Rango temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	60	110	130	60	110	130
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clasificación energética	Tipo	A	A	A	A	A	A
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Estantes ajustables	nº	4	4	4	4	4	4
Ancho/Fondo	mm.	598 / 623	600 / 701	775 / 769	598 / 623	600 / 701	775 / 769
Alto con patas	mm.	838	1875	1900	838	1875	1900
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	477/482/652	460/466/1643	635/572/1643	477/482/652	460/466/1643	635/572/1643
Peso neto	kg.	41	74	93	41	74	93

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 EUROFriendly

NUEVO



CR6X

NUEVO



CR4

NUEVO



CR2

NUEVO



CR4X

Modelos	CR2	CR4	CR6	CR2X	CR4X	CR6X
Código	0CRW0058	0CRW0060	0CRW0062	0CRW0059	0CRW0061	0CRW0063

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Snack

AB / ABX

Características principales:

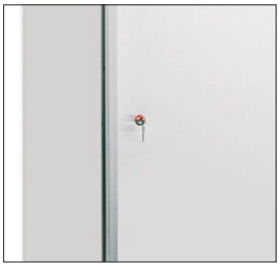
- Amplia gama de armarios en conservación y congelación, en blanco y en acero inoxidable.
- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- Regulación en altura de los estantes mediante cremallera.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



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



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



Incorporan cerradura con llave.

Características técnicas:

Modelos		AB 500 PV (ventilado)	ABX 500 PV (Inox) (ventilado)	AB 500 N con cestas (estático)	ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)
Capacidad	L.	525	525	525	525
Capacidad de congelación	L.	-	-	30	30
Rango temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	-15 / -25	-15 / -25
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	180	180	250	250
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	F	F	-	-
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	1,1	1,1	4,2	4,2
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5	3/8	3/8
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	R-290	R-290
Niveles de carga	nº	6	6	7	7
Ancho/Fondo/Alto	mm.	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702	770 / 722 / 1702
Peso bruto/neto	kg.	98 / 92	98 / 92	108 / 100	108 / 100

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIO PROFESIONAL - SNACK

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

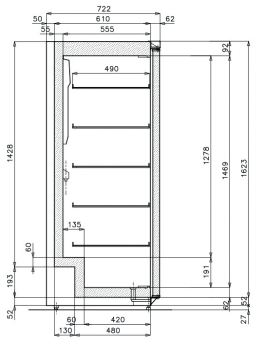
L1 M1 R290 EUROFriendly



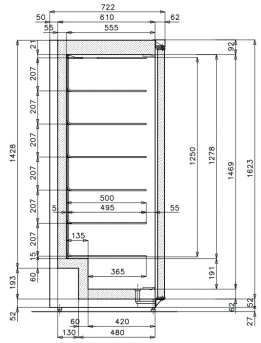
AB 500 N
con cestas (estático)



ABX 500 N (Inox)
con cestas (estático)



AB 500 PV / ABX 500 PV



AB / ABX 500 N



ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)

Modelos	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	AB 500 PV (ventilado)	ABX 500 PV (Inox) (ventilado)	AB 500 N con cestas (estático)	ABX 500 N (Inox) con cestas (estático)
Código	0IIR0186	0IIR0181	0CIR0303	0CIR0307

Modelo	Cesta 33 L. (600 x 400 x 180 mm.)	Cesta 22 L. (515 x 315 x 180 mm.)	Kit de 4 pies (Alto 150 mm.)	Kit de 4 ruedas	Kit cestas (AB 500N / ABX 500 N)	Estante para AB500 / ABX 500 + Soporte
Código	0CIR9601	0CIR9602	0IIR9300	0IIR9305	0CIR9600	0IIR9256

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Pastelería

PRODUCTO **PREMIUM**

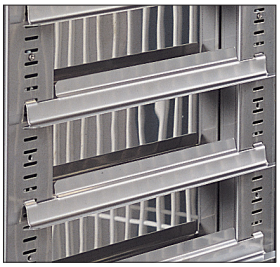
ABX

Características principales:

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



Modelos ABX 700 con interior en acero lacado.



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



Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío.

Características técnicas:

Modelos		ABX 700 P (pseudo-ventilador)	ABX 700 N (estática)
Capacidad	L.	618	618
Rango temperatura	°C	+2 / +10	- 18 / -20
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	360	450
Clase climática	Tipo	4	4
Clasificación energética	Tipo	F	-
Condensación	Tipo	Pseudo aire forzado	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudo aire forzado	Estático
Potencia del compresor	CV	3/8	1/2
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	670 / 871 / 1969	670 / 871 / 1969
Peso bruto/neto	kg.	142 / 130	142 / 130

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIO PROFESIONAL - PASTELERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*

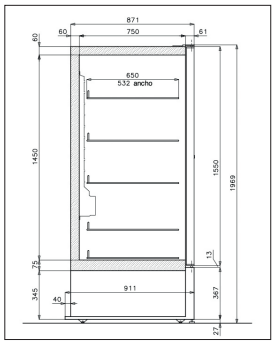
Formación

Garantía total

Puesta en marcha



ABX 700 P (Versión pastelería).



ABX 700 N/P



ABX 700 P (pseudo-ventilador)

	CONGELACIÓN	CONSERVACIÓN
Modelos	ABX 700 N (estática)	ABX 700 P (pseudo-ventilador)
Código	0IIR0105	0IIR0115

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

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Snack

KITCF 350 PRO

Características principales:

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



Puerta en inox.



Pies regulable en altura.



Side by side.

Características técnicas:

Modelos		KITCF 350 PROW TN / TN	KITCF 350 PROW TN / BT	KITCF 350 PROW BT / BT	KITCF 350 PROSS TN / TN	KITCF 350 PROSS TN / BT	KITCF 350 PROSS BT / BT
Capacidad	L.	666	-	510	666	-	510
Capacidad BT	L.	-	255	-	-	255	-
Capacidad TN	L.	-	333	-	-	333	-
Capacidad bruta	L.	-	255	-	-	255	-
Capacidad de congelación	L.	-	44	44	-	44	44
Rango temperatura	°C	+1 / +12	-	-14 / -28	+1 / +12	-	-14 / -28
Rango de temperatura BT/TN	°C	/	-14/-28/+1/+12	/	/	-14/-28/+1/+12	/
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	420	421	422	420	421	422
Clase climática	Tipo	5	5	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	-	Manual	Automático	-	Manual
Desescarche BT	Tipo	-	Manual	-	-	Manual	-
Desescarche TN	Tipo	-	Automático	-	-	Automático	-
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Niveles de carga	nº	8 + 8	8 + 7	7 + 7	8 + 8	8 + 7	7 + 7
Cestas en dotación	nº	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7
Estantes en dotación	nº	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7	7 + 7
Apoyos en dotación	nº	8 pies	8 pies	8 pies	8 pies	8 pies	8 pies
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815	1220/650/1815
Peso bruto/neto	kg.	112 / 104	119 / 110	126 / 116	112 / 104	119 / 110	126 / 116

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

ARMARIO PROFESIONAL - SNACK

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



KitCF 350 ProW TN / BT



KitCF 350 ProSS TN / BT



KitCF 350 ProW TN / BT

Modelos	BLANCO			PUERTA INOX		
	KITCF 350 PROW TN / TN	KITCF 350 PROW TN / BT	KITCF 350 PROW BT / BT	KITCF 350 PROSS TN / TN	KITCF 350 PROSS TN / BT	KITCF 350 PROSS BT / BT
Código	0ITI0140	0ITI0145	0ITI0150	0ITI0155	0ITI0160	0ITI0165

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Snack

SNACK 400

Características principales:

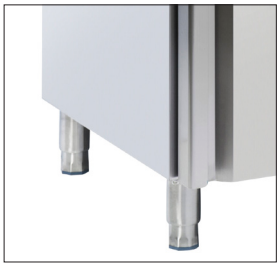
- Armarios profesionales construídos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Ambos modelos disponen de una capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
-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



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.


Pies regulables en altura.


Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas:

Modelos		Snack 400 TN	Snack 400 BT
Capacidad	L.	429	429
Rango temperatura	°C	+2 / +8	-15 / -20
Clase climática	Tipo	N	N
Clasificación energética	Tipo	F	F
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,4	8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	680 / 710 / 2010	680 / 710 / 2010
Peso neto	kg.	125	115

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - SNACK

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600a

*Opcional

LUZ LED



Snack 400 TN



Snack 400 BT

	CONSERVACIÓN	CONGELACIÓN
Modelos	Snack 400 TN	Snack 400 BT
Código	0IRW0036	0CRW0030

Accesorios	Estante adicional (530 × 550 mm.) + Soportes	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9021	0IRW9024



Ruedas opcionales.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Gastronorm

INOX 640 / 1250

Características principales:

- Armarios profesionales construidos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza. Modelos disponibles en conservación y congelación de 600 y 1200l.
- Capacidad de 20 estantes en total, luz led de serie, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Los modelos INOX 640 llevan 4 estantes GN2/1 y los modelos INOX 1250 llevan 6 estantes GN2/1.
- Rejilla frontal para salida de aire ideal para techos bajos.
- Espesor de pared 75 mm.



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas:

Modelos		Inox RC 640	Inox RC 1390	Inox RN 640	Inox RN 1250
Capacidad	L.	600	600	1200	1200
Rango temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-15 / -20	-15 / -20
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,9	8,8	4,8	9,6
Desescarche	Tipo	Automático	Manual	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A	R-134a	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	700 / 820 / 2050	680 / 810 / 2010	700 / 820 / 2050	1340 / 810 / 2010
Peso neto	kg.	135	136	180	182

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EUROFriendly · LUZ LED



Inox RC 1250



Inox RN 640



Ruedas opcionales.

Modelos disponibles con puertas de cristal.
Consultar precios.

	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
Modelos	Inox RC 640	Inox RC 1390	Inox RN 640	Inox RN 1250
Código	0IRW0095	0CRW0042	0CRW0040	0CRW0037

Accesorios	Estante adicionales (530 × 550 mm.)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9023	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Gastronorm

PRODUCTO
PREMIUM

CR7

Características principales:

- Puerta de acero inoxidable sólido con cierre automático
- Cerradura de serie Evaporador y condensador de cobre con tratamiento anti- corrosión especial
- Patas regulables (ruedas opcionales)
- Aislamiento de espuma de 85 mm por lado
- Puerta con relieve interno para un mejor sellado
- Junta de puerta de larga duración reemplazable puerta
- Luz LED interior de luminosidad superior
- Nueva línea “wave” interior de guías incorporadas 3 estantes regulables incluidos GN 2/1
- Temperatura ambiente máxima de 40ºC
- Pared de 85 mm de Acero Inox AISI 304
- 0,78 kWh/24h



Puerta de acero inoxidable.



Termostato anti-condensación.



Ruedas opcionales



Cerradura de serie.

Características técnicas:

Modelos		CR7
Capacidad	L.	700
Rango temperatura	°C	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4
Clasificación energética	Tipo	A
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,78
Evaporador	Tipo	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Cestas en dotación	nº	3
Estantes en dotación	nº	3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	705 / 870 / 2120

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 | EUROFriendly | LUZ LED



Guías embutidas.

NUEVO



CR7

Modelos	CR7
Código	0IRW0093

Accesorios	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

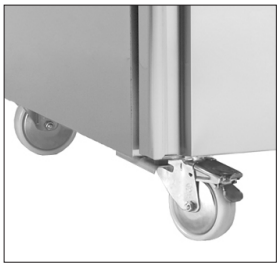
Armario profesional - Gastronorm

PRODUCTO
PREMIUM

M1 - M2 GASTRO

Características principales:

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



Ruedas en dotación con freno.



Cerradura en dotación.



Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.

Características técnicas:

Modelos		M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Capacidad	L.	458	1046	458	1046
Rango temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	325	380	470	890
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potencia del compresor	CV	3/8	3/8	3/8	1/2
Potencia frigorífica	W.	401	491	452	691
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070
Peso bruto	kg.	131	222	138	226

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MERCATUS

ARMARIO PROFESIONAL - GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



M1 720 GN TN

NUEVO



M1 1440 GN TN

Modelos	M1 720 GN TN	M1 1440 GN TN	M2 720 GN BT	M2 1440 GN BT
Código	0YMC0364	0YMC0365	0YMC0366	0YMC0367

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

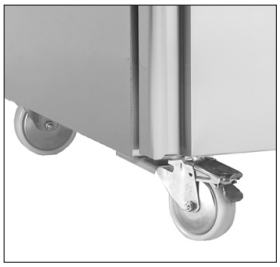
Armario profesional - Pastelería

PRODUCTO
PREMIUM

M2 - M3 PASTELERÍA

Características principales:

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



Ruedas en dotación con freno.



Cerradura en dotación.



Controlador electrónico con display digital y membrana táctil.

Características técnicas:

Modelos		M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Capacidad	L.	278	557	458	1046
Rango temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	280	322	470	890
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potencia del compresor	CV	3/8	3/8	3/8	1/2
Potencia frigorífica	W.	401	491	452	691
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070	720 / 850 / 2070	1140 / 850 / 2070
Peso bruto	kg.	112	155	138	226

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIO PROFESIONAL - PASTELERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

NUEVO



M3 720 PAST TN

NUEVO



M3 1440 PAST TN

Modelos	M3 720 PAST TN	M3 1440 PAST TN	M2 720 C/KIT PAST BT	M2 1440 C/KIT PAST BT
Código	0YMC0360	0YMC0361	0YMC0362	0YMC0363

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Heladería

GELATO

Características principales:

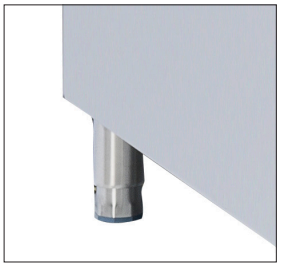
- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en heladería con posibilidad de albergar hasta 60 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas).
- Puerta reversible para una mayor versatilidad, pies regulables en altura, termostato digital.
- Cerradura y luz led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



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Cerradura de serie.

Características técnicas:

Modelos		Gelato 800
Capacidad	L.	737
Rango temperatura	°C	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4
Clasificación energética	Tipo	F
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	9,4
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	740 / 990 / 2010
Peso neto	kg.	152

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - HELADERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

R600a

*Opcional

LUZ LED



Gelato 800



Ruedas opcionales.

Modelos	Gelato 800
Código	2IRW0000

Accesorios	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional - Heladería

PRODUCTO **PREMIUM**

LABOR

Características principales:

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



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



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



Central electrónica para la regulación de la temperatura.



Ruedas para un desplazamiento fácil.

Características técnicas:

Modelos		Labor 70 RS RV TB
Capacidad	L.	668
Rango temperatura	°C	-18 / -20
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	560
Clase climática	Tipo	4
Clasificación energética	Tipo	D
Condensación	Tipo	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Potencia del compresor	CV	5/8
Refrigerante	Tipo	R-404A
Cestas en dotación	nº	5
Capacidad cubetas 5 L.	nº	65
Estantes en dotación	nº	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	670 / 925 / 2090
Peso bruto/neto	kg.	158 / 148

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

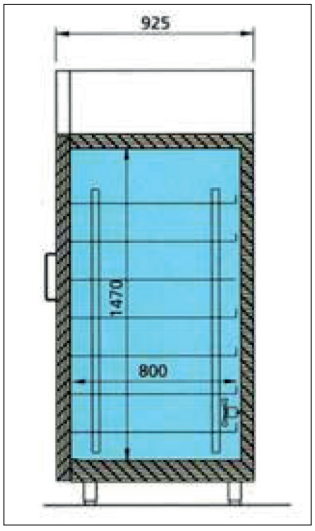
ARMARIO PROFESIONAL - HELADERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha



Vista de perfil.



Labor 70 RS RV TB

Modelos	Labor 70 RS RV TB
Código	2CIS0006

Accesorios	Estante adicional
Código	2CIS9000

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario profesional

FISH

Características principales:

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



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas:

Modelos		GN 600 Fish
Capacidad	L.	600
Rango temperatura	°C	-5 / +2
Clase climática	Tipo	4
Clasificación energética	Tipo	F
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,9
Desescarche	Tipo	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	680 / 810 / 2010
Peso neto	kg.	135

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIO PROFESIONAL - PESCADO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600a
*Opcional

LUZ LED



GN 600 Fish



Ruedas opcionales.

Modelos	GN 600 Fish
Código	0IRW0039

Accesorios	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Botelleros

BTL

Características principales:

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



Botelleros de 2, 3 y 4 puertas.



Todos los modelos incluyen abridor de botellas de serie.



Tapas correderas para un fácil acceso al producto.

Características técnicas:

Modelos		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Capacidad	L.	248	410	560
Rango temperatura	°C	0 / +6	0 / +6	0 / +6
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Apoyos en dotación	nº	4 pies ajustables	4 pies ajustables	6 pies ajustables
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1000 / 577 / 850	1500 / 577 / 850	2000 / 577 / 850

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

BOTELLEROS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600a

*Opcional



BTL 1500



BTL 1000

Modelos	BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código	0IRW0041	0IRW0042	0IRW0043

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Snack

SNACK / SNACK TNG

Características principales:

- Bajomostradores de 600 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Los modelos en conservación llevan un cajón neutro (no incluido en los modelos en congelación). Cada puerta puede albergar un máximo de siete estantes.
- Incluye 1 estante por puerta (330x430 mm).
- Versiones disponibles sin peto para colocar por debajo de un mostrador, y con peto para colocar contra la pared.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Desescarche automático en modelos con puerta de cristal.
- Luz LED interior.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraibles



Cajón neutro en modelos conservación.



Termostato digital y cerradura de motor de serie.



Pies regulables en altura.



Acabados redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas:

Modelos		Snack 2100 TN Snack 2200 TN Snack 2100 TNG Snack 2200 TNG	Snack 3100 TN Snack 3200 TN Snack 3100 TNG	Snack 4100 TN Snack 4200 TN Snack 4200 TNG	Snack 2100 BT Snack 2200 BT	Snack 3100 BT Snack 3200 BT
Capacidad	L.	228	339	449	228	339
Rango temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	C	D	-	G	G
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	1,8	2,2	2,6	5	7
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo	mm.	1360 / 600	1795 / 600	2230 / 600	1360 / 600	1795 / 600
Alto con peto	mm.	950	950	950	950	950
Alto sin peto	mm.	850	850	850	850	850
Peso neto	kg.	88	122	143	93	126

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

SNACK

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a

*Opcional

LUZ LED



Snack 2100 TN (2 puertas)



Snack 2200 BT



Snack 3100 TNG (3 puertas)



Ruedas opcionales.

SIN PETO

Modelos	Snack 2100 TN Snack 2100 TNG (2 puertas)	Snack 3100 TN Snack 3100 TNG (3 puertas)	Snack 4100 TN (4 puertas)	Snack 2100 BT (2 puertas)	Snack 3100 BT (3 puertas)
	CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN	
Código	0IRW0023 0IRW0083	0IRW0024 0IRW0014	0IRW0025	0CRW0023	0CRW0024

CON PETO

Modelos	Snack 2200 TN Snack 2200 TNG (2 puertas)	Snack 3200 TN (3 puertas)	Snack 4200 TN Snack 4200 TNG (4 puertas)	Snack 2200 BT (2 puertas)	Snack 3200 BT (3 puertas)
	CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN	
Código	0IRW0051 0IRW0082	0IRW0052	0IRW0053 0IRW0084	0CRW0051	0CRW0052

Accesorios	Estante adicional + Kit guías	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Juego de guías Snack TN/BT
Código	0IRW9005	0IRW9024	0IRW9006

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Gastronorm

GN 1 / 1

Características principales:

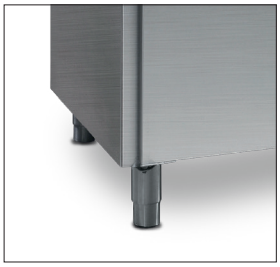
- Bajomostradores gastronorm de 700 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Los modelos en conservación llevan un cajón neutro (no incluído en los modelos en congelación). Cada puerta puede albergar un máxímo de siete estantes.
- Incluye 1 estante GN 1/1 por puerta (330x340 mm).
- Versiones disponibles sin peto para colocar por debajo de un mostrador, y con peto para colocar contra la pared.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Puertas extraíbles.
- Ruedas opcionales



Cajón neutro en modelos conservación.



Termostato digital y cerradura de motor de serie.


Pies regulables en altura.


Acabados interiores redondeados para una limpieza más fácil.

Características técnicas:

Modelos		GN 1100 TN GN 1200 TN	GN 2100 TN GN 2200 TN	GN 3100 TN GN 3200 TN	GN 4100 TN GN 4200 TN	GN 1100 BT GN 1200 BT	GN 2100 BT GN 2200 BT	GN 3100 BT GN 3200 BT
Capacidad	L.	150	282	417	553	150	282	417
Rango temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	D	C	D	D	G	G	G
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	1,7	2	2,4	2,8	5,9	7	8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo	mm.	925 / 700	1360 / 700	1795 / 700	2230 / 700	925 / 700	1360 / 700	1795 / 700
Alto con peto	mm.	950	950	950	950	950	950	950
Alto sin peto	mm.	850	850	850	850	850	850	850
Peso neto	kg.	79	98	134	153	82	103	136

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a

*Opcional



GN 2200 BT



GN 4100 TN (4 puertas)



Ruedas opcionales.

	SIN PETO						
	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		
Modelos	GN 1100 TN (1 puerta)	GN 2100 TN (2 puertas)	GN 3100 TN (3 puertas)	GN 4100 TN (4 puertas)	GN 1100 BT (1 puerta)	GN 2100 BT (2 puertas)	GN 3100 BT (3 puertas)
Código	0IRW0026	0IRW0027	0IRW0028	0IRW0029	0CRW0026	0CRW0027	0CRW0028

	CON PETO						
	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		
Modelos	GN 1200 TN (1 puerta)	GN 2200 TN (2 puertas)	GN 3200 TN (3 puertas)	GN 4200 TN (4 puertas)	GN 1200 BT (1 puerta)	GN 2200 BT (2 puertas)	GN 3200 BT (3 puertas)
Código	0IRW0054	0IRW0055	0IRW0056	0IRW0057	0CRW0054	0CRW0055	0CRW0056

Accesorios	Estante adicional GN 1/1	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9008	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Gastronorm

GN TNG

Características principales:

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



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Puerta de vidrio y luz LED.



Un estante por puerta.

Características técnicas:

Modelos		GN 2100 TNG GN 2200 TNG	GN 3100 TNG GN 3200 TNG	GN 4100 TNG GN 4200 TNG
Capacidad	L.	282	417	553
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	-	-	-
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2	2,4	2,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo	mm.	1360 / 700	1795 / 700	2230 / 700
Alto con peto	mm.	950	950	950
Alto sin peto	mm.	850	850	850
Peso neto	kg.	98	134	153

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

GASTRONORM

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a

*Opcional

LUZ LED



GN 2100 TNG



GN 3100 TNG



GN 4100 TNG



Ruedas opcionales.

Modelos	SIN PETO			CON PETO		
	GN 2100 TNG (2 puertas)	GN 3100 TNG (3 puertas)	GN 4100 TNG (4 puertas)	GN 2200 TNG (2 puertas)	GN 3200 TNG (3 puertas)	GN 4200 TNG (4 puertas)
Código	0IRW0060	0IRW0061	0IRW0062	0IRW0063	0IRW0064	0IRW0065

Accesorios	Estante adicional GN 1/1	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9008	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Bajomostradores y mesas de trabajo refrigeradas

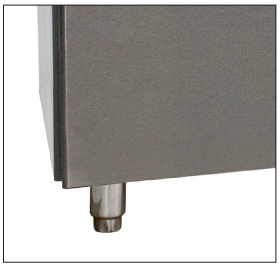
CT

Características principales:

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



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



Patas completamente ajustables para una mayor adaptabilidad y comodidad.

Características técnicas:

Modelos		CT 420	CT 630	CT 840
Capacidad neta	L.	365	570	775
Rango temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	300	400	450
Clase climática	Tipo	5	5	5
Desescarche	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº	2	3	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1580 / 600 / 1150	2135 / 600 / 1150	2690 / 600 / 1150
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	990 / 465 / 795	1545 / 465 / 795	2100 / 465 / 795
Capacidad carga estantes	kg/estante	35	35	35
Consumo eléctrico	kW/24h.	4,3	5,5	8,4

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

BAJOMOSTRADORES Y MESAS DE TRABAJO REFIRGERADAS

SERVICIOS OPCIONALES*







NUEVO



CT 840

NUEVO



CT 420

NUEVO



CT 630

Modelos	CT 420 (2 puertas)	CT 630 (3 puertas)	CT 840 (4 puertas)
Código	0ITC0250	0ITC0251	0ITC0252

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pastelería - Gastronorm

PA / SH

Características principales:

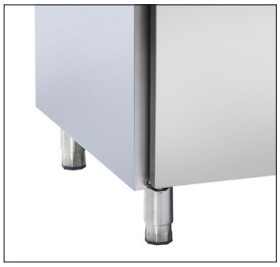
- Bajomostradores para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Incluido 1 cajón neutro por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



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

Características técnicas:

Modelos		PA 2100 PA 2200	PA 3100 PA 3200	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Capacidad	L.	390	580	282	390	417	580
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	D	D	-	-	-	-
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	3	3,6	2,8	3,3	3,3	3,6
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	-	-	7	7	8	10
Puertas	nº	2	3	2	2	3	3
Ancho/Fondo	mm.	1510/800	2020/800	1360/700	1510/800	1795/700	2020/800
Alto con peto	mm.	950	950	-	-	-	-
Alto sin peto	mm.	850	850	850	850	850	850
Peso neto	kg.	98	152	125	140	133	164

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

PASTELERÍA - GASTRONOMÍA 1/3

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a

*Opcional



PA 3100 (3 puertas)



SH 3700 (3 puertas)



SH 3800
11 x GN 1/3 pans

SH 3700
8 x GN1/3 pans

SH 2800
7 x GN1/3 pans

SH 2700
7 x GN1/3 pans

Distribución de cubetas modelos SH.

	PANADERÍA		GASTRONOMÍA 1/3			
Modelos	PA 2100 (2 puertas)	PA 3100 (3 puertas)	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Código	0IRW0030	0IRW0031	0IRW0032	0IRW0033	0IRW0034	0IRW0035

	CON PETO	
Modelos	PA 2200 TN (2 puertas)	PA 3200 TN (3 puertas)
Código	0IRW0058	0IRW0059

Accesorios	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Estante adicional (SH 2700 / SH 3700)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Juego de guías PA / SH 2700 / SH 3700
Código	0IRW9015	0IRW9016	0IRW9024	0IRW9013	0IRW9014

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pizzería - Ensaladas

PZ / S-SQ

Características principales:

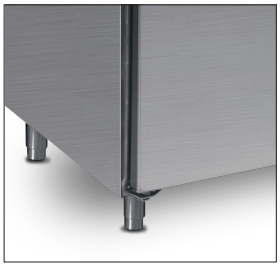
- Bajomostradores para pizzería y ensaladas de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna, externa y panel trasero en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de asistencia
- Los modelos pz y vr tienen refrigeracion ventilada que favorce la mejor conservacion de los alimentos.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



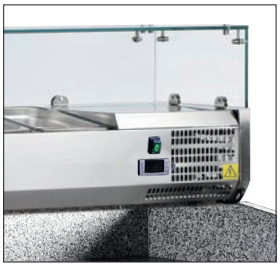
Superficie de trabajo de granito con peto de 20 cm.



Termostato digital y cerradura de motor de serie.



Pies regulables en altura para los modelos PZ.



Desescarche automático para todos los modelos.

Características técnicas:

Modelos		PZ 1610	PZ 2600	PZ 2610	VRX 1500 / 380	VRX 2000 / 380	S 900 SQ	S 903 SQ
Capacidad	L.	390	390	580	GN 1 / 3 × 6	GN 1 / 3 × 6	240	368
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	C	D	D	-	-	-	-
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,4	2,4	2,4	1,5	1,85	3	3,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Pseudo AF	Pseudo AF
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1510/800/1000	1510/800/1000	2025/800/1000	1500/395/435	2000/395/435	900/700/1300	1365/700/1300
Peso neto	kg.	262	257,5	326,5	31	36	70	108

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

PIZZERÍA - ENSALADAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a

*Opcional



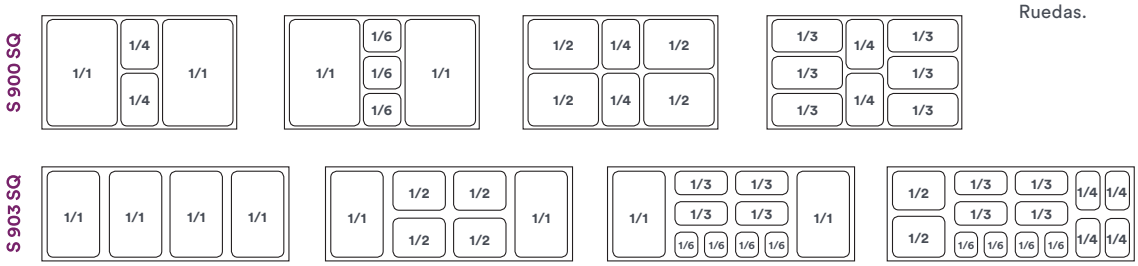
PZ 2610 (2 puertas + 7 cajones)



S 903 SQ (3 puertas)



Ruedas.



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

	PIZZERÍA			ENSALADAS	
Modelos	PZ 1610 + VRX 1500/380 (1 puerta + 7 cajones)	PZ 2600 + VRX 1500/380 (2 puertas)	PZ 2610 + VRX 2000/380 (2 puertas + 7 cajones)	S 900 SQ (2 puertas)	S 903 SQ (3 puertas)
Código	7IRW0005	7IRW0006	7IRW0007	7IRW0008	7IRW0009

Accesorios	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Donde el producto es el protagonista

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





EUROFRED

ISA

iarp

COOL HEAD

TECFRIGO

Armarios expositores

Sobremostrador	66
Back bars	68
Armarios puerta de cristal	72
Armarios 4 caras de cristal	92
Armarios conservación de vino	112

Armarios expositores

Innovación tecnológica y elegancia unidas



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

Conservación y presentación

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

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

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





Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LUZ LED R600a R290 EUROFriendly



Amplia gama de armarios expositores

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

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

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



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



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

Expositor vertical de 4 caras de cristal

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armario sobremostrador

BFS

Características principales:

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



Estantes regulables en altura.



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



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

Características técnicas:

Modelos		BFS 9
Capacidad bruta	L.	145
Capacidad neta	L.	105
Rango temperatura	°C	+2 / +10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	230
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a
Niveles de exposición	nº	4
Estantes ajustables	nº	3
Ancho/Fondo	mm.	500 / 550
Alto con patas	mm.	850
Peso bruto/neto	kg.	38 / 35

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

ARMARIO SOBREMOSTRADOR

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R290

*Opcional



BFS 9

Modelos	BFS 9
Código	0ITC0035

Accesorios	Estante adicional (410 × 353 mm.)
Código	0ITC9006

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Back bars

BBC

Características principales:

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



Luz LED. Puertas pivotantes.



Puertas correderas.

Características técnicas:

Modelos		BBC138	BBC208H	BBC330H	BBC208S	BBC330S
Capacidad neta	L.	138	208	330	208	330
Rango temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	200	230	350	230	350
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	1,6	1,9	2,5	1,9	2,5
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-134a
Niveles de exposición	nº	3	5	7	5	7
Estantes ajustables	nº	2	4	6	4	6
Ancho/Fondo	mm.	600 / 520	900 / 520	1350 / 520	900 / 520	1350 / 520
Alto con patas	mm.	920	920	920	920	920
Peso neto	kg.	21	43	66	43	66

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

BACK BARS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 | EUROFriendly | LUZ LED



BBC330H



BBC208H



BBC208S



BBC138

Modelos	PUERTAS PIVOTANTES			PUERTAS CORREDERAS	
	BBC138	BBC208H	BBC330H	BBC208S	BBC330S
Código	0IRW0700	0IRW0701	0IRW0702	0IRW0710	0IRW0711

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Back bars

RCG/RCGX 200 - RNG/RNXG 200

Características principales:

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



Doble cristal templado para una mejor estanqueidad de la temperatura.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en los modelos de conservación.

Características técnicas:

Modelos		RCG 200	RCXG 200	RNG 200	RNXG 200
Capacidad neta	L.	170	170	170	170
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	150	150	280	280
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5	1/3	1/3
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-134a	R-134a
Niveles de exposición	nº	3	3	4	4
Estantes ajustables	nº	2	2	-	-
Estantes fijos	nº	-	-	3	3
Ancho/Fondo	mm.	593 / 620	593 / 620	593 / 620	593 / 620
Alto con patas	mm.	832	832	832	832
Peso bruto/neto	kg.	49 / 48	49 / 48	59 / 58	59 / 58

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

BACK BARS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 · EUROFriendly · LUZ LED



RCG 200

	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
Modelos	RCG 200	RCXG 200	RNG 200	RNXG 200
Código	0IRW0015	0IRW0016	0CRW0015	0CRW0016

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal

CEV / BFS / UFFS

Características principales:

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



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



Iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos expuestos.



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

Características técnicas:

Modelos		CEV 425	CEV 425 CP	BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP	UFFS 370 G	UFFS 370 GCP
Capacidad bruta	L.	372	372	372	372	372	270	270
Capacidad neta	L.	347	347	347	347	347	300	300
Capacidad latas 33 cl.	nº	455	455	455	455	455	720	720
Rango temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	295	295	295	295	295	570	570
Clase climática	Tipo	N	N	N	N	N	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	5	6	6	5	7	7
Estantes ajustables	nº	4	4	5	5	4	-	-
Estantes fijos	nº	-	-	-	-	-	6	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595/640/1840	595/640/1980	595/640/1840	595/640/1840	600/640/1980	595/640/1840	595/640/1980
Peso bruto/neto	kg.	80 / 72	83 / 75	85 / 77	87 / 80	87 / 79	100 / 90	103 / 92

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EUROFRED

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 EUROFriendly



BFS 38 / 1P



BFS 38 / 2P



CEV 425 CP (con display iluminado)



UFFS 370 G



UFFS 370 GCP (con display iluminado)

	CONSERVACIÓN					CONGELACIÓN	
Modelos	CEV 425	CEV 425 CP (con display iluminado)	BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP (con display iluminado)	UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (con display iluminado)
Código	0ITC0011	0ITC0012	0ITC0008	0ITC0010	0ITC0009	0ITC0140	0ITC0141

Accesorios	Estante para CEV (495 × 365 mm.)	Estante para BFS 38 (495 × 380 mm.)
Código	0ITC9009	0ITC9030

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal

FKG

Características principales:

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



Estantes metálicos plastificados regulables en altura.



Refrigeración estática con turbina de ventilación.



Puertas con apertura reversible.



Iluminación LED de serie en todos los modelos.

Características técnicas:

Modelos		FKG 371	FKG 370 / 2P	FKG 410
Capacidad	L.	351	347	351
Rango temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	350	250	320
Clase climática	Tipo	N	N	N
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Niveles de exposición	nº	7	6	5
Estantes ajustables	nº	7	6	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 1850	595 / 595 / 2000
Peso bruto/neto	kg.	88 / 85	88 / 85	93 / 90

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL

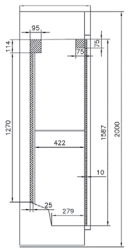
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

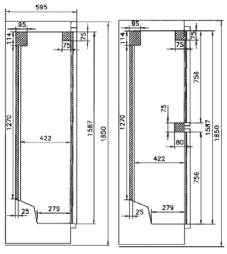
LUZ LED



FKG 410



FKG410



FKG 370 FKG 371



FKG 371



FKG 370 / 2P

Modelos	FKG 371	FKG 370 / 2P	FKG 410
Código	0IVF1110	0IVF0111	0IVF0118

Accesorios	Estante inclinado FKG (510 × 395 mm.)	Estante FKG (510 × 395 mm.)	Estante suelo FKG (505 × 250 mm.)
Código	0IVF9000	0IVF9010	0IVF9015

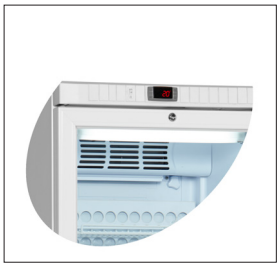
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Farmacia

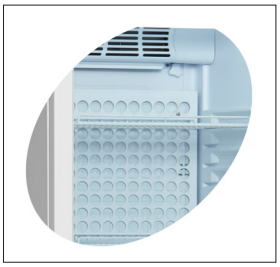
MSU

Características principales:

- Termostato electrónico para mantener una temperatura exacta.
- Alarma acústica y externa.
- Evaporador cubierto para proteger los medicamentos.
- Descongelación automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Producto especialmente pensado para conservación de medicamentos.



Termostáto electrónico.



Interior en ABS.

Características técnicas:

Modelos		MSU 300	MSU 400
Capacidad bruta	L.	290	372
Capacidad neta	L.	260	347
Rango temperatura	°C	+2/+10	+2/+10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	2660	2950
Clase climática	Tipo	N-T	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A
Estantes	nº	4	5
Apoyos en dotación	nº	2 ruedas y 2 pies ajustables	2 ruedas y 2 pies ajustables
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	470 / 440 / 1347	470 / 440 / 1555
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	595 / 640 / 1635	595 / 640 / 1840
Peso bruto/neto	kg.	79,3 / 70	84,9 / 75,5

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - FARMACIA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

R600 EUROFriendly

NUEVO



MSU 300

NUEVO



MSU 400

Modelos	MSU 300	MSU 400
Código	0ITC0650	0ITC0651

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal

RCG / RCGX 600

Características principales:

- El modelo RCG lleva la estructura exterior en chapa de metal blanca y el modelo RCGX en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal templado, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva luz led, cuatro estantes ajustables GN 2/1 y cerradura en dotación.



Cerradura en dotación.



Termostato digital de serie.


Estantes ajustables.


Doble cristal templado.

Características técnicas:

Modelos		RCG 600	RCGX 600
Capacidad	L.	590	590
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	240	240
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Niveles de exposición	nº	5	5
Estantes ajustables	nº	4	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	775 / 720 / 1885	775 / 720 / 1885
Peso bruto/neto	kg.	111 / 101	115 / 105

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 · EUROFriendly · LUZ LED



RCGX 600

Modelos	RCG 600	RCGX 600
Código	0IRW0045	0IRW0046

Accesorios	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	0IRW9003

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Con display

PRODUCTO PREMIUM

TORNADO

Características principales:

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



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



4 ruedas y 2 pies estabilizadores.



Display luminoso personalizable.



Termómetro indicador de la temperatura interior.

Características técnicas:

Modelos		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
Capacidad bruta	L.	400	400	530	1060	400	530	1060	1060
Capacidad neta	L.	265	260	335	730	285	335	670	730
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16	+5 / -18
Espesor aislamiento	mm.	60	60	60	60	60	60	60	60
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W.	220	380	450	900	700	1020	1800	1200
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Control evaporador	Tipo	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	AF	AF	AF	Estático	AF	AF	AF
Potencia del compresor	CV	5/8	1	1	1 + 1	5/8	1	1 + 1	1 + 1
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	6	6	6	11	7	6	11	11
Estantes ajustables	nº	5	5	5	5 + 5	-	-	-	5
Estantes fijos	nº	-	-	-	-	6	5	5 + 5	5
Ancho/Fondo	mm.	670 / 675	670 / 675	670 / 825	1340 / 825	670 / 675	670 / 825	1340 / 825	1340 / 825
Alto con display	mm.	1960	1960	1960	1960	1960	1960	1960	1960
Peso bruto/neto	kg.	137 / 126	137 / 126	160 / 151	320 / 295	137 / 126	160 / 151	320 / 295	305 / 295

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - CON DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*


Formación

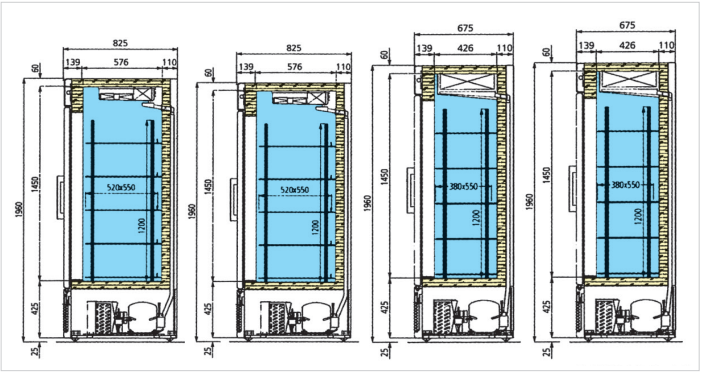

Garantía total


Puesta en marcha


V 100 TN - BT


V 100 BT - BT


V 50 TN



Tornado 50 BT
Tornado 100 BT

Tornado 50 TN
Tornado 100 TN

Tornado 40 TN

Tornado 100 TN-BT


S 40 BT

Modelos	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN			MIXTO
	S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN - TN	S 40 BT	V 50 BT	V 100 BT - BT	V 100 TN - BT
Código	0IIS0450	0IIS0470	0IIS0404	0IIS0406	0IIS0350	0IIS0405	0IIS0408	0IIS0407

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

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Multimedia

PRODUCTO **PREMIUM**

REALOOK

Características principales:

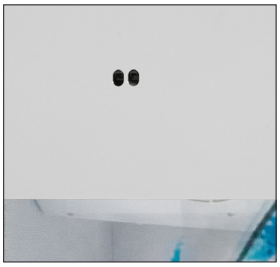
- Armario expositor con audio y vídeo integrados en la puerta. Proyecta películas, música o publicidad escogidas sobre el vidrio de la puerta.
- Audio y vídeo fácilmente insertables con un pen drive.
- Se activa mediante un sensor de proximidad (opcional).
- Monitor transparente 47’ Full HD.
- Vidrio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



Audio y vídeo integrados en la puerta.



Vidrio de total trasparencia.


Sensor de proximidad (opcional).

Características técnicas:

Modelos		Realook 42 TN	Realook 45 BT
Capacidad bruta	L.	397	418
Capacidad neta	L.	275	282
Rango temperatura	ºC	0 / +10	-25 / -10
Clase climática	Tipo	7	7
Clase de temperatura	Tipo	M2	L1
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	4,87	10,75
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	670 / 622 / 1957	670 / 637 / 1957
Peso bruto/neto	kg.	151 / 143	151 / 143

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - SIN DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



Realook 42 TN

¡Escanea el QR para ver cómo funciona!

Modelos	Realook 42 TN	Realook 45 BT
Código	0IIR0006	0IIR0005

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Con display

DC 800 / DC 1000

Características principales:

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical, pies regulables en altura, termostato y ocho estantes ajustables.
- Modelos H: 2 puertas pivotantes
- Modelos S: 2 puertas correderas



Control digital de temperatura.


Cerradura y ruedas de serie.

Características técnicas:

Modelos		DC800S	DC800H	DC1000S	DC1000H
Capacidad neta	L.	776	776	970	970
Rango temperatura	°C	+1/+10	+1/+10	+1/+10	+1/+10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	5600	5600	6500	6500
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Estantes ajustables	nº	8	8	8	8
Alto con patas	mm.	2036	2036	2036	2036
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	910 / 595 / 1535	910 / 595 / 1535	1110 / 595 / 1535	1110 / 595 / 1535
Ancho/Fondo exterior	mm.	1000 / 730	1000 / 730	1200 / 645	1200 / 645
Peso neto	kg.	146	146	177	177

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COOL HEAD

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - CON DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



DC1000S

NUEVO



DC800H

Modelos	DC800S	DC800H	DC1000S	DC1000H
Código	0CRW0067	0CRW0068	0CRW0069	0CRW0070

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Con display

FSC

Características principales:

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes.
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical, pies regulables en altura, termostato y cuatro estantes ajustables.
- Incluye termómetro.



Iluminación interior vertical.



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

Características técnicas:

Modelos		FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Capacidad bruta	L.	776	970	771	945
Capacidad neta	L.	696	852	691	847
Capacidad botellas 33 cl.	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 50 cl.	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 75 cl.	nº	585	720	520	640
Capacidad latas 33 cl.	nº	1287	1584	1144	1408
Capacidad latas 50 cl.	nº	819	1008	728	896
Rango temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Iluminación display	W.	30 W Neon	30 W Neon	30 W Neon	30 W Neon
Iluminación interior	W.	36 W Neon	36 W Neon	36 W Neon	36 W Neon
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	700	850	700	850
Clase climática	Tipo	N	N	N	N
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	5,36	6,8	5,96	6,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Nivel sonoro	dBa	48	48	48	48
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5
Estantes ajustables	nº	4	4	4	4
Puertas	nº	2 pivotantes	2 pivotantes	2 deslizantes	2 deslizantes
Apoyos en dotación	nº	Rodillos y 4 pies	Rodillos y 4 pies	Rodillos y 4 pies	Rodillos y 4 pies
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	890 / 670 / 1533	1090 / 670 / 1533	890 / 572 / 1533	1090 / 572 / 1533
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	1000 / 790 / 2010	1200 / 790 / 2010	1000 / 740 / 2010	1200 / 740 / 2010
Peso bruto/neto	kg.	183 / 178	183 / 178	183 / 178	183 / 178

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - CON DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



FSC 1200 H



FSC 1000 S



FSC 1000 H



FSC 1200 S

Modelos	PUERTAS CORREDERAS		PUERTAS PIVOTANTES	
	FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Código	0ITC0135	0ITC0136	0ITC0137	0ITC0138

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Con display

PRODUCTO PREMIUM

EIS

Características principales:

- Armarios de gran capacidad con display luminoso.
- Puertas equipadas con dispositivo de cierre automático parta minimizar las pérdidas de frío por aperturas de servicio.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir una temperatura constante en condiciones de servicio intenso.
- Estantes metálicos de construcción robusta incluidos que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición. Los modelos en conservación llevan estantes con soportes regulables en altura y los modelos en congelación llevan estantes fijos.
- Armarios de gran capacidad con display luminoso.
- Modelo EIS42 TN con luz LED.



Estantes en acero plastificado blanco.



Control de temperatura mediante termostato regulable.



Display luminoso superior con posibilidad de personalización.



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

Características técnicas:

Modelos		EIS 42 TN NEW	EIS 104 TN (puertas correderas)	EIS 214 TN (puertas correderas)	EIS 40.3 BT
Capacidad bruta	L.	418	1040	2040	397
Capacidad neta	L.	282	750	1375	295
Rango temperatura	°C	0 / +10	0 / +12	0 / +12	-25 / -10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	460	800	1680	710
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Estático
Potencia del compresor	CV	3/8	5/8	-	-
Refrigerante	Tipo	R-290	R-134a	R-134a	R-290
Niveles de exposición	nº	5	11	16	7
Estantes ajustables	nº	4	10	15	-
Estantes fijos	nº	-	-	-	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	670 / 637 / 1957	1110 / 820 / 2000	1970 / 820 / 2000	670 / 665 / 1957
Peso bruto/neto	kg.	126 / 118	196 / 187	390 / 331	132 / 124

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - CON DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290 *Opcional

LUZ LED



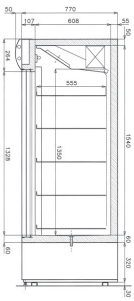
EIS 214 TN (puertas correderas)



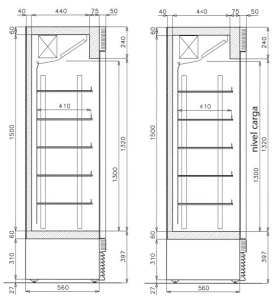
EIS 104 TN (puertas correderas)



EIS 40.3 BT



EIS 104 TN



EIS 40.3 BT

EIS 42 TN

	CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN
Modelos	EIS 42 TN NEW	EIS 104 TN (puertas correderas)	EIS 214 TN (puertas correderas)	EIS 40.3 BT
Código	0IIR0167	0IIR0171	0IIR0172	0IIR0162

Accesorios	Estante adicional para EIS 42	Estante adicional para EIS 104 / 214
Código	0IIR9209	0IIR9203

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios puerta de cristal - Multimedia

PRODUCTO **PREMIUM**

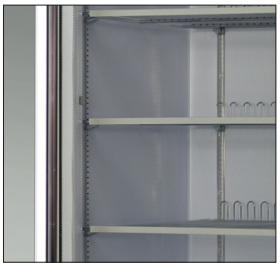
EV

Características principales:

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



5 estantes por puerta.



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



Marcos con dimensiones reducidas para aumentar la superficie acristalada.

Características técnicas:

Modelos		EV 600 NT	EV 1300 NT	EV 1600 NT	EV 600 BT	EV 1300 BT	EV 1600 BT	EV 600 MT	EV 1300 MT	EV 1600 MT
Capacidad	L.	580	1280	1580	580	1280	1580	580	1280	1580
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-18 / -24	-18 / -24	-18 / -24	+5 / -12	+5 / -12	+5 / -12
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50 400/3/50	230/1/50	230/1/50 400/3/50	230/1/50 400/3/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50 400/3/50
Potencia eléctrica	W.	440	720	1040	610	920	2230	570	890	1920
Clase climática	Tipo	SN	SN	SN	SN	SN	SN	SN	SN	SN
Condensación	Tipo	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Control evaporador	Tipo	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF	AF
Potencia del compresor	CV	1/4	1/3	1	1	1 1/2	2	1/2	1	1 1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	82	164	246	82	164	246	82	164	246
Niveles de exposición	nº	6	11	16	6	11	16	6	11	16
Estantes con soporte	nº	-	10	15	5	10	15	5	10	15
Estantes ajustables	nº	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	700/800/2045	1430/800/2045	2000/700/2025	700/800/2045	1430/800/2045	2000/700/2025	700/800/2045	1430/800/2045	2000/700/2025
Peso neto	kg.	150	248	272	162	251	290	150	248	272

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

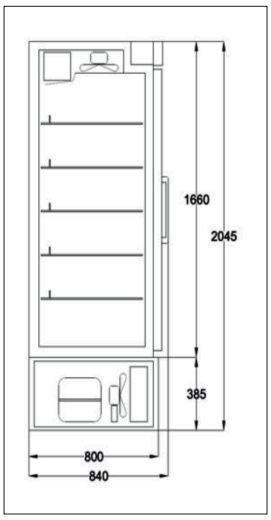
EUROFRED

ARMARIOS PUERTA DE CRISTAL - SIN DISPLAY

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

LUZ LED





EV 1600 NT



EV 1300 BT



EV 600 BT

Modelos	CONSERVACIÓN			CONGELACIÓN			ESPECIAL PASTELERÍA		
	EV 600 NT	EV 1300 NT	EV 1600 NT	EV 600 BT	EV 1300 BT	EV 1600 BT	EV 600 MT	EV 1300 MT	EV 1600 MT
Código	01EF0505	01EF0510	01EF0515	01EF0520	01EF0525	01EF0530	01EF0535	01EF0540	01EF0545

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRISMA

Características principales:

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



Perfiles exteriores en aluminio barnizado color gris.



Triple cristal.



Estantes de aluminio para evitar problemas de oxidación.



Iluminación interior.

Características técnicas:

Modelos		Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R - G TN	Prisma 400 BT	Prisma 800 BT	Prisma 800 TN/BT GT-G
Capacidad	L.	400	400	400	800	400	800	800
Rango temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	-5 / -17	-5 / -17	+4 / -17
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	590	590	850	850	600	940	1180
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Estático	Estático	ST/AF
Potencia del compresor	CV	3/8	3/8	1/2	1/2	1/2	1/2	3/8 + 1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	5	10	10	5	10	10
Estantes de cristal	nº	-	5	-	5	-	-	-
Estantes refrigerados	nº	-	-	-	-	5	10	5
Estantes rejilla	nº	5	-	10	5	-	-	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	680/690/1820	680/690/1820	1270/690/1820	1270/690/1820	680/690/1820	1270/690/1820	1270/658/1820
Peso bruto/neto	kg.	185 / 160	193 / 168	275 / 250	285 / 260	195 / 178	305 / 280	315 / 290

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Prisma 400 BT (estático)



G-Estante rejilla (regulable)



R-Estante cristal giratorio (regulable)



Estante parrilla (no regulable)



Prisma 800 R - G TN (Aire forzado)

Modelos	CONSERVACIÓN				CONGELACIÓN		MIXTOS
	Prisma 400 G TN (Aire forzado)	Prisma 400 R TN (Aire forzado)	Prisma 800 G TN (Aire forzado)	Prisma 800 R - G TN (Aire forzado)	Prisma 400 BT (Estático)	Prisma 800 BT (Estático)	Prisma 800 TN / BT GT - G (AF/ST)
Código	0ICL0022	0ICL0023	0ICL0025	0ICL0026	0ITF0611	0ICL0011	0ICL0027

Accesorios	Estante rejilla (Prisma 400 G)	Estante rotativo (Prisma 400 R)
Código	0ICL9035K	0ICL9030K

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO
PREMIUM

LIMITE

Características principales:

- Armarios expositores verticales con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto
- Perfecta conservación del producto gracias al triple cristal. Sistema de evaporación automático en modelos TNV.
- Todos los modelos incorporan en dotación cuadro de control electrónico, ruedas giratorias en inoxidable de 85mm de altura, para facilitar su desplazamiento y limpieza. Los modelos 200 vienen con 3 estantes en dotación, los 400 con 5 estantes.



Estantes en dotación.



Ruedas giratorias en acero inoxidable de 85mm de altura.



Acabados exteriores de color plata.



Perfecta conservación gracias al triple cristal.

Características técnicas:

Modelos		Límite 200 TNV-PF	Límite 400 TNV-PF	Límite 400 TNV-PQ	Límite 400 TBS-PF
Capacidad	L.	200	400	400	400
Rango temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	-5 / -17
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	410	580	600	600
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	3	5	5	5
Estantes ajustables	nº	3	5	5	-
Estantes fijos	nº	-	-	-	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	675 / 695 / 1200	675 / 695 / 1800	675 / 695 / 1800	675 / 695 / 1800
Peso bruto/neto	kg.	122 / 107	173 / 160	183 / 170	201 / 178

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Límite 200 TNV-PF



Límite 400 TNV-PF

Modelos	Límite 200 TNV-PF	Límite 400 TNV-PF	Límite 400 TNV-PQ	Límite 400 TBS-PF
Código	0ITF0006	0ITF0007	0ITF0008	0ITF0009

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

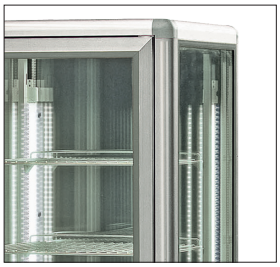
Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO PREMIUM

SNELLE 350

Características principales:

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



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión..



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

Características técnicas:

Modelos		Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Capacidad	L.	350	350	350	350	350
Rango temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+5 / -18	+5 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	600	600	650	620	640
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	5	6	5	6
Estantes de cristal	nº	5	-	-	5	-
Estantes giratorios	nº	-	-	6	-	6
Estantes rejilla	nº	-	5	-	-	-
Diámetro del estante	mm.	-	-	430	-	430
Ancho del estante	mm.	450	450	-	450	-
Fondo del estante	mm.	450	450	-	450	-
Ancho de la rejilla	mm.	450	450	-	450	-
Fondo de la rejilla	mm.	450	450	-	450	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto/neto	kg.	169 / 143	165 / 139	172 / 146	167 / 152	175 / 160

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



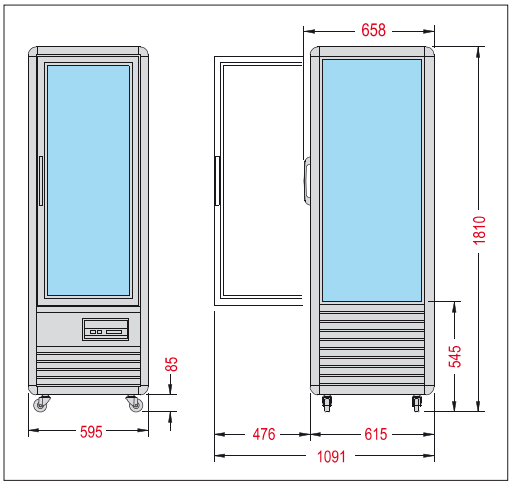
Snelle 350 R New



Snelle 350 Q New



Snelle 350 G New



				BITEMPERATURA	
Modelos	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Código	0ITF1160	0ITF1140	0ITF1120	0ITF1182	0ITF1181

Accesorios	Estante rejilla con soporte
Código	0ITF9102K

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

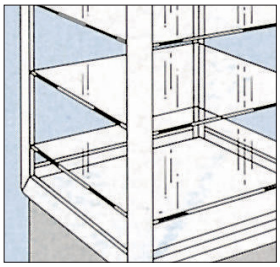
Armarios 4 caras de cristal - Chocolate

PRODUCTO
PREMIUM

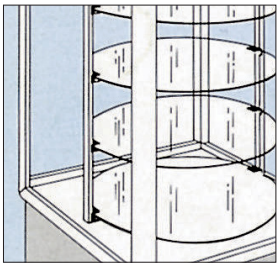
SNELLE 350 CHOCOLATE

Características principales:

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 350 litros especialmente diseñados para la conservación de chocolate en las mejores condiciones. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- La gama de temperatura situada entre 14º y 16ºC, así como el perfecto control de la humedad permiten una perfecta conservación de un producto tan delicado como el chocolate.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del producto expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.



Modelos Q con estantes de cristal.



Modelo R con estantes de cristal giratorio de ø 43 cm.



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

Características técnicas:

Modelos		Snelle 350 QCH New	Snelle 350 RCH New
Capacidad	L.	350	350
Rango temperatura	°C	+14 / +16	+14 / +16
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	600	650
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/2	1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	6
Estantes fijos	nº	5	-
Estantes giratorios	nº	-	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto/neto	kg.	169 / 143	172 / 146

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL - CHOCOLATE

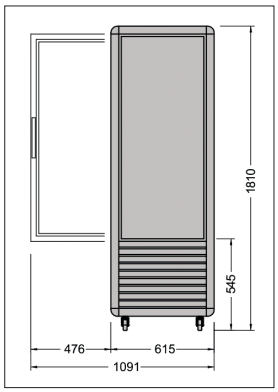
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

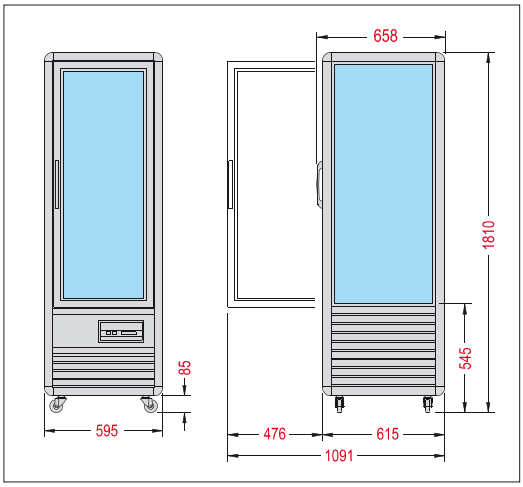
LUZ LED



Snelle 350



Snelle 350 RCH New





Snelle 350 QCH New

Modelos	Snelle 350 QCH New	Snelle 350 RCH New
Código	0ITF1170	0ITF1130

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO
PREMIUM

SNELLE 400 / 505

Características principales:

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



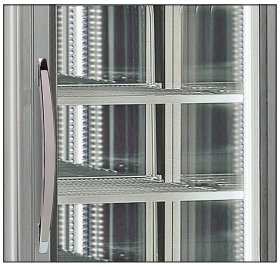
Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

Características técnicas:

Modelos		Snelle 505 Q New	Snelle 505 R New	Snelle 400 GBT New
Capacidad	L.	500	500	400
Rango temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	-5 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	660	760	700
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	6	6
Estantes de cristal	nº	5	-	-
Estantes giratorios	nº	-	6	-
Estantes refrigerados	nº	-	-	6
Ancho del estante	mm.	560	-	-
Fondo del estante	mm.	555	-	-
Ancho de la parrilla	mm.	-	-	500
Fondo de la parrilla	mm.	-	-	500
Ancho/Fondo/Alto	mm.	700 / 770 / 1810	700 / 770 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto/neto	kg.	202 / 179	200 / 177	312 / 293

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



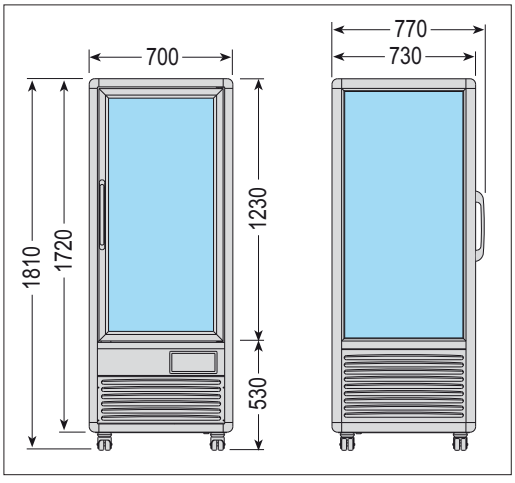
Snelle 505 Q New

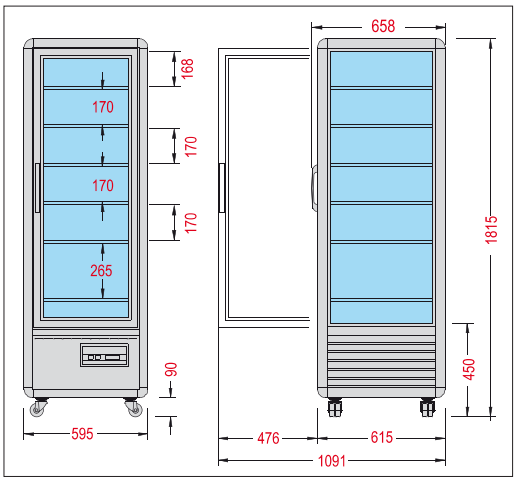


Snelle 400 GBT New



Snelle 505 R New





Modelos	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN
	Snelle 505 Q New	Snelle 505 R New	Snelle 400 GBT New
Código	01TF0301	01TF0261	01TF1180

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO **PREMIUM**

DIVA

Características principales:

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 450 a 650 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación y congelación, en color plateado. Color negro bajo petición.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos disponibles en color negro. Bajo pedido.



Tecnología LED de serie.

Características técnicas:

Modelos		Diva 450 GS	Diva 650 GS	Diva 450 BTV BIS	Diva 650 BTV BIS
Capacidad	L.	450	650	450	650
Rango temperatura	°C	+4 / +10	+4 / +10	+5 / -18	+5 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	720	590	1020	1040
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5
Estantes rejilla	nº	5	5	5	5
Ancho de la rejilla	mm.	555	470	555	450
Fondo de la rejilla	mm.	450	750	450	750
Ancho/Fondo/Alto	mm.	700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1910	700 / 680 / 1910	900 / 680 / 1910
Peso neto	kg.	171	223	197	225

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



Diva 450 BTV BIS



Diva 450 GS



Diva 650 GS



Diva 650 BTV BIS

Modelos	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	Diva 450 GS	Diva 650 GS	Diva 450 BTV BIS	Diva 650 BTV BIS
Código	0ITF1610	0ITF1620	0ITF1630	0ITF1640

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO **PREMIUM**

CRISTAL TOWER

Características principales:

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



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



Estante de base en vidrio con iluminación LED.



Tecnología Touch.

Características técnicas:

Modelos		RV 725 TN	RV 725 CH	RS 725 TB	RV 725 TB/ TN	RV 925 TN	RV 925 CH	RS 925 TB	RV 925 TB/ TN
Capacidad bruta	L.	510	510	510	510	676	676	676	676
Capacidad neta	L.	372	372	398	372	500	500	536	500
Rango temperatura	°C	+1 / +10	+14 / +16	-15 / -18	-18 / +10	+1 / +10	+14 / +16	-15 / -18	-18 / +10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	630	630	630	920	650	650	850	1000
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual	Automático	Automático	Automático	Manual	Automático
Evaporador	Tipo	AF	AF	ST	AF	AF	AF	ST	AF
Potencia de desescarche	W./A.	150/1	150/1	-	1500/7,2	160/1	160/1	-	1700/9
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho del estante	mm.	580	580	580	580	780	780	780	780
Fondo del estante	mm.	465	465	498	465	465	465	498	465
Ancho/Fondo/Alto	mm.	725/664/1990	725/664/1990	725/664/1990	725/664/1990	925/664/1990	925/664/1990	925/664/1990	925/664/1990
Peso neto	kg.	245	245	236	245	305	305	275	305

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



RS 725 TB

Modelos	RV 725 TN	RV 725 CH	RS 725 TB	RV 725 TB / TN	RV 925 TN	RV 925 CH	RS 925 TB	RV 925 TB / TN
Código	01IS0022	01IS0019	01IS0027	01IS0021	01IS0026	01IS0024	01IS0023	01IS0025

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios 4 caras de cristal

PRODUCTO
PREMIUM

SNELLE 750 / 1010

Características principales:

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 750 a 1000 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación, congelación y bitemperatura, en color plateado. Color dorado bajo petición.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.



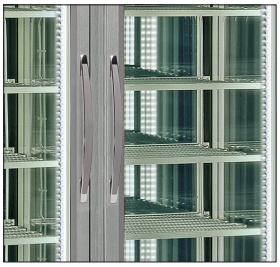
Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos new disponibles en color plateado.



Iluminación LED.

Características técnicas:

Modelos		Snelle 750 GBT New	Snelle 750 GBT-VU New	Snelle 1010 G New	Snelle 1010 Q New	Snelle 1010 GBT-G New
Capacidad	L.	750	750	1000	1000	1000
Rango temperatura	°C	-5 / -18	-5 / -18	+4 / +10	+4 / +10	-5 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1270	1270	800	800	1550
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	12	12	10	10	10
Estantes de cristal	nº	-	-	-	10	-
Estantes rejilla	nº	12	12	10	-	10
Ancho del estante	mm.	-	-	-	560	-
Fondo del estante	mm.	-	-	-	555	-
Ancho de la rejilla	mm.	470	1000	560	-	560
Fondo de la rejilla	mm.	470	470	555	-	560
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1145 / 658 / 1810	1145 / 658 / 1810	1350 / 770 / 1810	1350 / 770 / 1810	1350 / 770 / 1810
Peso bruto/neto	kg.	290 / 270	290 / 239	292 / 256	312 / 276	312 / 293

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL

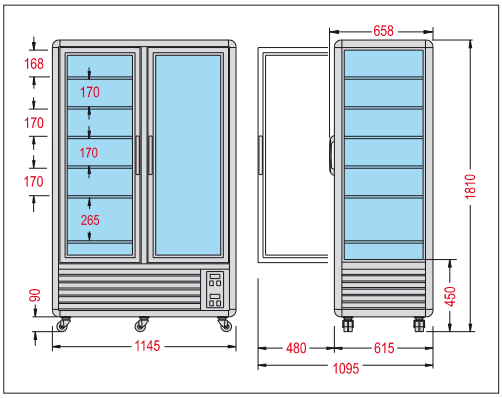
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



Snelle 1010 G New





Snelle 750 GBT New

	CONGELACIÓN		CONSERVACIÓN		BITEMPERATURA
Modelos	Snelle 750 GBT New	Snelle 750 GBT-VU New	Snelle 1010 G New	Snelle 1010 Q New	Snelle 1010 GBT-G New
Código	0ITF1240	0ITF1245	0ITF0361	0ITF0371	0ITF0366

Accesorios	Estante con soporte Snelle 1010 G
Código	0ITF9110K

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

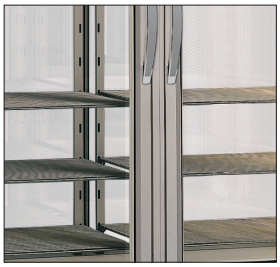
Armarios 4 caras de cristal - Carne

PRODUCTO
PREMIUM

MEAT

Características principales:

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



Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.



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



Cuadro de mandos con termostato y termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.

Características técnicas:

Modelos		Meat 550 M	Meat 1150 M
Capacidad	L.	550	1150
Rango temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	700	950
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Estantes en dotación	nº	3	3+3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto/neto	kg.	230 / 204	350 / 319

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL - CARNE

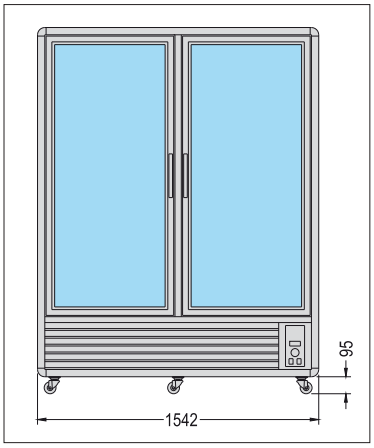
SERVICIOS OPCIONALES*

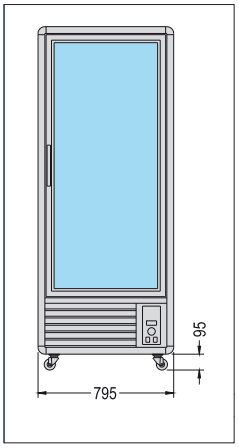
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

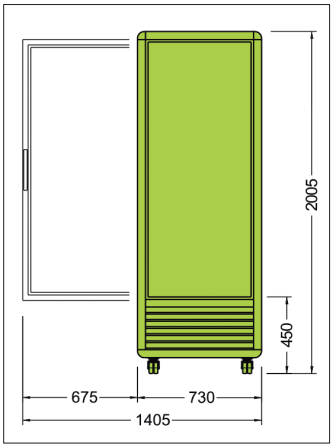
LUZ LED



Meat 1150 M







Modelos	Meat 550 M	Meat 1150 M
Código	0ITF0013	0ITF0586

Accesorios	Estante adicional (550 × 650 mm.)
Código	0ITF9165K

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

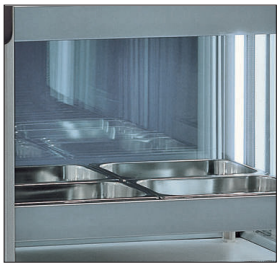
Armarios 4 caras de cristal - Pescado

PRODUCTO **PREMIUM**

EXPONORM

Características principales:

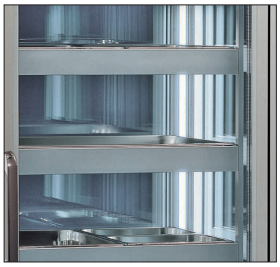
- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 650 litros especialmente diseñados para la conservación de pescado.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad para una perfecta conservación del producto.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y 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 LEDs.



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

Características técnicas:

Modelos		Exponorm 650 P
Capacidad	L.	650
Rango temperatura	°C	-2 / 0
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	650
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Potencia del compresor	CV	1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A
Niveles de exposición	nº	4
Estantes	nº	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	855 / 730 / 1810
Peso bruto/neto	kg.	202 / 176

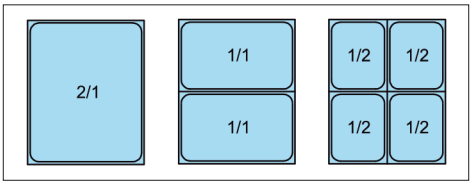
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS 4 CARAS DE CRISTAL - PESCADO

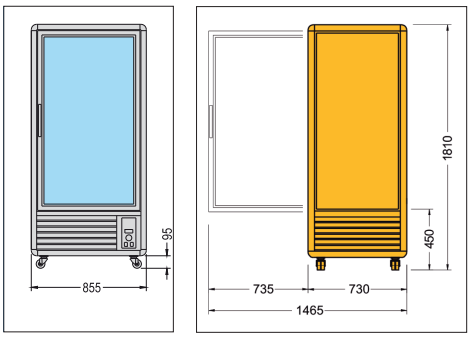
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



Diferentes posibilidades en la distribución de las cubetas.





Exponorm 650 P

Modelos	Exponorm 650 P
Código	0ITF0591

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

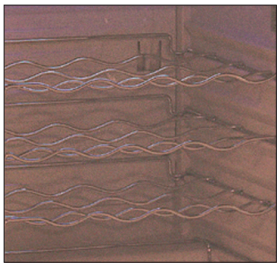
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Sobremesa

BWFS 9V

Características principales:

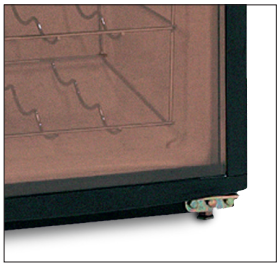
- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Sistema de refrigeración estática para la conservación de vinos a diferentes temperaturas.
- Panel de control analógico con termostato para la regulación de la temperatura. Puerta reversible.
- Incluye estantes y cestas metálicas. El BWFS 9 V lleva cerradura y luz led.



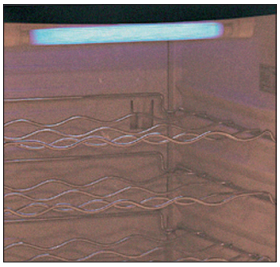
Estante metálico regulable en altura.



Interior en blanco y cristal de la puerta tintado.



Puerta reversible.



Iluminación interna superior y horizontal.

Características técnicas:

Modelos		BWFS 9 V
Capacidad bruta	L.	105
Capacidad neta	L.	85
Capacidad botellas 75 cl.	nº	22
Rango temperatura	°C	+2 /+10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	230
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Potencia del compresor	CV	1/10
Refrigerante	Tipo	R-134a
Niveles de exposición	nº	5
Cestas en dotación	nº	1
Estantes ajustables	nº	3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	503 / 567 / 775
Peso bruto/neto	kg.	35 / 33

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



BWFS 9 V

Modelos	BWFS 9 V
Código	0ITC0030

Modelo	Estante metálico BWFS 9 V (410 × 353 mm.)
Código	0ITC9011

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Doble temperatura

PRODUCTO
PREMIUM

CW / SOMMELIER

Características principales:

- Armarios expositores con dos zonas de temperatura independientes. La temperatura del compartimento superior es más baja que la del compartimento inferior para que no se vea afectada la buena conservación del vino.
- El modelo CW 36 con capacidad para 36 botellas, tiene una puerta de acero inoxidable con triple cristal temperado.
- El modelo SOMMELIER 63 con capacidad para 66 botellas, tiene pulsadores de acero inoxidable y cristal ahumado con filtro anti-uv que permite proteger el vino y mejorar la visibilidad desde fuera.
- Estantes de madera incluidos. El modelo CW 36 lleva luz led azul con display.



Modelo CW 36 con luz LED azul en display.



Modelo Sommelier con botones en acero inoxidable en display.



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

Características técnicas:

Modelos		CW 36	Sommelier 63
Capacidad botellas 75 cl.	nº	36	66
Rango temperatura	°C	+5 / +10 y +10 / +18	+3 / +10 y +10 / +22
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	140	120
Clase climática	Tipo	N	N
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Niveles de exposición	nº	6	8
Estantes	nº	5	7
Ancho/Fondo/Alto	mm.	493 / 587 / 840	595 / 580 / 1020
Peso neto	kg.	40	53

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CONSERVACIÓN VINO - DOBLE TEMPERATURA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

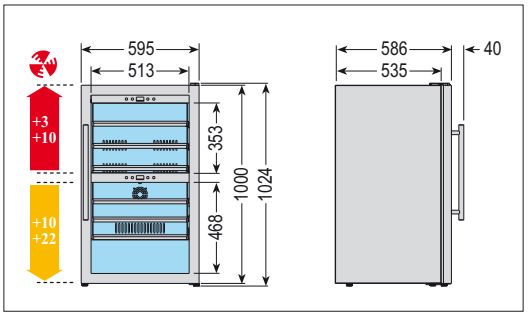
R600 · EUROFriendly · LUZ LED



Sommelier 63



CW 36



Modelos	CW 36	Sommelier 63
Código	0IRW0040	0ITF0005

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Estáticos

BWFS 38V

Características principales:

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



Estantes de madera regulables en altura.



Pantalla de luz interior con tubo fluorescente de 15 W.



Filtro de carbono activado.



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

Características técnicas:

Modelos		BWFS 38V
Capacidad bruta	L.	372
Capacidad neta	L.	345
Capacidad botellas 75 cl.	nº	90
Rango temperatura	°C	+8 / +20
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	180
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Potencia del compresor	CV	1/6
Refrigerante	Tipo	R-134a
Niveles de exposición	nº	6
Estantes ajustables	nº	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	640 / 595 / 1840
Peso bruto/neto	kg.	83 / 78

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CONSERVACIÓN VINO - ESTÁTICOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



BWFS 38 V

Modelos	BWFS 38V
Código	0ITC0025

Accesorios	Estante madera (498 × 380 mm.)
Código	0ITC9016

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Estáticos

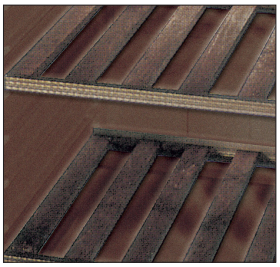
VKG

Características principales:

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



Filtro de carbono.



Estantes de madera regulables en altura.

Características técnicas:

Modelos		VKG 511	VKG 571
Capacidad bruta	L.	324	377
Capacidad neta	L.	300	355
Capacidad botellas 75 cl.	nº	89	106
Rango temperatura	°C	+6 / +16	+6 / +16
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	160	160
Clase climática	Tipo	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/8	1/8
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Niveles de exposición	nº	5	6
Estantes	nº	4	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595 / 595 / 1550	595 / 595 / 1550
Peso bruto/neto	kg.	68 / 66	78 / 75

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

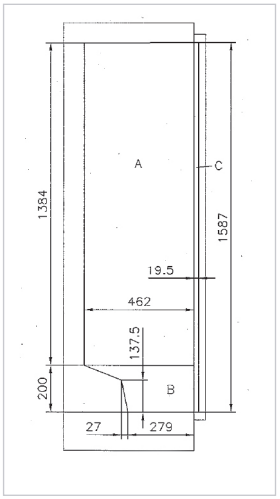
R600 | EUROFriendly | LUZ LED



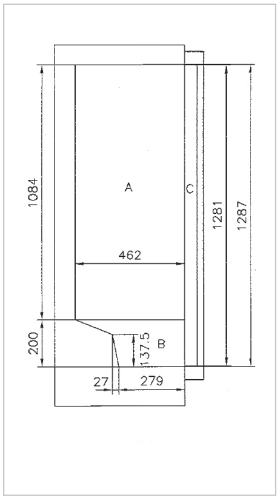
VKG 511



VKG 571



VKG 571



VKG 511

	PUERTA VIDRIO	
Modelos	VKG 511	VKG 571
Código	0IVF0126	0IVF0121

Accesorios	Estante madera (514 x395 mm.)
Código	0IVF9020

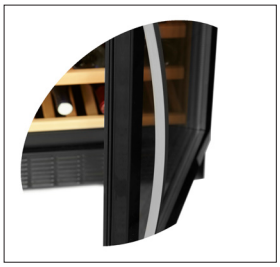
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Ventilados

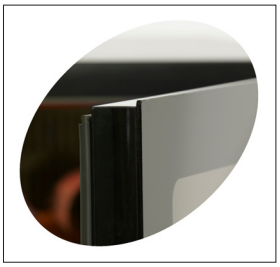
TFW

Características principales:

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



Tirador en acero.



Puerta sin marco.



Estantes elegantes en madera.

Características técnicas:

Modelos		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Capacidad bruta	L.	155	155	270	370	370
Capacidad neta	L.	141	131	250	350	350
Capacidad botellas 75 cl.	nº	45	38	110	155	168
Rango temperatura	°C	+5/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+10 y +10/+18	+5/+18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
Estantes	nº	4	6	10	14	15
Apoyos en dotación	nº	4 pies ajustables	4 pies ajustables	4 pies ajustables	4 pies ajustables	4 pies ajustables
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	520/445/605	520/445/605	510/540/1130	510/540/1500	510/540/1500
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	595/570/820	595/570/820	595/677/1390	595/680/1760	595/680/1760
Peso bruto/neto	kg.	49 / 48	49 / 48	95 / 83	112 / 108	112 / 108

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CONSERVACIÓN VINO - VENTILADOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

R600 EUROFriendly

LUZ LED



TFW 160-2



TFW 365-2



TFW 265-2

Modelos	TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código	0ITC0620	0ITC0621	0ITC0623	0ITC0624	0ITC0625

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Ventilados

WC

Características principales:

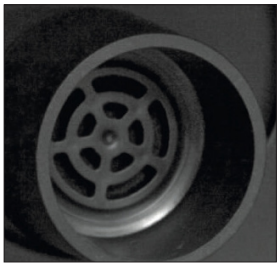
- Armario elegante diseñado para mantener el vino a una temperatura adecuada. Gran capacidad interna ya que puede albergar hasta 191 botellas.
- Permite una óptima maduración del vino gracias al mantenimiento de una temperatura constante en todo el armario.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación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



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



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



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



Puerta reversible e iluminación interna.

Características técnicas:

Modelos		WC 185
Capacidad bruta	L.	414
Capacidad neta	L.	368
Capacidad botellas 75 cl.	nº	197
Rango temperatura	°C	+5 / +22
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	170
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600a
Niveles de exposición	nº	7
Estantes	nº	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	595 / 595 / 1850
Peso bruto/neto	kg.	90 / 87

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

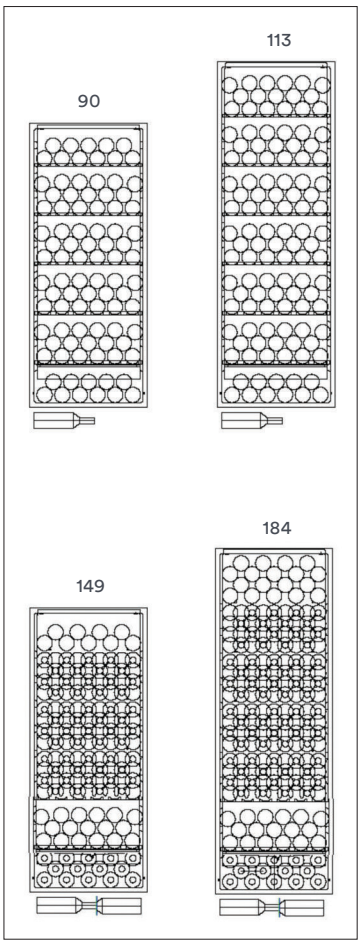
EUROFRED

CONSERVACIÓN VINO - VENTILADOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 EUROFriendly



Capacidad botrellas 75 cl.



WC 185

Modelos	WC 185
Código	0IVF0135

Accesorios	Estante madera (523 × 440 mm.)
Código	0IVF9025

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Conservación vino - Acabados madera

PRODUCTO **PREMIUM**

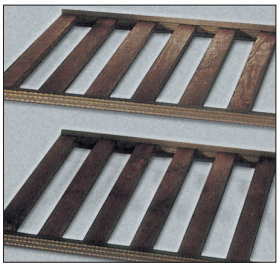
CANTINETTA GLASS LUX / ENOPRESTIGE / GROTTA 5 TV

Características principales:

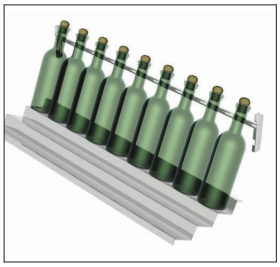
- Armarios especialemente estudiados para la correcta conservación de un producto tan delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que confiere un toque de elegancia al expositor, permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- La iluminación interior, junto con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



Nogal barnizado oscuro.



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



Enoprestige 400: estantes en escalera para una correcta visualización.



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

Características técnicas:

Modelos		Cantinetta Glass Lux	Enoprestige 400 (4 TV)	Grotta 600 5 TV
Capacidad	L.	355	400	600
Capacidad botellas 75 cl.	nº	106	112	168
Rango temperatura	°C	+6 / +16	+5 / +16	+5 / +18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	125	650	560
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático, Aire forzado	Estático, Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-600	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	6	4	4
Estantes	nº	-	4	4 + 4
Estantes ajustables	nº	5	-	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	695 / 650 / 1880	827 / 523 / 1930	1201 / 523 / 1922
Peso bruto/neto	kg.	120 / 94	152 / 134	224 / 201

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CONSERVACIÓN VINO - ACABADOS MADERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 EUROFriendly



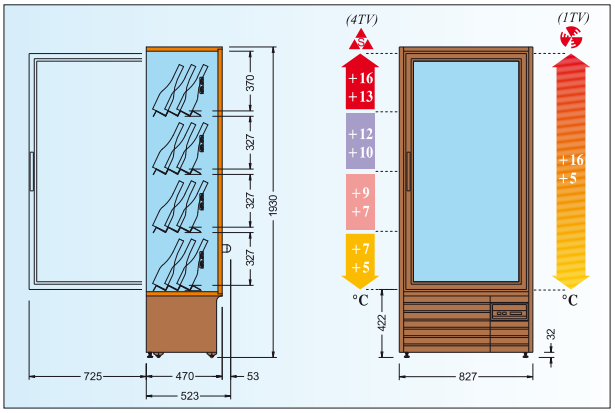
Cantinetta Glass Lux

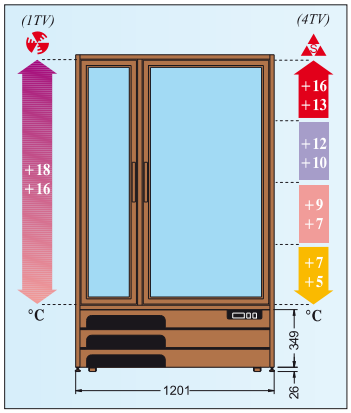


Enoprestige 400 (4 TV)



Grotta 600 5 TV





Modelos	Cantinetta Glass Lux	Enoprestige 400 (4 TV)	Grotta 600 5 TV
Código	0ICL0033	0ITF1551	0ITF0549

Accesorios	Estante madera Cantinetta (510 × 395 mm.)
Código	0ICL9042

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Un recinto para cada necesidad

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

¿La cámara que buscas no está en el catálogo? Dinos lo que necesitas y buscamos la mejor opción.





EUROFRED

misa

technoblock

Cámaras y equipos frigoríficos

Armarios y minicámaras desmontables 130

Tecnología de armarios y minicámaras desmontables 132

Armarios y minicámaras desmontables 134

Accesorios 138

Armarios y minicámaras - Self 140

Monobloc TN y BT 142

Split 154

Bi-blocks pared serie vino 162

Monobloc TN - BT 164

Split Serie ST 170

Split Climatización 174

Equipos frigoríficos 176

Cámaras y equipos frigoríficos

Armarios desmotables MISA

PRODUCTO
PREMIUM

PENTANE

Válvula de compensación
y caja de conexiones.









CERTIFICACIÓN
HACCP

Diseñado y fabricado
en conformidad con las
normas HACCP

S10



S6



Angular patentado

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

Panel isotérmico

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

SERVICIOS OPCIONALES*

Puesta en marcha | Garantía total | Formación



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

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

Misa Vacuum System

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

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

Puertas semiencastradas

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



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

Epta Food Defence MISA

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

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

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

Minicámaras desmontables

SERIE S8

Características principales:

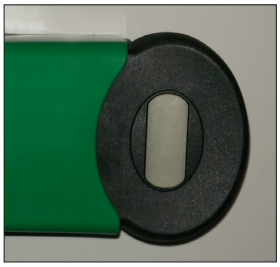
- Minicámaras hasta un máximo de 16 m2 de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un único espesor de panel de 80 mm tanto para la gama de conservación como la de congelación.
- Paneles prepintados RAL 9010, apto para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Suelo peatonal con chapa galvanizada antideslizante y plastificada.
- Protección mediante la aplicación de película adhesiva de cloruro de polivinilo, resistente a los arañazos.
- Puertas con luz de 800 x 1900 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.



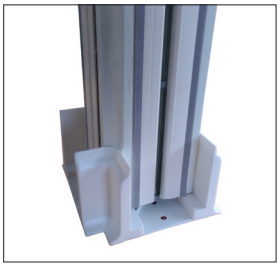
Perfil sanitario integrado para una mayor higiene y más fácil limpieza del recinto.



Cierre con llave.



Apertura de seguridad interior.



Angular vertical.

Características técnicas

Código	Descripción	Medidas interiores (mm)	m³
0NPS1000	Cámara S8 1380 × 1780 × 2180 H	1200 × 1600 × 2000 h	3,84
0NPS1001	Cámara S8 1380 × 2180 × 2180 H	1200 × 2000 × 2000 h	4,8
0NPS1002	Cámara S8 1380 × 2580 × 2180 H	1200 × 2400 × 2000 h	5,76
0NPS1003	Cámara S8 1780 × 1780 × 2180 H	1600 × 1600 × 2000 h	5,12
0NPS1004	Cámara S8 1780 × 2980 × 2180 H	1600 × 2800 × 2000 h	8,96
0NPS1005	Cámara S8 1780 × 2180 × 2180 H	1600 × 2000 × 2000 h	6,4
0NPS1006	Cámara S8 2180 × 2180 × 2180 H	2000 × 2000 × 2000 h	8
0NPS1007	Cámara S8 2180 × 2580 × 2180 H	2000 × 2400 × 2000 h	9,6
0NPS1008	Cámara S8 2180 × 2980 × 2180 H	2000 × 2800 × 2000 h	11,2
0NPS1009	Cámara S8 1780 × 2580 × 2180 H	1600 × 2400 × 2000 h	7,68
0NPS1010	Cámara S8 2580 × 2580 × 2180 H	2400 × 2400 × 2000 h	11,52
0NPS1011	Cámara S8 2580 × 2980 × 2180 H	2400 × 2800 × 2000 h	13,44

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MINICÁMARAS DESMONTABLES

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

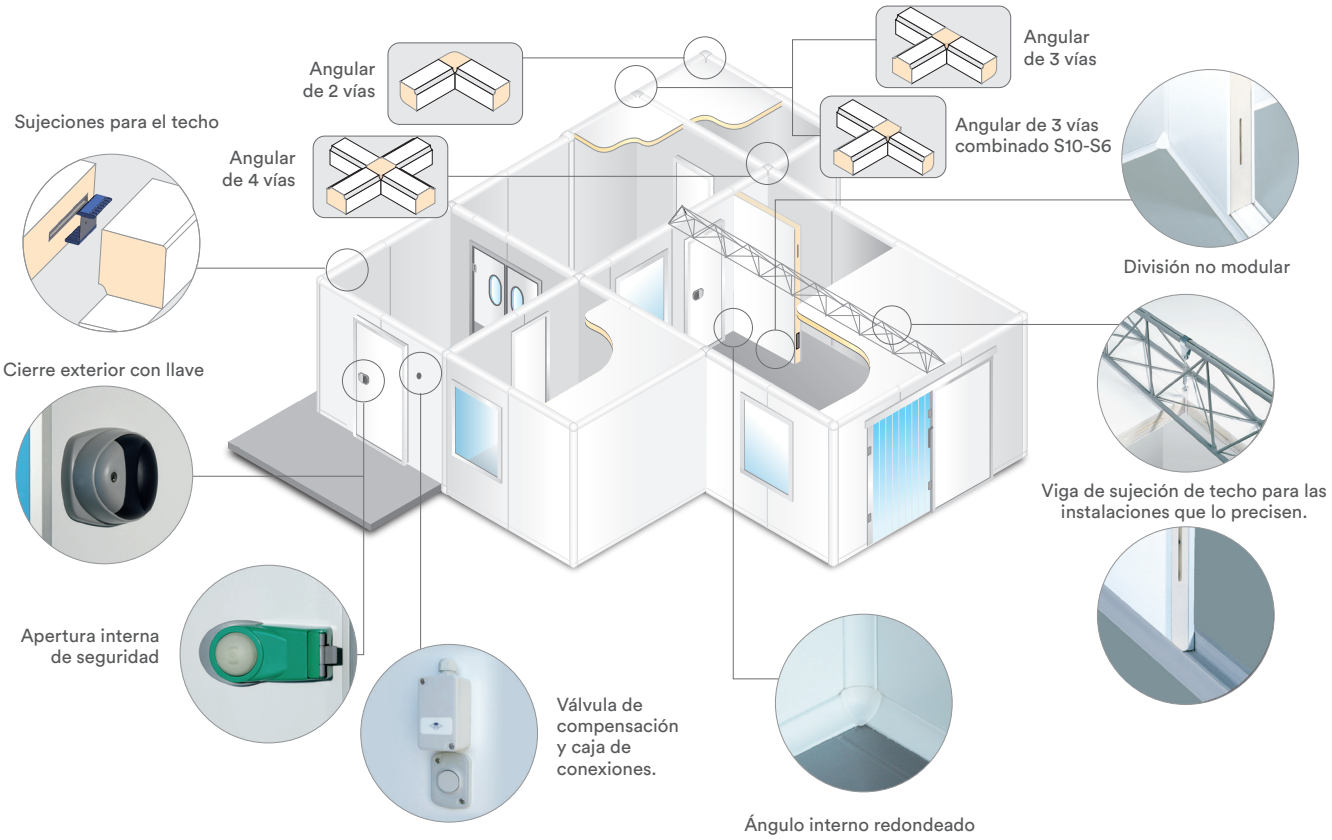


Cámara S8 1380 × 1780 × 2180 H

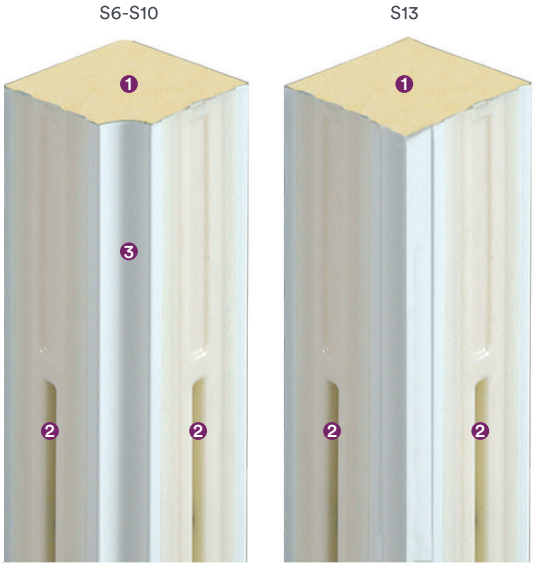
Código	Descripción	Medidas interiores (mm)	m³
0NPS1012	Cámara S8 1380 × 1780 × 2580 H	1200 × 1600 × 2400 h	4,61
0NPS1013	Cámara S8 1380 × 2180 × 2580 H	1200 × 2000 × 2400 h	5,76
0NPS1014	Cámara S8 1380 × 2580 × 2580 H	1200 × 2400 × 2400 h	6,91
0NPS1015	Cámara S8 1780 × 1780 × 2580 H	1600 × 1600 × 2400 h	5,12
0NPS1016	Cámara S8 1780 × 2980 × 2580 H	1600 × 2800 × 2400 h	10,75
0NPS1017	Cámara S8 1780 × 2180 × 2580 H	1600 × 2000 × 2400 h	7,68
0NPS1018	Cámara S8 2180 × 2180 × 2580 H	2000 × 2000 × 2400 h	9,6
0NPS1019	Cámara S8 2180 × 2580 × 2580 H	2000 × 2400 × 2400 h	11,52
0NPS1020	Cámara S8 2180 × 2980 × 2580 H	2000 × 2800 × 2400 h	13,44
0NPS1021	Cámara S8 1780 × 2580 × 2580 H	1600 × 2400 × 2400 h	9,21
0NPS1022	Cámara S8 2580 × 2580 × 2580 H	2400 × 2400 × 2400 h	13,82
0NPS1023	Cámara S8 2580 × 2980 × 2580 H	2400 × 2800 × 2400 h	16,12

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Minicámaras desmotables MISA







Terminal angular



Angular patentado

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MINICÁMARAS DESMONTABLES

SERVICIOS OPCIONALES*


Puesta en marcha

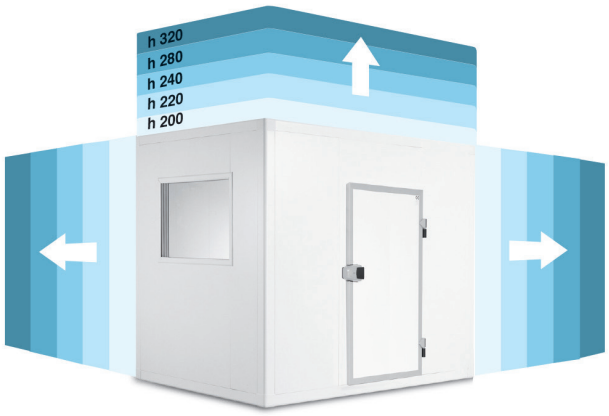

Garantía total


Formación

EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano



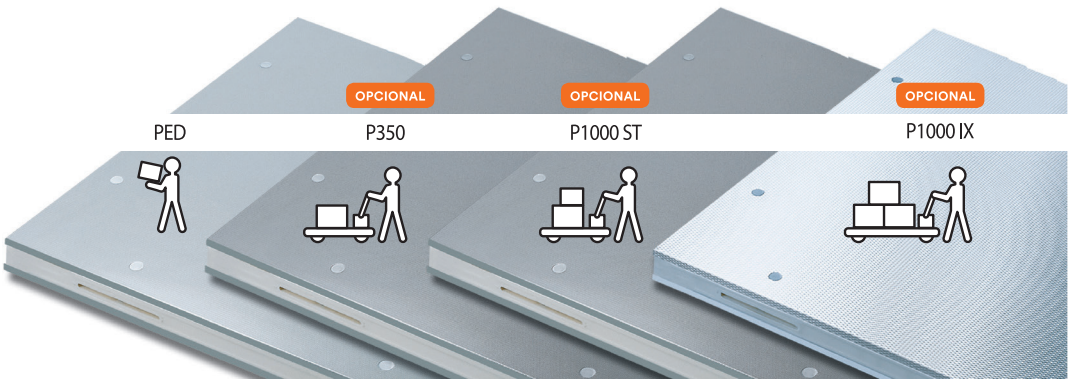
Muchos entornos, un solo espacio



SISTEMA FASTENER FAST-FIT

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

PENTANO



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios desmontables

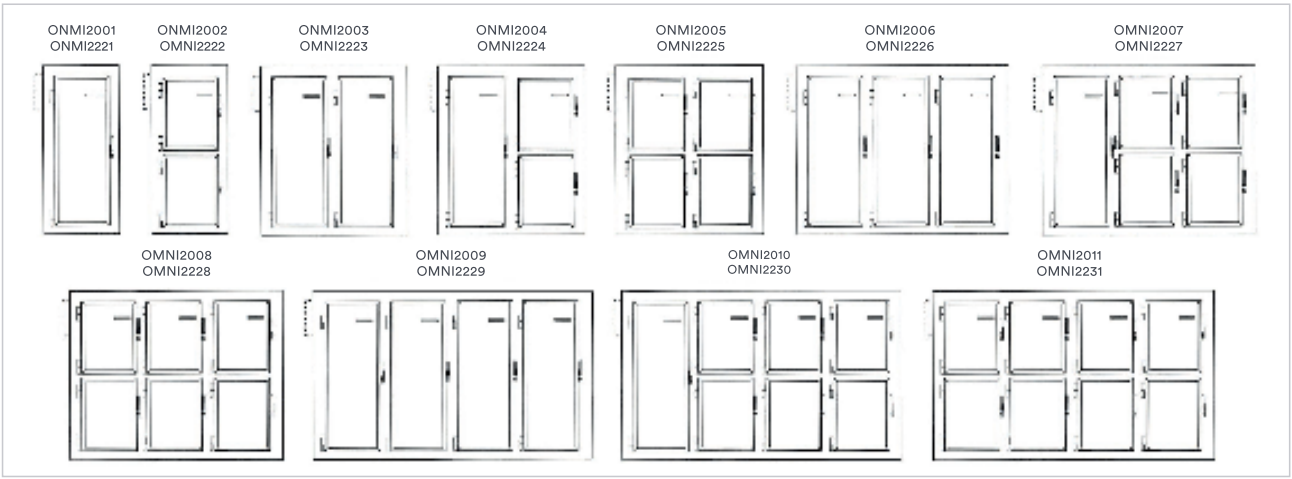
PRODUCTO **PREMIUM**

SERIE S6-S10

ARMARIOS DESMONTABLES DE TEMPERATURA POSITIVA

Espesor 60 mm - Altura externa 2150 mm - Fondo 950 mm

CÓDIGO	MODELO	Nº Y TIPO DE PUERTAS	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)			VOLUMEN
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO	m³
0NMI2001	**A13KL S6 1P**	1 puerta entera	950	950	2150	800	800	2000	1.28
0NMI2002	**A13 KL S6 2 1/2P**	2 medias puertas	950	950	2150	800	800	2000	1.28
0NMI2003	**A27 KL S6 2P**	2 puertas enteras	1750	950	2150	1600	800	2000	2.56
0NMI2004	**A27 KL S6 1P + 2 1/2P**	1 puerta + 2 medias puertas	1750	950	2150	1600	800	2000	2.56
0NMI2005	**A27 KL S6 4 1/2 P**	4 medias puertas	1750	950	2150	1600	800	2000	2.56
0NMI2006	**A40 KL S6 3P**	3 puertas enteras	2550	950	2150	2400	800	2000	3.84
0NMI2007	**A40 KL S6 1P + 4 1/2 P**	1 puerta + 4 medias puertas	2550	950	2150	2400	800	2000	3.84
0NMI2008	**A40 KL S6 6 1/2 P**	6 medias puertas	2550	950	2150	2400	800	2000	3.84
0NMI2009	**A52 KL S6 4P**	4 puertas	3350	950	2150	3200	800	2000	5.12
0NMI2010	**A52 KL S6 1P + 6 1/2 P**	1 puerta + 6 medias puertas	3350	950	2150	3200	800	2000	5.12
0NMI2011	**A52 KL S6 8 1/2 P**	8 medias puertas	3350	950	2150	3200	800	2000	5.12



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS DESMONTABLES

SERVICIOS OPCIONALES*

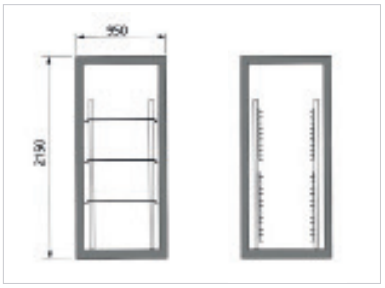
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

ARMARIOS DESMONTABLES DE TEMPERATURA NEGATIVA
Espesor 100 mm - Altura externa 2230 mm - Fondo 1030 mm

CÓDIGO	MODELO	Nº Y TIPO DE PUERTAS	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)			VOLUMEN
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO	m³
0NMI2221	**A13KL S6 1P**	1 puerta entera	1030	1030	2230	800	800	2000	1.28
0NMI2222	**A13 KL S6 2 1/2P**	2 medias puertas	1030	1030	2230	800	800	2000	1.28
0NMI2223	**A27 KL S6 2P**	2 puertas enteras	1830	1030	2230	1600	800	2000	2.56
0NMI2224	**A27 KL S6 1P + 2 1/2P**	1 puerta + 2 medias puertas	1830	1030	2230	1600	800	2000	2.56
0NMI2225	**A27 KL S6 4 1/2 P**	4 medias puertas	1830	1030	2230	1600	800	2000	2.56
0NMI2226	**A40 KL S6 3P**	3 puertas enteras	2630	1030	2230	2400	800	2000	3.84
0NMI2227	**A40 KL S6 1P + 4 1/2 P**	1 puerta + 4 medias puertas	2630	1030	2230	2400	800	2000	3.84
0NMI2228	**A40 KL S6 6 1/2 P**	6 medias puertas	2630	1030	2230	2400	800	2000	3.84
0NMI2229	**A52 KL S6 4P**	4 puertas	3430	1030	2230	3200	800	2000	5.12
0NMI2230	**A52 KL S6 1P + 6 1/2 P**	1 puerta + 6 medias puertas	3430	1030	2230	3200	800	2000	5.12
0NMI2231	**A52 KL S6 8 1/2 P**	8 medias puertas	3430	1030	2230	3200	800	2000	5.12

CÓDIGO	MODELO
0NMI9501K	Kit cremallera con 3 rejillas (78,5x81,4)
0NMI9511	Rejilla 78,5x81,4 con soporte
0NMI9601	Kit cremallera pasteleria cada 3,5 cm
0NMI9651	Kit cremallera pasteleria cada 7 cm
0NMI0012	Set 4 cajones extraíbles

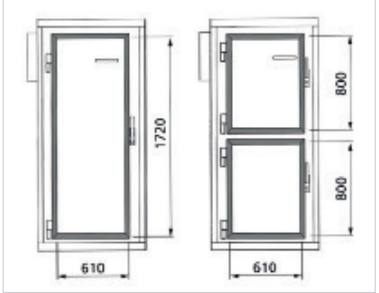


Kit cremallera * 3 estantes.

Kit cremallera * Pasteleria.

SELECCIÓN ACCESORIOS PARA ARMARIOS DESMONTABLES

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



Dimensiones puertas.

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Minicámaras desmontables

PRODUCTO **PREMIUM**

SERIE S6-S10



MC KL S6 1A 29

ARMARIOS DESMONTABLES DE TEMPERATURA POSITIVA

Espesor 60 mm - Altura externa 2150 mm

CÓDIGO	MODELO	VOLUMEN (m³)	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)		
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO
0NMI2057	**MC KL S6 1A 29**	2,88	1350	1350	2150	1200	1200	2000
0NMI2058	**MC KL S6 2A 38**	3,84	1750	1350	2150	1600	1200	2000
0NMI2059	**MC KL S6 2B 51**	5,12	1750	1750	2150	1600	1600	2000
0NMI2060	**MC KL S6 3B 64**	6,4	1750	2150	2150	1600	2000	2000
0NMI2061	**MC KL S6 4B 77**	7,68	1750	2550	2150	1600	2400	2000
0NMI2062	**MC KL S6 3A 48**	4,8	2150	1350	2150	2000	1200	2000
0NMI2063	**MC KL S6 3C 80**	8	2150	2150	2150	2000	2000	2000
0NMI2064	**MC KL S6 4C 96**	9,6	2150	2550	2150	2000	2400	2000
0NMI2065	**MC KL S6 5C 112**	11,2	2150	2950	2150	2000	2800	2000
0NMI2066	**MC KL S6 4A 58**	5,76	2550	1350	2150	2400	1200	2000
0NMI2067	**MC KL S6 4D 115**	11,52	2550	2550	2150	2400	2400	2000
0NMI2068	**MC KL S6 5D 134**	13,44	2550	2950	2150	2400	2800	2000
0NMI2069	**MC KL S6 5E 157**	15,68	2950	2950	2150	2800	2800	2000

Espesor 60 mm - Altura externa 2550 mm

CÓDIGO	MODELO	VOLUMEN (m³)	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)		
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO
0NMI2070	**MC KL S6 1A 35**	3,46	1350	1350	2550	1200	1200	2400
0NMI2071	**MC KL S6 2A 46**	4,61	1750	1350	2550	1600	1200	2400
0NMI2072	**MC KL S6 2B 61**	6,14	1750	1750	2550	1600	1600	2400
0NMI2073	**MC KL S6 3B 77**	7,68	1750	2150	2550	1600	2000	2400
0NMI2074	**MC KL S6 4B 92**	9,22	1750	2550	2550	1600	2400	2400
0NMI2075	**MC KL S6 3A 58**	5,76	2150	1350	2550	2000	1200	2400
0NMI2076	**MC KL S6 3C 96**	9,60	2150	2150	2550	2000	2000	2400
0NMI2077	**MC KL S6 4C 115**	11,52	2150	2550	2550	2000	2400	2400
0NMI2078	**MC KL S6 5C 134**	13,44	2150	2950	2550	2000	2800	2400
0NMI2079	**MC KL S6 4A 69**	6,91	2550	1350	2550	2400	1200	2400
0NMI2080	**MC KL S6 4D 138**	13,82	2550	2550	2550	2400	2400	2400
0NMI2081	**MC KL S6 5D 161**	16,13	2550	2950	2550	2400	2800	2400
0NMI2082	**MC KL S6 5E 188**	18,82	2950	2950	2550	2800	2800	2400

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MINICÁMARAS DESMONTABLES

SERVICIOS OPCIONALES*







EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

CÁMARAS DESMONTABLES DE TEMPERATURA POSITIVA

Espesor 100 mm - Altura externa 2230 mm

CÓDIGO	MODELO	VOLUMEN (m³)	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)		
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO
0NMI2243	MC KL S10 1A 29	2,88	1430	1430	2230	1200	1200	2000
0NMI2244	MC KL S10 2A 38	3,84	1830	1430	2230	1600	1200	2000
0NMI2245	MC KL S10 2B 51	5,12	1830	1830	2230	1600	1600	2000
0NMI2246	MC KL S10 3B 64	6,40	1830	2230	2230	1600	2000	2000
0NMI2247	MC KL S10 4B 77	7,68	1830	2630	2230	1600	2400	2000
0NMI2248	MC KL S10 3A 48	4,80	2230	1430	2230	2000	1200	2000
0NMI2249	MC KL S10 3C 80	8,00	2230	2230	2230	2000	2000	2000
0NMI2250	MC KL S10 4C 96	9,60	2230	2630	2230	2000	2400	2000
0NMI2251	MC KL S10 5C 112	11,20	2230	3030	2230	2000	2800	2000
0NMI2252	MC KL S10 4A 58	5,76	2630	1430	2230	2400	1200	2000
0NMI2253	MC KL S10 4D 115	11,52	2630	2630	2230	2400	2400	2000
0NMI2254	MC KL S10 5D 134	13,44	2630	3030	2230	2400	2800	2000
0NMI2255	MC KL S10 5E 157	15,68	3030	3030	2230	2800	2800	2000

Espesor 100 mm - Altura externa 2230 mm

CÓDIGO	MODELO	VOLUMEN (m³)	MEDIDAS EXTERIORES (mm)			MEDIDAS INTERIORES (mm)		
			LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	ALTO
0NMI2256	MC KL S10 1A 35	3,46	1430	1430	2630	1200	1200	2400
0NMI2257	MC KL S10 2A 46	4,61	1830	1430	2630	1600	1200	2400
0NMI2258	MC KL S10 2B 61	6,14	1830	1830	2630	1600	1600	2400
0NMI2259	MC KL S10 3B 77	7,68	1830	2230	2630	1600	2000	2400
0NMI2260	MC KL S10 4B 92	9,22	1830	2630	2630	1600	2400	2400
0NMI2261	MC KL S10 3A 58	5,76	2230	1430	2630	2000	1200	2400
0NMI2262	MC KL S10 3C 96	9,60	2230	2230	2630	2000	2000	2400
0NMI2263	MC KL S10 4C 115	11,52	2230	2630	2630	2000	2400	2400
0NMI2264	MC KL S10 5C 134	13,44	2230	3030	2630	2000	2800	2400
0NMI2265	MC KL S10 4A 69	6,91	2630	1430	2630	2400	1200	2400
0NMI2266	MC KL S10 4D 138	13,82	2630	2630	2630	2400	2400	2400
0NMI2267	MC KL S10 5D 161	16,13	2630	3030	2630	2400	2800	2400
0NMI2268	MC KL S10 5E 188	18,82	3030	3030	2630	2800	2800	2400

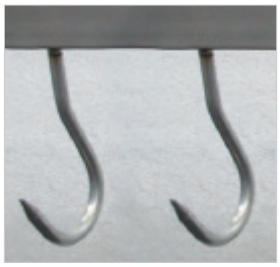
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Minicámaras desmontables

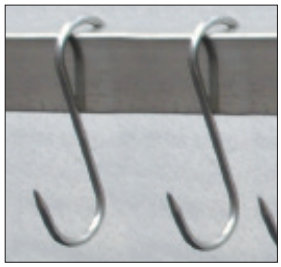
ACCESORIOS



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



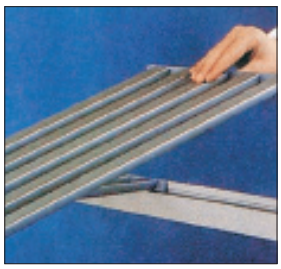
Kit de iluminación con interruptor para el interior de la cámara frigorífica.



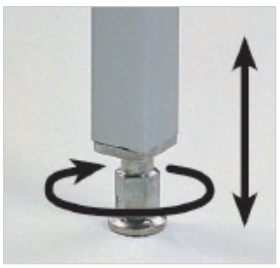
Cortina de lamas de plástico para preservar la temperatura interior de las cámaras durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.



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



Montaje en ángulo.



Pies regulables.

VENTANAS (aluminio)

Accesorios	Ventana FX 80x80	Ventana FX 80x120	Ventana FX 80x160	Ventana FX 80x200	Ventana FX 120x120	Ventana FX 120x160	Ventana FX 120x200
Código	ONMI8425	ONMI8430	ONMI8435	ONMI8440	ONMI8450	ONMI8455	ONMI8460

BARRAS CARNICERIA

Accesorios	Set gancho inox C15/120	Set gancho inox C15/160	Set gancho inox C15/200	Set gancho inox C15/240	Set gancho inox C80/120
Código	0NMI7796	0NMI7801	0NMI7806	0NMI7811	0NMI7816
N° ganchos dotación	6	8	10	12	5

	Set gancho inox C80/160	Set gancho inox C80/200	Set gancho inox C80/240	Set gancho inox C80/280	Gancho C15 KG
Código	0NMI7821	0NMI7826	0NMI7831	0NMI7836	0NMI5605
N° ganchos dotación	7	8	10	11	

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MINICÁMARAS DESMONTABLES

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

ESTANTERIAS EN "L" (Fondo 36 cm, 4 niveles)

Accesorios	SET ESTANTERIA 1A	SET ESTANTERIA 2A	SET ESTANTERIA 3A	SET ESTANTERIA 4A	SET ESTANTERIA 2B	SET ESTANTERIA 3C	SET ESTANTERIA 4D
Código	0NFF1501	0NFF1502	0NFF1503	0NFF1504	0NFF1505	0NFF1506	0NFF1507

	SET ESTANTERIA 3B	SET ESTANTERIA 4C	SET ESTANTERIA 5D	SET ESTANTERIA 4B	SET ESTANTERIA 5C	SET ESTANTERIA 5E
Código	0NFF1508	0NFF1509	0NFF1510	0NFF1511	0NFF1512	0NFF1513

ESTANTERIAS EN "U" (Fondo 36 cm, 4 niveles)

Accesorios	SET ESTANTERIA 2A	SET ESTANTERIA 3A	SET ESTANTERIA 4A	SET ESTANTERIA 2B	SET ESTANTERIA 3C	SET ESTANTERIA 4D	SET ESTANTERIA 3B
Código	0NFF1514	0NFF1515	0NFF1516	0NFF1517	0NFF1518	0NFF1519	0NFF1520

	SET ESTANTERIA 4C	SET ESTANTERIA 5D	SET ESTANTERIA 4B	SET ESTANTERIA 5C	SET ESTANTERIA 5E
Código	0NFF1521	0NFF1522	0NFF1523	0NFF1524	0NFF1525

ILUMINACIÓN

Accesorios	Kit iluminación c/interruptor	Lampara iluminación 100 W
Código	0NMI8470	0NMI8475

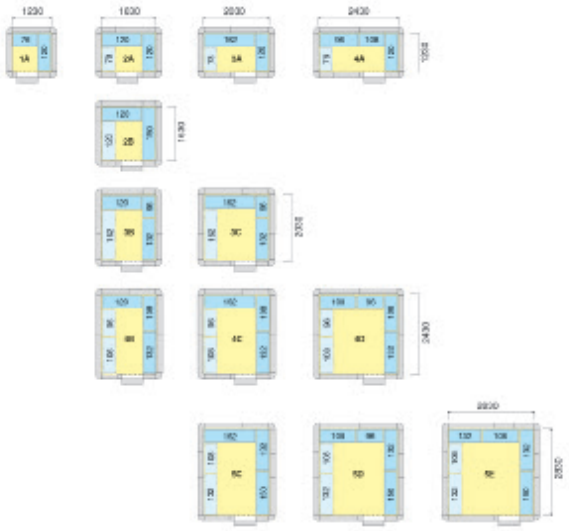
CORTINA LAMAS

Accesorios	Cortina lamas plástico PS 7 (0,7 x 1,87)
Código	0NMI7480

RAMPA EXTERIOR ACCESO

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

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).

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Armarios y minicámaras

PRODUCTO **PREMIUM**

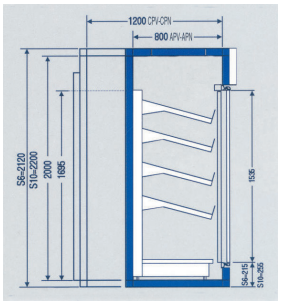
SELF

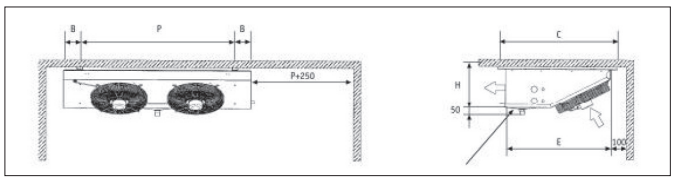
Características principales:

- Paneles con aislamiento de poliuretano de alta densidad y recubrimiento de chapa plastificada en PVC atóxico.
- Todas las puertas incorporan cristal exterior de seguridad y doble cámara, marcos exteriores en acero 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.



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







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

Modelos	0NRV0300 0NRV0315	0NRV0305 0NRV0325	0NRV0310 0NRV0320	0NRV0330
Dimensiones P	400	770	1140	1510
Dimensiones B	82,5	82,5	82,5	82,5
Dimensiones C	550	550	550	550
Dimensiones E	461	461	461	461
Dimensiones H	241	241	241	241

Características técnicas:

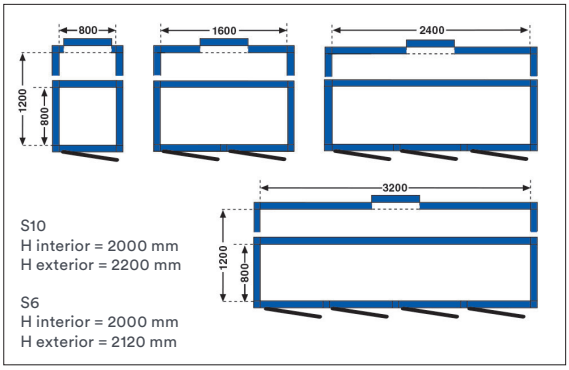
Modelos		ESPESOR 6 CM (S6) TEMP. INTERIOR (+1 / +6°C)								ESPESOR 10 CM (S10) TEMP. INTERIOR (-18 / -20°C)					
		APV1	APV2	APV3	APV4	CPV1	CPV2	CPV3	CPV4	ANV1	ANV2	ANV3	CNV1	CNV2	CNV3
Potencia frigorífica	W.	1440	1720	2440	2810	1440	1720	2440	2810	1100	2100	2610	1630	2100	2610
Resistencia eléctrica	W.	124	238	355	476	124	238	355	476	263	383	506	263	383	506
Puertas	nº	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
Puertas servicio posterior	nº	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	-	1	1	1
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
Ancho (interior/exterior)	mm.	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
Fondo (interior/exterior)	mm.	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
Alto (interior/exterior)	mm.	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	200/212	220/220	220/220	220/220	220/220	220/220	220/220
Unidad interior ancho	mm.	545	910	1275	1275	545	910	1275	1275	545	1275	1640	910	1275	1640

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ARMARIOS Y MINICÁMARAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



S10
H interior = 2000 mm
H exterior = 2200 mm

S6
H interior = 2000 mm
H exterior = 2120 mm



APV3

CONSERVACIÓN

Modelos	APV1	APV2	APV3	APV4	CPV1	CPV2	CPV3	CPV4
Código	0NMI2500	0NMI2501	0NMI2502	0NMI2503	0NMI2504	0NMI2505	0NMI2506	0NMI2507

	EQUIPOS FRIGORÍFICOS			ESTANTERÍA SELF			
Modelos	STM006 Z001RSI/E	STM009 Z001RSI/E	STM022 Z012RSI/E	Estantería Self 1P	Estantería Self 2P	Estantería Self 3P	Estantería Self 4P
Código	0NRV0300	0NRV0305	0NRV0310	0NMI2522	0NMI2515	0NMI2516	0NMI2517

CONGELACIÓN

Modelos	ANV1	ANV2	ANV3	CNV1	CNV2	CNV3
Código	0NMI2508	0NMI2509	0NMI2510	0NMI2511	0NMI2512	0NMI2513

	EQUIPOS FRIGORÍFICOS			ESTANTERÍA SELF		
Modelos	STL006 Z011RSI/E	STL016 Z012RSI/E	STL024 Z012RSI/E	STL024 Z112RSI/E	Estantería Self 1P	Estantería Self 2P	Estantería Self 3P
Código	0NRV0315	0NRV0320	0NRV0325	0NRV0330	0NMI2522	0NMI2515	0NMI2516

Accesorios	Estante adicional (600 x 750 mm.)	Divisor estante Self	Display luminoso
Código	0NMI2525	0NMI2526	0NMI2520

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

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc TN - Pared por desescarche eléctrico

PRODUCTO PREMIUM

AEN

Características principales:

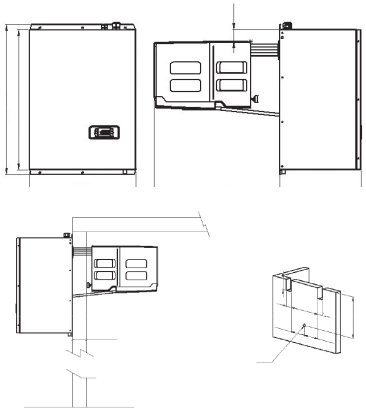
- Monobloc de mochila.
- Rango de temperatura: -5 °C/+ 5 °C.
- Aplicación frío positivo
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Placa de control electrónico.
- Presostato baja presión de serie.
- Precarga de líquido refrigerante.

Tabla de selección rápida:

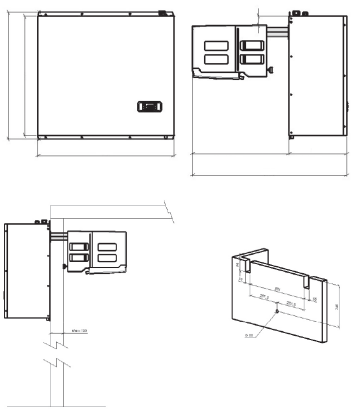
Modelos	m³
AEN1050	6,5
AEN1060	7,5
AEN1075	9,5
AEN1100	11,5
AEN2100	18
AEN2122	20,5
AEN2120	20,5
AEN2130	24,5
AEN3150	35,5
AEN3200	41,5

Dimensiones:

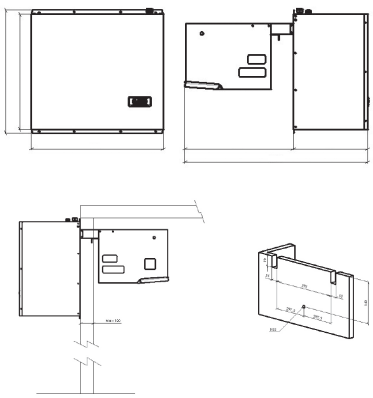
AEN 1050 a 1100



AEN 2100 a 2130



AEN 3150 a 3200



Características técnicas:

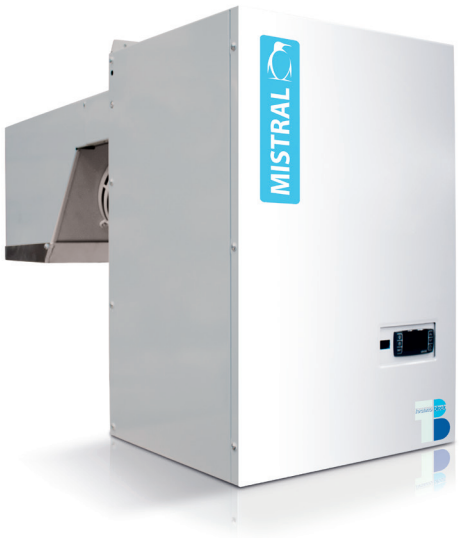
Modelos		AEN1050	AEN1060	AEN1075	AEN1100	AEN2100	AEN2122
Rango temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Instalación	Tipo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	4,7	6	7,5	8,8	9,7	3,5
Potencia eléctrica	W.	660	700	820	960	1120	1360
Potencia frigorífica	W.	1060	1200	1420	1570	2220	2450
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	6,5	7,5	9,5	11,5	18	20,5

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TN - PARED POR DESESCARCHE ELÉCTRICO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



AEN1050

Modelos	AEN1050	AEN1060	AEN1075	AEN1100	AEN2100	AEN2122	AEN2120	AEN2130	AEN3150	AEN3200
Código	0NTB0001	0NTB0002	0NTB0003	0NTB0004	0NTB0005	0NTB0006	0NTB0007	0NTB0008	0NTB0009	0NTB0010

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	AEN1050	AEN1060	AEN1075	AEN1100	AEN2100	AEN2122	AEN2120	AEN2130	AEN3150	AEN3200
Temp. cámara °C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
32°C volumen m³	6,5	7,5	9,5	11,5	18	20,5	20,5	24,5	35,5	41,5

AEN2120	AEN2130	AEN3150	AEN3200
-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
A caballo	A caballo	A caballo	A caballo
230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
10,4	4	4,4	5,4
1260	1980	1780	2270
2450	2760	3630	4060
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
20,5	24,5	35,5	41,5

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc TN - Pared por desescarche gas caliente

PRODUCTO PREMIUM

ATN/VTN

Características principales:

- Monobloc de pared.
- ATN: Monobloc de mochila
- VTN: Monobloc de pared con tampón.
- Rango de temperatura: -5 °C/+ 5 °C.
- Aplicación frío positivo
- Instalación de pared con tampón (VT).
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- KVL control arranque y aspiración de serie.
- Desescarche por gas caliente.
- Evacuación del agua de condensación al exterior (VT).
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Iluminación de la camara (cable, lámpara y techo).
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Placa de control electrónico.
- Precarga de líquido refrigerante.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
ATN1030	5,5
ATN1050	6,5
ATN1060	7,5
ATN1075	9,5
ATN1100	11,5
ATN2100	18
ATN2122	20,5
ATN2120	20,5
ATN2130	24,5
ATN3150	35,5
ATN3200	41,5
ATN4250	58
VTN5250	68
VTN5300	86
VTN6350	106
VTN6450	127

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	ATN1030	ATN1050	ATN1060	ATN1075	ATN1100	ATN2100	ATN2122	ATN2120	ATN2130	ATN3150	ATN3200	ATN4250	ATN5250	ATN5300	ATN6350	ATN6450
Temp. cámara °C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
32°C volumen m³	5,5	6,5	7,5	9,5	11,5	18	20,5	20,5	24,5	35,5	41,5	58	68	86	106	127

Características técnicas:

Modelos		ATN1030	ATN1050	ATN1060	ATN1075	ATN1100	ATN2100	ATN2122
Rango temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Instalación	Tipo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Intensidad eléctrica	A.	4,2	4,4	5,7	7,2	8,4	9,1	9,8
Potencia frigorífica	W.	940	1090	1230	1550	1710	2400	2670
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	5,5	6,5	7,5	9,5	11,5	18	20,5

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TN - PARED POR DESESCARCHE DE GAS CALIENTE

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



ATN4250



VTN5250

Modelos	ATN1030	ATN1050	ATN1060	ATN1075	ATN1100	ATN2100	ATN2122	ATN2120
Código	0NTB0018	0NTB0019	0NTB0020	0NTB0021	0NTB0022	0NTB0023	0NTB0024	0NTB0025

Modelos	ATN2130	ATN3150	ATN3200	ATN4250	VTN5250	VTN5300	VTN6350	VTN6450
Código	0NTB0026	0NTB0027	0NTB0028	0NTB0029	0NTB0040	0NTB0041	0NTB0042	0NTB0043

ATN2120	ATN2130	ATN3150	ATN3200	ATN4250	VTN5250	VTN5300	VTN6350	VTN6450
-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	Mural	Mural	Mural	Mural
400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
3,4	4	4,2	5,3	6,4	6,5	6,4	6,4	12,4
2630	3060	3840	4230	5300	6010	7370	8790	10280
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
20,5	24,5	35,5	41,5	58	68	86	106	127

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc techo TN - Pared por desescarche gas caliente

PRODUCTO PREMIUM

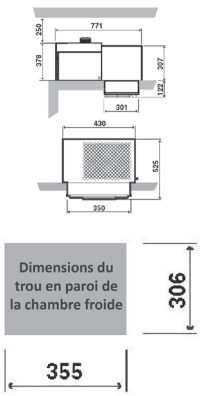
SVN

Características principales:

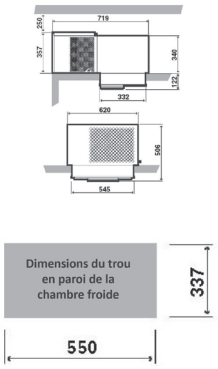
- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -5 °C/+ 5 °C.
- Aplicación frío positivo.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- KVL control arranque y aspiración de serie.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación. Iluminación de la cámara frigorífica.
- Cable de resistencia para la puerta.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Panel de control independiente.

Dimensiones:

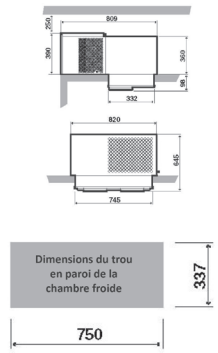
SVN 0050



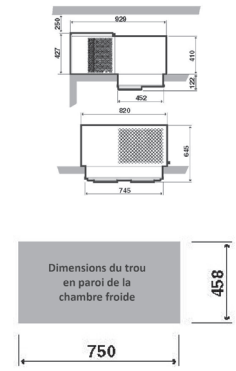
SVN 1060 a 1075



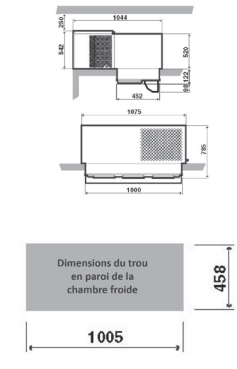
SVN 2100 a 2122



SVN 3150 a 3200



SVN 4250 a 4300



Características técnicas:

Modelos		SVN0050	SVN1060	SVN1075	SVN2100	SVN2122
Rango temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Instalación	Tipo	Techo	Techo	Techo	Techo	Techo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Intensidad eléctrica	A.	4,5	6	7,5	9,2	9,8
Potencia eléctrica	W.	720	970	1200	1480	1620
Potencia frigorífica	W.	1070	1380	1520	2340	2610
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m^3	6,5	7,5	9,5	18	20,5

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TECHO TN - PARED POR DESESCARCHE DE GAS CALIENTE

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
SVN0050	6,5
SVN1060	7,5
SVN1075	9,5
SVN2100	18
SVN2122	20,5
SVN2120	20,5
SVN3150	35,5
SVN3200	41,5
SVN4250	58
SVN4300	81



SVN0050

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	SVN0050	SVN1060	SVN1075	SVN2100	SVN2122	SVN2120	SVN3150	SVN3200	SVN4250	SVN4300
Temp. cámara °C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
32°C volumen m³	6,5	7,5	9,5	18	20,5	20,5	35,5	41,5	58	81

Modelos	SVN0050	SVN1060	SVN1075	SVN2100	SVN2122	SVN2120	SVN3150	SVN3200	SVN4250	SVN4300
Código	0NTB0048	0NTB0049	0NTB0050	0NTB0051	0NTB0052	0NTB0053	0NTB0054	0NTB0055	0NTB0056	0NTB0057

SVN2120	SVN3150	SVN3200	SVN4250	SVN4300
-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Techo	Techo	Techo	Techo	Techo
400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
3,4	4,8	5,7	6,9	8,7
1580	2300	2740	3320	3320
2610	3980	4570	6230	7000
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
20,5	35,5	41,5	58	81

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc BT - Desescarche eléctrico

PRODUCTO PREMIUM

AEK

Características principales:

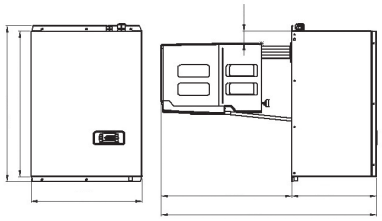
- Monobloc de mochila.
- Rango de temperatura: -25 °C/-18 °C.
- Aplicación frío negativo.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Presostato baja presión de serie.
- Placa de control electrónico.
- Precarga de líquido refrigerante.

Tabla de selección rápida:

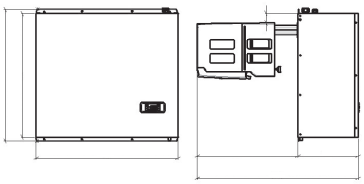
Modelos	m³
AEK1100	3,5
AEK1120	5
AEK1170	6,5
AEK2170	11
AEK2200	15
AEK3250	24,5
AEK3300	27,5

Dimensiones:

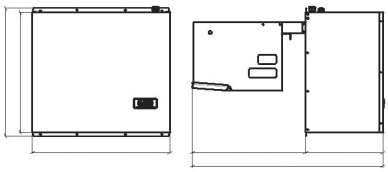
AEK 1100 a 1170

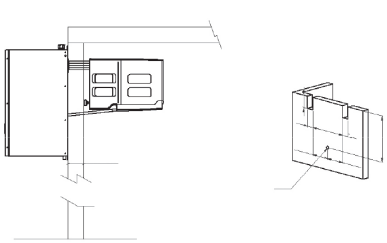


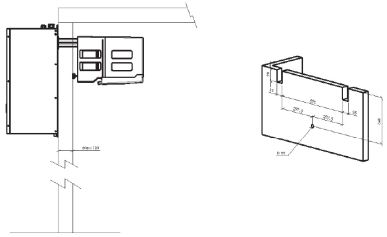
AEN 2170 a 2200

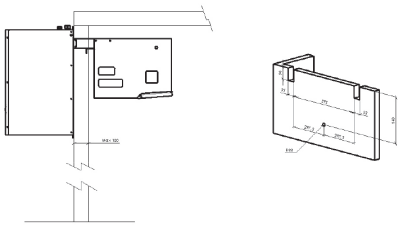


AEN 3250 a 3300









Características técnicas:

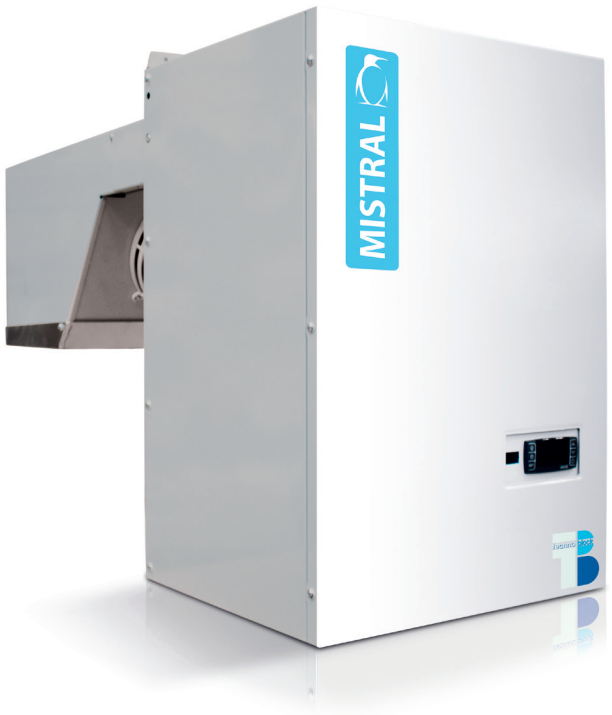
Modelos		AEK1100	AEK1120	AEK1170	AEK2170	AEK2200	AEK3250	AEK3300
Rango temperatura	°C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
Instalación	Tipo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	6,3	7	8,5	9,3	3,9	5,5	5,2
Potencia eléctrica	W.	500	670	1000	1120	1580	2170	1990
Potencia frigorífica	W.	760	960	1120	1500	1810	2470	2660
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	3,5	5	6,5	11	15	24,5	27,5

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 100 mm, suelo aislado y temperatura interior de -18 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC BT - DESESCARCHE ELÉCTRICO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



AEK1100

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	AEK1100	AEK1120	AEK1170	AEK2170	AEK2200	AEK3250	AEK3300
Temp. cámara °C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
32°C volumen m³	3,5	5	6,5	11	15	24,5	27,5

Modelos	AEK1100	AEK1120	AEK1170	AEK2170	AEK2200	AEK3250	AEK3300
Código	0NTB0011	0NTB0012	0NTB0013	0NTB0014	0NTB0015	0NTB0016	0NTB0017
P.V.P.	**1954 €**	**2124 €**	**2040 €**	**2324 €**	**2614 €**	**3262 €**	**3357 €**

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc BT - Desescarge de gas caliente

PRODUCTO PREMIUM

ATK / VTK

Características principales:

- Monobloc de pared.
- ATK: Monobloc de mochila.
- VTK: Monobloc de pared con tampón.
- Rango de temperatura de -25 °C/-18 °C.
- Aplicación frío negativo.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por gas caliente (AT).
- Evacuación del agua de condensación al exterior (VT).
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Iluminación por cable para los modelos AT.
- Cable de resistencia para la puerta.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Placa de control electrónico.



Accesorio ATK

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
ATK1100	3,5
ATK1120	5
ATK1170	6,5
ATK2170	11
ATK2200	15
ATK2250	19,5
ATK3250	23,5
ATK3300	27,5
ATK3400	35
VTK4450	49
VTK5500	61
VTK6500	74
VTK6600	122
VTK6800	134

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	ATK1100	ATK1120	ATK1170	ATK2170	ATK2200	ATK2250	ATK3250	ATK3300	ATK3400	ATK4450	VTK5450	VTK5500	VTK6600	VTK6800
Temp. cámara °C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
32°C volumen m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5	23,5	27,5	35	49	61	74	122	134

Características técnicas:

Modelos		ATK1100	ATK1120	ATK1170	ATK2170	ATK2200	ATK2250
Rango temperatura	°C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
Instalación	Tipo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	A caballo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	5,3	6,9	8,4	9,1	3,7	5,4
Potencia eléctrica	W.	850	1110	1350	1460	1810	2630
Potencia frigorífica	W.	770	940	1100	1150	1900	2180
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 100 mm, suelo aislado y temperatura interior de -18 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC BT - DESESCARGE DE GAS CALIENTE

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



ATK1100



VTK5450

Modelos	ATK1100	ATK1120	ATK1170	ATK2170	ATK2200	ATK2250	ATK3250
Código	0NTB0030	0NTB0031	0NTB0032	0NTB0033	0NTB0034	0NTB0035	0NTB0036

Modelos	ATK3300	ATK3400	ATK4450	VTK5450	VTK5500	VTK6600	VTK6800
Código	0NTB0037	0NTB0038	0NTB0039	0NTB0044	0NTB0045	0NTB0046	0NTB0047

Accesorios	Kit centrifugo Swirl 1 x ATK1	Kit centrifugo Swirl 2 x ATK2	Kit centrifugo Swirl 3 x ATK3	Kit centrifugo Swirl 4 x ATK4
Código	0NTB9205	0NTB9206	0NTB9207	0NTB9208

ATK3250	ATK3300	ATK3400	ATK4450	VTK5450	VTK5500	VTK6600	VTK6800
-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
A caballo	A caballo	A caballo	A caballo	Mural	Mural	Mural	Mural
400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
5,3	5,0	6,6	8,1	8,1	10,6	15,5	19,9
2560	2400	3180	3900	3920	5100	7490	9620
2410	2660	3060	3840	4440	5050	7280	7760
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
23,5	27,5	35	49	61	74	122	134

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc techo BT - Desescarche de gas caliente

PRODUCTO **PREMIUM**

SVK

Características principales:

- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -25 °C/-18 °C
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- KVL control arranque y aspiración de serie.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación. Iluminación de la cámara frigorífica.
- Cable de resistencia para la puerta.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Panel de control independiente.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
SVK0100	3,5
SVK1120	5
SVK1170	6,9
SVK2170	11
SVK2200	15
SVK3250	19,5
SVK3300	27,5
SVK4450	49
SVK4500	65

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	SVK0100	SVK1120	SVK1170	SVK2170	SVK2200	SVK3250	SVK3300	SVK4450	SVK4500
Temp. cámara °C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
32°C volumen m³	3,5	5	6,9	11	15	19,5	27,5	49	65

Características técnicas:

Modelos		SVK0100	SVK1120	SVK1170	SVK2170	SVK2200	SVK3250	SVK3300	SVK4450	SVK4500
Rango temperatura	°C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
Instalación	Tipo	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón	Plafón
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	5,7	7,2	8,6	9,1	3,8	5,7	5,4	8,5	10,9
Potencia eléctrica	W.	680	970	1320	1630	1900	2270	2750	4070	4640
Potencia frigorífica	W.	680	970	1320	1630	1900	2270	2750	4070	4640
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	3,5	5	6,9	11	15	19,5	27,5	49	65

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TECHO BT - DESESCARCHE DE GAS CALIENTE

SERVICIOS OPCIONALES*

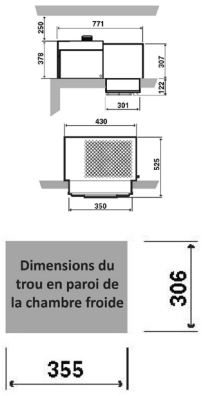
Formación | Garantía total | Puesta en marcha



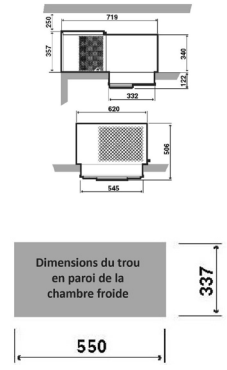
SVK0100

Dimensiones:

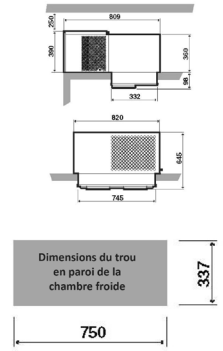
SVK 0100



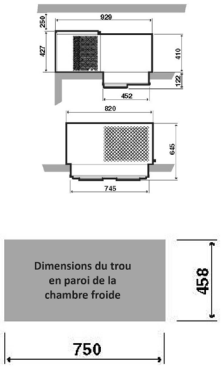
SVK 1120 a 1170



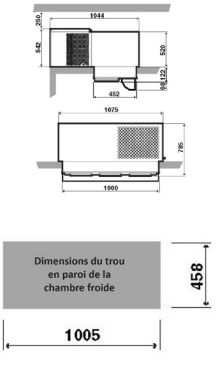
SVK 2170 a 2200



SVK 3250 a 3300



SVN 4450 a 4500



Modelos	SVK0100	SVK1120	SVK1170	SVK2170	SVK2200	SVK3250	SVK3300	SVK4450	SVK4500
Código	0NTB0058	0NTB0059	0NTB0060	0NTB0061	0NTB0062	0NTB0063	0NTB0064	0NTB0065	0NTB0066

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split

Split TN

PRODUCTO PREMIUM

LBN

Características principales:

- Equipo split bi-bloque.
- Rango de temperatura -5 °C/+ 5 °C.
- Aplicación frío positivo
- Compresor hermético (modelos LBH) y semihermético (modelos LBS).
- Tarjeta electronica con panel de control independiente
- Válvula de expansión termostática.
- Recipiente con separador de líquido.
- Desescarche por resistencias electricas.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Luz de serie para los modelos hasta 4930 W de potencia frigorífica.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Válvula solenoide en la línea de líquido.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
LBNH1050	6,5
LBNH1060	7,5
LBNH1075	9,5
LBNH2100	11,5
LBNH2122	20,5
LBNH2120	20,5
LBNH3150	35,5
LBNH3200	41,5
LBNH3151	35,5
LBNH3201	41,5
LBNH4250	58
LBNH5250	68
LBNH5300	86
LBNH6350	106
LBNH6450	127

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	LBNH 1050	LBNH 1060	LBNH 1075	LBNH 2100	LBNH 2122	LBNH 2120	LBNH 3150	LBNH 3200	LBNH 3151	LBNH 3201	LBNH 4250	LBNH 5250	LBNH 5300	LBNH 6350	LBNH 6450
Temp. cámara °C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
32°C volumen m³	6,5	7,5	9,5	11,5	20,5	20,5	35,5	41,5	35,5	41,5	58	68	86	106	127

Características técnicas:

Modelos		LBNH1050	LBNH1060	LBNH1075	LBNH2100	LBNH2122	LBNH2120
Rango temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Instalación	Tipo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Intensidad eléctrica	A.	4,7	6,0	7,5	9,6	9,6	3,3
Potencia eléctrica	W.	750	960	1200	1550	1600	1550
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/2	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8
Ø conexión líquido	Pulg.	5/16	5/16	5/16	3/8	3/8	3/8
Potencia frigorífica	W.	1300	1470	1800	2690	3020	2970
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	6,5	7,5	9,5	11,5	20,5	20,5
Peso unidad interior	kg.	9	9	9	16	16	16
Peso unidad exterior	kg.	41	41	44	62	62	62

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



LBNH1050

Modelos	LBNH1050	LBNH1060	LBNH1075	LBNH2100	LBNH2122	LBNH2120	LBNH3150	LBNH3200
Código	0NTB0101	0NTB0102	0NTB0103	0NTB0104	0NTB0105	0NTB0106	0NTB0107	0NTB0108

Modelos	LBNH3151	LBNH3201	LBNH4250	LBNH5250	LBNH5300	LBNH6350	LBNH6450
Código	0NTB0109	0NTB0110	0NTB0111	0NTB0112	0NTB0113	0NTB0114	0NTB0115

LBNH3150	LBNH3200	LBNH3151	LBNH3201	LBNH4250	LBNH5250	LBNH5300	LBNH6350	LBNH6450
-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
4,8	5	4,6	4,8	6,4	6,8	8,6	11,2	14,3
2300	2230	2400	2330	3090	3270	4170	5420	6890
5/8	5/8	5/8	5/8	3/4	3/4	3/4	7/8	7/8
3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	1/2	1/2
4160	4670	4160	4930	5700	6400	8060	10300	-
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
35,5	41,5	35,5	41,5	58	68	86	106	127
24	24	40	40	46	50	54	70	96
75	77	81	88	104	85	87	169	171

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split TN - Evaporador inclinado

PRODUCTO PREMIUM

LSN

Características principales:

- Equipos split.
- Rango de temperatura: -5 °C/+ 5 °C.
- Aplicación frío positivo
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Iluminación de la cámara frigorífica.
- Cable de resistencia para la puerta.
- Cable para la conexión del evaporador y condensador con conectores rápidos.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Panel de control independiente.
- R404A precargado.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
LSN1050	6,5
LSN1060	7,5
LSN1075	9,5
LSN2100	11,5
LSN2122	20,5
LSN2120	20,5
LSN3150	35,5
LSN3200	41,5

Características técnicas:

Modelos		LSN1050	LSN1060	LSN1075	LSN2100	LSN2122	LSN2120	LSN3150	LSN3200
Rango temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Instalación	Tipo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	4,7	6,0	7,5	9,6	9,6	3,3	4,8	5
Potencia eléctrica	W.	750	960	1200	1550	1600	1550	2300	2400
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/2	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8	5/8	5/8
Ø conexión líquido	Pulg.	5/16	5/16	5/16	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Potencia frigorífica	W.	1220	1370	1700	2500	2820	2770	3900	4320
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	6,5	7,5	9,5	11,5	20,5	20,5	35,5	41,5
Peso unidad interior	kg.	9	9	9	16	16	16	24	24
Peso unidad exterior	kg.	41	41	44	62	62	62	75	77

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de 5 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPLIT BT - EVAPORADOR INCLINADO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



LSN1050

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	LSN1050	LSN1060	LSN1075	LSN2100	LSN2122	LSN2120	LSN3150	LSN3200
Temp. cámara °C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
32°C volumen m³	6,5	7,5	9,5	11,5	20,5	20,5	35,5	41,5

Modelos	LSN1050	LSN1060	LSN1075	LSN2100	LSN2122	LSN2120	LSN3150	LSN3200
Código	0NTB0067	0NTB0068	0NTB0069	0NTB0070	0NTB0071	0NTB0072	0NTB0073	0NTB0074

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split BT

PRODUCTO PREMIUM

LBK

Características principales:

- Equipo split bi-bloque.
- Rango de temperatura -18 °C/-25 °C.
- Aplicación frío negativo
- Compresor hermético (modelos LBH) y semihermético (modelos LBS).
- Tarjeta electrónica con panel de control independiente.
- Válvula de expansión termostática.
- Recipiente con separador de líquido.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Luz de serie para los modelos hasta 4930 W de potencia frigorífica.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Válvula solenoide en la línea de líquido.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
LBKH1100	3,5
LBKH1120	5
LBKH1170	6,5
LBKH2170	11
LBKH2200	15
LBKH2250	19,5
LBKH3250	23
LBKH3300	27,5
LBKH3400	35
LBKH3301	27,5
LBKH3401	35
LBKH4450	49
LBKH5450	61
LBKH5500	61
LBKH6600	122
LBKH6800	134

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	LBKH 1100	LBKH 1120	LBKH 1170	LBKH 2170	LBKH 2200	LBKH 2250	LBKH 3250	LBKH 3300	LBKH 3400	LBKH 3301	LBKH 3401	LBKH 4450	LBKH 5450	LBKH 5500	LBKH 6600	LBKH 6800
Temp. cámara °C	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
32°C volumen m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5	23	27,5	35	27,5	35	49	61	61	122	134

Características técnicas:

Modelos		LBKH1100	LBKH1120	LBKH1170	LBKH2170	LBKH2200	LBKH2250	LBKH3250
Rango temperatura	°C	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
Instalación	Tipo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	5,5	7,1	8,7	9,3	3,7	5,4	5,7
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/2	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8	3/4
Ø conexión líquido	Pulg.	5/16	5/16	5/16	3/8	3/8	3/8	3/8
Potencia frigorífica	W.	850	1030	1130	1620	2050	2270	2440
Volumen	m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5	23
Peso unidad interior	kg.	9	9	9	16	16	16	24
Peso unidad exterior	kg.	50	52	52	63	65	65	85

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 100 mm, suelo aislado y temperatura interior de -18 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



LBKH1100

Modelos	LBKH1100	LBKH1120	LBKH1170	LBKH2170	LBKH2200	LBKH2250	LBKH3250	LBKH3300
Código	0NTB0151	0NTB0152	0NTB0153	0NTB0154	0NTB0155	0NTB0156	0NTB0157	0NTB0158

Modelos	LBKH3400	LBKH3301	LBKH3401	LBKH4450	LBKH5450	LBKH5500	LBKH6600	LBKH6800
Código	0NTB0159	0NTB0160	0NTB0161	0NTB0162	0NTB0163	0NTB0164	0NTB0165	0NTB0166

LBKH3300	LBKH3400	LBKH3301	LBKH3401	LBKH4450	LBKH5450	LBKH5500	LBKH6600	LBKH6800
-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25	-18/-25
Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
5,4	7	5,2	6,8	8	8,4	10,8	16,7	21,7
3/4	3/4	3/4	3/4	7/8	7/8	7/8	1-1/8	1-1/8
3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	1/2	1/2
2710	3140	2710	3300	3930	4280	5280	8010	10020
27,5	35	27,5	35	49	61	61	122	134
24	24	40	40	46	50	54	70	90
85	87	98	121	126	96	96	196	198

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split BT - Evaporador inclinado

PRODUCTO **PREMIUM**

LSK

Características principales:

- Equipos split.
- Rango de temperatura de -25 °C/-18 °C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Preinstalacion de la iluminación.
- Cable de resistencia para la puerta.
- Cable para la conexión del evaporador y condensador con conectores rápidos.
- Presostato alta y baja presión de serie.
- Panel de control independiente.
- R404A precargado.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
LSK1100	3,5
LSK1120	5
LSK1170	6,5
LSK2170	11
LSK2200	15
LSK2250	19,5
LSK3250	23
LSK3300	27,5
LSK3400	35

Características técnicas:

Modelos		LSK1100	LSK1120	LSK1170	LSK2170	LSK2200	LSK2250	LSK3250	LSK3300	LSK3400
Rango temperatura	°C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
Instalación	Tipo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Intensidad eléctrica	A.	5,5	7,1	8,7	9,3	3,7	5,4	5,7	5,4	7
Potencia eléctrica	W.	890	1150	1400	1800	2600	2270	2440	2710	3140
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/2	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8	3/4	3/4	3/4
Ø conexión líquido	Pulg.	5/16	5/16	5/16	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8	3/8
Potencia frigorífica	W.	890	1150	1400	1500	1800	2600	2750	2600	3400
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5	23	27,5	35
Unidad interior fondo	mm.	-	-	-	-	-	11,5	-	-	-
Peso unidad interior	kg.	9	9	9	16	16	16	24	24	24
Peso unidad exterior	kg.	50	52	52	63	65	65	85	85	87

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPLIT BT - EVAPORADOR INCLINADO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



LSK1100

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	LSK1100	LSK1120	LSK1170	LSK2170	LSK2200	LSK2250	LSK3250	LSK3300	LSK3400
Temp. cámara °C	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18	-25/-18
32°C volumen m³	3,5	5	6,5	11	15	19,5	23	27,5	35

Modelos	LSK1100	LSK1120	LSK1170	LSK2170	LSK2200	LSK2250	LSK3250	LSK3300	LSK3400
Código	0NTB0083	0NTB0084	0NTB0085	0NTB0086	0NTB0087	0NTB0088	0NTB0089	0NTB0090	0NTB0091

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Bi-blocks pared serie vino

Bi-blocs para la conservación de vinos

PRODUCTO **PREMIUM**

WPY / WSY

Características principales:

- Bi-bloc para instalación en el suelo.
- Control de temperatura y humedad para la conservación de vino embotellado.
- Gama de temperatura de +10 oC a +20 oC.
- Compresor hermético.
- Expansión capilar.
- Desescarche .
- Evacuación al exterior del agua condensada.
- Panel de control independiente.
- Modelos WPY con evaporador de techo.
- Modelos WSY con evaporador mural.

Tabla de selección rápida:

Modelos	m³
WPY030	20
WPY050	31
WPY060	49
WPY075	83
WSY030	20
WSY050	37
WSY060	49
WSY075	83

Características técnicas:

Modelos		WPY030	WPY050	WPY060	WPY075	WSY030	WSY050	WSY060	WSY075
Rango temperatura	°C	+10/+20	+10/+20	+10/+20	+10/+20	+10/+20	+10/+20	+10/+20	+10/+20
Instalación	Tipo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo	Suelo
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Intensidad eléctrica	A.	6,3	8,6	11,4	13,6	7	7,7	11,8	12,4
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/4	1/4	3/8	3/8	1/4	1/4	3/8	3/8
Ø conexión líquido	Pulg.	1/2	1/2	5/8	5/8	1/2	1/2	5/8	5/8
Potencia frigorífica	W.	600	1000	1400	2000	600	1000	1400	2000
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Volumen	m³	20	31	49	83	20	37	49	83
Peso unidad interior	kg.	13	13	19	19	13	13	19	19
Peso unidad exterior	kg.	33	36	61	63	33	36	61	63

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de +20 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BI-BLOCS PARA LA CONSERVACIÓN DE VINOS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



WPY030



WSY030

TABLA DE SELECCIÓN

Modelo (en función m³)	WPY030	WPY050	WPY060	WPY075	WSY030	WSY050	WSY060	WSY075
Temp. cámara °C	+10/+20	+10/+21	+10/+22	+10/+23	+10/+24	+10/+25	+10/+26	+10/+27
32°C volumen m³	20	31	49	83	20	37	49	83

Modelos	WPY030	WPY050	WPY060	WPY075	WSY030	WSY050	WSY060	WSY075
Código	0NTB0205	0NTB0206	0NTB0207	0NTB0208	0NTB0209	0NTB0210	0NTB0211	0NTB0213

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc TN - BT

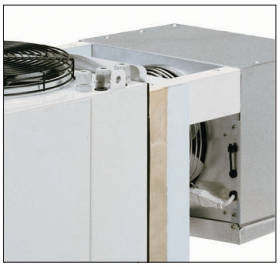
FAM / FAL

Características principales:

- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Equipos especialmente indicados para la ubicación en la pared de recintos de espacio reducido.
- 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).
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación.
- Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.



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


Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.

Características técnicas:

Modelos		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
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
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	37	38	37	39	40	40	40	40	42
Potencia del compresor	CV	1/2	5/8	3/4	1	1	1 1/4	1 1/2	1 1/2	2
Potencia frigorífica	W.	915	1285	1485	1570	2220	2600	3050	3480	4145
Ventiladores condensador	nº x ø	3 x 400	1 x 254	1 x 254	1 x 254	1 x 300	1 x 300	1 x 300	1 x 350	1 x 350
Ventiladores evaporador	nº x ø	1 x 200	1 x 200	1 x 200	1 x 200	2 x 200	2 x 200	2 x 200	1 x 350	1 x 350
Dimensiones E	mm.	275	275	275	275	275	275	275	480	480
Peso neto	kg.	50	55	55	65	82	82	83	98	109

Modelos		FAL 3/E	FAL 9/E	FAL 12/E	FAL 16/E	FAL 20/E	FAL 24/E
Flecha aire impulsión	m.	5	5	5	5	10	10
Potencia eléctrica	W.	535	955	1127	1729	1734	2058
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	42	44	42	42	42	46
Potencia del compresor	CV	5/8	1 1/2	1 1/2	2	2	2 1/2
Potencia frigorífica	W.	646	1131	1258	1527	2000	2500
Ventiladores condensador	nº x ø	1 x 254	1 x 254	1 x 300	1 x 300	1 x 350	1 x 350
Ventiladores evaporador	nº x ø	1 x 200	1 x 200	2 x 200	2 x 200	1 x 350	1 x 350
Dimensiones E	mm.	275	275	275	275	480	480
Peso neto	kg.	62	65	80	92	106	111

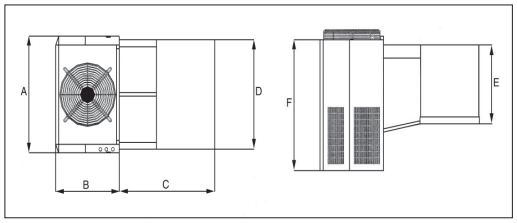
* Temperatura ambiente +32°C. Control evaporador mediante expansión por tubo capilar. Compresor hermético. Refrigerante R404A.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TN - BT

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Dimensiones	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



Monobloc TN FAM 3/E

CONSERVACIÓN

Modelos	Monobloc TN FAM 3/E	Monobloc TN FAM 7/E	Monobloc TN FAM 9/E	Monobloc TN FAM 12/E	Monobloc TN FAM 16/E	Monobloc TN FAM 22/E	Monobloc TN FAM 28/E	Monobloc TN FAM 34/E	Monobloc TN FAM 40/E
Código	0NRV0005	0NRV0010	0NRV0015	0NRV0020	0NRV0025	0NRV0030	0NRV0035	0NRV0040	0NRV0045

CONGELACIÓN

Modelos	Monobloc BT FAL 3/E	Monobloc BT FAL 9/E	Monobloc BT FAL 12/E	Monobloc BT FAL 16/E	Monobloc BT FAL 20/E	Monobloc BT FAL 24/E
Código	0NRV0050	0NRV0055	0NRV0060	0NRV0065	0NRV0070	0NRV0075

CONDICIONES DE CÁCULO	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

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C — GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

Modelos (en función m³)	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	FAL 3/E	FAL 9/E	FAL 12/E	FAL 16/E	FAL 20/E	FAL 24/E
Temp. cámara °C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
25°C volumen m³	7/12	12/18	15/22	17/23	24/36	29/43	35/53	43/63	55/79	5/3	11/6	18/11	21/12	28/16	45/28
32°C volumen m³	5/8	8/12	10/15	11/16	18/26	22/31	27/39	33/46	41/58	3/1,5	7/4	13/8	15/9	20/11	33/20
43°C volumen m³	3/5	5/8	6/10	7/11	11/18	15/23	18/29	22/34	28/43	2/1	4/3	7/5	9/6	12/7	29/13

Accesorios	Tampón para modelos hasta FAM12 y FAL9	Tampón para modelos hasta FAM28 y FAL16	Tampón para modelos hasta FAM40 y FAL24
Código	0NRV9001	0NRV9002	0NRV9003

Consultar stock disponible

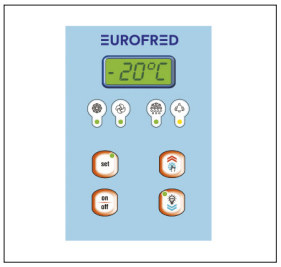
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc TN - BT

SERIE SFM - SFL

Características principales:

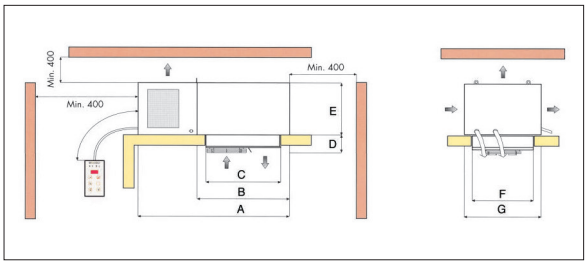
- Equipos frigoríficos compactos especialmente indicados para la ubicación en el techo de recintos de espacio reducido como armarios desmontables o cámaras de pequeñas dimensiones.
- Incluyen en dotación:
- Presostato de alta y baja presión.
- Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
- Luz interior 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.



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



Panel de control remoto con cable de hasta 5 metros.



Dimensiones	A	B	C	D	E	F	G
SFM2/SFL2	765	420	320	128	350	400	500
SFM7/SFL6-8	880	500	380	128	390	580	700
SFM 9 -16	1000	620	510	130	350	810	930
SFM 22/SFL 12 - 16 - 20	1110	620	510	180	440	810	930

Características técnicas:

Modelos		SFM 2	SFM 7	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFL2	SFL6	SFL8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Rango temperatura	°C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
32°C Volumen	m³	4/6,6	8,6/13,2	14,3/19,3	18,4/25,2	22,6/30,8	3/1,8	5,1/3,3	6,2/4,5	15,2/10,3	14/9	18/13
43°C Volumen	m³	3,8/4,6	6,2/9,8	11/15,4	14,7/20,2	18,1/24,6	2,4/1,6	3,9/2,5	4,6/3,1	11,8/7,5	9/6	12,8/8,6
Flecha aire impulsión	m.	4	4	3,5	3,5	4	4	3	4	4	4	5
Potencia eléctrica	W.	654	803	1113	1226	1581	616	814	1268	1420	1697	2142
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	37	36	42	40	40	47	47	44	42	42	46
Potencia del compresor	CV	1/2	5/8	1	1	1 1/4	3/4	1 1/4	1,25	1 1/2	1 3/4	2
Potencia frigorífica	W.	853	1413	1850	2273	2650	605	802	1021	1706	1667	1864
Ventiladores condensador	nº x ø	1 x 254	1 x 300	2 x 254	2 x 254	2 x 300	1 x 254	1 x 300	1 x 300	2 x 300	2 x 300	2 x 300
Ventiladores evaporador	nº x ø	1 x 200	1 x 200	2 x 230	2 x 230	3 x 230	1 x 200	1 x 230	1 x 200	3 x 200	3 x 200	3 x 200
Dimensiones E	mm.	350	390	350	350	440	350	390	390	440	440	440
Peso neto	kg.	47	52	93	97	143	58	71	68	106	130	130

* Temperatura ambiente +32ºC. Control evaporador mediante expansión por tubo capilar. Compresor hermético.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TN - BT

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Monobloc TN SFM 2

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

CONSERVACIÓN

Modelos	Monobloc TN SFM 2	Monobloc TN SFM 7	Monobloc TN SFM 9	Monobloc TN SFM 16	Monobloc TN SFM 22
Código	0NRV0080	0NRV0085	0NRV0086	0NRV0087	0NRV0088

CONGELACIÓN

Modelos	Monobloc BT SFL2	Monobloc BT SFL6	Monobloc BT SFL8	Monobloc BT SFL 12	Monobloc BT SFL 16	Monobloc BT SFL 20
Código	0NRV0090	0NRV0091	0NRV0095	0NRV0097	0NRV0096	0NRV0100

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

Modelo (en función m³)	SFM 2	SFM 7	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFL 2	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Temp. cámara °C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
32°C volumen m³	3,8/4,6	6,2/9,8	11/15,4	14,7/20,2	18,1/24,6	2,4/1,6	3,9/2,5	4,6/3,1	9/6	11,8/7,5	12,8/8,6
43°C volumen m³	3/5	5/8	6/10	7/11	11/18	15/23	18/29	22/34	28/43	2/1	4/3

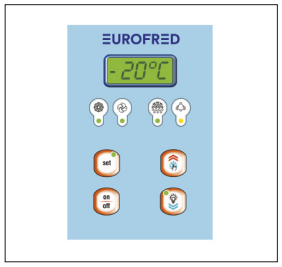
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc TN - BT

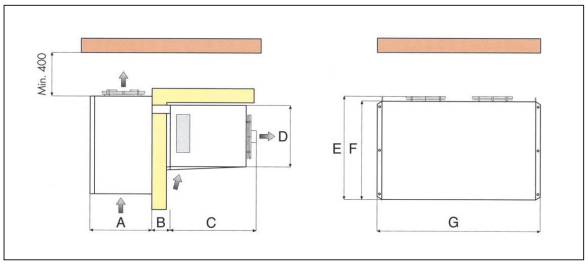
SERIE PTM - PTL

Características principales:

- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- 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.



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



Dimensiones	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	1140
PTM 110/PTL 130	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140-200/PTL	525	120	865	520	1000	860	1830

Características técnicas:

Modelos		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200	PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Rango temperatura	°C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
32°C Volumen	m³	54/72	86/100	98/120	120/145	161/194	208/260	51/37	58/41	78/57	119/86	166/131	294/210
43°C Volumen	m³	43/58	68/80	78/96	96/116	129/155	166/208	40/29	46/33	62/45	95/69	132/95	235/168
Flecha aire impulsión	m.	9	14	14	17	17	16	9	14	14	17	17	16
Potencia eléctrica	W.	2473	3388	3561	4473	6076	7150	2871	2920	3210	4790	5740	7315
Control evaporador	Tipo	CP	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	CP	VE	VE
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	37	38	38	39	40	40	40	40	42	44	46	46
Potencia del compresor	CV	2 1/2	3	4 1/2	5	6 1/2	7	4	3	5	5	6	10
Potencia frigorífica	W.	5279	6936	8023	9462	12158	16026	3497	3636	4478	6005	8208	11650
Ventiladores condensador	nº x ø	2x300	2x350	2x350	3x350	3x400	3x400	2x300	2x350	2x350	2x350	3x350	3x400
Ventiladores evaporador	nº x ø	2x315	2x350	2x350	2x450	2x450	2x450	2x315	2x350	2x350	2x450	2x450	2x450
Dimensiones E	mm.	710	970	970	1000	1000	1000	710	970	970	1000	1000	1000
Peso neto	kg.	130	206	223	266	290	370	142	227	233	330	350	411

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MONOBLOC TN - BT

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Monobloc TN PTM 54

CONDICIONES DE CÁCULO	PTM/PTL
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

Modelos	Monobloc TN PTM 54	Monobloc TN PTM 68	Monobloc TN PTM 80	Monobloc TN PTM 110	Monobloc TN PTM 140	Monobloc TN PTM 200
Código	0NRV0105	0NRV0110	0NRV0115	0NRV0120	0NRV0125	0NRV0130

Modelos	Monobloc BT PTL 34	Monobloc BT PTL 60	Monobloc BT PTL 80	Monobloc BT PTL 130	Monobloc BT PTL 180	Monobloc BT PTL 260
Código	0NRV0145	0NRV0150	0NRV0155	0NRV0160	0NRV0165	0NRV0170

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

Modelo (en función m³)	SFM 2	SFM 7	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFL 2	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Temp. cámara °C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
32°C volumen m³	4/6,6	8,6/13,2	14,3/19,3	18,4/25,2	22,6/30,8	3/1,8	5,1/3,3	6,2/4,5	14/9	15,2/10,3	18/13
43°C volumen m³	3,8/4,6	6,2/9,8	11/15,4	14,7/20,2	18,1/24,6	2,4/1,6	3,9/2,5	4,6/3,1	9/6	11,8/7,5	12,8/8,6
43°C volumen m³	3/5	5/8	6/10	7/11	11/18	15/23	18/29	22/34	28/43	2/1	4/3

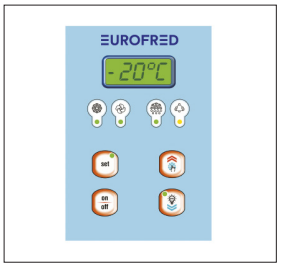
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split TN

SERIE STM

Características principales:

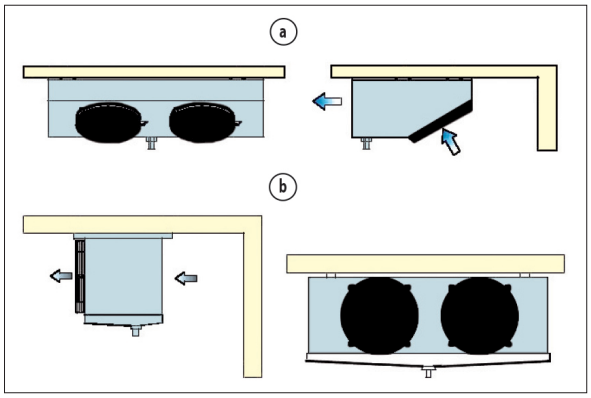
- Todos los modelos incluyen en dotación:
- Presostato de alta y baja presión.
- Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
- Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
- Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m (sólo para modelo BT).
- Desagüe directo al exterior.
- Equipos frigoríficos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



Panel de control electrónico remoto para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



Panel de control remoto con cable de hasta 10 metros.



Tipo evaporador

Características técnicas:

Modelos		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22	STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Flecha aire impulsión	m.	5	5	4,5	6	6	8	9	9	9	9	9
Potencia eléctrica	W.	627	713	1029	1221	1270	1531	2066	2239	2603	3388	3561
Control evaporador	Tipo	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	3/8	3/8	3/8	3/8	1/2	1/2
Ø conexión líquido	Pulg.	3/8	3/8	1/2	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8	3/4	7/8	1/8
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	36	35	41	41	39	37	39	41	41	49	52
Potencia del compresor	CV	3/8	1/2	3/4	1	1	1 1/4	1 1/2	2	2 1/2	3	4 1/2
Potencia frigorífica	W.	857	1053	1655	1916	2019	2505	4077	4340	5279	6936	8023
Tipo evaporador	Esquema	a	a	a	a	a	b	b	b	b	b	b
Ventiladores condensador	nº x ø	2x250	2x250	2x250	2x254	2x250	2x300	2x350	2x350	2x350	2x350	2x350
Ventiladores evaporador	nº x ø	1x200	1x200	2x200	2x200	2x200	2x250	3x250	3x250	3x250	2x350	2x350
Unidad interior ancho	mm.	656	656	1106	1106	1106	944	1320	1320	1320	1168	1168
Unidad interior fondo	mm.	433	433	433	433	433	420	420	420	420	680	680
Unidad interior alto	mm.	188	188	188	188	188	350	350	350	350	560	560
Unidad exterior ancho	mm.	700	700	700	700	700	800	800	800	930	930	930
Unidad exterior fondo	mm.	490	490	490	490	490	560	560	560	680	680	680
Unidad exterior alto	mm.	380	380	380	380	380	460	460	460	460	620	620
Peso unidad interior	kg.	7	7	11	12	12	19	27	30	30	36	41
Peso unidad exterior	kg.	44	46	52	66	66	62	80	93	93	125	133

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Split BT STL 3



Slipt BT STL 16



Slipt BT STL 3



Slipt BT STL 16

CONDICIONES DE CÁCULO	STM
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

CONSERVACIÓN

Modelos	Split TN STM 3	Split TN STM 6	Split TN STM 9	Split TN STM 12	Split TN STM 16	Split TN STM 22	Split TN STM 34	Split TN STM 40	Split TN STM 54	Split TN STM 68	Split TN STM 80
Código	0NRV0185	0NRV0190	0NRV0195	0NRV0196	0NRV0200	0NRV0205	0NRV0210	0NRV0211	0NRV0215	0NRV0220	0NRV0225

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

Modelo (en función m³)	SFM 2	SFM 7	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFL 2	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20
Temp. cámara °C	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5	0/+5
32°C volumen m³	4/6	6/9	14/19	16/23	18/25	22/30	39/53	45/60	54/72	86/100	98/120
43°C volumen m³	3/5	5/7	11/15	12/17	14/20	18/24	31/42	34/46	43/58	68/80	78/96

Consultar stock disponible

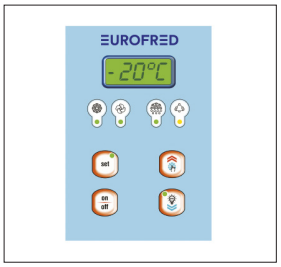
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split BT

SERIE STL

Características principales:

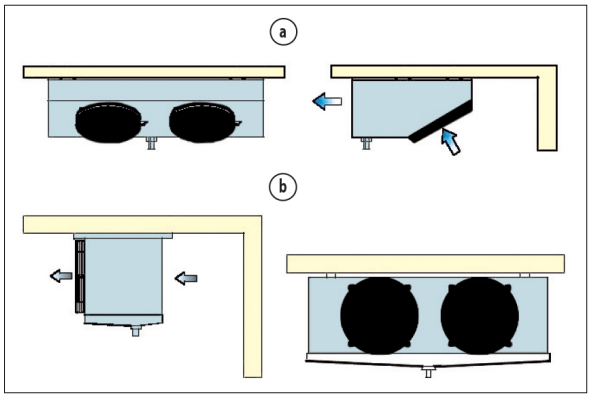
- Todos los modelos incluyen en dotación:
- Presostato de alta y baja presión.
- Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
- Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
- Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m (sólo para modelo BT).
- Desagüe directo al exterior.
- Equipos frigoríficos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



Panel de control electrónico remoto para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



Panel de control remoto con cable de hasta 10 metros.



Tipo evaporador

Características técnicas:

Modelos		Split BT STL 3	Split BT STL 6	Split BT STL 9	Split BT STL 12	Slipt BT STL 16	Split BT STL 20	Split BT STL 24	Split BT STL 34	Split BT STL 60
Flecha aire impulsión	m.	5	4,5	6	6	8	8	9	9	9
Potencia eléctrica	W.	695	870	1219	1300	1647	1800	2313	3001	3150
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa.	41	46	43	43	41	43	45	43	42
Potencia del compresor	CV	5/8	1	1 1/2	1 1/2	2	2 1/2	2 1/2	3 1/2	3
Potencia frigorífica	W.	604	852	1099	1150	1706	2200	2606	3497	3636
Tipo evaporador	Esquema	a	a	a	a	b	a	b	b	b
Ventiladores condensador	nº x ø	2 x 250	2 x 250	2 x 250	2 x 300	2 x 300	2 x 300	2 x 300	2 x 300	3 x 250
Ventiladores evaporador	nº x ø	1 x 200	1 x 200	2 x 200	2 x 200	2 x 250	2 x 254	3 x 250	3 x 250	3 x 350
Unidad interior ancho	mm.	656	656	1106	1106	944	1320	1320	1320	1168
Unidad interior fondo	mm.	433	433	433	433	402	450	420	420	640
Unidad interior alto	mm.	188	188	188	188	350	350	350	350	560
Unidad exterior ancho	mm.	700	700	700	800	800	800	800	930	930
Unidad exterior fondo	mm.	490	490	490	560	560	560	560	680	680
Unidad exterior alto	mm.	380	380	380	460	460	460	460	460	620
Peso unidad interior	kg.	7	10	11	19	19	27	27	30	136
Peso unidad exterior	kg.	54	55	69	7	7	88	88	100	36

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPLIT BT

SERVICIOS OPCIONALES*









Split BT STL 3



Slipt BT STL 16



Slipt BT STL 3



Slipt BT STL 16

CONDICIONES DE CÁCULO	STL
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

Modelos	Split BT STL 3	Split BT STL 6	Split BT STL 9	Split BT STL 12	Slipt BT STL 16	Split BT STL 20	Split BT STL 24	Split BT STL 34	Split BT STL 60
Código	0NRV0245	0NRV0250	0NRV0255	0NRV0256	0NRV0260	0NRV0261	0NRV0265	0NRV0270	0NRV0275
Compresor v/nº	220/2	220/2	220/2	220/2	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Compresor kW.	0,550	0,740	1,100	1,150	1,470	2,200	2,210	2,900	2,200
Compresor tipo	H	H	H	H	H	H	H	H	H

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C*

Modelos (en función m3)	Split BT STL 3	Split BT STL 6	Split BT STL 9	Split BT STL 12	Slipt BT STL 16	Split BT STL 20	Split BT STL 24	Split BT STL 34	Split BT STL 60
Temp. cámara °C	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25	-20/-25
32°C volumen m³	3/2	5/4	10/7	14/9	16/11	24/18	33/25	51/37	58/41
43°C volumen m³	2/1	4/3	8/5	10/6	13/8	16/10	26/20	40/29	46/33

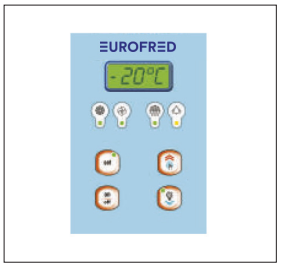
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Split Climatización

SERIE STH

Características principales:

- Equipos frigoríficos splits, preparados para trabajar a la intemperie bajo una mínima protección. Distancia máxima de instalación 12 m lineales.
- 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.)



Panel de control electrónico con cable para 10 m con posibilidad de ampliación hasta 1000 m.



Evaporadores de doble flujo para evitar molestas corrientes de aire.



Funcionamiento extremadamente silencioso gracias a sus ventiladores de bajas revoluciones (1000 r.p.m.)

Características técnicas:

Modelos		Split STH 006Z001/E	Split STH 009Z001/E	Split STH 016Z009/E	Split STH 022Z012/E	Split STH 034Z012/E	Split STH 054Z012/E
Rango temperatura	°C	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15
32°C Volumen	m³	11/13	15/18	23/26	30/36	34/40	52/62
43°C Volumen	m³	9/11	13/15	19/22	25/29	29/34	43/52
Flecha aire impulsión	m.	2 × 3	2 × 4	2 × 4	2 × 8	2 × 8	2 × 9
Potencia eléctrica	W.	670	763	1219	1529	1715	2512
Control evaporador	Tipo	CP	CP	CP	CP	CP	CP
Ø conexión aspiración	Pulg.	1/4	1/2	1/2	5/8	5/8	5/8
Ø conexión líquido	Pulg.	3/8	1/4	1/4	3/8	3/8	3/8
Nivel sonoro (d=10m.)	dBa	35	41	38	37	37	41
Potencia del compresor	CV	3/8	1/2	3/4	1	1 1/4	2
Potencia frigorífica (+8°C)*	W.	1113	1516	2256	2290	3427	5181
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ventiladores condensador	nº x ø	2 × 250	2 × 250	2 × 250	2 × 300	2 × 300	2 × 300
Ventiladores evaporador	nº x ø	1 × 250	2 × 250	2 × 250	3 × 250	3 × 250	4 × 250
Unidad interior ancho	mm.	735	735	735	1135	1135	1535
Unidad interior fondo	mm.	650	650	650	650	650	650
Unidad interior alto	mm.	155	155	155	155	155	160
Unidad exterior ancho	mm.	700	700	700	800	800	930
Unidad exterior fondo	mm.	460	490	490	560	560	680
Unidad exterior alto	mm.	380	380	380	460	460	460
Peso unidad interior	kg.	11,5	18	18	27	27	34
Peso unidad exterior	kg.	46	54	62	50	79	90

*Temperatura ambiente +32 °C.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SPLIT CLIMATIZACIÓN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Split STH 006Z001/E



Split STH 006Z001/E

CONDICIONES DE CÁCULO	STH
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

Modelos	Split STH 009Z001/E	Split STH 022Z012/E	Split STH 034Z012/E	Split STH 006Z001/E	Split STH 016Z009/E	Split STH 054Z012/E
Código	0NRV0396	0NRV0406	0NRV0411	0NRV0391	0NRV0401	0NRV0416
Compresor v/nº	220/2	380/3	380/3	220/2	220/2	380/3
Compresor kW.	0,370	0,735	0,92	0,315	0,55	1,47
Compresor tipo	H	H	H	H	H	H

TABLA DE SELECCIÓN

GAMA TEMPERATURA +8/+15°C*

Modelo (en función m3)	Split STH 009Z001/E	Split STH 022Z012/E	Split STH 034Z012/E	Split STH 006Z001/E	Split STH 016Z009/E	Split STH 054Z012/E
Temp. cámara °C	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15
32°C volumen m³	15/18	30/36	34/40	11/13	23/26	52/62
43°C volumen m³	13/15	25/29	29/34	9/11	0,92	43/52

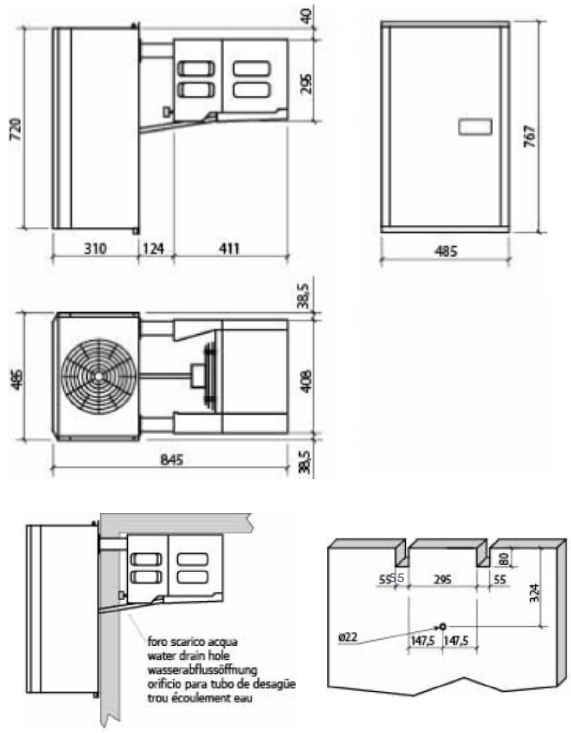
*Volúmenes calculados para recinto aislado con panel P.V. espesor mínima 40/60 mm.
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Monobloc BT - Desescarche gas caliente

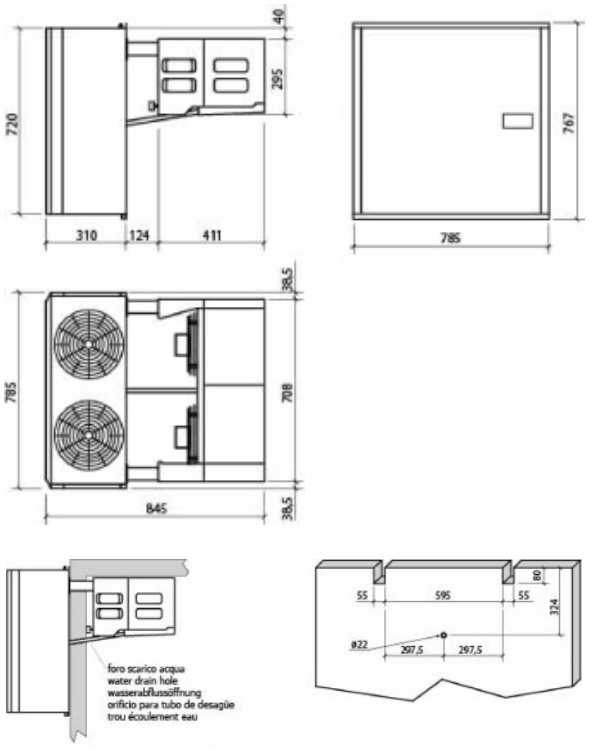
DIMENSIONES

ATN/VTN Y ATK/VTK

ATN 1030 a 1100
ATK 1100 a 1170

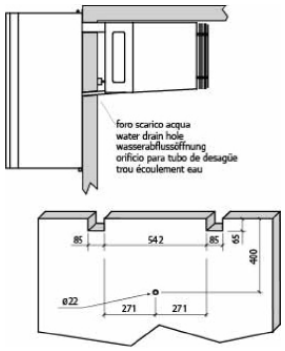


ATN 2100 a 2130
ATK 2170 a 2250



ATN 3150 a 3200
ATK 3300 a 3400





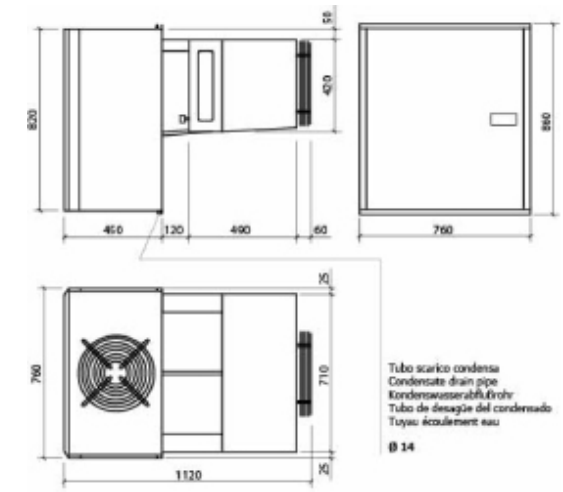
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

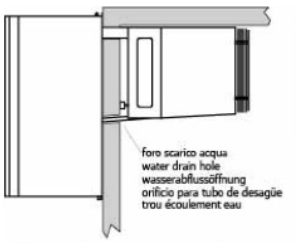
MONOBLOC BT - DESESCARCHE GAS CALIENTE

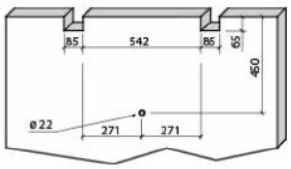
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

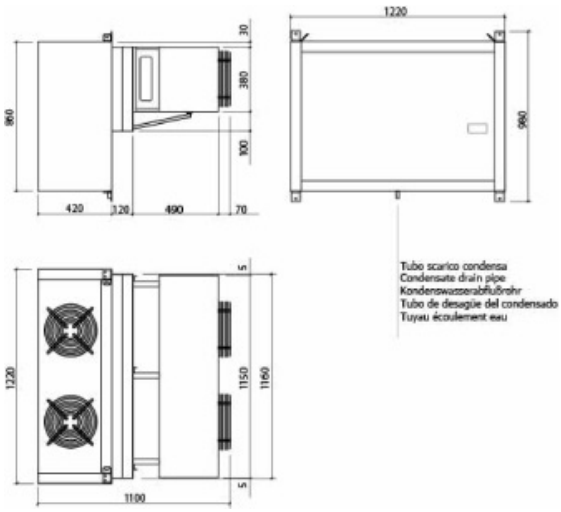
ATN 4250
ATK 4450

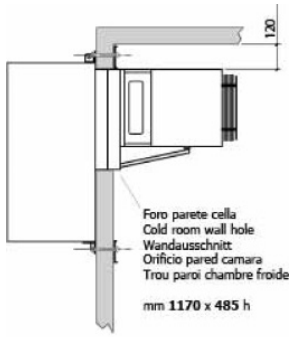




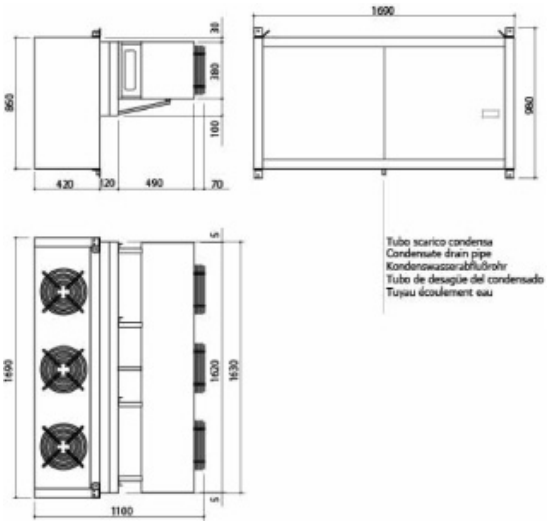


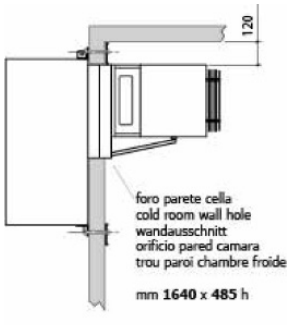
VTN 5250 a 5300
VTK 5450 a 5500





VTN 6350 a 6450
VTK 6600 a 6800





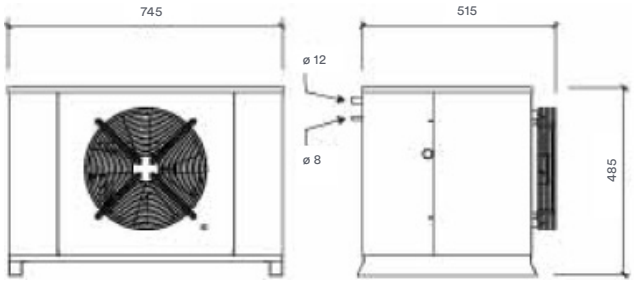
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

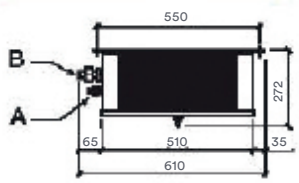
Split TN/BT - Evaporador inclinado

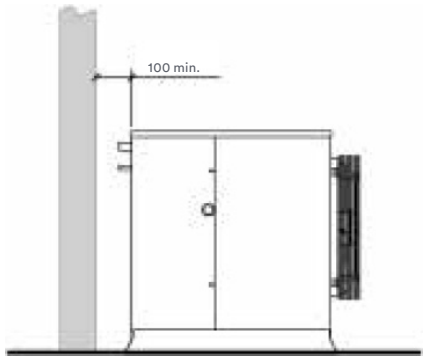
DIMENSIONES

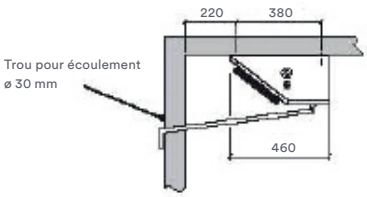
LSN/LSK

LSN 1050 a 1075
LSK 1100 a 1170

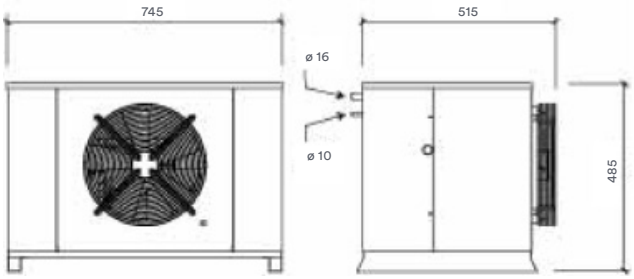


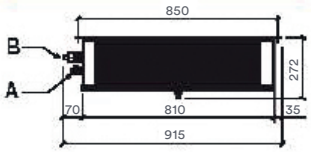


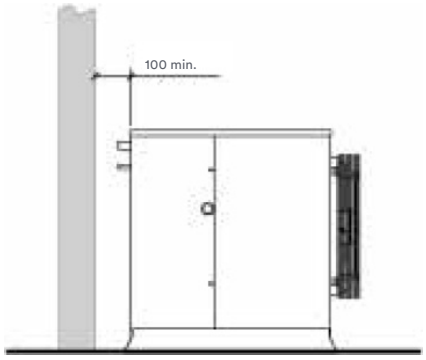


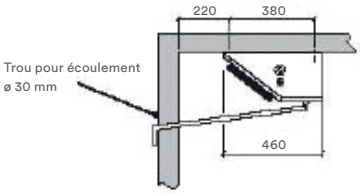


LSN 2100 a 2122
LSK 2170 a 2250



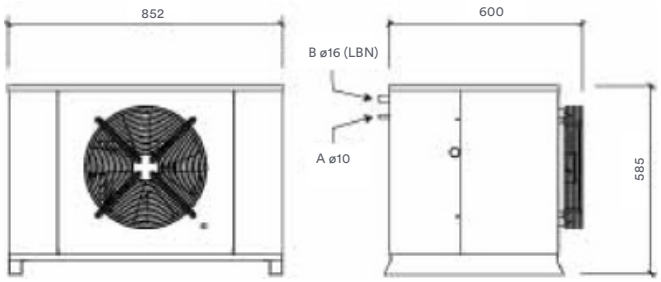


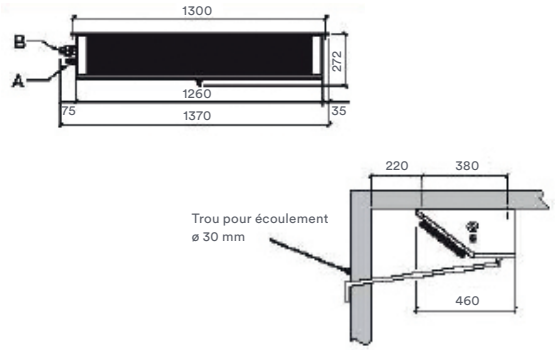


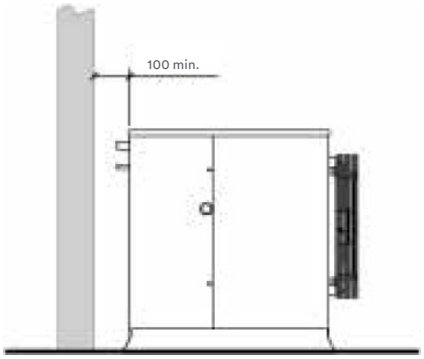


Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LSN 3150 a 3200
LSK 3250 a 3400





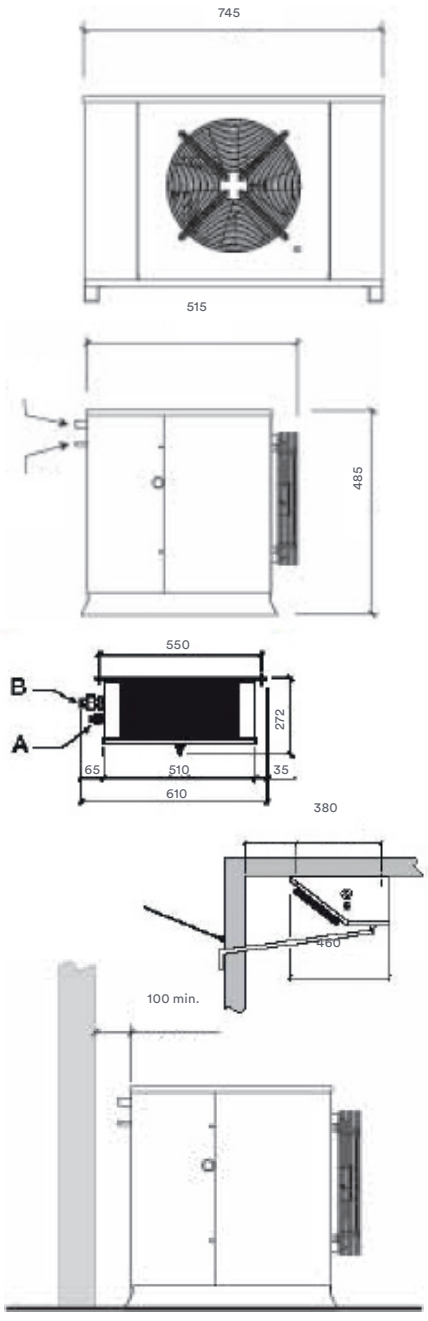


*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

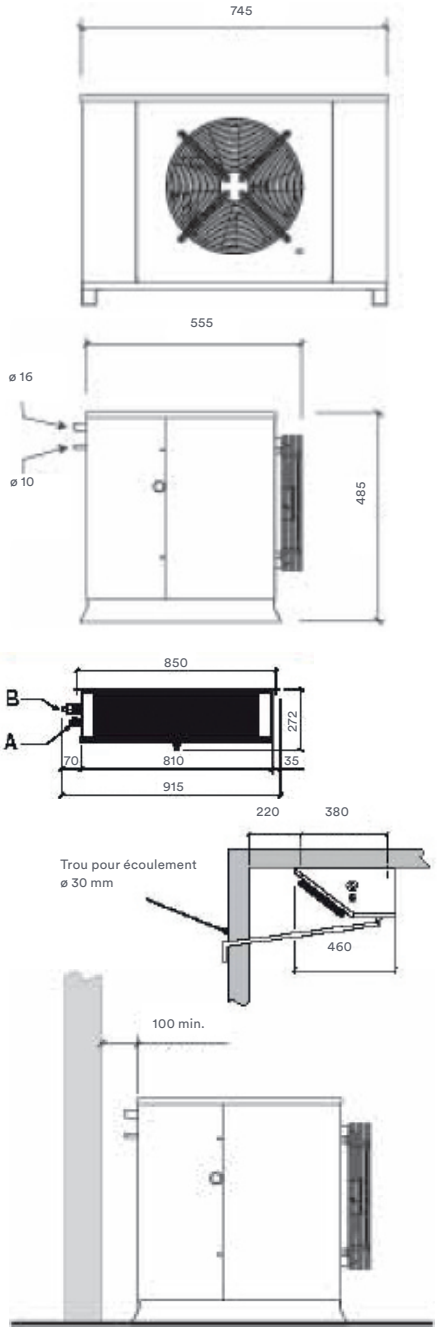
DIMENSIONES

LBN/LBK

LBNH 1050 a 1075



LBNH 2100 a 2122
LBKH 2170 a 2250

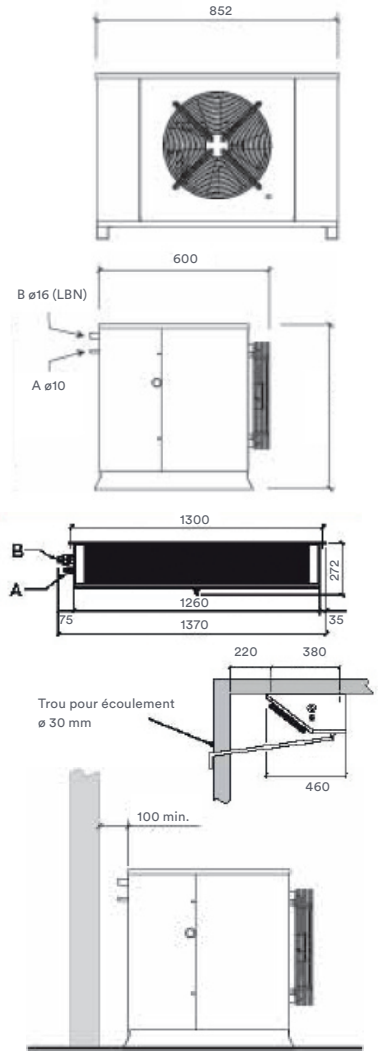


Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

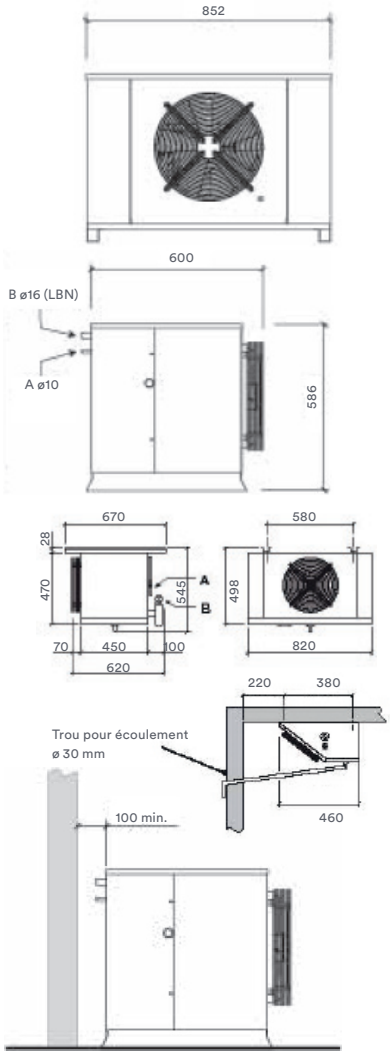
SERVICIOS OPCIONALES*



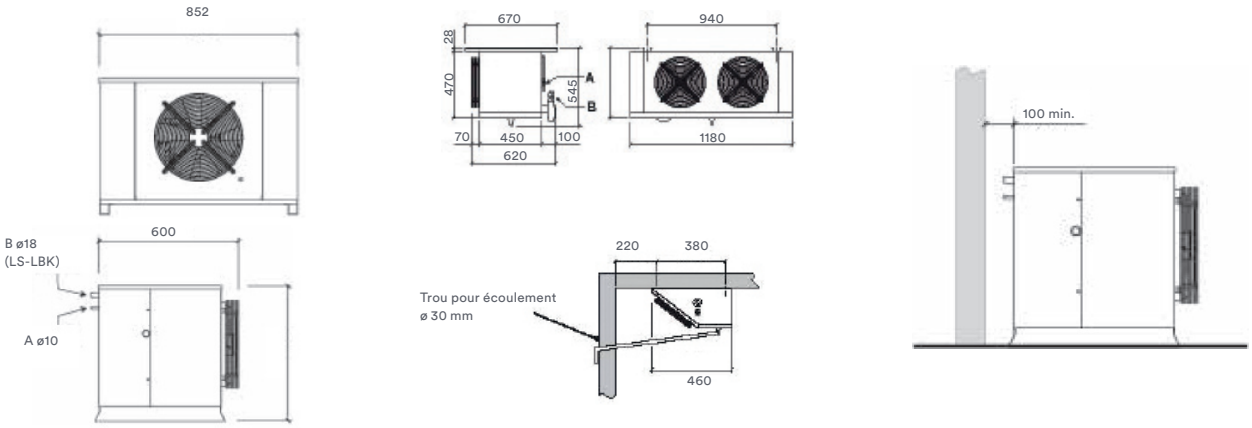
LBNH 3150 a 3200
LBKH 3250 a 3400



LBNH 3151/3201
LBKH 3401/4450



LBNH 4250 a 5300
LBKH 5450 a 5500



*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Bi-blocs para la conservación de vinos

DIMENSIONES

WPY/WSY

Dimensiones

EVAPORATEUR



Modèle	WPY 030 | WPY 050
A1	570 mm
B1	210 mm
C1	375 mm



Modèle	WPY 060 | WPY 075
A1	570 mm
B1	210 mm
C1	595 mm



Modèle	WSY 030 | WSY 050
A1	175 mm
B1	490 mm
C1	614 mm



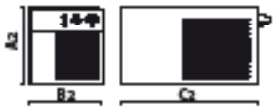
Modèle	WSY 060 | WSY 075
A1	175 mm
B1	490 mm
C1	1.034 mm

Potencia calculada para temp. ext. +32 °C
Volumenes indicados para aislamiento de 60 mm, suelo aislado y temperatura interior de +20 °C
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

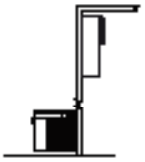
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

UNITÉ DE CONDENSATION



Modèle	WPY 030 | WPY 050	WPY 060 | WPY 075	WSY 030 | WSY 050	WSY 060 | WSY 075
A2	357 mm	390 mm	357 mm	390 mm
B2	337 mm	427 mm	337 mm	427 mm
C2	620 mm	820 mm	620 mm	820 mm



Modèle	WPY 030 WPY 050	WPY 060 WPY 075
ø Aspiration	12 mm	16 mm
ø Liquide	6 mm	10 mm



Modèle	WPY 030 WPY 050	WPY 060 WPY 075
ø Aspiration	12 mm	16 mm
ø Liquide	6 mm	10 mm

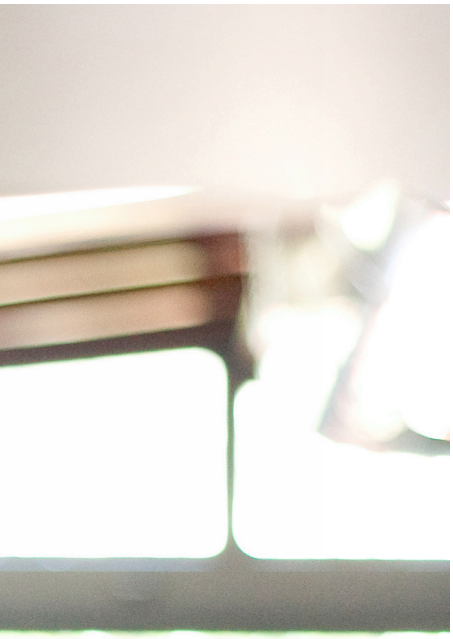
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tu cocina, el mejor lugar de trabajo



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

GALARDONADO
CON
8 ESTRELLAS
MICHELÍN





EUROFRED

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

ISA

Cocción

Cocinas sobre proyecto	188
Horno microondas	192
Hornos convección	194
Accesorios hornos	204
Envasadoras al vacío	206
Abatidores de temperatura	210
Salamandras	212
Freidoras sobremesa	216
Freidoras pastelería	218
Planchas sobremesa	220
Línea 600	222
Línea 700	236
Hornos brasa	244

Cocción

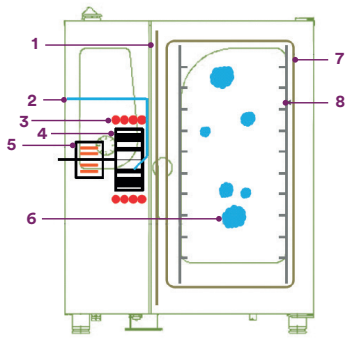
Cocinas eficientes, locales singulares

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



Vapor directo

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

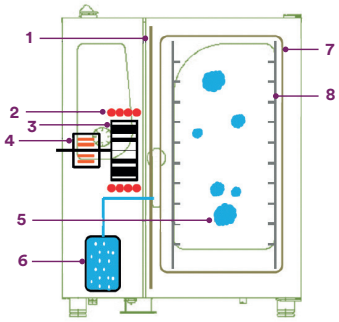


1. Deflector
2. Entrada agua fría
3. Elementos calentadores
4. Rotor
5. Motor
6. Vapor
7. Cámara de cocción
8. Mampara portabandejas

Boiler

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

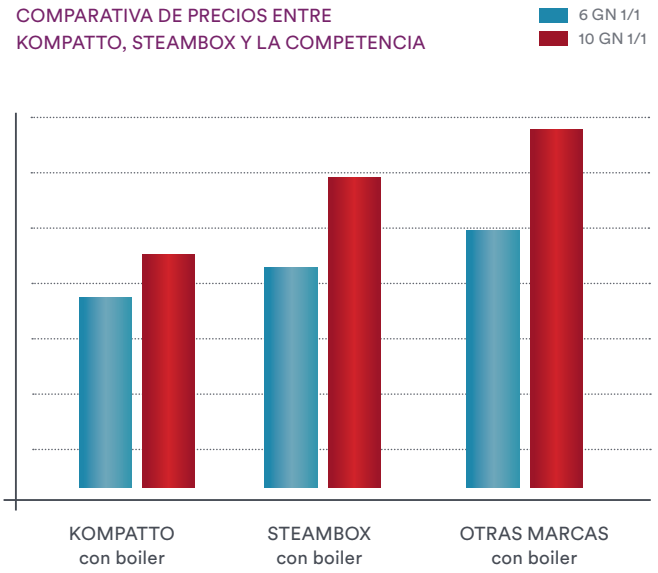
Cuando el agua alcanza la temperatura de ebullición el vapor generado se introduce en la cámara de cocción.



1. Deflector
2. Elementos calentadores
3. Rotor
4. Motor
5. Vapor
6. Boiler
7. Cámara de cocción
8. Mampara portabandejas



COMPARATIVA DE PRECIOS ENTRE
KOMPATTO, STEAMBOX Y LA COMPETENCIA



ELIGE KOMPATTO SI:

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

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

Comparación de potencias

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

Ej. de capacidad



4x H65 (mm) **6x** H40 (mm) **3x** H40 (mm) **2x** H65 (mm)

ELIGE STEAMBOX SI:

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

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

Ej. de capacidad



6x H65 (mm) **6x** H40 (mm)

Cocinas sobre proyecto SERIE 900



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

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

Robusto y potente

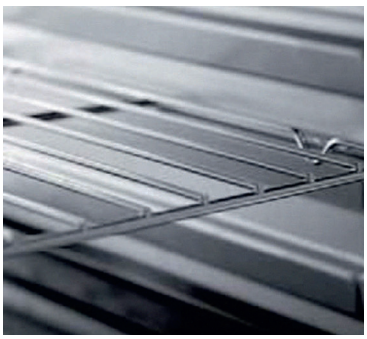
La Serie 900 ha sido concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones. Resistencia, potencia y diseño son los elementos que caracterizan a esta línea.

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

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



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



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



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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PROYECTOS A MEDIDA



PROYECTO SERIE 900

Ergonómica y funcional

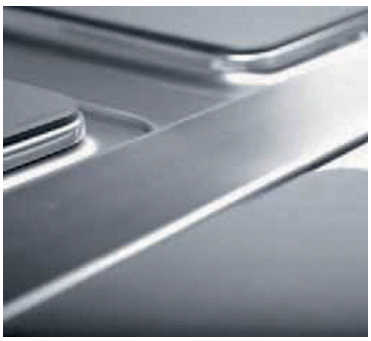
- Sistema de acoplamiento “extremo con extremo” para reducir el cansancio del operador durante el traslado de las ollas y en fases de limpieza.
- Borde antigoteo para la contención de líquidos.
- Panel de control moldeado con perfil ergonómico de fácil limpieza con mandos integrados.
- Todas las máquinas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



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

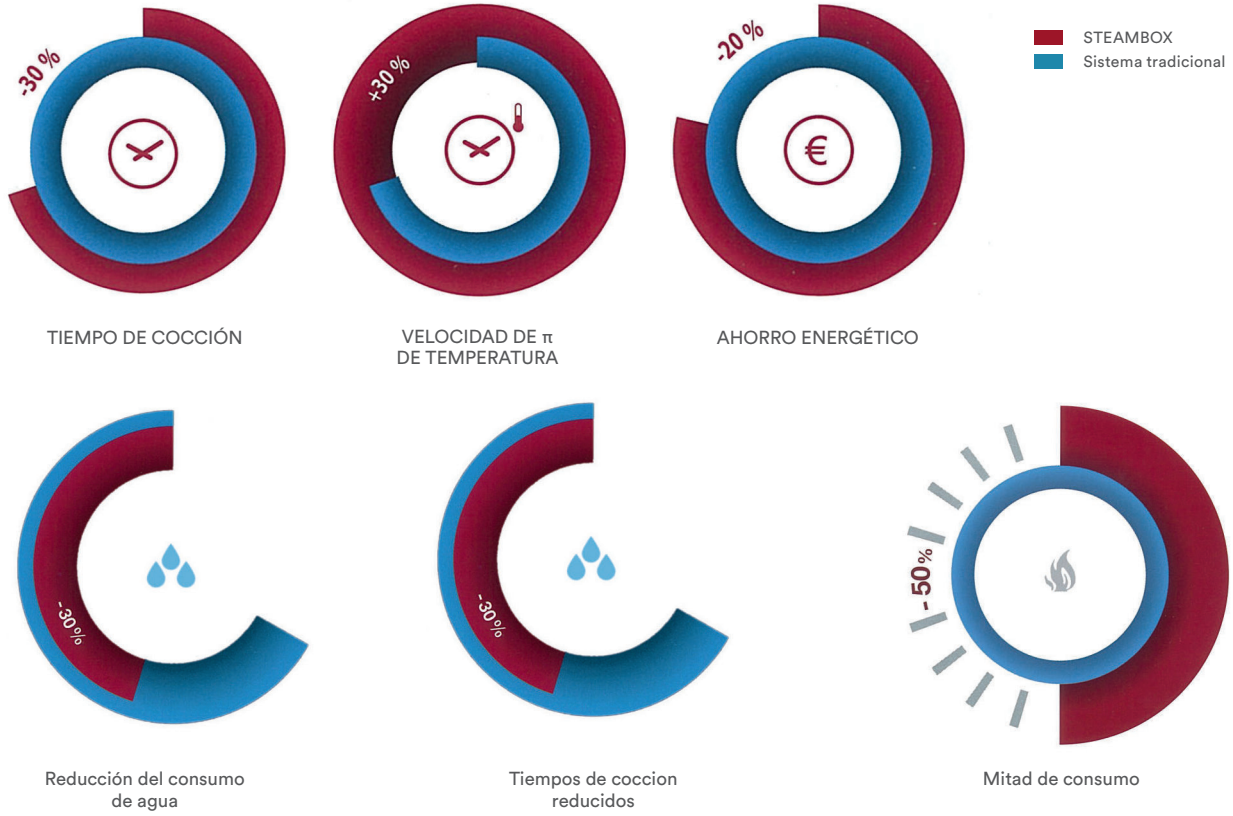


Pies de acero inoxidable regulables en altura que permiten la limpieza por debajo del mueble.



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

Hornos mixtos



El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven de modo complementario dos métodos de producción del vapor que unen calidad del vapor generado mediante CALDERA con la velocidad y la economicidad del vapor generado de modo INSTANT. Las ventajas que conlleva este sistema son fácilmente mesurables en términos de RAPIDEZ, CALIDAD, EFICIENCIA y AHORRO.

Ahorro

STEAMBOX tiene un generador de vapor de medidas reducidas respecto a los hornos mixtos tradicionales, que logra reducir el consumo sin comprometer el rendimiento. El ahorro energético es sensible tanto desde un punto de vista económico como en lo que se re ere al cuidado del medio ambiente. Además todas las versiones disponen de un control de recorte de la potencia del horno que permite una regulación precisa de las temperaturas y un ahorro energético a régimen.

Eficiencia

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

Tiempos y consumo

Con este sistema, los tiempos de cocción (precalentamiento + cocción) son decididamente más bajos respecto a los de hornos que utilizan el tradicional sistema “atmosférico” (-40% aprox.) y lo mismo ocurre con el consumo (-50% aprox.).



STEAM BOX

Steam box
EFFICIENT COMBI-OVENS

Consultar precios
y disponibilidad

Steam Tuner, la modulación del vapor

Meteo SYSTEM

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

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

Meteo System, el hábitat climático perfecto

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

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

Hornos microondas doble magnetron

610.185 / P 180 M

Características principales:

- Modelos microondas con doble magnetrón.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Capacidad de 25 litros modelos serie 610, y el modelo P180M de 30 litros.Temporizador hasta 35 minutos.
- Cierre de seguridad.
- Función defrost.
- Apertura de la puerta con maneta.



Control de mandos

Características técnicas:

Modelos		610.185 analógico	P 180 M
Capacidad	L.	25	30
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Magnetrón	nº	2	2
Consumo eléctrico	W	2800	2800
Potencia eléctrica	W.	1800	1800
Niveles de potencia	nº	5	3
Diámetro del estante	mm.	32,5	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	510 / 485 / 335	405 / 637 / 490
Peso neto	kg.	30	34,5

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS MICROONDAS DOBLE MAGNETRON

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



610.185 analógico



P 180 M

Modelos	610.185 analógico	P 180 M
Código	7NAU0005	7NGZ0000

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos convección y cámaras de fermentación

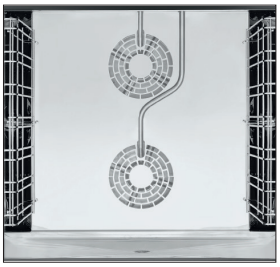
EKF / EKL

Características principales:

- Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Gastronomía y Pastelería.
- Revestimiento exterior en acero inoxidable.
- Luz interior
- El modelo EKF 423P tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- Los modelos “UD” con humidificación directa e inversor de giro los convierten en hornos altamente profesionales, ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de los platos.



Panel de control electrónico con humidificación directa.



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



Revestimiento exterior de acero inoxidable. Luz interior.

Características técnicas:

		VERSIÓN SNACK	VERSIÓN GASTRONOMÍA		
Modelos		EKF 423 P	EKF 411 (4 x GN 1/1)	EKF 411 UD (4 x GN 1/1)	EKF 711 UD (7 x GN 1/1)
Rango temperatura	°C	+ 50 / + 300	+ 50 / + 300	+ 50 / + 300	+ 100 / + 275
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	2800	3400	6400	8400
Inversor de giro	Sí / No	No	No	Sí	Sí
Distancia entre guías	mm.	74	73	73	68
Niveles de carga	nº	4	4	4	7
Medidas bandeja (GN)	mm.	429 × 345	1 / 1	1 / 1	1 / 1
Ancho/Fondo/Alto	mm.	590 / 695 / 590	790 / 750 / 635	790 / 750 / 635	935 / 930 / 825
Peso bruto/neto	kg.	38 / 33	60,60 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4

Modelos	EKF 423 P	EKF 411 (4 x GN 1/1)	EKF 411 UD (4 x GN 1/1)	EKF 711 UD (7 x GN 1/1)
Código	7LGI0001	7LGI0047	7LGI0048	7LGI0049

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS CONVECCIÓN Y CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



EKF 423 P



EKF 411 (4 x GN 1/1)



EKF 711 UD (7 x GN 1/1)



EKF 464 (4 × 60/40)



EKF 464 UD (4 × 60/40)



EKF 664 UD (4 × 60/40)



Fermentadora EKL 864



Fermentadora EKL1264

	VERSIÓN PASTELERÍA				FERMENTADORAS	
	EKF 937	EKF 464 (4 × 60/40)	EKF 464 UD (4 × 60/40)	EKF 664 UD (4 × 60/40)	EKL 864 (para EKF 937 / 464 / 646 UD)	EKL1264 (para EKF 664 UD)
	+ 50 / + 300	+ 50 / + 300	+ 50 / + 300	+ 100 / + 275	+30 / + 60	+30 / + 60
	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
	3700	3400	6400	8400	2400	2400
	Sí	No	Sí	Sí	-	-
	73	83	83	80	70	75
	3	4	4	6	8	12
	600 × 400	600 × 400	600 × 400	600 × 400	600 × 400	600 × 400
	790 / 665 / 505	790 / 750 / 635	790 / 750 / 635	935 / 930 / 825	835 / 795 / 655	800 / 935 / 910
	49 / 45	60,60 / 50,4	68,2 / 58	114,2 / 96,4	58,5 / 43,6	72,6 / 57,7

EKF 937	EKF 464 (4 × 60/40)	EKF 464 UD (4 × 60/40)	EKF 664 UD (4 × 60/40)	Fermentadora EKL 864	Fermentadora EKL1264
7LGI0033	7LGI0044	7LGI0045	7LGI0046	7LGI0110	7LGI0116

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

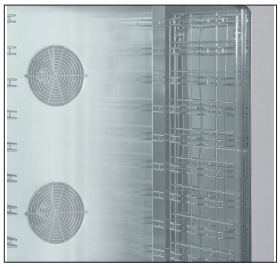
Hornos convección electromecánicos

PRODUCTO **PREMIUM**

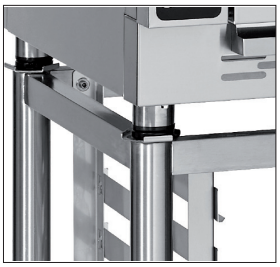
MAGNIFICO

Características principales:

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



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



Pies con altura regulable.

Características técnicas:

Modelos		ME 4232	ME 5232	ME 52	ME 72	ME 102	MG 52	MG 72	MG 102
Rango temperatura	°C	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	2600	3300	6300	9600	12600	300	600	600
Potencia calorífica	kW.	2500	3000	6000	9000	1200	9500	1600	1900
Distancia entre guías	mm.	70	74	74	74	74	74	74	74
Niveles de carga	nº	4	5	5	7	10	5	7	10
Medidas bandeja (GN)	mm.	-	-	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400
Ancho de la parrilla	mm.	397	375	645	645	645	645	645	645
Fondo de la parrilla	mm.	380	390	450	450	450	450	450	450
Ancho/Fondo/Alto	mm.	647/609/532	600/688/603	870/748/603	870/748/783	870/748/983	870/786/700	870/786/879	870/786/1079
Ancho de la cámara	mm.	397	375	645	645	645	645	645	645
Fondo de la cámara	mm.	380	390	450	450	450	450	450	450
Alto de la cámara	mm.	350	420	420	600	800	420	600	800
Peso neto	kg.	40	52	65	80	100	110	148	160

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS CONVECCIÓN ELECTROMECÁNICOS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha





ME 52



ME 72



ME 102

	ELÉCTRICO					GAS		
Modelos	ME 4232	ME 5232	ME 52	ME 72	ME 102	MG 52	MG 72	MG 102
Código	7LGK1040	7LGK1045	7LGK1000	7LGK1060	7LGK1010	7LGK1005	7LGK1065	7LGK1015

Accesorios	Soporte para 5 bandejas (830 × 570 × 850 mm.)	Soporte para 7 y 10 bandejas (830 × 570 × 700 mm.)	Sonda al corazón
Código	7LGK9620K	7LGK9625K	7LGK9008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

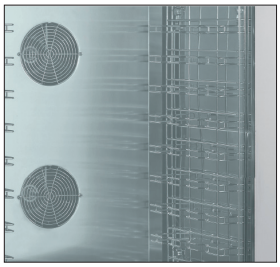
Hornos convección digitales

PRODUCTO **PREMIUM**

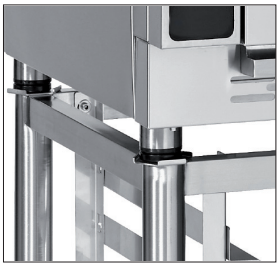
MAGNIFICO DIGITAL

Características principales:

- Hornos a convección para una aplicación tanto en gastronomía como en pastelería. Control digital programable.
- Mando de uso innovador, sencillo e intuitivo. La placa de control electrónico permite memorizar 99 recetas que pueden ser actualizadas con una llave USB. Permite programar nueve fases de cocción, controlar la humedad en la cámara, programar 4 velocidades de ventilación, utilizar la sonda al corazón y cocinar en baja temperatura con la opción delta T.
- Cámara de cocción construida en AISI 304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. “Canal de aire” para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocadas debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.



Pies con altura regulable.

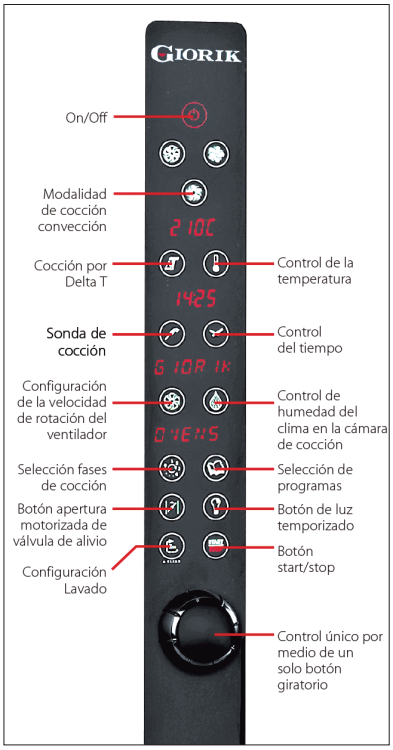
Características técnicas:

Modelos		MPE 423	MPE 523	MPE 5	MPE 7	MPE 10	MPG 5	MPG 7	MPG 10
Rango temperatura	°C	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	2600	3300	6300	9600	12600	400	800	600
Potencia calorífica	kW.	2500	3000	6000	9000	1200	9500	1650	1900
Distancia entre guías	mm.	70	74	74	74	74	74	74	74
Niveles de carga	nº	4	5	5	7	10	5	7	10
Medidas bandeja (GN)	mm.	-	-	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400
Ancho de la parrilla	mm.	397	375	645	645	645	645	645	645
Fondo de la parrilla	mm.	380	390	450	450	450	450	450	450
Ancho/Fondo/Alto	mm.	647/609/532	600/608/603	870/751/603	870/751/783	870/751/983	870/786/700	870/786/879	870/792/1079
Ancho de la cámara	mm.	397	375	645	645	645	645	645	645
Fondo de la cámara	mm.	380	390	450	450	450	450	450	450
Alto de la cámara	mm.	350	420	420	600	800	420	600	800
Peso neto	kg.	40	52	65	80	100	110	148	160

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS CONVECCIÓN DIGITALES

Formación · Garantía total · Puesta en marcha





MPE 5



MPE 7



MPG 10



MPE 10

	ELÉCTRICO					GAS		
Modelos	MPE 423	MPE 523	MPE 5	MPE 7	MPE 10	MPG 5	MPG 7	MPG 10
Código	7LGK1050	7LGK1055	7LGK1020	7LGK1070	7LGK1030	7LGK1025	7LGK1075	7LGK1035

Accesorios	Soporte para 5 bandejas (830 × 570 × 850 mm.)	Soporte para 7 y 10 bandejas (830 × 570 × 700 mm.)	Sonda al corazón
Código	7LGK9620K	7LGK9625K	7LGK9008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos convección vapor directo

PRODUCTO **PREMIUM**

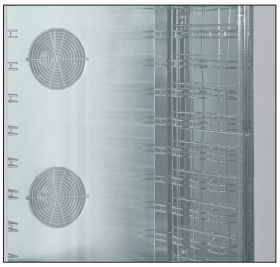
MAGNIFICO VAPOR DIRECTO

Características principales:

- Hornos mixtos a convección y vapor directo. Disponible en versión con control electromecánico o digital.
- Iluminación en cámara de cocción. Puerta con doble vidrio y amplia superficie.
- Canal de aire para la ventilación del cristal exterior. Pies con altura regulable.
- Inversor mecánico de rotación del ventilador. Válvula de mariposa.
- Versión digital con 99 programas. 9 fases de cocción.
- Precalentamiento automático. Válvula de mariposa motorizada.
- Humidity Tuner: Control de la humedad en la cámara de cocción.



Soportes de 5 ó 10 bandejas.



Estructura de guías de serie intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.



Pies con altura regulable.

Características técnicas:

Modelos		MME 52	MMG 52	MME 102	MMG 102	MDE 5	MDG 5	MDE 10	MDG 10
Rango temperatura	°C	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica (eléctrico)	W.	6300	-	12600	-	-	-	-	-
Potencia eléctrica (gas)	W.	-	300	-	600	6300	6300	12600	12600
Potencia calorífica	kW.	6000	9500	1200	1900	6000	6000	1200	1200
Resistencia eléctrica	W.	-	300	-	600	6300	6300	12600	12600
Distancia entre guías	mm.	74	74	74	74	74	74	74	74
Niveles de carga	nº	5	5	10	10	5	5	10	10
Medidas bandeja (GN)	mm.	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×400	1/1 - 600×401	1/1 - 600×402	1/1 - 600×403
Ancho de la parrilla	mm.	645	645	645	645	645	645	645	645
Fondo de la parrilla	mm.	450	450	450	450	450	450	450	450
Ancho/Fondo/Alto	mm.	870/748/603	870/766/700	870/748/983	870/766/1079	870/751/603	870/751/603	870/751/983	870/751/983
Ancho de la cámara	mm.	645	645	645	645	645	645	645	645
Fondo de la cámara	mm.	450	450	450	450	450	450	450	450
Alto de la cámara	mm.	420	420	800	800	420	420	800	800
Peso neto	kg.	65	110	100	160	65	65	100	100

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS CONVECCIÓN VAPOR DIRECTO

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MDG 10



MMG 102

	CONTROL ELECTROMECÁNICO				CONTROL DIGITAL			
Modelos	MME 52	MMG 52	MME 102	MMG 102	MDE 5	MDG 5	MDE 10	MDG 10
Código	7LGK0412	7LGK0414	7LGK0413	7LGK0417	7LGK0687	7LGK0689	7LGK0688	7LGK0690

Modelo	Soporte para 5 bandejas (830 x 570 × 850 mm.)	Soporte para 7 y 10 bandejas (830 × 570 × 700 mm.)	Sonda al corazón
Código	7LGK9620K	7LGK9625K	7LGK9008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos convección vapor directo o Boiler

PRODUCTO **PREMIUM**

KOMPATTO

Características principales:

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias en INCOLOY de alta eficiencia.
- Modelos KT y KH: METEO SYSTEM (PATENTED) para el control de humedad en la cámara de cocción. Velocidad del ventilador ajustable a 6 posiciones (3 posiciones para los modelos KP).
- Puerta con doble cristal, ventilado y que se puede abrir para su limpieza.
- Iluminación de la cámara de cocción con lámparas halógenas.
- Cámara de cocción en acero AISI304 con bordes redondeados y pies regulables en altura.
- Sistema de lavado automático integrado en todos los modelos.
- Sonda corazón de serie para los modelos KT y KH. 9 fases de programación con la gestión de parámetros de la temperatura de la cámara, de la temperatura de la sonda corazón (modelos KT y KH), tiempo y humedad.
- Puerto USB para cargar y guardar recetas y para actualizar el software.
- Modelos KT y KH: recetas precargadas.
- Cocción a baja temperatura desde los 30ºC para los modelos KH y a partir de los 50ºC para los KT y KP.
- Modelos a gas preparados para GAS NATURAL.



Soporte estándar.



Resistencias Incoloy de alta eficiencia.



Cámara de cocción en acero AISI 304.

Características técnicas:

Modelos		KP061W	KP0623W	KP101W	KT061W	KT0623W	KT101W	KH061W
Rango temperatura	°C	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +280	+50 / +300	+50 / +300	+50 / +300	+30 / +300
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica (eléctrico)	W.	6900	4700	13800	6900	4700	13800	7900
Potencia eléctrica (gas)	W.	-	-	-	-	-	-	-
Potencia calorífica boiler	W.	-	-	-	-	-	-	1000
Potencia calorífica horno	W.	6900	4700	1380	6900	4700	1380	6600
Resistencia eléctrica	W.	-	-	-	-	-	-	-
Distancia entre guías	mm.	30	30	30	30	30	30	30
Niveles de carga	nº	6	6	10	6	6	10	6
Medidas bandeja (GN)	mm.	1 / 1	2 / 3	1 / 1	1 / 1	2 / 3	1 / 1	1 / 1
Ancho de la parrilla	mm.	380	380	380	380	380	380	380
Fondo de la parrilla	mm.	540	365	540	540	365	540	540
Ancho/Fondo/Alto	mm.	519 / 803 / 770	519 / 628 / 770	519 / 803 / 1010	519 / 803 / 770	519 / 628 / 770	519 / 803 / 1010	519 / 803 / 770
Ancho de la cámara	mm.	380	380	380	380	380	380	380
Fondo de la cámara	mm.	540	365	540	540	365	540	540
Alto de la cámara	mm.	370	370	610	370	370	610	370
Peso neto	kg.	92	77	110	92	77	110	92

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS CONVECCIÓN VAPOR DIRECTO O BOILER

Formación · Garantía total · Puesta en marcha


KH061W


KH101W


KP101W

	CONTROL DIGITAL CON VAPOR DIRECTO			TOUCH SCREEN CON VAPOR DIRECTO			TOUCH SCREEN CON BOILER		
Modelos	KP061W	KP0623W	KP101W	KT061W	KT0623W	KT101W	KH061W	KH0623W	KH101W
Código	7LGK0004	7LGK0009	7LGK0013	7LGK0014	7LGK0018	7LGK0019	7LGK0001	7LGK0002	7LGK0003

	GAS TOUCH SCREEN CON VAPOR DIRECTO		GAS TOUCH SCREEN CON BOILER	
Modelos	KTG061W	KHG101W	KHG061W	KTG101W
Código	7LGK0079	7LGK0080	7LGK0081	7LGK0082

KH0623W	KH101W	KTG061W	KHG101W	KHG061W	KTG101W
+30 / +300	+30 / +300	+50 / +300	+30 / +300	+30 / +300	+50 / +300
400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
5700	14800	-	-	-	-
-	-	300	1600	1300	100
1000	1000	-	-	-	-
4400	1320	5500	1100	5500	1100
-	-	300	1600	1300	100
30	30	30	30	30	30
6	10	6	10	6	10
2 / 3	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1
380	380	380	380	380	380
365	540	540	540	540	540
519 / 628 / 770	519 / 803 / 1010	519 / 803 / 770	519 / 803 / 1010	519 / 803 / 770	519 / 803 / 1010
380	380	380	380	380	380
365	540	540	540	540	540
370	610	370	610	370	610
77	110	92	110	92	110

Accesorios	Soporte para 061 y 101	Guías para soporte 061 y 101
Código	7LGK9012	7LGK9013

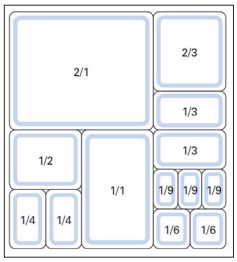
Accesorios	Soporte para 0623	Guías Soporte 0623
Código	7LGK9009	7LGK9011

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Accesorios hornos

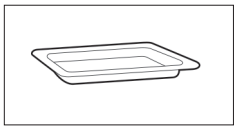
ACCESORIOS



DIMENSIONES Y VOLÚMENES CUBETAS GASTRONORM

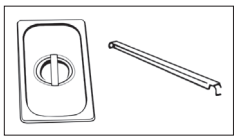
CUBETA	H (mm)	Dimensión/volumen
GN 2/1	20	650x530 mm/5 l.
GN 2/1	40	10 l.
GN 2/1	65	18,5 l.
GN 2/1	100	28,5 l.
GN 2/1	150	42,5 l.
GN 2/1	200	57,5 l.
GN 2/3	20	325x354 mm/1,5 l.
GN 2/3	40	3 l.
GN 2/3	65	5,5 l.
GN 2/3	100	9 l.
GN 2/3	150	13 l.
GN 2/3	200	18 l.
GN 1/1	20	325x530 mm/2,5 l.
GN 1/1	40	5 l.
GN 1/1	65	9 l.
GN 1/1	100	14 l.
GN 1/1	150	21 l.

ACCESORIOS TODAS LAS GAMAS



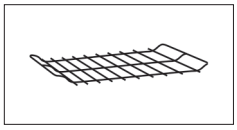
Cubetas

Modelos	Cubeta inox GN 1/1	Cubeta inox GN 1/1	Cubeta inox GN 1/1	Cubeta inox GN 1/1	Cubeta inox GN 1/1	Cubeta inox GN 2/1	Cubeta inox GN 2/1	Cubeta inox GN 2/1
Código	7YMR0225	7YMR0230	7YMR0235	7YMR0030	7YMR0040	7YMR0210	7YMR0215	7YMR0220
(mm)	H= 20	H= 40	H= 65	H= 100	H= 150	H= 20	H= 40	H= 65



Tapas y separadores

Modelos	Tapa inox GN 1/1	Tapa inox GN 2/3	Tapa inox GN 1/2	Tapa inox GN 1/3	Tapa inox GN 1/4	Tapa inox GN 1/6	Tapa inox GN 1/9	Separador 325
Código	7YMR0250	7YMR0255	7YMR0260	7YMR0265	7YMR0270	7YMR0275	7YMR0280	7YMR0300



Rejillas y bandejas

Modelos	Rejilla inox GN 1/1	Rejilla inox GN 2/1	Bandeja aluminio GN 1/1	Bandeja perforada GN 1/1	Bandeja perforada GN 1/1	Bandeja perforada GN 1/1	Bandeja perforada GN 2/1	Bandeja perforada 5 canales
Código	7LGK9050	7LGK9060	7LMS9010	7LGK9125	7LGK9130	7LGK9135	7LGK9140	7LMS9110
(mm)			H= 10	H= 20	H= 40	H= 65	H= 20	40x60x5 cm

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CUBETA	H (mm)	Dimensión/volumen
GN 1/2	20	325x265 mm/1 l.
GN 1/2	40	2 l.
GN 1/2	65	4 l.
GN 1/2	100	6,5 l.
GN 1/2	150	9,5 l.
GN 1/2	200	12,5 l.
GN 1/3	40	325x176 mm/1,5 l.
GN 1/3	65	2,5 l.
GN 1/3	100	4 l.
GN 1/3	150	5,7 l.
GN 1/3	200	7,8 l.
GN 1/4	65	265x162 mm/1,8 l.
GN 1/4	100	2,8 l.
GN 1/4	150	4 l.
GN 1/4	200	5,5 l.
GN 1/6	65	176x162 mm/1 l.
GN 1/6	100	1,6 l.
GN 1/6	150	2,4 l.
GN 1/6	200	3,4 l.
GN 1/9	65	176x108 mm/0,6 l.

Cubeta inox GN 1/2	Cubeta inox GN 1/2	Cubeta inox GN 1/3	Cubeta inox GN 1/3	Cubeta inox GN 1/4	Cubeta inox GN 1/4	Cubeta inox GN 1/6	Cubeta inox GN 1/6	Cubeta inox GN 1/9	Cubeta inox GN 2/3	Cubeta inox GN 2/3
7YMR0105	7YMR0110	7YMR0135	7YMR0140	7YMR0165	7YMR0170	7YMR0205	7YMR0240	7YMR0245	7YMR0075	7YMR0080
H= 100	H= 150	H= 100	H= 150	H= 100	H= 150	H= 100	H= 150	H= 100	H= 100	H= 150

Separador 530	Separador 265
7YMR0305	7YMR0310

Bandeja inox plana	Bandeja inox pestañas	Bandeja aluminio	Bandejas BA-60x40x1	Bandejas BA-66x46x1-E	Bandejas BH-60x40x1 (acero pavonado)	Bandejas ECO BALS-60x40x1-R (lisas)	Bandejas ECO BALS-66x46x1-R (lisas)	Bandejas ECO BAOS-60x40-5l (onduladas)	Bandejas ECO BAOS-66x46-5l (onduladas)
7LMS9060	7LMS9065	7LMS9050	7LSU9080	7LSU9085	7LSU9090	7LSU9100	7LSU9105	7LSU9110	7LSU9115
40x60 cm	40x60x1 cm	40x60x1 cm							

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Envasadoras al vacío

ECO

Características principales:

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



Panel de mandos digital.



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



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual.

Características técnicas:

Modelos		Eco elix
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	270
Barra de vacío		Q=20 lt/min
Barra soldante	mm	400
Ancho/Fondo/Alto	mm.	420 / 280 / 170
Peso neto	kg.	9

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Eco elix

Modelos	Eco elix
Código	7ELV0006

Accesorios	100 bolsas gofradas (170 × 250 mm.)	100 bolsas gofradas (200 × 300 mm.)	100 bolsas gofradas (250 × 350 mm.)	100 bolsas gofradas (300 × 400 mm.)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Envasadoras al vacío

ECO DIGIT

Características principales:

- Envasadora al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering,restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa.
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie.
- Autolimpieza de la bomba de vacío.
- Posibilidad de suministrar bajo pedido envasadoras con aspiración de cubetas de serie. Consulte con su comercial.



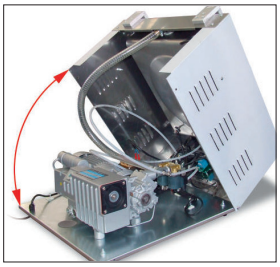
Panel de mandos digital con 6 programas memorizables.



Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior, lo que permite envasar productos de gran longitud.



Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza.



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

Características técnicas:

Modelos		Eco 25 digit	Eco 30 digit	Eco 35 digit	Eco 40 digit	Eco 45 digit	Eco 50 digit
Capacidad de bomba	m³ / h.	6	10	10	25	25	25
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Barra soldante	mm	250	300	350	400	450	500
Ancho de la parrilla	mm.	260	310	360	410	460	500
Fondo de la parrilla	mm.	300	350	400	450	500	460
Ancho/Fondo/Alto	mm.	360 / 400 / 400	410 / 460 / 450	460 / 500 / 450	510 / 560 / 450	560 / 610 / 450	600 / 560 / 450
Ancho de la cámara	mm.	260	310	360	410	460	500
Fondo de la cámara	mm.	300	350	400	450	500	460
Alto de la cámara	mm.	190	190	190	220	220	220
Peso	kg.	38	45	50	60	68	68

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Eco 50 digit

Modelos	Eco 25 digit	Eco 30 digit	Eco 35 digit	Eco 40 digit	Eco 45 digit	Eco 50 digit
Código	7ELV0086	7ELV0021	7ELV0026	7ELV0031	7ELV0036	7ELV0041

Accesorios	100 bolsas gofradas (170 × 250 mm.)	100 bolsas gofradas (200 × 300 mm.)	100 bolsas gofradas (250 × 350 mm.)	100 bolsas gofradas (300 × 400 mm.)
Código	7EVP0000	7EVP0005	7EVP0010	7EVP0015

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Abatidores de temperatura

PRODUCTO **PREMIUM**

ZERO - T SP

Características principales:

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de lámpara germicida y de ruedas bajo pedido.

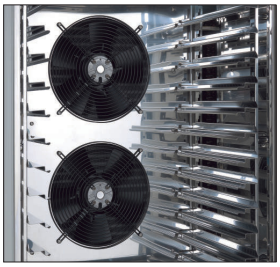


Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.





Guías preparadas para gastronomía y pastelería.

Características técnicas:

Modelos		Zero - T5 SP	Zero - T8 SP	Zero - T12 SP	Zero - T16 SP
Capacidad de abatimiento (90 min.)	kg.	18	25	36	55
Capacidad congelación (240 min.)	kg.	12	16	24	36
Ciclo de abatimiento	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Ciclo de congelación	°C	+90 / -18	+90 / -18	+90 / -18	+90 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	-	-	-
Consumo eléctrico en descongelación	W./A.	1890 / 9	2900 / 5,1	3300 / 6	5100 / 8,6
Consumo eléctrico estándar	W./A.	1000 / 4,7	2500 / 4,6	2800 / 5,7	4200 / 7,9
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	3300	4500	5500	6900
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Distancia entre guías	mm.	65	65	65	65
Niveles de carga	nº	5	8	12	16
Ancho/Fondo/Alto	mm.	800 / 700 / 920	800 / 790 / 1270	800 / 790 / 1750	800 / 790 / 1950
Peso neto	kg.	120	180	210	240

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290

*Opcional



Zero - T12 SP



Zero - T5 SP



Zero - T8 SP

Zero - T16 SP

Modelos	Zero - T5 SP	Zero - T8 SP	Zero - T12 SP	Zero - T16 SP
Código	0IIS0000	0IIS0001	0IIS0002	0IIS0003

Accesorios	Kit 3 rejillas transformación helad. (T5 SP)	Kit 6 rejillas transformación helad. (T8 SP)	Kit 9 rejillas transformación helad. (T12 SP)	Kit 10 rejillas transformación helad. (T16 SP)	Rejilla pastelería Inox (600 × 400 mm.)	Rejilla GN 1/1 Inox (530 × 325 mm.)	Bandeja pastelería (400 x 600 × 20 mm.)	Bandeja GN 1/1 Inox (530 × 325 x 20 mm.)
Código	0IIS9203	0IIS9206	0IIS9209	0IIS9210	0IIS9211	0IIS9212	0IIS9213	0IIS9214

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Salamandras

PRODUCTO PREMIUM

SRE

Características principales:

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



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.

Características técnicas:

Modelos		SRE 1410	SRE 1231
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	3900	3900
Ancho/Fondo/Alto	mm.	450 / 450 / 470	650 / 480 / 570
Rango de alto	mm.	60 - 250	60 - 250
Ancho superficie calor	mm.	450	650
Fondo superficie calor	mm.	320	360
Peso bruto/neto	kg.	36 / 32	60 / 51

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALAMANDRAS





SRE 1410



SRE 1231

Modelos	SRE 1410	SRE 1231
Código	7MGK0005	7MGK0010

Modelo	Soporte pared (SRE 1410)	Soporte pared (SRE 1231)
Código	7MGK9005	7MGK9010

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Salamandras

SH30

Características principales:

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



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



Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.

Características técnicas:

Modelos		SH30
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	4500
Opciones de calentamiento	nº	2
Superficie de cocción	Medida	GN 1/1
Ancho/Fondo/Alto	mm.	570 / 581 / 520
Ancho superficie calor	mm.	560
Fondo superficie calor	mm.	360
Alto útil superficie calor	mm.	30 a 190
Peso bruto/neto	kg.	69 / 59

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SALAMANDRAS





SH30



SH30

Modelos	SH30
Código	7MGK0000

Consultar stock disponible

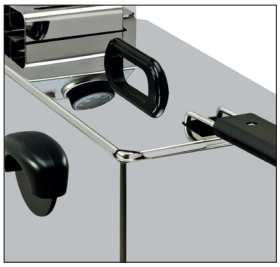
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Freidoras sobremesa

FI

Características principales:

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



Cuba de acero inoxidable.



Grifo incorporado en los modelos FI 8 L, FI 88 L, FI 10 L y FI 1010 L.

Características técnicas:

Modelos		Fi 4L.	Fi 44L.	Fi 6L.	Fi 66L.	Fi 8L. con grifo	Fi 88L. con grifo	Fi 10L. con grifo	Fi 1010L. con grifo
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Corriente	A	2 × 9,6	2 × 9,6	13	2 × 13	15,2	2 × 15,2	9,6	2 × 9,6
Potencia eléctrica	W.	2200	2 × 2200	3000	2 × 3000	3500	2 × 3500	4500	2 × 4500
Cantidad de cubas	nº	1	2	1	2	1	2	1	2
Litros cuba	L.	4	2 × 4	6	2 × 6	8	2 × 8	10	2 × 10
Ancho/Fondo/Alto	mm.	410/205/300	410/380/300	410/285/300	410/570/300	416/285/340	416/570/340	456/330/370	456/660/370
Peso	kg.	3	6	5,5	10,4	5	10,7	9	19

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FREIDORAS SOBREMESA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Fi 4L.



Fi 8L. con grifo



Fi 44L.



Fi 10L. con grifo



Fi 88L. con grifo

Modelos	Fi 4L.	Fi 44L.	Fi 6L.	Fi 66L.	Fi 8L. con grifo	Fi 88L. con grifo	Fi 10L. con grifo	Fi 1010L. con grifo
Código	7MDO0000	7MDO0001	7MDO0002	7MDO0003	7MDO0004	7MDO0005	7MDO0006	7MDO0007

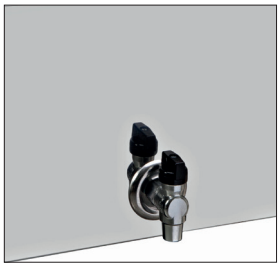
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Freidoras pastelería

PFT

Características principales:

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Termostato de regulación.
- Termsostato de seguridad.
- Cabezal desmontable para una fácil limpieza.
- Resistencias blindadas.
- Micro-interruptor de seguridad.
- Interruptor On-Off.
- Una cesta en dotación para cada modelo.



Todos los modelos con grifo incluido.

Características técnicas:

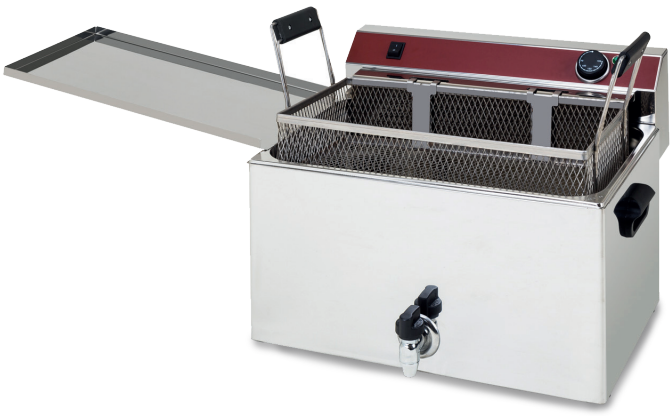
Modelos		PFT 16L. con grifo	PFT 30L. con grifo
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	9000	15000
Litros cuba	L.	16	30
Ancho de la cuba	mm.	465	570
Fondo de la cuba	mm.	255	415
Alto de la cuba	mm.	105	105
Ancho/Fondo/Alto	mm.	527 / 465 / 360	650 / 670 / 400
Peso	kg.	11	22

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FREIDORAS PASTELERÍA



PFT 30L. con grifo



PFT 16L. con grifo

Modelos	PFT 16L. con grifo	PFT 30L. con grifo
Código	7MDO0008	7MDO0009

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Planchas a gas sobremesa

PL006

Características principales:

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



Perfil lateral y trasero de 30 mm para evitar posibles salpica-duras.



Pies regulables en altura.

Características técnicas:

Modelos		1PL006	2PL006	3PL006
Consumo total G 30/31	kg/h.	0,268 / 0,264	0,434 / 0,426	0,651 / 0,63
Potencia quemadores MG	W.	3400	2750	2750
Quemadores	nº	1	2	3
Ancho de la plancha	mm.	380	580	780
Fondo de la plancha	mm.	370	370	370
Ancho/Fondo/Alto	mm.	425 / 480 / 260	625 / 480 / 260	825 / 480 / 260
Peso bruto/neto	kg.	14 / 13	19,5 / 18	27 / 25

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PLANCHAS A GAS SOBREMESA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



3PL006

Modelos	1PL006	2PL006	3PL006
Código	7MOF0000	7MOF0001	7MOF0002

Consultar stock disponible

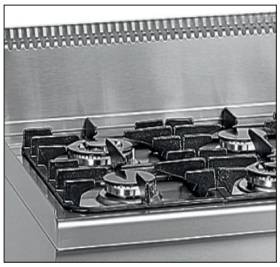
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Cocinas gas / eléctricas

LÍNEA 600 COCINAS

Características principales:

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



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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



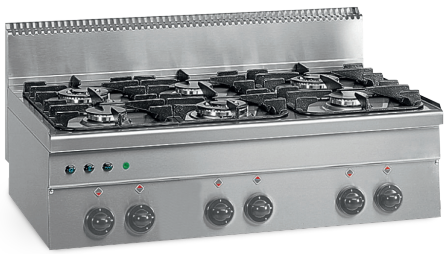
Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maría, fry-tops, etc.

Características técnicas:

		SOBREMESA					CON HORNO		
Modelos		MG 40	MG 60	MG 100	ME 40	ME 60	MG 60 + Horno gas	MG 100 + Horno gas + Neutro	ME 60 + Horno eléctrico
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Consumo gas	W.	5,8	11,6	17,4	-	-	13,8	19,6	-
Potencia horno	W.	-	-	-	-	-	2200	2200	2200
Potencia quemadores ME	W.	-	-	-	(1 × 1500) + (1 × 2600)	(2 × 1500) + (2 × 2600)	-	-	(2 × 2700) + (2 × 3100)
Potencia quemadores MG	W.	(1 × 2700) + (1 × 3100)	(2 × 2700) + (2 × 3100)	(3 × 2700) + (3 × 3100)	-	-	(2 × 2700) + (2 × 3100)	(3 × 2700) + (3 × 3100)	-
Quemadores	nº	2	4	6	2	4	4	6	4
Capacidad bandejas	nº	-	-	-	-	-	4	4	4
Medidas bandeja (GN)	mm.	-	-	-	-	-	330 × 440	330 × 440	330 × 440
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400/600/460	600/600/460	1000/600/460	400/600/460	600/600/460	600/600/850	1000/600/850	600/600/850
Ancho del horno	mm.	-	-	-	-	-	420	420	420
Fondo del horno	mm.	-	-	-	-	-	420	420	420
Alto del horno	mm.	-	-	-	-	-	315	300	315
Peso neto	kg.	22	28	35	22	28	60	85	60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COCINAS GAS / ELÉCTRICAS



MG 100



MG 100 + Horno gas + Neutro



ME 60

	SOBREMESA					CON HORNO		
	A GAS			ELÉCTRICA		A GAS		ELÉCTRICA
Modelos	MG 40	MG 60	MG 100	ME 40	ME 60	MG 60	MG 100 + Neutro	ME 60
Código	7MBM0001	7MBM0002	7MBM0003	7MBM0004	7MBM0005	7MBM0006	7MBM0007	7MBM0008

Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Soporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Fry-top lisa

LÍNEA 600 FRY TOP LISA

Características principales:

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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



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

Características técnicas:

Modelos		MG 40 sobremesa lisa a gas	MG 60 sobremesa lisa a gas	MG 100 sobremesa lisa a gas	ME 40 sobremesa lisa eléctrica	ME 60 sobremesa lisa eléctrica
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	-	5000	7500
Potencia eléctrica (gas)	W.	5100	10200	15300	-	-
Quemadores	nº	2	4	6	4	6
Resistencia eléctrica	W.	5100	10200	15300	-	-
Ancho de la plancha	mm.	400	600	1000	400	600
Fondo de la plancha	mm.	550	550	550	550	550
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso	kg.	38	56	74	38	56

Modelos	MG 40 sobremesa lisa a gas	MG 60 sobremesa lisa a gas	MG 100 sobremesa lisa a gas	ME 40 sobremesa lisa eléctrica	ME 60 sobremesa lisa eléctrica
Código	7MBM0011	7MBM0012	7MBM0013	7MBM0014	7MBM0015

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FRY-TOP LISA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MG 40 sobremesa lisa a gas



MG 100 sobremesa lisa a gas

Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Soporte neutro 100
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM0043

ME 100 sobremesa lisa eléctrica	MG 40 sobremesa lisa cromada a gas	MG 60 sobremesa lisa cromada a gas	MG 100 sobremesa lisa cromada a gas	ME 40 sobremesa lisa cromada eléc.	ME 60 sobremesa lisa cromada eléc.	ME 100 sobremesa lisa cromada eléc
400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
12500	-	-	-	5000	7500	12500
-	5100	10200	15300	-	-	-
10	2	4	6	4	6	10
-	5100	10200	15300	-	-	-
1000	400	600	1000	400	600	1000
550	550	550	550	550	550	550
1000 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	1000 / 600 / 270
74	38	56	74	38	56	74

ME 100 sobremesa lisa eléctrica	MG 40 sobremesa lisa cromada a gas	MG 60 sobremesa lisa cromada a gas	MG 100 sobremesa lisa cromada a gas	ME 40 sobremesa lisa cromada eléc.	ME 60 sobremesa lisa cromada eléc.	ME 100 sobremesa lisa cromada eléc.
7MBM0016	7MBM0017	7MBM0018	7MBM0019	7MBM0020	7MBM0021	7MBM0022

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Fry-top rayada

LÍNEA 600 FRY TOP RAYADA

Características principales:

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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maría, fry-tops etc.

Características técnicas:

Modelos		MG 40 sobremesa rayada a gas	MG 60 sobremesa rayada a gas	ME 40 sobremesa rayada eléctrica	ME 60 sobremesa rayada eléctrica
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	5000	7500
Potencia eléctrica (gas)	W.	5100	7200	-	-
Quemadores	nº	2	4	2	4
Resistencia eléctrica	W.	5100	7200	-	-
Ancho de la plancha	mm.	400	600	400	600
Fondo de la plancha	mm.	550	550	550	550
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso	kg.	38	56	38	56

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FRY-TOP RAYADA



MG 40 sobremesa rayada a gas



MG 60 sobremesa rayada a gas

Modelos	MG 40 sobremesa rayada a gas	MG 60 sobremesa rayada a gas	ME 40 sobremesa rayada eléctrica	ME 60 sobremesa rayada eléctrica
Código	7MBM0023	7MBM0024	7MBM0025	7MBM0026

Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041

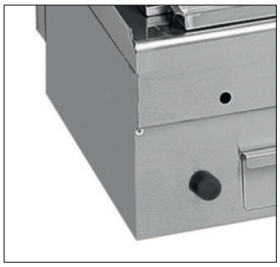
Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

LÍNEA 600 PARRILLAS

Características principales:

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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.

Características técnicas:

Modelos		MPG 40	MPG 80
Potencia gas	W.	7000	14000
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	800 / 600 / 270
Peso	kg.	36	46

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MPG 80

Modelos	MPG 40	MPG 80
Código	7MBM0027	7MBM0028

Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 80
Código	7MBM0040	7MBM0042

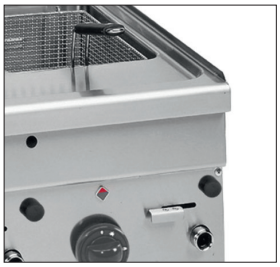
Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

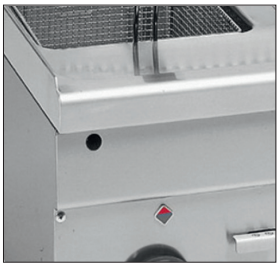
LÍNEA 600 FREIDORAS

Características principales:

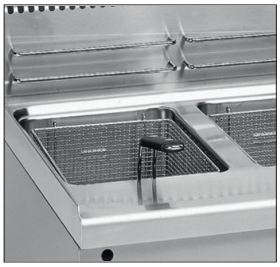
- Freidoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas, y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cubas de 8 litros.



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

Características técnicas:

Modelos		MFG 40	MFG 60	MFE 40	MFE 60
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	9000	18000
Potencia gas	W.	7400	14800	-	-
Cantidad de cubas	nº	1	2	1	2
Litros cuba	L.	8	8 + 8	10	10 + 10
Ancho de la cuba	mm.	225	225	225	225
Fondo de la cuba	mm.	280	280	280	280
Alto de la cuba	mm.	110	110	110	110
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso	kg.	23	23	40	40

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MFG 60

	A GAS		ELÉCTRICA	
Modelos	MFG 40	MFG 60	MFE 40	MFE 60
Código	7MBM0029	7MBM0030	7MBM0031	7MBM0032

Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60
Código	7MBM0040	7MBM0041

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

LÍNEA 600 BAÑO MARÍA

Características principales:

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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



MBG / MGE 40: 1 cesta GN 1/2 + 1 cesta GN 1/3.



MBG / MGE 60: 1 Cesta GN 1/1 + 2 cestas GN 1/4.

Características técnicas:

Modelos		MBG 40	MBG 60	MBE 40	MBE 60
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	1500	3000
Potencia gas	W.	2100	5000	-	-
Ancho de la cuba	mm.	305	510	305	510
Fondo de la cuba	mm.	425	470	425	470
Alto de la cuba	mm.	175	175	175	175
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270
Peso	kg.	22	30	22	30

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

BAÑO MARÍA





MBE 40



MBG 60

	A GAS		ELÉCTRICA	
Modelos	MBG 40	MBG 60	MBE 40	MBE 60
Código	7MBM0033	7MBM0034	7MBM0035	7MBM0036

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

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Calientapatatas / Cuecepastas

LÍNEA 600

Características principales:

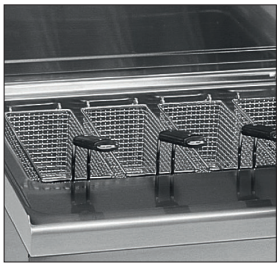
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacio.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cubas de 8 litros.



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

Características técnicas:

Modelos		MPTE 40	MCPG 60 Gas	MCPG 60 Eléctrico
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000	-	9000
Potencia gas	W.	-	11000	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 600 / 270	600 / 600 / 270	600 / 600 / 270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CALIENTAPATATAS / CUECEPASTAS



Calientapatatas sobremesa MPTE 40



MCPG 60 Eléctrico

Modelos	CALIENTAPATATAS SOBREMESA	CUECEPASTAS SOBREMESA	
	MPTE 40	MCPG 60 Gas	MCPG 60 Eléctrico
Código	7MBM0037	7MBM0038	7MBM0039

Modelo	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Cesta cuecepastas (115 × 150 x 125 mm.)	Cesta cuecepastas (115 × 300 x 125 mm.)
Código	7MBM0040	7MBM0041	7MBM9015	7MBM9016

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Cocinas gas / eléctricas

LÍNEA 700 COCINAS

Características principales:

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



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



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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.

Características técnicas:

Modelos		MG 7 - 40	MG 7 - 70	ME 7 - 40	ME 7 - 70	MG 7 - 70	MG 7 - 110	ME 7 - 70
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	4100	8200	-	-	13500
Potencia gas	W.	9500	29000	-	-	25000	34500	-
Potencia calorífica horno	W.	-	-	-	-	6000	8000	6000
Potencia quemadores ME	W.	-	-	(1 × 1500) + (1 × 2600)	(2 × 1500) + (2 × 2600)	-	-	(2 × 1500) + (2 × 2600)
Potencia quemadores MG	W.	(1 × 3500) + (1 × 6000)	(2 × 3500) + (2 × 6000)	-	-	(2 × 3500) + (2 × 6000)	(3 × 3500) + (3 × 6000)	-
Quemadores	nº	2	4	2	4	4	6	4
Capacidad bandejas	nº	-	-	-	-	GN 2 / 1	GN 2 / 1	GN 2 / 1
Medidas bandeja (GN)	mm.	-	-	-	-	GN 2 / 1	GN 2 / 1	GN 2 / 1
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 700 / 250	700 / 700 / 250	400 / 700 / 250	700 / 700 / 250	700 / 700 / 850	1100 / 700 / 850	700 / 700 / 850
Ancho del horno	mm.	-	-	-	-	560	770	560
Fondo del horno	mm.	-	-	-	-	660	760	660
Alto del horno	mm.	-	-	-	-	310	310	310
Peso	kg.	30	50	30	50	102	140	102

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

COCINAS GAS / ELÉCTRICAS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MG 7 - 70 Cocina a gas



MG 7 - 40 Cocina a gas



ME 7 - 70 Cocina eléctrica

	SOBREMESA				CON HORNO		
	A GAS		ELÉCTRICA		A GAS		ELÉCTRICA
Modelos	MG 7 - 40	MG 7 - 70	ME 7 - 40	ME 7 - 70	MG 7 - 70	MG 7 - 110	ME 7 - 70
Código	7MBM0044	7MBM0045	7MBM0046	7MBM0047	7MBM0048	7MBM0049	7MBM0050

Accesorios	Soporte neutro 7 - 40	Soporte neutro 7 - 70
Código	7MBM0081	7MBM0082

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Fry-top lisa

LÍNEA 700 FRY-TOP

Características principales:

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



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.

Características técnicas:

Modelos		MG 7 - 40 lisa a gas	MG 7 - 70 lisa a gas	ME 7 - 40 lisa eléctrica
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	400
Potencia gas	W.	5500	11000	-
Ancho de la plancha	mm.	350	650	350
Fondo de la plancha	mm.	500	500	500
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250	400 / 730 / 250
Peso	kg.	36	70	36

Modelos	MG 7 - 40 lisa a gas	MG 7 - 70 lisa a gas	ME 7 - 40 lisa eléctrica
Código	7MBM0051	7MBM0052	7MBM0053

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FRY-TOP LISA



MG 7 - 70 lisa a gas



MG 7 - 70 lisa a gas con mueble

ME 7 - 70 lisa eléctrica	MG 7 - 40 lisa a gas con mueble	MG 7 - 70 lisa a gas con mueble	ME 7 - 40 lisa eléctrica con mueble	ME 7 - 70 lisa eléctrica con mueble
400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
800	-	-	400	800
-	5500	11000	-	-
650	350	650	350	650
500	500	500	500	500
700 / 730 / 250	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
70	60	92	60	92

ME 7 - 70 lisa eléctrica	MG 7 - 40 lisa a gas con mueble	MG 7 - 70 lisa a gas con mueble	ME 7 - 40 lisa eléctrica con mueble	ME 7 - 70 lisa eléctrica con mueble
7MBM0054	7MBM0055	7MBM0056	7MBM0057	7MBM0058

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

LÍNEA 700 FREIDORAS

Características principales:

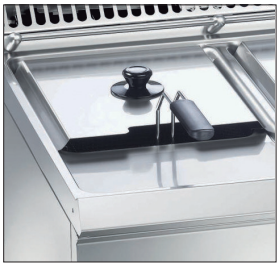
- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cubas de 9 litros para los modelos a gas y de 12 litros para los eléctricos.

Características técnicas:

Modelos		MFG 7 - 40 (1 cuba)	MFG 7 - 70 (2 cubas)	MFE 7 - 40 (1 cuba)
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	-	900
Potencia gas	W.	7400	14800	-
Cantidad de cubas	nº	1	2	1
Litros cuba eléctrica	L.	-	-	12
Litros cuba gas	L.	9	9 + 9	-
Ancho de la cuba	mm.	280	280	280
Fondo de la cuba	mm.	240	240	240
Alto de la cuba	mm.	300	300	300
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 730 / 250	700 / 730 / 250	400 / 730 / 250
Peso	kg.	35	55	35

Modelos	MFG 7 - 40 (1 cuba)	MFG 7 - 70 (2 cubas)	MFE 7 - 40 (1 cuba)
Código	7MBM0067	7MBM0068	7MBM0069

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



MFG 7 - 70 con mueble (2 cubas)

Accesorios	Cesta (260 × 295 × 120 mm.)	Mediacesta (120 × 295 × 120 mm.)
Código	7MBM9019	7MBM9020

	MFE 7 - 70 (2 cubas)	MFG 7 - 40 con mueble (1 cuba)	MFG 7 - 70 con mueble (2 cubas)	MFE 7 - 40 con mueble (1 cuba)	MFE 7 - 70 con mueble (2 cubas)
	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
	1800	-	-	900	1800
	-	12500	25000	-	-
	2	1	2	1	2
	12 + 12	-	-	13	13 + 13
	-	14	14 + 14	-	-
	280	280	280	280	280
	240	240	240	240	240
	300	300	300	300	300
	700 / 730 / 250	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850
	55	93	135	93	135

MFE 7 - 70 (2 cubas)	MFG 7 - 40 con mueble (1 cuba)	MFG 7 - 70 con mueble (2 cubas)	MFE 7 - 40 con mueble (1 cuba)	MFE 7 - 70 con mueble (2 cubas)
7MBM0070	7MBM0071	7MBM0072	7MBM0073	7MBM0074

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Cuecepastas / Marmita

LÍNEA 700 CUECEPASTA / MARMITA

Características principales:

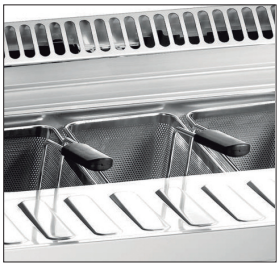
- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacios.



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



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier tipo.



Cuecepastas: diferentes posibilidades de colocación de cestas (opcionales).

Características técnicas:

Modelos		MCPG 7 - 40 (gas)	MCPE 7 - 40 (eléctrico)	MCPG 7 - 70 (gas)	MCPE 7 - 70 (eléctrico)	MGMR 7 - 70 (gas)	MEMR 7 - 70 (eléctrico)
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	-	5500	-	9000	-	9000
Potencia gas	W.	8500	-	13600	-	12500	-
Capacidad cuba	L.	26	26	40	40	50	50
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 700 / 850	400 / 700 / 850	700 / 700 / 850	700 / 700 / 850	700 / 700 / 850	700 / 700 / 850

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CUECEPASTAS / MARMITA

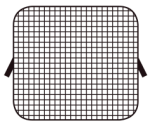
Formación · Garantía total · Puesta en marcha



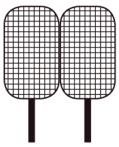
MCPG 7 - 40 (gas)



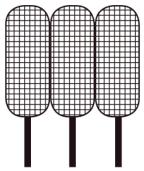
MGMR 7 - 70 (gas)



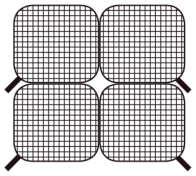
B800007



A770049



B800005



B800004 B800003

Distribución de las cestas cuecepastas por cuba

Modelos	CUECEPASTA CON MUEBLE				MARMITA CON MUEBLE	
	MCPG 7 - 40 (gas)	MCPE 7 - 40 (eléctrico)	MCPG 7 - 70 (gas)	MCPE 7 - 70 (eléctrico)	MGMR 7 - 70 (gas)	MEMR 7 - 70 (eléctrico)
Código	7MBM0075	7MBM0076	7MBM0077	7MBM0078	7MBM0079	7MBM0080

Modelo	Cesta B800007 (300 × 325 × 230 mm.)	Cesta A770049 (145 × 295 × 230 mm.)	Cesta B800005 (95 × 295 × 215 mm.)	Cesta B800004 (165 × 145 × 230 mm.)	Cesta B800003 (165 × 145 × 230 mm.)
Código	7MBM9021	7MBM9022	7MBM9023	7MBM9024	7MBM9025

Consultar stock disponible

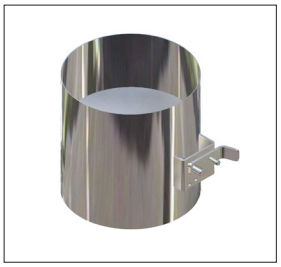
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos de brasa

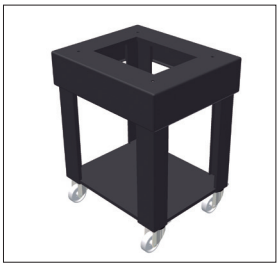
RUSTIC / GRAN RUSTIC

Características principales:

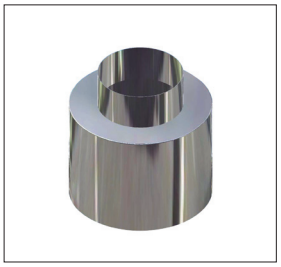
- Construidos interiormente en acero fundido.
- Aislados totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior.
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C.
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura.
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración.
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior.
- Cortafuegos interno.
- Termómetro integrado hasta 500°C.
- Salida de humos de 15cm de diámetro.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.
- Modelo RUSTIC: Equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón.
- Modelo GRAN RUSTIC: Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón.
- Modelo RUSTIC ideal para unos 70 comensales. Modelo GRAN RUSTIC ideal para 100 comensales.



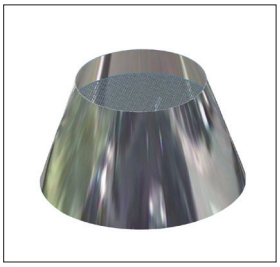
Regulador externo.



Mesa pintada.



Cortafuegos.



Sombrero.

Características técnicas:

Modelos		Rustic	Gran Rustic
Rango temperatura	°C	+250 / +350	+250 / +350
Ancho/Fondo/Alto	mm.	680 / 535 / 670	900 / 790 / 900
Peso neto	kg.	117	244
Autonomía	h.	9	9
Consumo	kg/día	10 - 12	12 - 16
Carga carbón	kg.	3	4
Potencia equivalente	kW.	4,5	5,5

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

Cocción

NUEVO



Rustic

NUEVO



Gran Rustic

Modelos	Rustic	Gran Rustic
Código	7VFT0005	7VFT0006

Accesorios	Regulador tiro	Cortafuegos interno	Sombrero	Mesa pintada Rustic	Mesa inox Rustic	Mesa pintada Gran Rustic	Mesa inox Gran Rustic
Código	7VFT9000	7VFT9001	7VFT9002	7VFT9003	7VFT9005	7VFT9004	7VFT9006

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

De Italia a tu restaurante

Para que tus pizzas sean verdaderamente genuinas necesitas algo más que guardar un secreto en su masa: una tecnología de última generación. Con esta amplia gama de maquinaria de fácil manejo optimizarás tu tiempo y te convertirás en un auténtico pizzero profesional.





EUROFRED

oem

Pizzería

Amasadoras cuba	250
Porcionadora - Boleadora	254
Formadoras	256
Hornos	260

Pizzería

Innovación y tradición

Gracias a la evolución de las máquinas de pizzería conseguimos que el proceso de fabricación de la pizza sea cada día más fácil.



Amasadoras

Especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y por tanto la fermentación temprana de la misma.



Porcionadora-Boleadora

Una vez amasado el producto es el momento de hacer las bolas para posteriormente darles forma de pizza: arduo trabajo si no dispones de la ayuda de esta porcionadora-boleadora. Es tan sencillo como introducir la masa en la tolva y recoger las bolas que va creando.

Todo un ahorro de tiempo y personal, y además evita la producción de la masa a diario y permite guardar las bolas en el frigorífico para los procesos de maduración y fermentación.





Hornos

Monocámaras, bicámaras, tricámaras...

Desde 4 hasta 18 pizzas en cada horneada. A gas o eléctrico. Una completa gama para cubrir cualquier necesidad de mercado.



Formadoras de pizza

Ideal para aquellos restaurantes que quieren ampliar su carta con pizzas. De manejo muy intuitivo, permite ahorrar costes en cuanto a personal cualificado.



Pizzaform

Para elevadas producciones horarias. Mima la masa con sus platos móviles de acero inoxidable, con temperatura regulable independiente y aumento o disminución del espesor del disco de la masa.



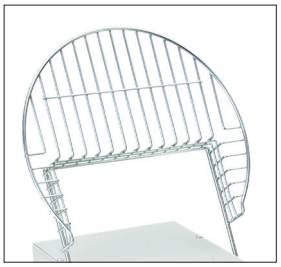
Amasadoras cuba fija

PRODUCTO **PREMIUM**

SERIES FA

Características principales:

- Dispone de cuba de amasado fija en acero inoxidable y estructura en acero barnizado.
- Dispositivo de seguridad de serie.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mejor higiene.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Ruedas opcionales.
- Transmisión por motorreductor.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Agitador de espiral que permite amasar un gran volumen de pasta, garantizando un óptimo proceso de oxigenación del producto.

Características técnicas:

Modelos		FA 181 Monofásica (Plata)	FA 181 Trifásica (Plata)	FA 251 Monofásica	FA 251 Trifásica (Plata)	FA 381 Monofásica	FA 381 Trifásica (Plata)
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1	1,1
Giros cuba	r.p.m.	12	12	12	12	12	12
Giros espiral	r.p.m.	69	69	69	69	79	79
Velocidades	nº	1	1	1	1	1	1
Capacidad cuba	L.	23	23	32	32	41	41
Capacidad cuba	kg.	18	18	25	25	38	38
Diámetro cuba	mm.	360	360	400	400	452	452
Ancho/Fondo/Alto	mm.	380 / 645 / 655	380 / 645 / 655	420 / 775 / 738	420 / 775 / 738	478 / 805 / 738	478 / 805 / 738
Peso bruto/neto	kg.	76 / 69	76 / 69	118 / 110	118 / 110	120 / 112	120 / 112

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.



FA 381 Monofásica



FA 251 Monofásica

Modelos	FA 181 Monofásica (Plata)	FA 181 Trifásica (Plata)	FA 251 Monofásica (Plata)	FA 251 Trifásica (Plata)	FA 381 Monofásica (Plata)	FA 381 Trifásica (Plata)
Código	7YEM0021	7YEM0014	7YEM0018	7YEM0024	7YEM0009	7YEM0032

Accesorios	Kit 4 Ruedas
Código	7YEM9001

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

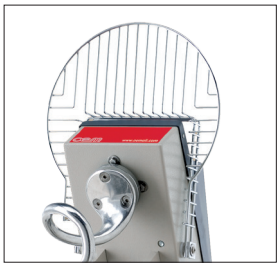
Amasadoras cuba extraíble

PRODUCTO **PREMIUM**

RVE

Características principales:

- Cuba de amasado extraíble construida en acero inoxidable 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelo 202 con dos velocidades de funcionamiento que ofrece la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.
- Ruedas opcionales.
- Transmisión por cadena.



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una seguridad máxima.



Todos los modelos están dotados de cabeza móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



Agitador en espiral que garantiza un óptimo proceso de oxigenación del producto.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

Características técnicas:

Modelos		RVE 201 / T	RVE 202 / T
Capacidad máxima pasta	kg.	20	20
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	750	450 - 560
Ancho/Fondo	mm.	386 / 663	386 / 663
Alto abierto/cerrado	mm.	1110 / 810	1110 / 810
Peso bruto/neto	kg.	97 / 88	97 / 88
Capacidad cuba Minima	kg./L.	20	20
Capacidad cuba Maxima	kg./L.	26	26

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



RVE 202 / T

Modelos	RVE 201 / T	RVE 202 / T
Código	7YEM0030	7YEM0035

Accesorios	Kit 4 Ruedas
Código	7YEM9001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Porcionadora - Boleadora

PRODUCTO PREMIUM

BM / BM AS / AS-T

Características principales:

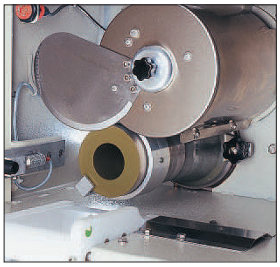
- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.



Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora - boleadora (BM 2 / AS), para determinar el calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2 / AS.



Cono y cuchillo para cortar las bolas de masa.



Bolas de masa.

Dotaciones	BM 2	BM 2/AS	AS/T
Cono D5	1	1	-
Cono D5,5	1	1	-
Cono D6	1	1	-
Campana AS (140-180 gr)	-	1	-
Campana AS (190-230 gr)	-	1	-
Campana a escoger	-	-	1*

*Posibles combinaciones de Campana + Boleadora

7YEMO185A	CAMPANA AS	(50-80 g)
7YEMO185B	CAMPANA AS	(90-130 g)
7YEMO185C	CAMPANA AS	(140-180 g)
7YEMO185D	CAMPANA AS	(190-230 g)
7YEMO185E	CAMPANA AS	(220-260 g)
7YEMO185F	CAMPANA AS	(260-300 g)

Características técnicas:

Modelos		BM 2 (Porcionadora)	BM 2 / AS (Porcionadora-Boleadora)	AS - T (Boleadora)
Producción porciones 90gr.	nº/h.	1200	1200	1000
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Intensidad eléctrica	A.	3,4 - 2	6,4 - 3,7	2
Potencia eléctrica	W.	550	840	370
Capacidad cuba	kg.	30	30	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto/neto	kg.	118 / 101	255 / 203	6 / 3,9

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PORCIONADORA - BOLEADORA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



BM 2 / AS (Porcionadora-Boleadora)



AS - T (Boleadora)

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

Código Campana	Peso porción (gr)
7YEM0295	50 / 80
7YEM0300	90 / 130
7YEM0305	140 / 180
7YEM0310	190 / 230
7YEM0315	220 / 260
7YEM0316	260 / 300

Modelos	BM 2 (Porcionadora)	BM 2 / AS (Porcionadora-Boleadora)	AS - T (Boleadora)
Código	7YEM0187	7YEM0192	7YEM0016

Accesorios	Cono D3,5 (50 - 70 gr.)	Cono D4 (60 - 100 gr.)	Cono D4,5 (90 - 130 gr.)	Cono D5 (120 - 160 gr.)	Cono D5,5 (150 - 190 gr.)	Cono D6 (180 - 220 gr.)	Cono D6,5 (210 - 250 gr.)	Cono D7 (240 - 280 gr.)
Código	7YEM0215	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0250

	Campana AS (50 - 80 gr.)	Campana AS (90 - 130 gr.)	Campana AS (140 - 180 gr.)	Campana AS (190 - 230 gr.)	Campana AS (220 - 260 gr.)	Campana AS (260 - 300 gr.)	Kit 4 ruedas (BM 2/AS)
Código	7YEM0295	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0310	7YEM0315	7YEM0316	7YEM9136

Consultar stock disponible

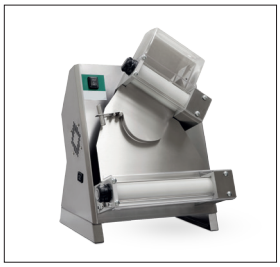
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Formadoras

EVOLUZIONE

Características principales:

- Sistema de rodillos de gran precisión con regulación de 0 a 4 mm.
- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50. Opcional para D-30 y D-40.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Ahorro energético gracias a la tecnología Touch and Go (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40).



Modelo D-30 y D-40 con tecnología TOUCH AND GO que permite, gracias a sus sensores, que los rodillos giren automáticamente al detectar la masa.

Características técnicas:

Modelos		D - 30	D - 40	Retta 40	Retta 50
Diámetro pizza	cm.	14 / 30	26 / 40	26 / 40	26 / 45
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	250	250	250	250
Ancho/Fondo/Alto	mm.	470 / 405 / 650	580 / 465 / 780	580 / 465 / 715	660 / 465 / 715
Peso bruto/neto	kg.	36 / 30	43 / 36	45 / 38	48 / 41

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

FORMADORAS





D - 30



RETTA 40 / 50

Modelos	D - 30	D - 40	Retta 40	Retta 50
Código	7IPF0033	7IPF0034	7IPF0035	7IPF0036

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Formadoras

PRODUCTO **PREMIUM**

PIZZAFORM

Características principales:

- Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.
- Temperatura máxima de platos de 180ºC.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato superior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

Características técnicas:

Modelos		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 45 MTE
Diámetro del plato	mm.	350	450
Producción horaria	nº	300	300
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	3970	7950
Ancho	mm.	520	550
Fondo	mm.	580	700
Alto cerrado	mm.	780	810
Peso bruto/neto	kg.	186 / 172	230 / 212

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



PF 300 / 35 MTE

Modelos	PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 45 MTE
Código	7YEM0132	7YEM0138

Modelo	Soporte SU/327	Soporte 4 ruedas
Código	7YEM9140	7YEM9135

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos electromecánicos

NAPOLI

Características principales:

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación monofásica bajo pedido.



Aislamiento de lana de roca evaporada.



Control electromecánico de la temperatura.



Incluye dos manetas de apertura de puerta.



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.

Soportes

Modelo	Dimensiones cámara Ancho x Alto x Fondo (cm)	Peso neto (kg)
Soporte XL 4	101,4 × 859 × 96	33
Soporte XL 4 + 4	101,4 × 859 × 86	32
Soporte XL 6	101,4 × 121,9 × 96	39
Soporte XL 6 + 6	101,4 × 121,9 × 86	38
Soporte XL 6L	131,9 × 85,9 × 96	39
Soporte XL 6L + 6L	131,9 × 85,9 × 86	38
Soporte XL 9	131,9 × 121,9 × 96	45
Soporte XL 9 + 9	131,9 × 121,9 × 86	44

Características técnicas:

Modelos		XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9	XL 4 + 4	XL 6 + 6	XL 6L + 6L	XL 9 + 9
Capacidad (pizzas diámetro 35 cm.)	nº	4	6	6	9	4 + 4	6 + 6	6 + 6	9 + 9
Rango temperatura	°C	+50/+500	+50/+500	+50/+500	+50/+500	+50/+500	+50/+500	+50/+500	+50/+500
Alimentación	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W.	6000	9000	9000	13200	12000	18000	18000	26400
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	1000/954/413	1000/1314/413	1360/954/413	1360/1314/413	1000/954/745	1000/1314/745	1360/954/745	1360/1314/745
Ancho interior de cámara	mm.	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
Fondo interior de cámara	mm.	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
Alto interior de cámara	mm.	140	140	140	140	140	140	140	140

*Medidas individuales de cada cámara

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS ELECTROMECÁNICOS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



XL 6L



XL 6 + 6



Campana Inox.

Campanas

Modelo	Dimensiones cámara Ancho x Alto x Fondo (cm)	Peso neto (kg)
Campana Inox 4/4 + 4 (Inox)	100 × 99,5 × 12	10,64
Campana Inox 6/6 + 6 (Inox)	100 × 135,5 × 12	13,77
6l/6l + 6l (Inox)	136 × 101,5 × 12	12,95
Campana Inox 9/9 + 9 (Inox)	136 × 137,5 × 12	16,94

	MONOCÁMARA				BICÁMARA			
Modelos	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9	XL 4 + 4	XL 6 + 6	XL 6L + 6L	XL 9 + 9
Código	7IPF0001	7IPF0002	7IPF0003	7IPF0004	7IPF0005	7IPF0006	7IPF0007	7IPF0008

Accesorios	Soporte XL 4	Soporte XL 4 + 4	Soporte XL 6	Soporte XL 6 + 6L	Soporte XL 6L	Soporte XL 6L + 6L	Soporte XL 9	Soporte XL 9 + 9
Código	7IPF0017	7IPF0018	7IPF0019	7IPF0020	7IPF0021	7IPF0022	7IPF0023	7IPF0024

	Campana Inox (XL 4 / XL 4 + 4)	Campana Inox (XL 6 / XL 6 + 6)	Campana Inox (XL 6L / XL 6L + 6L)	Campana Inox (XL 9 / XL 9 + 9)	Kit de 4 ruedas
Código	7IPF0025	7IPF0027	7IPF0029	7IPF0031	7IPF9043

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos compactos

PRODUCTO
PREMIUM

DM DOMITOR

Características principales:

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una mejor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño de la puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerá- mico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.
- Posibilidad de horno bicámara apilando dos modelos iguales.



Facilidad de uso.



Cámara de acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

Características técnicas:

Modelos		4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Capacidad (pizzas diámetro 30 cm.)	nº	4	6	6	9
Rango temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	4,4	7,8	7,8	12
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	950 / 950 / 400	950 / 1300 / 400	1250 / 950 / 400	1250 / 1300 / 400
Ancho interior de cámara	mm.	630	630	930	930
Fondo interior de cámara	mm.	630	930	630	930
Alto interior de cámara	mm.	150	150	150	150

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



DM DOMITOR

Modelos	4,30	6,30 S	6,30 L	9,30
Código	7IEM7630	7IEM7635	7IEM7640	7IEM7645

Accesorios	Soporte SU 344 para 4/8 pizzas (4,30)	Soporte SU 341 para 6S/12S pizzas (6,30 S)	Soporte SU 343 para 6L/12L pizzas (6,30 L)	Soporte SU 342 para 9 pizzas (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Hornos modulares eléctricos

PRODUCTO **PREMIUM**

PULSAR

Características principales:

- Construidos íntegramente en acero inoxidable que ayuda a la cocción y a dorar el producto.
- Campana extractora integrada en cada boca del horno para un óptimo tiro de los humos de cocción.
- Iluminación a ambos lados de la cámara de cocción para un total control del producto.
- Doble cristal panorámico en toda la puerta (interior en cerámica reflexiva y exterior temperado).
- Recuperador de calor latente bajo el plano de cocción para una rápida y uniforme cocción.
- Superficie de cocción en ladrillo refractario con elevado espesor que asegura una óptima conservación del calor.



Touch Screen display para controlar el funcionamiento del horno y modificar parámetros del mismo.

Características técnicas:

Modelos		PULSAR 435			PULSAR 635 S			PULSAR 635			PULSAR 935		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Producción horaria (pizzas diámetro 35 cm.)	nº	40	80	120	60	120	180	60	120	180	90	180	270
Producción horaria (pizzas diámetro 40 cm.)	nº	6	12	18	12	24	36	12	24	36	24	48	72
Producción horaria (60 × 40 cm.)	nº	4	8	12	8	16	24	8	16	24	16	32	48
Potencia eléctrica	W.	7100	19800	38400	14200	29700	17500	21300	12800	35000	9900	25600	52500
Ancho exterior	mm.	1080	1080	1080	1080	1080	1080	1460	1460	1460	1460	1460	1460
Fondo exterior	mm.	1080	1080	1080	1460	1460	1460	1080	1080	1080	1460	1460	1460
Alto exterior	mm.	390	780	1170	390	780	1170	390	780	1170	390	780	1170
Ancho interior de cámara	mm.	750	750	750	750	750	750	1130	1130	1130	1130	1130	1130
Fondo interior de cámara	mm.	730	730	730	1080	1080	1080	730	730	730	1080	1080	1080
Alto interior de cámara	mm.	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Peso bruto	kg.	175	350	525	224	448	672	230	460	690	281	562	843
Peso neto	kg.	155	310	465	193	386	579	199	398	597	250	500	750

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HORNOS MODULARES ELÉCTRICOS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



435 / 2 BICÁMARA



435 / 3 TRICÁMARA



435 / 2 MONOCÁMARA

	MONOCÁMARA			
Modelos	Pulsar 435 / 1	Pulsar 635 S / 1	Pulsar 635 L / 1	Pulsar 935 / 1
Código	7IEM0007	7IEM0008	7IEM0009	7IEM0010
	BICÁMARA			
Modelos	Pulsar 435 / 2	Pulsar 635 S / 2	Pulsar 635 L / 2	Pulsar 935 / 2
Código	7IEM0011	7IEM0012	7IEM0013	7IEM0014
	TRICÁMARA			
Modelos	Pulsar 435 / 3	Pulsar 635 S / 3	Pulsar 635 L / 3	Pulsar 935 / 3
Código	7IEM0015	7IEM0016	7IEM0017	7IEM0018

Modelo	Soporte con ruedas 435 (108 × 95 × 74 mm.)	Soporte con ruedas 635S (108 × 130 × 74 mm.)	Soporte con ruedas 635L (148 × 95 × 74 mm.)	Soporte con ruedas 935 (148 × 130 × 74 mm.)
Código	7IEM0019	7IEM0020	7IEM0021	7IEM0022

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

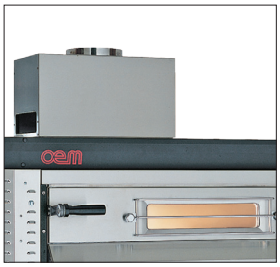
Hornos modulares a gas

PRODUCTO
PREMIUM

SG MODULARES

Características principales:

- Los modelos SG 69 y SG 99 permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.
- Predeterminado para gas butano, adaptable de serie para gas propano.



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.

Características técnicas:

Modelos		SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Capacidad (pizzas diámetro 30 cm.)	nº	6	6 + 6	9	9 + 9
Rango temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	50	50	50	50
Potencia calorífica	W.	1700	3400	2300	4600
Consumo GLP	kg/h	1.34	1.81	2.68	3.62
Consumo GN	m³/h	3.8	5.4	7.6	10.8
Conexión de gas	Pul.	1/2	1/2	1/2	1/2
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	1110 / 1150 / 500	1110 / 1150 / 1000	1410 / 1150 / 500	1410 / 1150 / 1000
Alto con campana	mm.	700	1300	700	1300
Ancho interior de cámara	mm.	630	630	930	930
Fondo interior de cámara	mm.	930	930	930	930
Alto interior de cámara	mm.	140	140	140	140
Peso neto	kg.	189	386	239	486

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



SG 69 / 1



SG 99 / 2

Modelos	SG 69 / 1	SG 69 / 2	SG 99 / 1	SG 99 / 2
Código	7IEM1832	7IEM1833	7IEM1830	7IEM1831

Modelo	Soporte 4 ruedas	Soporte SG 99/1	Soporte SG 99/2	Soporte SG 69/1	Soporte SG 69/2
Código	7YEM9135	7IEM2146	7IEM2151	7IEM2126	7IEM2136

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Un congelador para cada necesidad

Para mostrar tu amplio abanico de congelados, exponer tu oferta de helados a los más golosos o almacenar aquellos productos que necesiten frío con total garantía.

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





EUROFRED

iarp

Congeladores horizontales

Tapa ciega 272

Tapa de cristal 282

Laboratorio 296

Congeladores horizontales

Diseños ergonómicos y herméticos



Una amplia gama de congeladores de 102L a 1.055L con una alta eficiencia energética que reduce al mínimo el consumo energético.

Diferentes tipos de tapas

- Tapa ciega: abatible / corredera
- Tapa de cristal: corredera / corredera inclinada / corredera curva



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



Tapa de cristal corredera curva sobre marco de plástico inyectado puntero en el mercado.



Si el frescor y el frío son factores de calidad para tu negocio, esta amplia gama de congeladores es capaz de satisfacer las más extremas condiciones de uso.

Congeladores con del diseño más vanguardista y las mejores prestaciones destinadas a conservar los alimentos en perfectas condiciones durante más tiempo. Y todo ello, con el mínimo consumo energético.

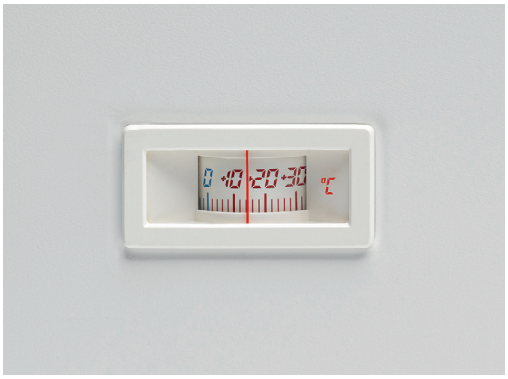
Gran variedad de capacidad de volumen hasta por encima de 1000 litros. Los acabados como el cristal aislante rindan la posibilidad de poner los productos frescos en el centro de atención de su entorno, mientras los diseñados en acero inoxidable permiten adaptarse a la estética de cualquier tipo de negocio.



GAMMA 150 "O"
GRAN VOLUMEN

Termómetros

Nuestra gama Vic, esta diseñada para ayudar a la sostenibilidad del medio ambiente gracias a sus gases ecológicos R290 y clase climática 7.



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

R290 EUROFriendly



VIC-AT

Tapa ciega abatible

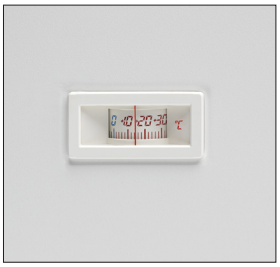
CH / HC / SIF - INOX

Características principales:

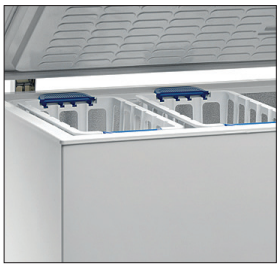
- Amplia gama de congeladores disponible en tapa blanca y tapa inoxidable desde 100 hasta 664 litros.
- Los modelos HC 460 y HC 570 llevan condensación ventilada.
- Incluye cerradura con llave en todos los modelos (excepto modelo CH 110).
- Incluye luz interna al abrir la puerta en todos los modelos (excepto modelo CH 110 y HC 170).
- El modelo SIF 700 está construido para resistir a mayores impactos, tiene más robustez y lleva un condensador interno ventilado.



Cerradura con llave.



Termómetro en la parte exterior.



Cesta de plástico con asa.



Tapa inox.

Características técnicas:

Modelos		CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570	SIF 700
Capacidad	L.	102	125	208	263	323	401	427	664
Capacidad de congelación	kg. / 24h.	11	8	11	15	18	22	24	42
Rango temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Espesor aislamiento	mm.	55	50	50	50	50	50	60	60
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	90	133	146	167	199	231	243	260
Clase climática	Tipo	ST	T	T	T	T	T	T	5
Clasificación energética	Tipo	-	B	B	B	B	B	B	-
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	1,17	1,23	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57	2,89
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Precarga de gas	gr.	90	100	122	133	142	148	159	260
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Cestas en dotación	nº	0	0	1	1	1	1	1	2
Cantidad máxima de cestas	nº	1	1	3	3	4	5	6	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	550/650/850	580/620/840	830/660/850	990/660/850	1170/660/850	1400/660/850	1600/660/850	1570/710/1000
Peso bruto/neto	kg.	26 / 24	32 / 29	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56	102 / 96

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA CIEGA ABATIBLE

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



HC 170



SIF 700



HC 460

	TAPA BLANCA							
Modelos	CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570	SIF 700
Código	0ITI0001	0ITI0005	0ITI0010	0ITI0015	0ITI0020	0ITI0025	0ITI0030	0ITI0035
			TAPA INOX					
Modelos			HC 240 Inox	HC 320 Inox	HC 370 Inox	HC 460 Inox	HC 570 Inox	SIF 700 Inox
Código			0ITI0050	0ITI0055	0ITI0060	0ITI0065	0ITI0070	0ITI0075

Accesorios	Cesta CH 110	Cesta (HC 170 a HC 460)	Cesta de plástico con asa (HC 170 a HC 460)	Cesta HC 570	Cesta SIF 700	Cerradura
Código	0ITI9002	0ITI9000	0ITI9001	0ITI9004	0ITI9003	0ITI9003

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa ciega abatible

AB

Características principales:

- Mayor rápidez de congelación, gracias al sistema “Full Cold” que permite refrigerar las cuatro paredes de manera homogénea.
- Óptima garantía de higiene e inalterabilidad gracias a su interior en aluminio gofrado.
- Bisagras reforzadas para garantizar una apertura óptima de la tapa.
- Todos los modelos llevan cerradura con llave, luz automática a la apertura de la puerta y cestas en dotación.
- Interior en aluminio gofrado.



Panel de control de: termostato regulador temperatura y termostato analógico.



Cerradura y llave.



Luz automática a la apertura de la puerta.



Posibilidad de apilar tres cestas.

Características técnicas:

Modelos		AB 240	AB 310	AB 350	AB 425	AB 506
Capacidad	L.	232	290	326	411	476
Capacidad de congelación	kg. / 24h.	16	17	17	20	22
Rango temperatura	°C	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20	-18 / -20
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	130	130	135	135	190
Clase climática	Tipo	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Clasificación energética	Tipo	B	B	B	B	B
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,81	0,92	0,99	1,15	1,28
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Cestas en dotación	nº	1	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	6	9	9	12	15
Dimensiones E	mm.	250	250	250	250	250
Ancho/Fondo/Alto	mm.	850 / 695 / 850	1020 / 695 / 850	1125 / 695 / 850	1370 / 695 / 850	1560 / 695 / 850
Peso bruto/neto	kg.	48 / 43	55 / 50	58 / 53	64 / 58	72 / 64

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA CIEGA ABATIBLE

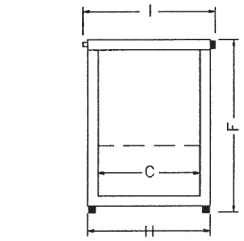
SERVICIOS OPCIONALES*

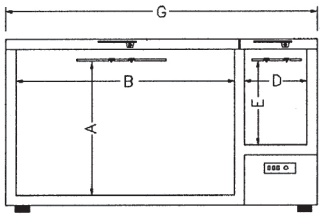
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600 EUROFriendly



AB 425







AB 240



AB 506

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

Modelos	AB 240	AB 310	AB 350	AB 425	AB 506
Código	0CVF0106	0CVF0111	0CVF0121	0CVF0131	0CVF0201

Accesorios	Cesta con asa (475 × 220 × 210 mm.)
Código	0CVF9001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa ciega abatible - Gran volumen

PRODUCTO **PREMIUM**

CF

Características principales:

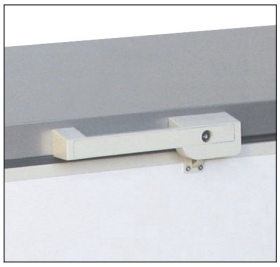
- Arcón congelador de 645 y 800 litros de color blanco con tapa ciega abatible de chapa gris.
- Gran aislamiento gracias a un espesor de pared de 65 mm, que consigue un considerable ahorro energético. Grupo frigorífico potenciado con condensador ventilado para un mejor rendimiento en condiciones extremas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



Cuadro de mandos.



Iluminación interior.



Maneta con cerradura y llave.



Cesta.

Características técnicas:

Modelos		CF 700 Blanco (1 tapa)	CF 900 Blanco (2 tapa)
Capacidad	L.	645	803
Capacidad de congelación	kg. / 24h.	40	43
Rango temperatura	°C	-18 / -24	-18 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	370	460
Clase climática	Tipo	5	5
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	4,5	5,6
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/3	3/8
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	2	3
Cantidad máxima de cestas	nº	6	9
Dimensiones E	mm.	250	454
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1570 / 775 / 955	2013 / 775 / 955
Peso bruto/neto	kg.	100 / 88	116 / 101

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

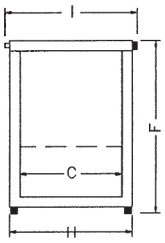
TAPA CIEGA ABATIBLE - GRAN VOLUMEN

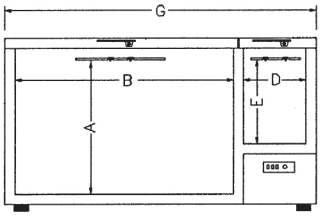
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



CF 900 Blanco (2 tapa)







CF 700 Blanco (1 tapa)

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

Modelos	CF 700 Blanco (1 tapa)	CF 900 Blanco (2 tapa)
Código	0CIR0028	0CIR0091

Accesorios	Cesta (605 × 210 × 245 mm.)
Código	0CIR9100

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa ciega

Tapa ciega corredera

ICE NTOS

Características principales:

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



Rejilla compresor.



Termómetro.



Ruedas para facilitar el desplazamiento.



Cerradura con llave.

Características técnicas:

Modelos		Ice 220 NTOS	Ice 300 NTOS	Ice 400 NTOS	Ice 500 NTOS
Capacidad	L.	185	256	327	398
Rango temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	218	249	297	326
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto sin embalakje	mm.	830 / 670 / 895	1060 / 670 / 895	1280 / 670 / 895	1500 / 670 / 895
Ancho/Fondo/Alto con embalaje	mm.	890 / 730 / 910	1120 / 730 / 910	1340 / 730 / 910	1560 / 730 / 910
Peso bruto/neto	kg.	52 / 48	59 / 54	63 / 57	67 / 60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA CIEGA CORREDERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Ice 400 NTOS



Ice 500 NTOS



Ice 300 NTOS

Modelos	Ice 220 NTOS	Ice 300 NTOS	Ice 400 NTOS	Ice 500 NTOS
Código	0ITI0080	0ITI0085	0ITI0090	0ITI0095

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa ciega corredera

PRODUCTO PREMIUM

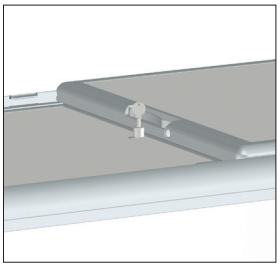
VIC CCS

Características principales:

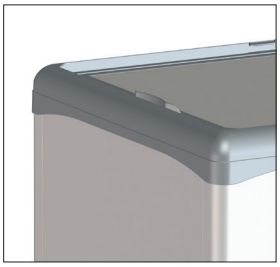
- Equipos en clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.*
- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del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



Termostato incluido.



Posibilidad de incorporar cerraduras (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

Características técnicas:

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA CIEGA CORREDERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290 · EUROFriendly



VIC 220 CCS



VIC 330 CCS

Modelos	VIC 150 CCS	VIC 220 CCS	VIC 330 CCS	VIC 440 CCS
Código	0CIR0001	0CIR0002	0CIR0003	0CIR0004

Accesorios	Cesta (525 × 260 × 360 mm.)	Cerradura
Código	0CIR9001	0CIR9001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

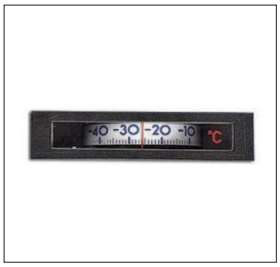
Tapa de cristal

Tapa de cristal corredera

IC SC

Características principales:

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



Termostato incluido.


Cestas para una mejor exposición.


Cerradura de cierre.


Ruedas.

Características técnicas:

Modelos		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Capacidad bruta	L.	191	326	401	491
Capacidad neta	L.	165	255	350	430
Rango temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	218	220	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	3,09	2,7	3,6	4
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/4	1/4	1/4	1/4
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	3	4	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	720 / 630 / 892	1030 / 630 / 892	1300 / 630 / 892	1550 / 630 / 892
Peso bruto/neto	kg.	57 / 52	67 / 62	82 / 77	98 / 93

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA DE CRISTAL CORREDERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



IC 300 SC



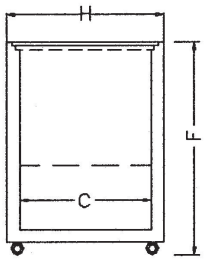
IC 400 SC

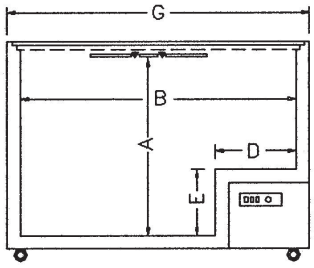


IC 500 SC



IC 200 SC





Dimensiones	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

Modelos	IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código	0ITC0100	0ITC0110	0ITC0120	0ITC0130

Accesorios	Cesta (530 × 220 × 277 mm.)	Separador para cesta
Código	0ITC9025	2CTC9040

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

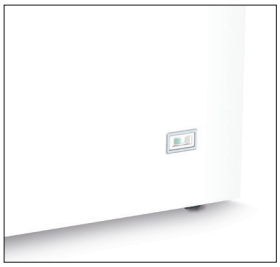
Tapa de cristal corredera

PRODUCTO **PREMIUM**

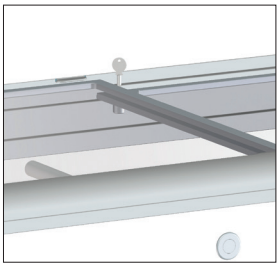
VIC CSV

Características principales:

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



Termostato incluido.



Posibilidad de incorporar cerradura de serie.



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

Características técnicas:

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA DE CRISTAL CORREDERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290 EUROFriendly



VIC 440 CSV



VIC 220 CSV



VIC 330 CSV

Modelos	VIC 150 CSV	VIC 220 CSV	VIC 330 CSV	VIC 440 CSV
Código	0CIR0021	0CIR0022	0CIR0023	0CIR0024

Accesorios	Cesta (525 × 260 × 360 mm.)
Código	0CIR9001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

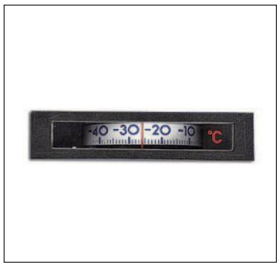
Tapa de cristal

Tapa de cristal corredera inclinada

IC SCE

Características principales:

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



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición del producto (opcional).



Las tapas correderas incorporan cerradura con llave.



Provistos de ruedas.

Características técnicas:

Modelos		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Capacidad bruta/neta	L.	176 / 157	264 / 230	352 / 325	427 / 398
Rango temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,6	2,9	3,6	4
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	4	5	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	720 / 615 / 795	1010 / 615 / 795	1310 / 615 / 795	1550 / 615 / 795
Alto posterior (con/sin display)	mm.	1115 / 925	1115 / 925	1115 / 925	1115 / 925
Peso bruto/neto	kg.	58 / 53	65 / 57	76 / 66	82 / 72

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA DE CRISTAL CORREDERA INCLINADA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



IC 500 SCE



IC 200 SCE

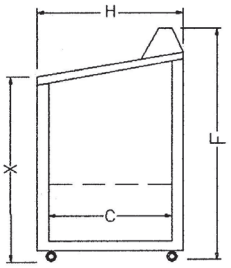


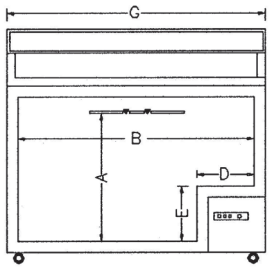
IC 300 SCE





IC 400 SCE





Dimensiones	A	B	C	D	E	F	G	H
IC 200 SCE	610	600	495	210	250	1115	730	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	620

Modelos	IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código	0ITC0060	0ITC0070	0ITC0080	0ITC0090

Accesorios	Cesta (530 × 220 × 277 mm.)	Display IC 200 SCE	Display IC 300 SCE	Display IC 400 SCE	Display IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC0066	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

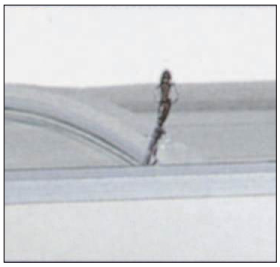
Tapa de cristal

Tapa de cristal corredera curva

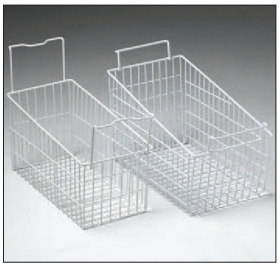
IC SCEB

Características principales:

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



Incluyen cerradura de serie.



Cestas para una mejor exposición del producto (dotación).



Ruedas para facilitar mobilidad.

Características técnicas:

Modelos		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Capacidad bruta/neta	L.	100 / 85	176 / 157	264 / 230	352 / 325	427 / 398
Rango temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	129	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Clasificación energética	Tipo	No necesario	No necesario	No necesario	No necesario	No necesario
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	2,5	2,6	3,3	3,6	4,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Cestas en dotación	nº	1	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	2	4	5	6
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	450 / 450 / 385	600 / 495 / 710	890 / 495 / 710	1180 / 495 / 710	1460 / 495 / 710
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	570 / 570 / 885	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1300 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto/neto	kg.	40 / 37	53 / 45	65 / 57	76 / 66	80 / 72

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA DE CRISTAL CORREDERA CURVA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



IC 100 SCEB

Modelos	IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código	2CTC0000	2CTC0005	2CTC0010	2CTC0015	2CTC0020

Accesorios	Cesta IC SCEB 100 (480 × 190 × 378 mm.)	Cesta IC SCEB 200 - 300 - 400 - 500 (530 × 220 × 277 mm)
Código	2CTC9005	2CTC9000

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa de cristal corredera curva

PRODUCTO
PREMIUM

VIC - AT

Características principales:

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



Termostato incluido.



Posibilidad de incorporar cerraduras (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

Características técnicas:

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

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TAPA DE CRISTAL CORREDERA CURVA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290 EUROFriendly



VIC 440 AT



VIC 220 AT



VIC 330 AT

Modelos	VIC 220 AT	VIC 330 AT	VIC 440 AT
Código	0CIR0025	0CIR0011	0CIR0012

Accesorios	Cesta	Cerradura
Código	0CIR9002	0CIR9003

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa de cristal - Gran volumen

CHV / V

Características principales:

- Posibilidad de poner productos por debajo de los que se exhiben. Separación interna con dos zonas independientes de control de temperatura.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco. Estructura externa con protección contra choques de carritos de supermercado.
- Tapas correderas en cristal térmico.
- Desagüe frontal fácilmente accesible.
- Posibilidad de suministrar con gas ecológico R290.
- 1 cesta incluida.



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



Un termómetro lee la temperatura interior.



Perfil de protección parachoques.

Características técnicas:

Modelos		750 CHV / V	900 CHV / V	1100 CHV / V
Capacidad bruta/neta	L.	597 / 459	839 / 652	1032 / 805
Rango temperatura	°C	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	410	594	594
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	4,8	6	7
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Cestas en dotación	nº	1	1	1
Cantidad máxima de cestas	nº	3	5	7
Ancho/Fondo	mm.	1550 / 960	2050 / 960	2505 / 960
Alto con patas	mm.	780	780	780
Peso bruto/neto	kg.	96 / 81	120 / 105	142 / 125

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

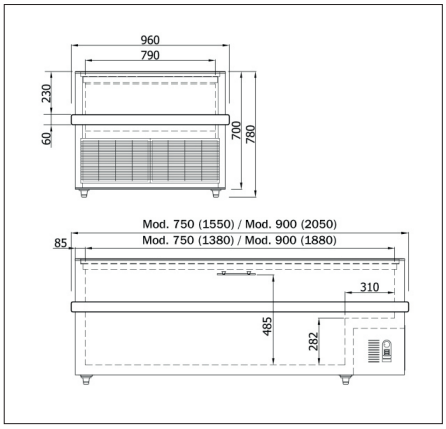
TAPA DE CRISTAL - GRAN VOLUMEN

SERVICIOS OPCIONALES*

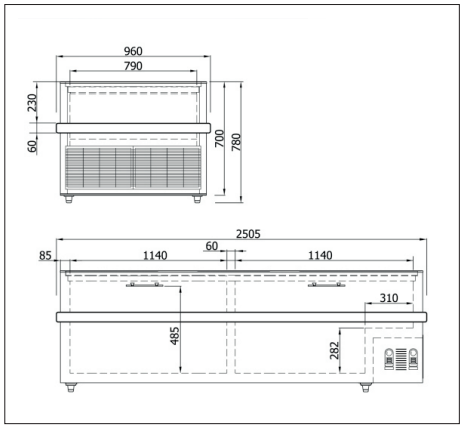
Formación | Garantía total | Puesta en marcha



1100 CHV / V



GLASS TOP 750/900 CHV/V



GLASS-TOP 1100 CHV/V

Modelos	750 CHV / V	900 CHV / V	1100 CHV / V
Código	0CAC0100	0CAC0101	0CAC0102

Accesorios	Cesta sin divisor (765×275×230 mm.)	Cesta para divisor (355×275×230 mm.)	Cubeta para divisor (355×275×230 mm.)	Barra divisora Inox 750 CHV/V (1368×40×40mm.)	Barra divisora Inox 900 CHV/V (1865×40×40mm.)	Barra divisora Inox 1100 CHV/V (1123×40×40mm.)
Código	0CAC9001	0CAC9023	0CAC9004	0CAC9028	0CAC9003	0CAC9029

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tapa de cristal - Gran volumen

PRODUCTO PREMIUM

GAMMA “O” / “N” / “S”

Características principales:

- Gran superficie de exposición.
- Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Estructura externa con protección contra choques de color gris.
- Los modelos “Gamma S” disponen de un exclusivo sistema de iluminación para realzar la visibilidad de los productos en exposición.
- Clase climática 4.



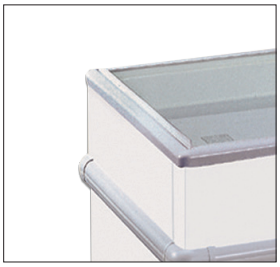
Posibilidad de colocar cestas con soportes para productos envasados.



Posibilidad de colocar cubetas con soportes para productos a granel.



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



Perfil parachoques.

Características técnicas:

Modelos		Gamma 150 “O”	Gamma 200 “O”	Gamma 150 “N.2”	Gamma 200 “N.One”	Gamma 250 “N.One”	Gamma 150 “S”	Gamma 200 “SN.2”	Gamma 250 “S”
Capacidad bruta/neta	L.	493 / 376	698 / 538	597 / 444	831 / 619	1055 / 787	595 / 440	831 / 619	1055 / 787
Rango temperatura	°C	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -25	-10 / -18	-10 / -18	-10 / -25	-10 / -18	-10 / -25
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	420	500	420	420	550	470	600	730
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	4,5	6,4	4,6	6,4	7,4	5,7	6,4	8,2
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Cantidad máxima de cestas	nº	6	8	8	12	16	8	12	16
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1504/845/705	2003/845/750	1552/967/750	2052/967/750	2552/967/750	1552/967/750	2052/967/750	2552/967/ 750
Peso bruto/neto	kg.	114 / 79	132 / 107	113 / 89	141 / 119	163 / 137	115 / 91	142 / 119	163 / 137

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

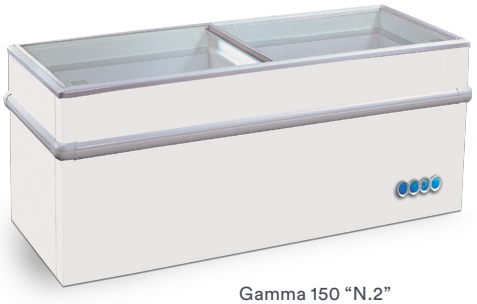
TAPA DE CRISTAL - GRAN VOLUMEN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

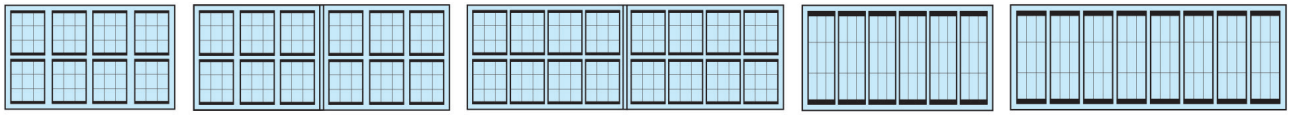


Gamma 150 “O”



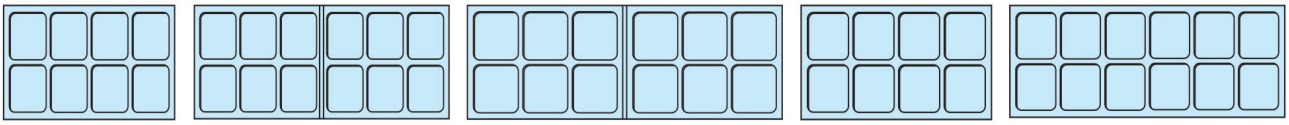
Gamma 150 “N.2”

DISTRIBUCÓN DE CESTAS



GAMMA 150”N” “S”	GAMMA 200 “SN.2”	GAMMA 250 “S”	GAMMA 150 “O”	GAMMA 200 “O”
8 Cestas de 35 × 28 × 26 cm.	2 Cestas de 35 × 28 × 26 cm.	16 Cestas de 35 × 28 × 26 cm.	6 Cestas de 22 × 64 × 29 cm.	8 Cestas de 22 × 64 × 29 cm.

DISTRIBUCÓN DE CUBETAS



GAMMA 150”N” “S”	GAMMA 200 “N.ONE” “SN.2”	GAMMA 250 “N” “S”	GAMMA 150 “O”	GAMMA 200 “O”
8 Cubetas de 34 × 34 × 19 cm.	12 Cubetas de 30 × 30 × 17 cm.	12 Cubetas de 34 × 34 × 19 cm.	8 Cubetas de 30 × 30 × 17 cm.	12 Cubetas de 30 × 30 × 17 cm.

Modelos	Gamma 150 “O”	Gamma 200 “O”	Gamma 150 “N.2”	Gamma 200 “N.One”	Gamma 250 “N.One”	Gamma 150 “S”	Gamma 200 “SN.2”	Gamma 250 “S”
Código	0CIR0182	0CIR0187	0CIR0192	0CIR0204	0CIR0222	0CIR0223	0CIR0232	0CIR0237

Accesorios	KIT CESTAS							
	Soporte cestas Gamma 150 “S”/ “N”	Soporte cestas Gamma 200 “S”/ “N”	Soporte cestas Gamma 250 “S”/ “N”	Cesta Gamma “S”/“N” (35 x28×26 cm)	Soporte cestas Gamma 200 “N.ONE”	Soporte cestas Gamma 250 “N.ONE”	Cesta Gamma “O” (22×64×29 cm)	Cesta Gamma “N.ONE”
Código	0CIR9190	0CIR9200	0CIR9220	0CIR9517	0CIR9201	0CIR9221	0CIR9520	0CIR9518

Accesorios	KIT CUBETAS									
	Soporte cubetas Gamma 150 “N”	Soporte cubetas Gamma 200 “N.ONE”	Soporte cubetas Gamma 250 “N.ONE”	Soporte cubetas Gamma 150 “O”	Soporte cubetas Gamma 200 “O”	Soporte cubetas Gamma 150 “S”	Soporte cubetas Gamma 200 “S”	Soporte cubetas Gamma 250 “S”	Cubeta 30×30×17cm	Cubeta 34×34×19cm
Código	0CCS9000	0CCS9001	0CCS9002	0CCS9030	0CCS9035	0CCS9015	0CCS9020	0CCS9025	0CFV9000	0CFV9005

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Laboratorio

SE

Características principales:

- Congelador de laboratorio.
- Baja temperatura -45.
- Capacidad de congelación alta y rápida.
- Termóstato electrónico con alarma.
- Mango con cerradura.
- 4 ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Una cesta en dotación.
- Drenaje del agua de desescarche.



Termostato electrónico.



Maneta y cerradura.



Ruedas.

Características técnicas:

Modelos		SE10 - 45	SE20 - 45	SE30 - 45	SE40 - 45
Capacidad bruta/neta	L.	155 / 152	235 / 230	330 / 323	400 / 392
Rango temperatura	°C	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	180	180	225	245
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	570 / 440 / 705	820 / 440 / 705	1120 / 440 / 705	1340 / 440 / 705
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso	kg.	49	57	71	78

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LABORATORIO

SERVICIOS OPCIONALES*








SE10 - 45


SE20 - 45


SE20 - 45


SE30 - 45


SE40 - 45

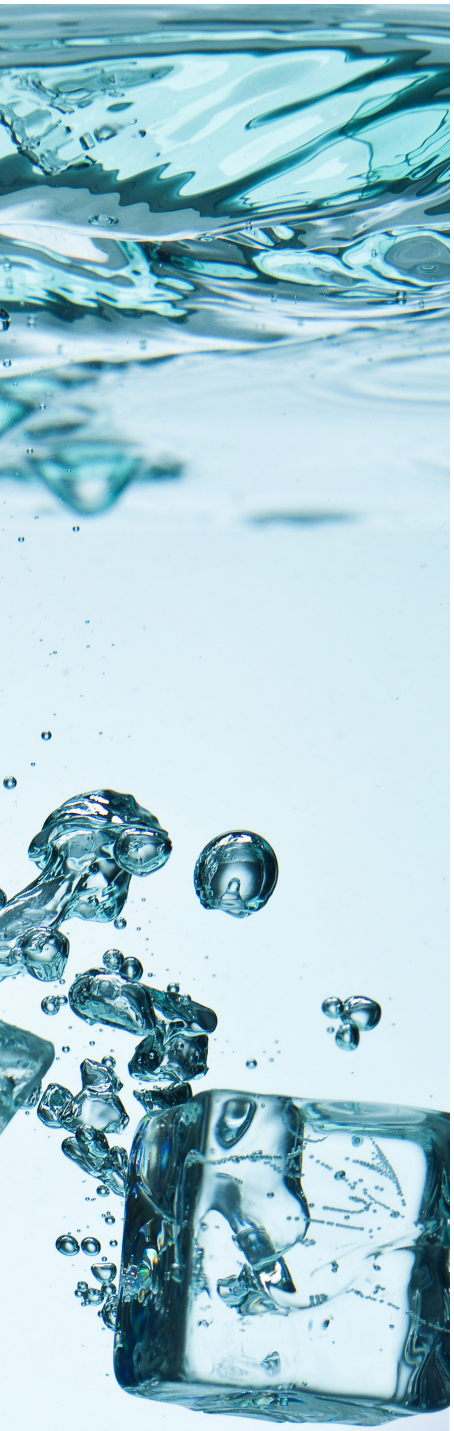
Modelos	SE10 - 45	SE20 - 45	SE30 - 45	SE40 - 45
Código	0ITC0014	0ITC0016	0ITC0017	0ITC0018

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Triturado, compacto y muy, muy frío

¿Para qué necesitas el hielo? En Eurofred tenemos un fabricador específico para cada ocasión. También disponemos de fuentes de agua compactas y de fácil instalación, para ofrecer agua fresca en oficinas, hospitales, gimnasios, industrias, etc.





EUROFRED

ERICA

Fabricadores de hielo y fuentes de agua

Compacto con depósito 302

Triturado con depósito 304

Fuentes de agua 306

Fabricadores de hielo y fuentes de agua

Tecnología fabricadores de hielo / fuentes de agua

La innovación más fresca y pura

La amplia gama de fabricadores de hielo y fuentes de agua ha sido desarrollada con la mejor tecnología del mercado para proporcionar la frescura necesaria en cada ocasión. Diseños innovadores y elegantes que incorporan las máximas prestaciones.

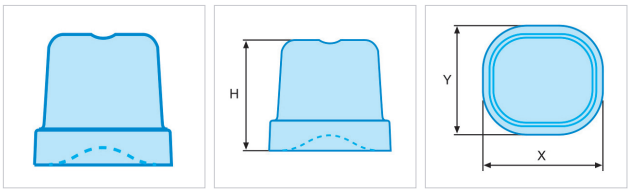


Máquina de hielo en cubo

La máquina de hielo en cubos produce hielo en cubitos sólido y puro en forma cuadrada. El cubo de hielo es más popular en el restaurante, hotel, discotecas.



Diferentes dimensiones de cubitos. Desde 14 gramos a 41 gramos.



Nuestra gama de fabricadores de hielo está homologada y reconocida con las siguientes certificaciones:



Máquina de hielo triturado/troceado

La máquina de hielo triturado/troceado es ideal para la presentación de productos alimenticios como el pescado, o para el uso de la industria farmacéutica o química.



Fuentes de agua

El diseño de vanguardia y la tecnología punta se unen para crear la fuente de agua más innovadora y elegante. Nuestros modelos disponen de una capacidad de enfriamiento del agua en menos de 4 minutos.





Compacto con depósito

Cubito compacto con depósito

CP / CM / CG

Características principales:

- Modelos disponibles en condensación por agua o por aire.
- Excelente garantía de mantenimiento del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado en materiales compatibles con contacto.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC.



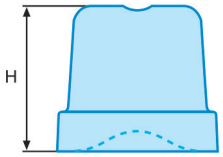
Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

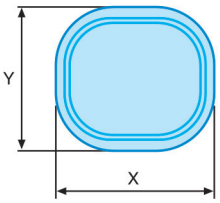


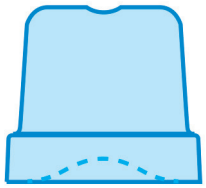
Pies regulables en altura a partir del modelo CP-CG 37.

		S	M	L
H	mm.	29	31	39
Y	mm.	26	31	35
X	mm.	30	35	40
Peso	gr ±5%	14	17	32
Volumen	cm³ ±5%	14,3	19,8	36,3

S: CP20
M: CP28, CP32, CP37, CP 46, CP53, CP68, CP88, CP100, CP130, CP155
L: CM28, CM32
E: CG37, CG46, CG53, CG68, CG88, CG100, CG130, CG155







Características técnicas:

Modelos		CP 20	CP 28 CM 28	CP 32 CM 32	CP 37 CG 37	CP 46 CG 46	CP 53 CG 53	CP 68 CG 68	CP 88 CG 88	CP 100 CG 100	CP 130 CG 130	CP 155 CG 155
Capacidad depósito	kg.	4	6	9	16	25	25	40	40	60	65	65
Producción	kg./24h.	20	28	32	37	46	53	68	88	100	130	155
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W.	320	290	350	370	450	500	700	800	850	1050	1400
Conexión	mm.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L. / kg.	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8	2,6
Diámetro entrada de agua	Pulg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo	mm.	355/404	387/465	387/465	497/592	497/592	497/592	735/603	735/603	735/603	840/740	840/740
Alto sin patas	mm.	590	607	687	687	797	887	907	907	1007	1075	1075
Rango de alto patas	mm.	50	50	50	110 - 150	110 - 150	110 - 150	110 - 150	110 - 150	110 - 150	110 - 150	110 - 150
Peso bruto/neto	kg.	34/27,5	41 / 39	44 / 38	55 / 48	61 / 52	64 / 55	79 / 67	83 / 71	86 / 74	133/113	138/118

* Producción basada en las siguientes condiciones de funcionamiento :Entrada de agua a 15°C y temperatura ambiente de 21°C.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CUBITO COMPACTO CON DEPÓSITO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



CP 20



CG 68 / CP 68

CUBITO HIELO PEQUEÑO

	14 gramos	17 gramos				
Modelos	CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53
Código	7ANF0116	7ANF0126	7ANF0136	7ANF0146	7ANF0156	7ANF0166
		CP 68	CP 88	CP 100	CP 130	CP 155
Código		7ANF0176	7ANF0186	7ANF0196	7ANF0206	7ANF0216

CUBITO HIELO MEDIANO

	28 gramos	32 gramos
Modelos	CM 28	CM 32
Código	7ANF0016	7ANF0026

CUBITO HIELO GRANDE

	41 gramos				
Modelos	CG 37	CG 46	CG 53	CG 68
Código	7ANF0036	7ANF0046	7ANF0056	7ANF0066
	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155
Código	7ANF0076	7ANF0086	7ANF0096	7ANF0106

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Triturado con depósito

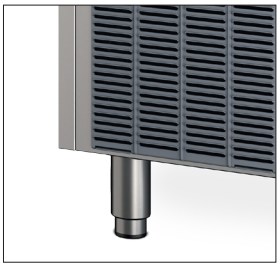
HG

Características principales:

- Modelos HG diseñados para realizar hielo triturado. Ideales para la presentación de productos alimenticios como el pescado
- Modelos disponibles en condensación por aire.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Excelente garantía de manutención del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado en materiales compatibles para el contacto con alimentos.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.



Todos los modelos disponen de pies regulables en altura.

Características técnicas:

Modelos		HG 90	HG 150
Capacidad depósito	kg.	19	55
Producción	kg./24h.	90	150
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	550	650
Conexión	mm.	24	24
Consumo agua	L. / kg.	1	1
Diámetro entrada de agua	Pulg.	3/4	3/4
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	496 / 660 / 795	741 / 678 / 1015
Peso bruto/neto	kg.	67 / 59	98 / 87

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TRITURADO CON DEPÓSITO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



HG 90



HG 150

Modelos	HG 90	HG 150
Código	7ANF0280	7ANF0290

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Fuentes de agua

PRODUCTO PREMIUM

REFRIZER

Características principales:

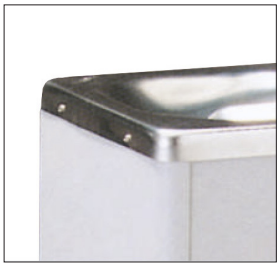
- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza, son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, industrias, hospitales, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 4 minutos de funcionamiento.
-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



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



Sobre en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Acabados exteriores en plancha de acero plastificada.



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

Características técnicas:

Modelos		Refrizer 4 PLL INOX	Refrizer 2 P INOX	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX
Producción mínima	L./h.	12	16	16	16
Producción máxima	L./h.	30	46	46	46
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	250	360	360	360
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/6	1/6	1/6	1/6
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	310 / 310 / 420	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020
Peso bruto/neto	kg.	19 / 18	25 / 24	25 / 24	25 / 24

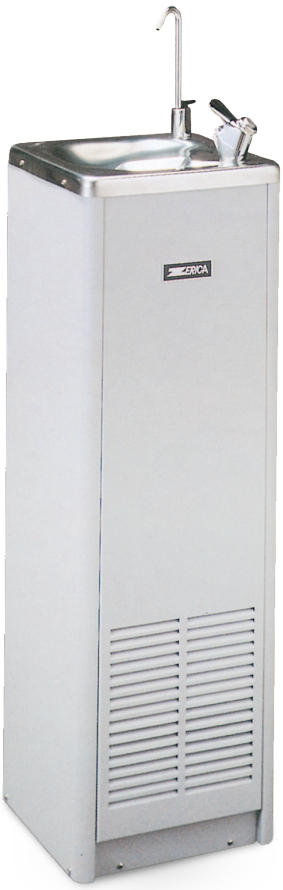
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Refrizer 4 PLL INOX



Refrizer 2 PLL



Refrizer 2 PLL INOX

Modelos	Refrizer 2 P INOX	Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX	Refrizer 4 PLL INOX
Código	0RZA0010	0RZA0025	0RZA0030	0RZE0095

Accesorios	Portafiltro	Filtro desaborizante	Filtro microfiltrante (Lavable)
Código	0RSO9005	0RSO9010	0RSO9015

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Fuentes de agua

PRODUCTO PREMIUM

FUTURA / GEMINI

Características principales:

Futura 81:

- Además de agua fría, dispensa agua caliente a una temperatura de hasta 99ºC.
- Ideal para oficinas, hogares y colectividades gracias a su estilo elegante y fácilmente adaptable. Dispone también de portavasos de serie.
- La cámara de refrigeración dispone del exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, con cada suministro, genera un remolino de agua en las paredes que impide la formación de biopelículas.
- Cámara hermética de acero inoxidable.
- El microprocesador permite controlar el rendimiento del producto (horas de suministro y meses de funcionamiento) con alarma LED.

Gemini 1931

- Area de espacio para vasos y botellas de 29 cm.
- Dispone también de portavasos de serie.
- La cámara de refrigeración dispone del exclusivo sistema Silver Turbo Clean que, con cada suministro, genera un remolino de agua en las paredes que impide la formación de biopelícula.
- Cámara hermética de acero inoxidable (sin flotador).
- El microprocesador permite controlar el rendimiento del producto (horas de suministro y meses de funcionamiento) con alarma LED.
- Ideal para colectividades, hoteles. bares y restaurantes.
- Máquina que dispensa agua natural y agua con gas y zumo concentrado de gran calidad.
- Sistema patentado BEVILA COSI' Bag-In-Box (BIBs). Los paquetes son muy fáciles de cambiar y/o combinar y no necesitan ser enfriados por lo que desaparecen los problemas de formación de condensación.
- Amplia variedad de zumos de la mejor calidad para poder escoger entre ellos.
- Iluminación LED
- Dispone de una pantalla digital de 5 pulgadas que permite al usuario conocer toda la información relacionada con el zumo.

Características técnicas:

Modelos		Futura 81	Gemini 1931
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	240	240
Potencia del compresor	CV	1/15	1/6
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	250 / 175 / 1060	335 / 435 / 715
Peso bruto/neto	kg.	18 / 17	30 / 29
Producción (Δ4/Δ14ºC)	L./h.	33/9	28/14

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

LUZ LED



Modelo Gemini dotado de un sistema de seguridad con llave.



Gemini con disponibilidad de elección entre agua fría, con gas y dos tipos de zumo de gran calidad.



Modelo Futura incluye pulsador electrónico que permite escoger entre agua fría y agua caliente.

NUEVO



Futura 81

NUEVO



Gemini 1931

Modelos	Futura 81	Gemini 1931
Código	0RZA0090	0RZA0091

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

ELETTROBAR, los fabricantes de beneficios

Durante más de 40 años Elettrobar ha producido más de un millón de lavavajillas profesionales. Gracias a esta experiencia han desarrollando productos innovadores con beneficios para tu negocio. Eurofred presenta Elettrobar no solo como un fabricante de lavavajillas, sino como fabricantes de beneficios.





ELETTROBAR

Lavado

Lavavasos	314
Lavaplatos	316
Lavaobjetos	320
Túneles de arrastre	322
Accesorios	324

Lavado

Las ventajas de la gama de lavado de las series FAST - OCEAN - RIVER - NIÁGARA



Optimización de procesos y resultados impecables con la gama más ecológica y comprometida de ELETTROBAR.

LÍNEA FAST-OCEAN

Óptima calidad de lavado

Sistema patentado “EWT” para conseguir una vajilla impecable gracias a su brazo de lavado tecnológico y la bomba de lavado doble, todo ello con el mínimo nivel de ruido.

Menos costes de utilización

Sistema patentado “EDS” para una circulación más eficiente del agua en la cuba consumiendo menos agua y detergente por lavado.







EUROFriendly

Ecología

Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más y mejor nuestro medio ambiente. Las nuevas tecnologías patentadas de lavado y desagüe, el perfeccionamiento del secado y detallados estudios para minimizar cualquier tipo de pérdida, proporcionan grandes ahorros en toda la gama, que repercute en el beneficio de nuestro entorno natural.

Fácil limpieza

Cubas y guías para cestas embutidas, sin tubos internos y máquinas con bombas de vaciado automático. El tiempo de limpieza se reduce.

LÍNEA NIÁGARA: TÚNELES DE ARRASTRE

Elevada productividad con excelentes resultados

Nuevo sistema de lavado con bomba de alta eficiencia con doble flujo y brazos con boquillas tipo “oruga, y chorros estabilizadores. Prelavado pesado equipado con un sistema de lavado de gran alcance similar al del módulo de lavado. Guías laterales para el transporte de las cestas que dejan completamente libre la parte central.

Flexibilidad de uso

Programas de lavado especializados con diferentes temperaturas y consumo específicos. Gran hueco de luz de 45 cm para lavar incluso sartenes, bandejas y objetos voluminosos. Los sistemas de adaptación del coste de consumo hacen mantener sin cambios no sólo la eficacia, sino también la eficiencia del lavado gracias a su variedad de programas. Dirección de avance reversible con unas pocas operaciones básicas simples, sin la necesidad de piezas adicionales.





Lavavasos

PRODUCTO PREMIUM

FAST

Características principales:

- Puerta en doble pared con una menor dispersión térmica.
- Modelos con cuba y guías soldadas para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manualmente.
- Brazos de lavado inferiores y superiores de última generación para una mejor distribución del agua, y ahorro de energía.
- Interfaz electromecánica.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas, que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).
- Modelos con 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos en dotación.
- Modelo FAST 140BD: con la bomba de desagüe montada.
- El modelo FAST 141 incluye en dotación 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos.
- Brazos de composite más ligeros, con menos resistencia al giro que ahorran energía y prolongan la vida del motor.
- Los brazos de composite evitan los depósitos calcáreos en los jets y optimizan el caudal de agua y permiten mayor precisión en el lavado.

Características técnicas:

Modelos		FAST 130	FAST 140	FAST 140 BD	FAST 141
Capacidad calderín	L.	2,6	2,6	2,6	2,6
Temperatura alimentación	°C	+50	+50	+50	+50
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+65	+65	+80	+65 / +85
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	3400	3500	3500	3500
Conexión	mm.	25	25	25	25
Conexión entrada agua	Pulg.	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L. / ciclo	2	2,2	2,2	2,2
Potencia bomba lavado	W.	190	240	240	240
Presión agua (mín. / máx.)	bar.	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4
Resistencia calderín	W.	2600	2600	2600	2600
Resistencia cuba	W.	600	600	600	600
Tiempos ciclos de lavado	seg.	120	120	120	120
Capacidad cuba	L.	9	11	11	11
Ancho de la cesta	mm.	350	400	400	385
Fondo de la cesta	mm.	350	400	400	385
Ancho	mm.	400	435	435	440
Fondo abierto/cerrado	mm.	710 / 475	820 / 530	820 / 530	820 / 530
Alto	mm.	650	670	670	700
Alto máximo lavado	mm.	250	255	255	275
Alto máximo copas	mm.	250	255	255	275
Alto máximo vasos	mm.	-	270	270	290
Peso neto	kg.	31	31	31	34

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LAVAVASOS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EUROFriendly



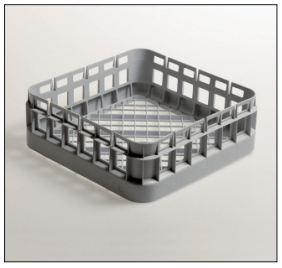
En el modelo Fast 140 caben platos de un diámetro de 27 cm.



FAST 130



Puerta en doble pared para una menor dispersión acústica y térmica.



Cesta FAST 130.



FAST 140

Modelos	FAST 130	FAST 140	FAST 140 BD	FAST 141
Código	7FEB0066	7FEB0071	7FEB0072	7FEB0081

Accesorios	Soporte vertical para platos (Fast 140)	Soporte vertical para platos (Fast 141)	Kit bomba desagüe (Fast)	Dosificador detergente (Fast 150 - 160)
Código	7FEB9022	7FEB9106	7FEB9023	7FEB9012

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Lavaplatos

PRODUCTO
PREMIUM

FAST / OCEAN

Características principales:

- Puerta en doble pared con una menor dispersión térmica.
- Modelos analógicos con cuba y guías soldadas para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manualmente.
- Brazos de lavado inferiores y superiores de última generación para una mejor distribución del agua, y ahorro de energía.
- Interfaz electromecánica.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas, que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).
- Modelos con 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos en dotación.
- Modelo FAST 140BD: con la bomba de desagüe montada.
- El modelo FAST 141 incluye en dotación 2 cestas para vasos y 1 cesta para cubiertos.
- Brazos de composite más ligeros, con menos resistencia al giro que ahorran energía y prolongan la vida del motor.
- Los brazos de composite evitan los depósitos calcáreos en los jets y optimizan el caudal de agua y permiten mayor precisión en el lavado.

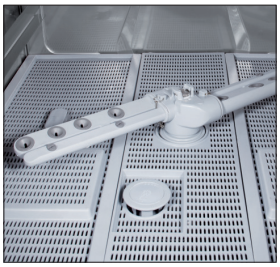
Características técnicas:

Modelos		FAST 150	FAST 160	FAST 160 BD	FAST 161.2	OCEAN 360
Capacidad calderín	L.	2,6	6	6	6	6
Temperatura alimentación	°C	+50	+50	+50	+15 / +50	+15 / +50
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+80	+80	+70	+80	+80
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	2900	3500	3500	5400	5400
Conexión	mm.	25	35	35	35	35
Conexión entrada agua	Pulg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L. / ciclo	2,5	2,8	2,8	2,8	2,8
Potencia bomba lavado	W.	200	500	500	500	500
Presión agua (mín. / máx.)	bar.	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4	2 / 4
Resistencia calderín	W.	2600	3000	3000	4900	4900
Resistencia cuba	W.	2100	2100	2100	2100	2100
Tiempos ciclos de lavado	seg.	120	90 / 150	90 / 150	90 / 150	90 / 120 / 150
Capacidad cuba	L.	15	20	20	20	20
Ancho / fondo de la cesta	mm.	450 / 450	500 / 500	500 / 500	500 / 500	500 / 500
Ancho	mm.	525	575	575	575	575
Fondo abierto/cerrado	mm.	805 / 555	1005 / 605	1005 / 605	1005 / 605	1005 / 605
Alto	mm.	715	820	820	820	820
Alto máximo lavado	mm.	280	325	325	325	325
Alto máximo copas	mm.	26	-	-	32,5	32,5
Alto máximo vasos	mm.	28	-	-	36,5	36,5
Peso neto	kg.	44	54	54	54	56

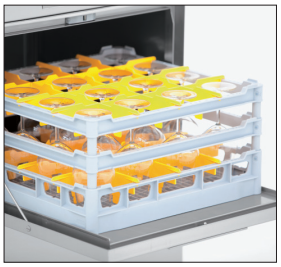
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EUROFriendly



Brazos de lavado inferiores de última generación.



Modelo FAST 160 y OCEAN 360 cestas de 50 × 50 cm.



OCEAN 360



FAST 160

Modelos	Fast 150	Fast 160	Fast 160 BD	Fast 161.2	Ocean 360
Código	7FEB0089	7FEB0097	7FEB0073	7FEB0001	7FEB0106

			CESTAS			
Accesorios	Dosif. detergente (Fast 150 - 160)	Dosif. detergente (Ocean 360)	Cesta platos (Fast 150)	Cesta vasos (Fast 150)	Cesta platos (Fast 160 - 180)	Cesta vasos (Fast 160 - 180)
Código	7FEB9012	7FEB9024	7FEB9078	7FEB9079	7FEB9082	7FEB9084
Accesorios	Kit bomba desagüe (Fast 150)	Kit bomba desagüe (Fast 160 - Ocean 360)	Cesta platos (Ocean 360)	Cesta vasos (Ocean 360)	Cesta cubiertos	
Código	7FEB9026	7FEB9016	7FEB9086	7FEB9250	7FEB9083	

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Lavaplatos de campana

PRODUCTO PREMIUM

FAST / OCEAN CAMPANA

Características principales:

- Modelos aptos tanto para bandejas Gastronorm como Euronorm.
- Permite la instalación en línea o en ángulo sin necesidad de añadir componentes.
- Brazos de lavado rotativos en la parte superior e inferior.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable manual- mente a través de la interfaz electromecánica en el modelo OCEAN 380, o del panel de mando en el modelo FAST 180.
- Ambos modelos incluyen en dotación 1 cesta para platos, 1 cesta para vasos y 1 cesta para cubiertos
- Brazos de composite que los hace mas ligeros, con menos resistencia la giro, ahorrando de esta manera energía y pro- longando la vida del motor. Evitan los depósitos calcáreos en los jets optimizando el caudal de agua y permitiendo ser más precisos en el lavado.

Características técnicas:

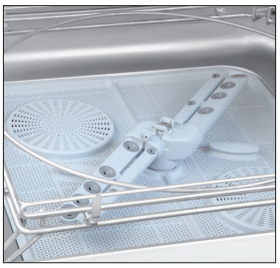
Modelos		FAST 180 ANALÓGICO	OCEAN 380 DIGITAL
Capacidad calderín	L.	6	6
Temperatura alimentación	°C	+15 / +50	+15 / +50
Temperatura lavado	°C	+60	+60
Temperatura aclarado	°C	+80	+80
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	8500	8500
Conexión	mm.	35	35
Conexión entrada agua	Pulg.	3/4	3/4
Consumo agua en aclarado	L. / ciclo	2,8	2,8
Potencia bomba lavado	W.	500	500
Presión máxima agua	bar.	4	4
Presión mínima agua	bar.	2	2
Resistencia calderín	W.	8000	8000
Resistencia cuba	W.	3000	3000
Tiempos ciclos de lavado	seg.	90 / 150	90 / 120 / 150
Capacidad cuba	L.	15	15
Ancho de la cesta	mm.	500	500
Fondo de la cesta	mm.	500	500
Ancho/Fondo	mm.	705 / 800	705 / 800
Alto abierto/cerrado	mm.	1909 / 1478	1909 / 1478
Alto máximo lavado	mm.	380	380
Alto máximo copas	mm.	39	39
Alto máximo vasos	mm.	40	40
Peso neto	kg.	90	90

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

LAVAPLATOS DE CAMPANA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EUROFriendly



Brazos de lavado rotativos.



Platos 400 mm de altura.



Nueva generación de lavaplatos de campana con cesta de 50×50.



OCEAN 380 (Mesas opcionales)



FAST 180 (Mesas opcionales)

Modelos	Fast 180 Analógico	Ocean 380 Digital
Código	7FEB0112	7FEB0117

		CESTAS		
Accesorios	Dosificador detergente (Fast 180)	Cesta platos (Fast 160 - 180)	Cesta vasos (Fast 160 - 180)	Cesta cubiertos
Código	7FEB9019	7FEB9082	7FEB9084	7FEB9083
Accesorios	Kit bomba desagüe (Fast 180 - Ocean 380)	Cesta platos (Ocean 380)	Cesta vasos (Ocean 380)	
Código	7FEB9018	7FEB9086	7FEB9250	

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Lavaobjetos

PRODUCTO PREMIUM

RIVER XP

Características principales:

- Doble pared en acero inoxidable AISI 304 que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica, garantizando solidez y fiabilidad a lo largo del tiempo.
- Modelos fabricados con depósito estampado y autolimpiable.
- Interior de la cuba con cantos redondeados.

Todos los conductos de lavado y aclarado están situados fuera de la cuba.

- Todos los modelos incluyen en dotación 1 kit de detergente y 1 kit de abrillantador.
- Brazos de lavado y aclarado independiente en acero inoxidable.
- Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.

Características técnicas:

Modelos		River XP 294	River XP 295	River XP 296	River XP 297	River XP 298
Capacidad de lavado	cestas / h.	30	30	30	30	30
Capacidad calderín	L.	7	7	7	7	17
Temperatura alimentación	°C	+15	+15	+15	+15	+15
Temperatura lavado	°C	+55	+55	+55	+55	+55
Temperatura aclarado	°C	+80	+80	+80	+80	+80
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	7100	7400	7700	11000	15500
Conexión	mm.	50	50	50	1 1/2’	1 1/2’
Conexión entrada agua	Pulg.	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua ciclo	L.	3,5	4	4	5	8
Duración aclarado	seg.	20	20	20	20	20
Potencia bomba de aclarado	W.	200	200	200	200	200 × 2
Potencia bomba lavado	W.	1100	1400	1700	3000	3000 × 2
Presión máxima agua	bar.	4	4	4	4	4
Presión mínima agua	bar.	1	1	1	1	1
Resistencia calderín	W.	6000	6000	6000	8000	9500
Resistencia cuba	W.	2500	2500	2500	8000	9000
Capacidad cuba	L.	20	37	37	68	131
Ancho de la cesta	mm.	500	550	550	700	1320
Fondo de la cesta	mm.	500	610	610	700	700
Ancho/Fondo	mm.	670 / 720	720 / 780	720 / 780	850 / 850	1465 / 850
Alto abierto/cerrado	mm.	1870 / 1470	2380 / 1730	2780 / 1930	2780 / 1930	2780 / 1930
Alto máximo lavado	mm.	390	600	800	800	800
Alto útil de lavado	mm.	400	650	850	850	850
Peso bruto/neto	kg.	110 / 120	145 / 155	150 / 165	155 / 190	175 / 295

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

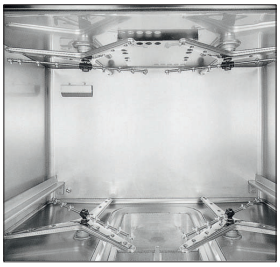
EUROFriendly



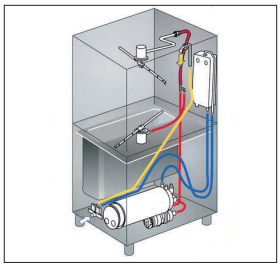
Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.



Permite el lavado de bandejas para pastelería 40 × 60 cm (accesorio opcional).



Brazos de lavado y aclarado independientes construidos en acero inoxidable.



Innovador sistema de aclarado “Thermorinse” que garantiza una temperatura y presión constantes.



RIVER XP 298

Modelos	RIVER XP 294	RIVER XP 295	RIVER XP 296	RIVER XP 297	RIVER XP 298
Código	7FEB0382	7FEB0362	7FEB0367	7FEB0372	7FEB0377

Accesorios	Cesta inox 60×50 (River XP 294)	Cesta inox 56×63 (River XP 295)	Cesta inox 70×70 (River XP 297)	Cesta inox (River XP 298)	Cesta cubiertos
Código	7FEB9203	7FEB9204	7FEB9029	7FEB9041	7FEB9083

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Túneles de arrastre

PRODUCTO PREMIUM

NIÁGARA

Características principales:

- Elettrobar propone una innovadora generación de lavaplatos de arrastre disponible en dos versiones: Serie 411 con óptimo rendimiento y reducción del consumo de agua posicionándose entre una de las gamas de menos consumo de su clase.
- Serie 412, con el equipamiento más completo y con el mínimo consumo dentro de la familia Niagara de arrastre. Amplia versatilidad y productividad , gracias al avanzado sistema de enjuague adaptativo.
- Facilidad de uso: Gracias al sistema de control simple e intuitivo con interfaz digital y pantalla “soft touch” LED para la visualización de los programas, de las temperaturas, de los parámetros de funcionamiento y los mensajes del sistema de autodiagnóstico.
- Menores costes de operación: gracias al nuevo aclarado con brazos de diseño avanzado que permite una sustancial reducción del consumo de agua, energía y detergente. Los modelos Niagara 412 cuentan con el sistema Prorinse con bomba de aclarado que permite reducir el consumo específico a solamente 1 litro por cesta y el exclusivo sistema ProPortional que adapta el consumo a la productividad, con un ahorro de hasta un 20%.
- Para todos los modelos una cesta para platos, una cesta plana y una cesta para cucharillas en dotación.

Características técnicas:

Modelos		Niágara 411.1	Niágara 411.2	Niágara 412.1	Niágara 412.2
Absorción máx. (Agua caliente 50°)	kW	22	29,5	22,2	29,7
Absorción máx. (Agua fría 15°C)	kW	28,5	41	28,7	41,2
Absorción máx. (Agua fría con recuperador)	KW	24,7	34,2	24,9	34,4
Capacidad calderín	L.	17	17	17	17
Producción	cestas/h.	120	200	160	270
Temperatura alimentación	°C	+15 / +60	+15 / +60	+15 / +60	+15 / +60
Temperatura lavado	°C	+60	+60	+60 (+63)	+60 (+63)
Temperatura aclarado	°C	+82	+82	+82 (+65)	+82 (+65)
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Conexión	mm.	1 1/2’	1 1/2’	1 1/2’	1 1/2’
Conexión entrada agua	Pulg.	3/4	3/4	3/4	3/4
Consumo agua	L. / h.	160	270	200	320
Consumo agua en aclarado	L. / cesta	1,3	1,4	1,1	1
Longitud de prelavado	cm.	-	82,9	-	82,9
Longitud secado (extra)	cm.	60	60	60	60
Potencia absorbida secado	kW.	6	6	6	6
Potencia bomba lavado	W.	1500	1500	1500	1500
Potencia bomba prelavado	W.	-	1500	-	1500
Capacidad cubeta lavado	L.	70	70	70	70
Capacidad cubeta prelavado	L.	-	70	-	70
Ancho / fondo de la cesta	mm.	500 / 500	500 / 500	500 / 500	500 / 500
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1150 / 770 / 1620	1968 / 770 / 1620	1150 / 770 / 1620	1968 / 770 / 1620
Alto máximo	mm.	2090	2090	2090	2090
Alto máximo lavado	mm.	450	450	450	450
Peso neto	kg.	200	260	200	260

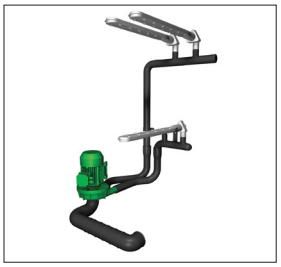
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TÚNELES DE ARRASTRE

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

EUROFriendly



Bomba doble flujo.



Cuba estampada.

CERTIFIED USB™

Conexión USB integrada.



NIAGARA 411.1
Mesas no incluidas en dotación



NIAGARA 411.2
Mesas no incluidas en dotación

Modelos	Niágara 411.1	Niágara 411.2	Niágara 412.1	Niágara 412.2
Código	7FEB0156	7FEB0157	7FEB0158	7FEB0159

Consultar stock disponible

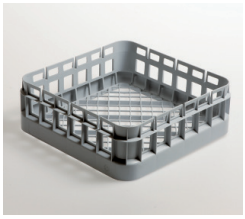
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Accesorios Lavado

ACCESORIOS

CESTAS TODOS LOS MODELOS

Modelos	Cesta vasos FAST 130	Cesta vasos FAST 140-141	Cesta platos FAST 150	Cesta vasos FAST 150	Cesta platos FAST 160-180	Cesta vasos FAST 160-180	Cesta platos OCEAN 360-380	Cesta vasos OCEAN 360-380	Cesta INOX RIVER XP 294	Cesta INOX RIVER XP 295 - 296	Cesta cubiertos para todos los modelos
Código	7FEB9077	7FEB9105	7FEB9078	7FEB9079	7FEB9082	7FEB9084	7FEB9086	7FEB9250	7FEB9203	7FEB9204	7FEB9083
Dimensiones (cm)	35x35	40x40	45x45	45x45	50x50	50x50	50x50	50x50	60x50	56x63	10,5x10,5x14



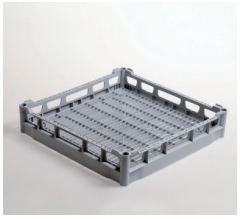
Cesta FAST 130



Cesta inox RIVER



Cesta platos FAST 150



Cesta vasos OCEAN 360



Cesta platos FAST 160

MESAS MODELOS FAST 180/OCEAN 380

Modelos	MESAS LISAS			
	Mesa lateral derecha PA 70	Mesa lateral izquierda PA 70	Mesa lateral derecha PA 120	Mesa lateral izquierda PA 120
Código	7FEB9400	7FEB9405	7FEB9410	7FEB9171
Dimensiones (cm)	70x71,5x85	70x71,5x85	120x71,5x85	120x71,5x85

Modelos	MESAS LISAS CON FREGADERO		
	Mesa lateral derecha PAL 120	Mesa lateral izquierda PAL 120	Grifo ducha C 15
Código	7FEB9420	7FEB9425	7FEB9070
Dimensiones (cm)	70x71,5x85	70x71,5x85	-



PA70DX



PA 120 SX

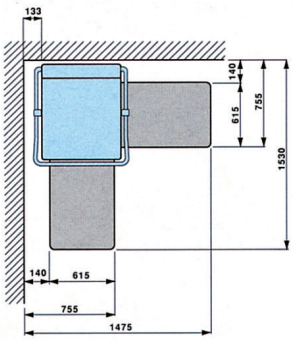
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

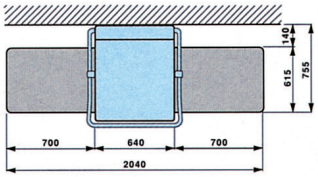
Opciones de montaje Lavaplatos campana

7FEB9400 ó 7FEB9410

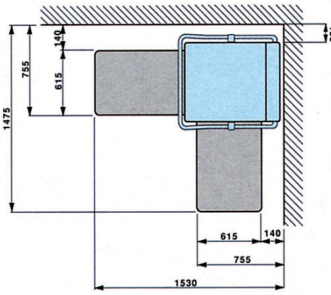


7FEB9405 ó 7FEB9415

7FEB9405 ó 7FEB9415 — 7FEB9400 ó 7FEB9410

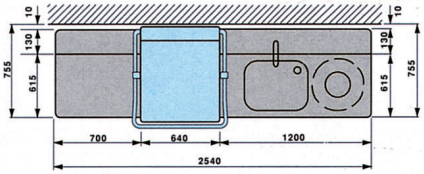


7FEB9405 ó 7FEB9415

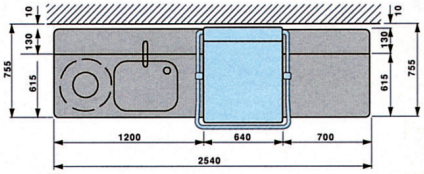


7FEB9400 ó 7FEB9410

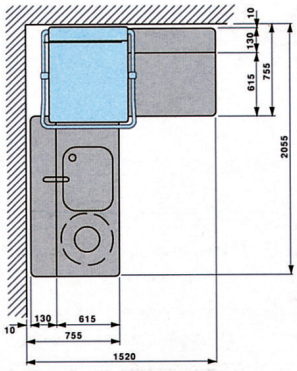
7FEB9405 ó 7FEB9415 — 7FEB9420



7FEB9425 — 7FEB9400 ó 7FEB9410

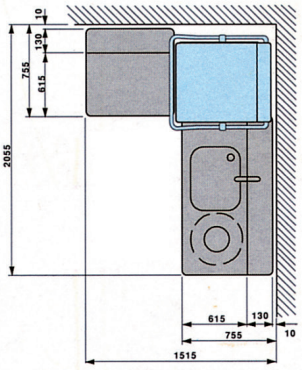


7FEB9400 ó 7FEB9410



7FEB9425

7FEB9405 ó 7FEB9415



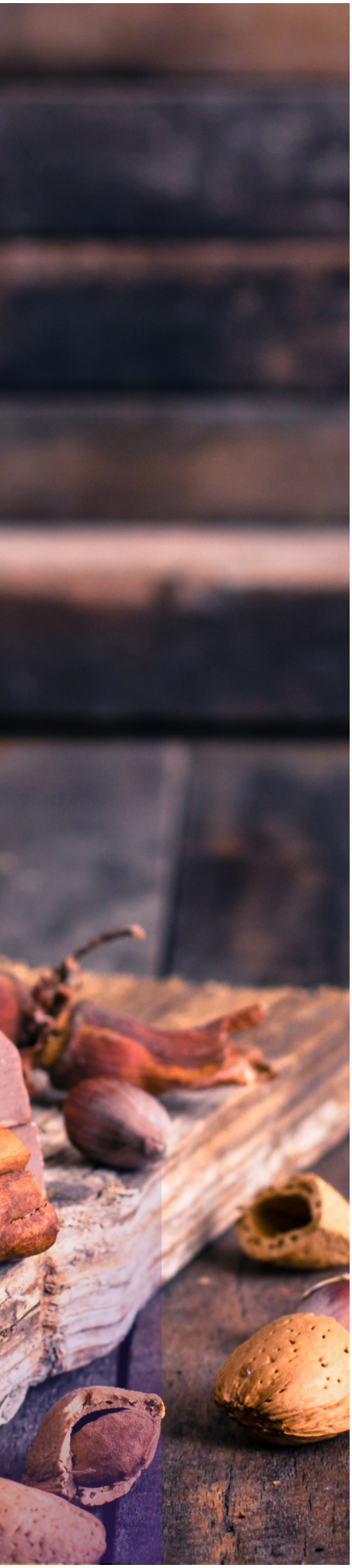
7FEB9420

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Confía en las primeras marcas

Sea cuál sea la época del año, sorprende a tus clientes con lo que más les apetezca: helados artesanos, horchatas, sorbetes y mucho más. Entre nuestra amplia gama encontrarás un equipo para cada necesidad.





Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas

Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas

Dispensadores de bebida	330
Máquina de pastelería - heladería	342
Tecnología maquinaria heladería-pastelería-panadería	360
Abatidores de temperatura	362

Tecnología de maquinaria heladería, pastelería y bebidas

¿Dulce o salado?

¿Por qué no innovar? Granizados salados, mousse de salmón en lugar de nata... tú pones el límite. Con las máquinas de siempre consigue una oferta como nunca para tus clientes.



Dispensadores de bebidas

Una máquina para cada necesidad, desde 1 cuba hasta 3 cubas. Paneles en acero inoxidable para una mayor higiene y fácil limpieza. Una pequeña inversión que dará un gran valor añadido a tu negocio.







Chocolateras y horchateras

Versatilidad en dos máquinas que no pueden faltar en tu negocio. Chocolateras para hacer y mantener en perfecto estado un increíble chocolate caliente, pero también para tés, leche e infinidad de bebidas calientes para combatir el invierno.

Horchateras para deleitarse con una horchata bien fría, pero también para cualquier tipo de producto frío que puedan demandar sus clientes: tés, leche, zumo de frutas... una alternativa para paliar el calor del verano.



Montadores de nata

Las partículas de grasa que forman la nata tienen externamente una película proteica. Cuando las partículas se acercan, tienden a agregarse. Si se agita o se bate velozmente la nata, favorecemos la incorporación de aire provocando un elevado aumento del volumen.

CARPIGIANI ha creado la idea de “mezclar” la nata con el aire por medio de una bomba y de impulsarla a lo largo de un recorrido sinuoso y estrecho, por el texturizador, a fin de incrementar la colisión de las partículas de grasa y de obtener, con la incorporación de aire, el consecuente aumento de volumen.



Chocolatera

PRODUCTO **PREMIUM**

CHOCOLADY

Características principales:

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té,café,leche,etc) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

Características técnicas:

Modelos		Chocolady
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000
Capacidad cuba	L.	5
Diámetro	mm.	260
Ancho/Fondo/Alto	mm.	287 / 413 / 470
Peso bruto/neto	kg.	9 / 8

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CHOCOLATERA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha



Chocolady

Modelos	Chocolady
Código	7DSN0000

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

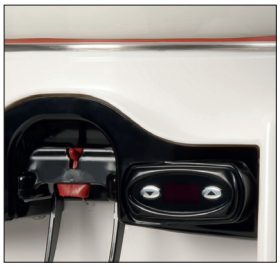
Horchatera / bebidas frías

PRODUCTO PREMIUM

DRINK MAGIC

Características principales:

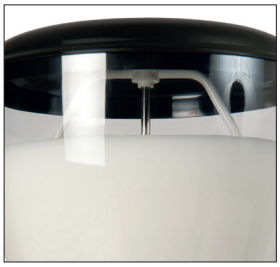
- La nuevas máquinas DRINK MAGIC, han sido diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida, té, café, leche y zumos naturales.Tiene además un grifo especial que permite dispensar zumos de fruta natural denso y/o con pulpa.
- Capacidad productiva de cada depósito (12l o 20l).
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Nuevo grifo para servir bebida con o sin pulpa.
- Mezcla de la bebida mediante un agitador.



Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.



Grifo extracción producto.



Palas agitadoras.



Carcasa.

Características técnicas:

Modelos		Drink magic 12	Drink magic 20
Capacidad depósito	L.	12	20
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica	A.	2	2
Potencia eléctrica	W.	150	160
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/6	1/6
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	310 / 370 / 700	310 / 370 / 710
Peso bruto/neto	kg.	18,3 / 16,3	18,6 / 16,6

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Drink magic 12



Drink magic 20

Modelos	Drink magic 12	Drink magic 20
Código	2DSN0000	2DSN0001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Granizadoras verticales

PRODUCTO **PREMIUM**

GRANISMART

Características principales:

- Permite preparar granizados y cócteles de forma rápida y sencilla, tres opciones con un simple gesto.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Su palanca Push@Pull, fácil de usar, de montar y de desmontar, proporciona la opción de combinar los sabores de los dos tanques a la vez.



Elevada capacidad productiva de cada depósito (5 L.)



Palanca fácil de usar, de montar y de desmontar.

Características técnicas:

Modelos		Granismart 5 × 1	Granismart 5 × 2	Granismart 5 × 3
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica	A.	7	7	7
Potencia eléctrica	W.	300	560	700
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/6	1/3	1/2
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Cantidad de cubas	nº	1	2	3
Capacidad cuba	L.	5	5	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	260 / 400 / 630	400 / 400 / 630	600 / 400 / 630
Peso bruto/neto	kg.	24 / 22	36 / 33	51 / 47

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha



Granismart 5 × 1

Modelos	Granismart 5 × 1	Granismart 5 × 2	Granismart 5 × 3
Código	2PSN0029	2PSN0032	2PSN0033

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Granizadoras verticales

PRODUCTO **PREMIUM**

GRANICREAM

Características principales:

- Doble función: granizadora y enfriadora de bebidas.
- Ideal para preparar y servir sorbetes naturales, granizados frescos y otras bebidas frías, cremas al gusto de café o capuchino, frozen yogurt o chocolate frío. De reducidas dimensiones y elegante diseño, son máquinas de rápida instalación y uso sencillo que se pueden disponer en cualquier espacio.
- Dimensiones extraordinariamente reducidas.
- Máxima funcionalidad y economía de uso.
- Tapa sin luz y con sistema de cierre de seguridad.
- Panel de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Termostato electrónico.



Bandeja de goteo con indicador de nivel.



Grifo de extracción con sistema antigoteo.



Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

Características técnicas:

Modelos		Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Potencia eléctrica	W.	300	650	900
Cantidad de cubas	nº	1	2	3
Capacidad cuba	L.	10	10	10
Ancho/Fondo/Alto	mm.	200 / 500 / 790	400 / 500 / 790	600 / 500 / 790
Peso bruto/neto	kg.	30 / 28	51 / 48	63 / 60

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha



Granicream 3-S

Modelos	Granicream 1-S	Granicream 2-S	Granicream 3-S
Código	2PSN0026	2PSN0027	2PSN0028

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Granizadoras verticales

PRODUCTO PREMIUM

SPIN

Características principales:

- Elevada capacidad productiva en depósito (12 l).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Panel frontal en acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.



Bandeja de goteo con indicador de nivel que señala cuando el recipiente está lleno.



Panel de mandos de fácil manejo.



Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.



Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas.

Características técnicas:

Modelos		Spin 1 FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica	A.	1,95	4,34	5,21
Potencia eléctrica	W.	450	800	1200
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/4	1/2	1
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Cantidad de cubas	nº	1	2	3
Capacidad cuba	L.	12	12	12
Ancho/Fondo/Alto	mm.	270 / 520 / 810	470 / 520 / 810	670 / 520 / 810
Peso bruto/neto	kg.	32 / 29	57 / 52	74 / 70

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Spin 1 FF



Spin 2 FF



Spin 3 FF

Modelos	Spin 1 FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código	2PSN0006	2PSN0024	2PSN0025

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Cremas frías

PRODUCTO **PREMIUM**

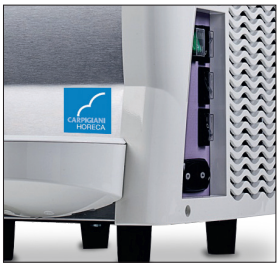
SPIN-EVO

Características principales:

- Cubo y grifo fácilmente extraíbles, sin tener que usar herramientas, para una limpieza rápida y una higiene completa.
- SPIN-EVO marca un nuevo hito para las máquinas de producción de cremas frías.
- Además de su diseño original, SPIN-EVO asegura una excelente capacidad de producción y su amplia cuba asegura una mayor producción diaria.



Dispensador en forma de estrella.



Selección manual entre producción de cremas frías y producción de granizados.



Pulsador salida rápida.



Termostato electrónico.

Características técnicas:

Modelos		Spin-evo
Capacidad depósito	L.	12
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica	A.	3,5
Potencia eléctrica	W.	350
Condensación	Tipo	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/4
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	260 / 520 / 810
Peso bruto/neto	kg.	32 / 29

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha



Spin-evo

Modelos	Spin-evo
Código	2PSN0004

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Sorbeteras

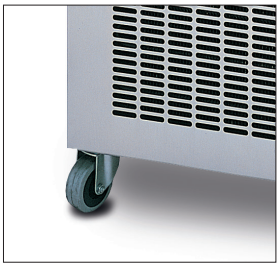
SERIE L

Características principales:

- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
- temporizador regulable de 0 a 60 min.
- interruptor de refrigeración.
- interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

Características técnicas:

Modelos		L2 mesa (Giardino)	L3 pie (Club)	L4 pie (Consul)
Capacidad depósito	L.	2,5	2,5	3,5
Producción horaria	L./h.	9	9	12
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	450	450	800
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	3/8	3/8	1 3/8
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	620 / 420 / 430	450 / 420 / 830	440 / 600 / 850
Peso bruto/neto	kg.	75 / 62	82 / 65	125 / 105

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



L3 pie (Club)

Modelos	L2 mesa (Giardino)	L3 pie (Club)	L4 pie (Consul)
Código	2LMU0070	2LMU0080	2LMU0090

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Montadoras de nata

PRODUCTO **PREMIUM**

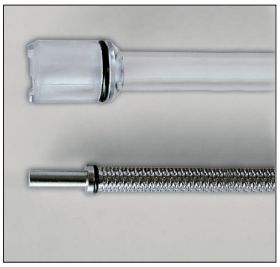
ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

Características principales:

- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



Miniwip / Ecowip pulsador dispensador con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



Jetwip. Cuadro de control digital.

Características técnicas:

Modelos		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Capacidad depósito	L.	2	2	6
Producción horaria	L./h.	105	150	240
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	530	700	700
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	120	120	1/3
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto/neto	kg.	25 / 23	32 / 28	57 / 53

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



Jetwip / G



Ecowip / G



Miniwip / G

Modelos	Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código	2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

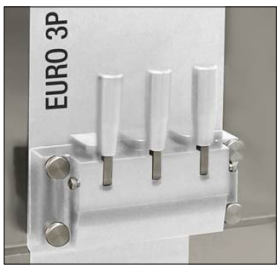
Helado soft y frozen yogur

PRODUCTO **PREMIUM**

EURO / BLACK MAGIC

Características principales:

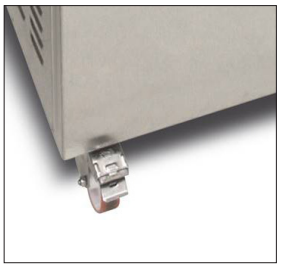
- Black Magic:
- Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.
- 4 funciones de operación: carga mezcla, distribución, conservación y lavado.
- Programa para carga en automático de la mezcla en los cilindros en los modelos con bomba.
- Valor de la viscosidad del helado dentro de los cilindros.
- Temperatura en los cilindros de distribución y en las cubas de mantenimiento.
- Indicador de la cantidad de conos producidos.
- Modelo EURO disponible en en dos versiones: con o sin bomba (EURO 3P / EURO 3) y capacidad de producción de 27 kg/h.
- Ajuste de overrun para el modelo BLACK MAGIC.



Tres grifos: dos sabores y mezcla de ambos.



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Características técnicas:

Modelos		Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Mezcla	Tipo	Gravedad	Bomba	Bomba
Capacidad	L.	11 + 11	7 + 7	15 + 15
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	3300	3300	3500
Condensación	Tipo	Aire	Aire	Aire
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Producción horaria conos 75 gr	nº	360	360	550
Ancho/Fondo/Alto	mm.	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1550
Peso bruto/neto	kg.	270 / 200	300 / 240	330 / 270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HELADO SOFT Y FROZEN YOGUR

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



Euro 3P

NUEVO



Black Magic

Modelos	Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Código	2FTG0014	2FTG0015	2FTG0016

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mantecadoras

PRODUCTO PREMIUM

MANTE

Características principales:

- La nueva serie de mantecadoras electrónicos de la gama Mante utilizan la electrónica para asegurar al helado excelentes parámetros de calidad (estructura, consistencia, overrun).
- Las mantecadoras Mante están provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).
- Disponen, además, de:
- Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales.
- Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado.
- Mandos en baja tensión (24V) e impermeables.
- Refrigerantes Freón R404/A.
- Lavado temporizado con ducha flexible a desaparición.
- Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.
- La nueva gama Mante ofrece una gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar: como la tapa de la tolva, la rampa para extraer el helado y el cómodo recogegotas, además del tubo congelador unido directamente al panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.
- Consulta con tu comercial el suplemento por condensación por aire.



Agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).



Ducha flexible a desaparición.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.

Características técnicas:

Modelos		Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	3600	5000	8500
Capacidad	kg.	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Producción horaria	L/h	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Condensación	Tipo	Agua	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	520 / 1100 / 1500	520 / 1100 / 1500	520 / 1300 / 1520
Peso bruto/neto	kg.	360 / 300	360 / 320	565 / 465

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

NUEVO NUEVO NUEVO NUEVO



Mante 15 45 / 20 60 / 30 100

Modelos	Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Código	2FTG0005	2FTG0006	2FTG0007

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pastomantecadoras

PRODUCTO
PREMIUM

MIXGEL

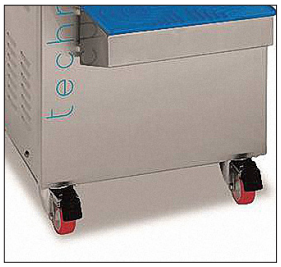
Características principales:

- Mixgel en sus dos versiones 30E y 50E es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.
- Cuchillas rascadoras de teflon en el tanque de pasteurización
- Agitador patentado de acero en el tanque de amasado.
- Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias.
- Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado
- Puede utilizarse como amasador o como pasterizador.



Construida en acero inoxidable.


Display digital con termómetro para lectura a distancia.


Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Características técnicas:

Modelos		Mixgel 30E	Mixgel 50E
Capacidad	L.	2 - 9	2 - 9
Producción horaria	L./h.	22 - 30	38 - 50
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	7300	8800
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	490 / 1000 / 1350	490 / 1140 / 1435
Peso bruto/neto	kg.	350 / 290	410 / 340

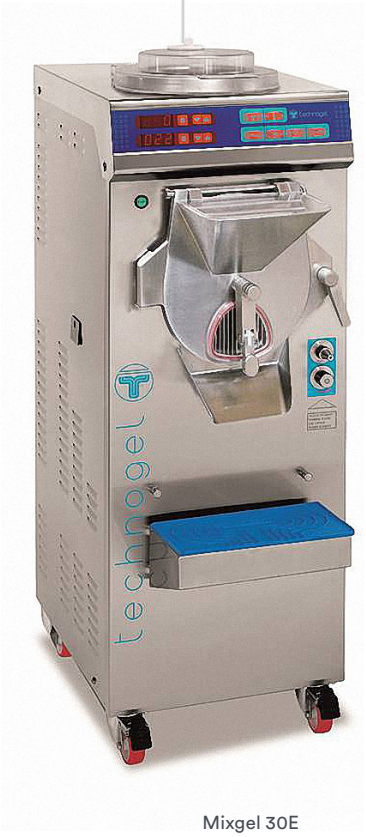
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PASTOMANTECADORAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



Mixgel 30E

NUEVO



Mixgel 50E

Modelos	Mixgel 30E	Mixgel 50E
Código	2FTG0008	2FTG0009

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pasteurizadoras

PRODUCTO PREMIUM

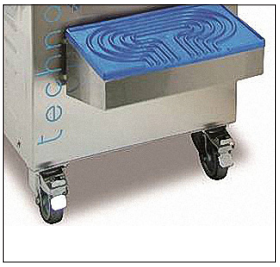
PROFESSIONAL

Características principales:

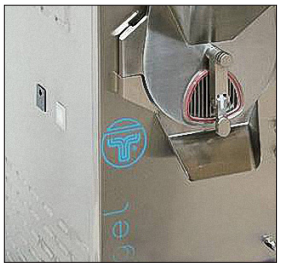
- Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas.(babarese, crema a la manteca, crema pastelera, bechamel, ganache, etc.), cremas (merengue y mousse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta.
- A primera vista, impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este Display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.



Amplio y luminoso display y TFT-LCD de 7".



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		Professional 30	Professional 50
Capacidad	L.	2 - 9	2 - 13
Producción horaria	L./h.	22 - 30	38 - 50
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	10000	14000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	490 / 840 / 1460	490 / 980 / 1460
Peso bruto/neto	kg.	350 / 295	410 / 345

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PASTEURIZADORAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



Professional 30

NUEVO



Professional 50

Modelos	Professional 30	Professional 50
Código	2FTG0010	2FTG0011

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pastomantecadoras combinadas

PRODUCTO **PREMIUM**

MIXCREMA

Características principales:

- Los Mixcrema 30 y 55 son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrones. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:
- Amplia selección de programas en automáticos o personalizados
- Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados.
- Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos.
- Salida de la mezcla por medio de grifo predispuestos para cremas densas y líquidas.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable
- Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.



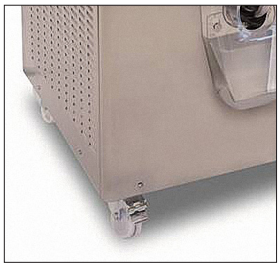
Grifo predispuesto para cremas densas y líquidas.



Amplia selección de programas en automáticos o personalizados.



Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Características técnicas:

Modelos		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Capacidad	L.	15 - 30	30 - 55
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	4000	6700
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto/neto	kg.	200 / 190	280 / 250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PASTOMANTECADORAS COMBINADAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO

NUEVO



Modelos	Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código	2FTG0012	2FTG0013

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Pasteurizadoras

PRODUCTO PREMIUM

MIXPASTO

Características principales:

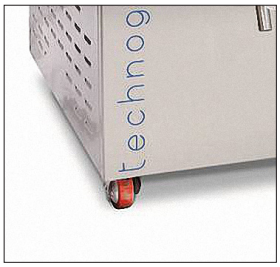
- La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 y 120 representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor “Made in Italy” en el sector de las máquinas para helado. Características principales:
- Emulsor incorporado con motor agitador accionado por inverter.
- Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable.
- Mezclado automático durante la fermentación
- Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario.
- Puerto USB para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software.
- Impresora (opcional) para imprimir sobre papel el ciclo.
- Nuevas cubas con fondo inclinado.
- Calentamiento y enfriamiento al Baño María.
- Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla.
- Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.
- Consulta con tu comercial el suplemento de condensación por aire.



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Producción	L.	15 - 60	20 - 120
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	7000	13000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto/neto	kg.	245 / 200	305 / 260

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

NUEVO

NUEVO



Mixpasto 120

Mixpasto 60

Modelos	Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código	2FTG0000	2FTG0001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Tina maduración

PRODUCTO PREMIUM

AGE TWIN

Características principales:

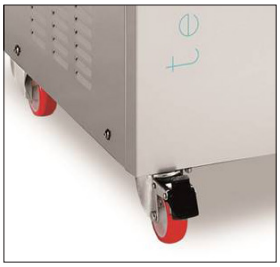
- Construidas integralmente en acero inoxidable.
- Disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante.
- La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.
- Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos cubas de maduración.
- El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.
- Consulta con tu comercial el suplemento por condensación por aire.



Termómetros para la lectura a distancia independiente de las dos cubas de maduración.



Construida en acero inoxidable.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Características técnicas:

Modelos		Age Twin 55	Age Twin 120
Producción	L.	55 × 2	120 × 2
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	2240	2260
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	625 / 805 / 1340	880 / 930 / 1380
Peso bruto/neto	kg.	255 / 180	385 / 270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

TINA MADURACIÓN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

NUEVO



Age Twin 55

Modelos	Age Twin 55	Age Twin 120
Código	2FTG0002	2FTG0003

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Enfriadores de agua

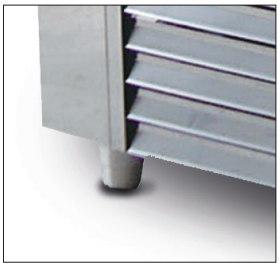
SERIE E / SERIE F

Características principales:

- Como enfriadora de alta eficacia, estos modelos consiguen un ahorro energético que llega al 80% en comparación con las enfriadoras convencionales.
- Incorporan aislamiento en poliuretano ecológico, libre de CFF, con una densidad de 40 Kg/m3 y 50 mm de espesor.
- Construidas con el interior en acero inoxidable y los cantos redondeados.
- Incorporan depósito acumulador de agua (entre +3 a +5 ºC para producción continua) con serpentín exterior. Disponen además de un sistema automático de descongelación en caso de bloqueo por hielo que se sirve como extra bajo pedido (solo refrigeración indirecta).
- Los modelos con mezclador de agua disponen de circuito y válvula mezcladora de agua, permitiendo aumentar la producción mezclando agua de red con agua fría de la máquina, con la comodidad de suministrar el agua a una temperatura deseada de +3ºC a +8ºC (solo refrigeración indirecta).



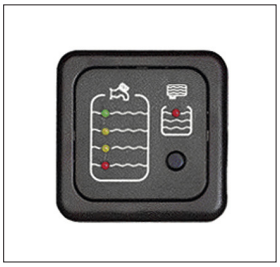
Incorpora centralita electrónica para la regulación y visualización de la temperatura del agua.



Pies regulables en altura.



Acabados exteriores en acero inox.



Indicador de nivel del modelo F200C.

Características técnicas:

Modelos		E 100 AC sin / con mezclador de agua	E 200 AC sin / con mezclador de agua	E 300 AC sin / con mezclador de agua	E 500 AC con mezclador de agua
Capacidad neta	L.	100	200	300	500
Capacidad acumulador	L.	80	130	200	500
Enfriamiento de +22° a +3°C	H	3	3	3	3
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	750	1150	1525	3100
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	660 / 660 / 1170	660 / 660 / 1470	700 / 700 / 1860	1345 / 795 / 2400
Peso bruto/neto	kg.	106 / 97	119 / 110	137 / 128	270 / 256

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ENFRIADORES DE AGUA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha



E 100 AC



E 200 AC



E 300 AC

Modelos	REFRIGERACIÓN INDIRECTA							
	SIN MEZCLADOR DE AGUA			CON MEZCLADOR DE AGUA				
	E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 100 AC	E 200 AC	E 300 AC	E 500 AC
Código	2EJB0020	2EJB0030	2EJB0016	2EJB0025	2EJB0035	2EJB0041	2EJB0045

* La E 500 AC incluye el indicador de nivel de serie.

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Abatidores de temperatura

PRODUCTO **PREMIUM**

ZERO - T SP

Características principales:

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de lámpara germicida y de ruedas bajo pedido.



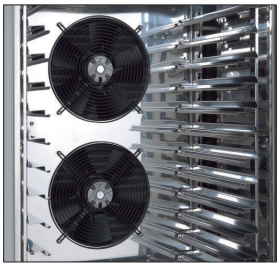
Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción.



Guías preparadas para gastronomía y pastelería.

Características técnicas:

Modelos		Zero - T5 SP	Zero - T8 SP	Zero - T12 SP	Zero - T16 SP
Capacidad de abatimiento (90 min.)	kg.	18	25	36	55
Capacidad congelación (240 min.)	kg.	12	16	24	36
Ciclo de abatimiento	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Ciclo de congelación	°C	+90 / -18	+90 / -18	+90 / -18	+90 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	-	-	-
Consumo eléctrico en descongelación	W./A.	1890 / 9	2900 / 5,1	3300 / 6	5100 / 8,6
Consumo eléctrico estándar	W./A.	1000 / 4,7	2500 / 4,6	2800 / 5,7	4200 / 7,9
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	3300	4500	5500	6900
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Distancia entre guías	mm.	65	65	65	65
Niveles de carga	nº	5	8	12	16
Ancho/Fondo/Alto	mm.	800 / 700 / 920	800 / 790 / 1270	800 / 790 / 1750	800 / 790 / 1950
Peso neto	kg.	120	180	210	240

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R290

*Opcional



Zero - T12 SP



Zero - T5 SP



Zero - T8 SP

Zero - T16 SP

Modelos	Zero - T5 SP	Zero - T8 SP	Zero - T12 SP	Zero - T16 SP
Código	0IIS0000	0IIS0001	0IIS0002	0IIS0003

Accesorios	Kit 3 rejillas transformación helad. (T5 SP)	Kit 6 rejillas transformación helad. (T8 SP)	Kit 9 rejillas transformación helad. (T12 SP)	Kit 10 rejillas transformación helad. (T16 SP)	Rejilla pastelería Inox (600 × 400 mm.)	Rejilla GN 1/1 Inox (530 × 325 mm.)	Bandeja pastelería (400 x 600 × 20 mm.)	Bandeja GN 1/1 Inox (530 × 325 x 20 mm.)
Código	0IIS9203	0IIS9206	0IIS9209	0IIS9210	0IIS9211	0IIS9212	0IIS9213	0IIS9214

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Un escenario para que los productos destaquen

Disponemos de un gran abanico de vitrinas específicas para heladerías, pastelerías y panaderías con una amplia superfície acristalada para facilitar la visibilidad de los productos expuestos. Sus atractivos diseños harán de tu negocio un punto de encuentro agradable y acogedor.





EUROFRED

ISA

Vitrinas heladería y pastelería

Proyectos a medida	366
Vitrinas pastelería	370
Vitrinas heladería	374
Cubetas y accesorios	392

Vitrinas heladería y pastelería

Eurofred presenta la línea de vitrinas canalizables VIVALDI



Una vitrina moderna y funcional para poder optimizar cualquier espacio y dar un toque de clase y distinción a su negocio.

VIVALDI ofrece una amplia gama de opciones (frio estático, ventilado, panadería, baño-maría, etc.) para cubrir todas las necesidades, incluso las de los negocios más exigentes. Diversas opciones de personalización en cuanto a rodapiés, acabados en madera o lacados de diversos colores. La linea VIVALDI disponen también de retrobancos y modulos neutros para la exposición de productos no refrigerados.

Con una amplia superficie de exposición y elevada visibilidad, Vivaldi es el escenario donde sus productos ganan destaque.

En las versiones refrigeradas (frío estático o ventilado), panadería, bañomaría, cubetas refrigeradas y placa caliente, esta vitrina ofrece no sólo una diversidad de soluciones de exposición sino también diferentes acabados, colores y accesorios, permitiendo la concretización de sus deseos. Para espacios acogedores, donde los encuentros acontecen y apetece permanecer...



Posibilidad de escoger entre diferentes planos de trabajo: granito, acero inoxidable, mármol, etc.



Retrobancos de diferentes medidas para cubrir cualquier necesidad.



Composición vitrinas VIVALDI



Personalizaciones disponibles



En las vitrinas VIVALDI el protagonista es el producto a exponer gracias a su gran visibilidad.



Posibilidad de adosar diferentes temperaturas de vitrinas para ofrecer línea fría, línea caliente y/o neutra.

Proyectos a medida Heladería

Eurofred presenta la gama de heladería canalizable de ISA, con diseños atractivos y elegantes cuya prioridad es la buena conservación y exposición del protagonista: el helado artesano.

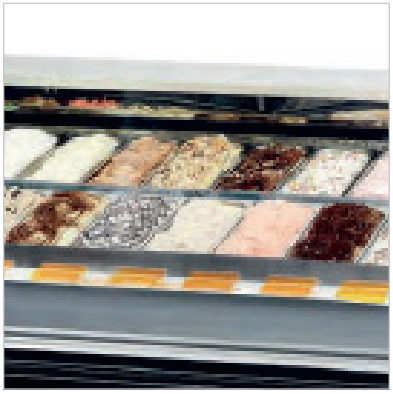


Posibilidad de canalización de vitrinas rectas o en ángulo aprovechando así cualquier espacio. Amplias opciones de personalización tanto de colores, como de iluminación y alturas.

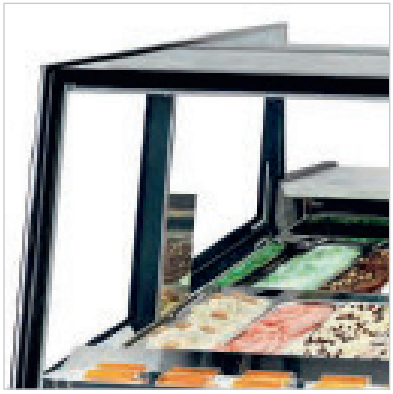
Proyectos a medida con el experto asesoramiento de nuestros especialistas en heladería que aportarán ideas y soluciones a cualquier solicitud del cliente.

Porque en la heladería lo importante no es la vitrina, sino el helado artesano expuesto en ella ofrecemos una amplia gama con gran visibilidad y mejor tecnología que permita mantener la textura idónea para ofrecer a sus clientes un producto de alta calidad.

Las vitrinas GELATOSUPERSHOW ofrecen además cubetas de metacrilato para potenciar al máximo el producto expuesto, ofreciendo una visibilidad total desde todos los ángulos y para todas las alturas.



MODELO KALEIDO: inclinación de 11º en el plano de exposición para una mejor visualización del helado.



MODELO KALEIDO disponible en dos alturas: 117 y 135 mm.



Acabado de líneas rectas, pudiendo seleccionar también vitrinas con acabados curvos entre toda nuestra gama.



KALEIDO



SUPERSHOW
Elegancia y sofisticación para cualquier tipo de espacio.

Vitrinas heladería - pastelería

OTHELLO

Características principales:

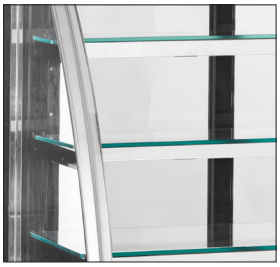
- Vitrina en Acero inoxidable 304.
- Termostato electrónico para una mejor regulación de la temperatura.
- Luz LED en cada estante que posibilita un mayor protagonismo del producto.
- Refrigeración dinámica para asegurar una temperatura estable.
- Cristal curvo con calefacción para evitar la condensación.



Puertas correderas.



Termómetros para la lectura a distancia.



Luz LED en cada estante

Características técnicas:

Modelos		Othello 100
Capacidad bruta	L.	230
Capacidad neta	L.	200
Rango temperatura	°C	+1 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	5960
Clase climática	Tipo	4
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-134a
Estantes	nº	3
Apoyos en dotación	nº	4 pies ajustables
Ancho/Fondo/Alto interior	mm.	800 / 640 / 755
Ancho/Fondo/Alto exterior	mm.	1000 / 740 / 1276
Peso bruto/neto	kg.	285 / 200

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

NUEVO



Othello 100

Modelos	Othello 100
Código	0ITC0550

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas TN sin cajones

PRODUCTO **PREMIUM**

METRO

Características principales:

- Vitrina self service con puertas de vidrio templado y marco posterior en aluminio anodizado plateado o vitrina asistida con puertas correderas de vidrio templado y marco posterior en aluminio anodizado plateado.
- Base de exposición, superficie superior de servicio, panel posterior , rejilla frontal y estructura superior con soporte y estantes regulables en dos posiciones en brillante acero inoxidable.
- Laterales de vidrio que maximizan la visibilidad.
- 3 estantes de vidrio templado con luz LED en cada uno.
- Patas regulables.
- Centralita electrónica en el lado del operador.
- Termómetro digital en el interior.
- Control de temperatura con desescarche automático por parada de compresor.



3 estantes de vidrio templado con luz LED.



Laterales de vidrio que maximizan la visibilidad.



Patas regulables.

Características técnicas:

Modelos			93 N VA ST / LX	129 N VA ST / LX	93 RV VA ST / LX	129 RV VA ST / LX	93 RV LS ST / LX	129 RV LS ST / LX
Capacidad bruta/neta		L.	385 / 167	535 / 233	385 / 150	535 / 210	385 / 125	535 / 185
Rango temperatura		°C	-	-	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +7	-1 / +7
Alimentación		V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica		W.	-	-	880	980	1270	1500
Clase climática		Tipo	-	-	3	3	3	3
Desescarche		Tipo	-	-	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador		Tipo	-	-	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante		Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	ST (recto)	mm.	950/840/1327	1305/840/1327	950/840/1327	1305/840/1327	950/840/1327	1305/840/1327
	LX (curvo)	mm.	950/852/1338	1305/852/1338	950/852/1338	1305/852/1338	950/852/1338	1305/852/1338
Peso		kg.	200	250	330	430	330	400

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS TN SIN CAJONES

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



93 N VA ST



93 N VA LX

CRISTAL RECTO

Modelos	93 N VA ST	129 N VA ST	93 RV VA ST	129 RV VA ST	93 RV LS ST	129 RV LS ST
Código	0LIS1053ST	0LIS1054ST	0LIS1055ST	0LIS1056ST	0LIS1057ST	0LIS1058ST

CRISTAL CURVO

Modelos	93 N VA LX	129 N VA LX	93 RV VA LX	129 RV VA LX	93 RV LS LX	129 RV LS LX
Código	0LIS1053LX	0LIS1054LX	0LIS1055LX	0LIS1056LX	0LIS1057LX	0LIS1058LX

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas tropicalizadas

PRODUCTO **PREMIUM**

ISETTA TP

Características principales:

- Vitrinas tropicalizadas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 4+ (35ºC y 70% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorpora plafón de iluminación, ruedas dobles pivotantes y kit de soporte para cubetas de 5 l.



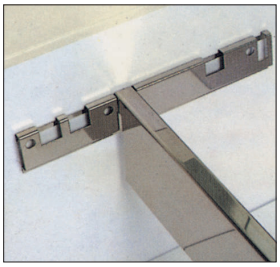
Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 S TP/LX TP).



Sistema de cierre con tapa posterior abatible en metacrilato transparente.



Cuba de exposición con capacidad para colocar una segunda fila de cubetas de 5 L.



Incluye kit de soportes en acero inox para la colocación de cubetas de 5 L.

Características técnicas:

Modelos		Isetta 4 S TP / LX TP	Isetta 6R S TP / LX TP	Isetta 7R S TP / LX TP	Isetta 9R LX TP	Isetta 12R LX TP
Rango temperatura	ºC	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica (func./deses.)	A.	3,3 / 3,8	4,1 / 3,7	5,3 / 4	3,2 / 5,8	5,8 / 8,2
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	450 / 810	590 / 810	590 / 820	680 / 1210	940 / 1370
Clase climática	Tipo	4+	4+	4+	4+	4+
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche de la exposición	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Desescarche de la reserva	Tipo	-	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia frigorífica	W.	410	610	720	954	954
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	4 + 4	6 + 6	7 + 7	9 + 9	12 + 12
Capacidad de cubetas en reserva	nº	-	8	12	14	20
Ancho/Fondo/Alto	mm.	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	1659 / 800 / 1176	2119 / 800 / 1176
Peso	kg.	69	97	102	160	217

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



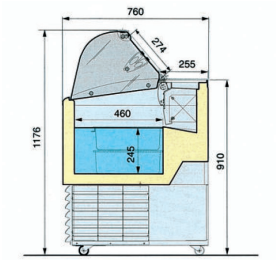
Isetta S TP (cristal recto).



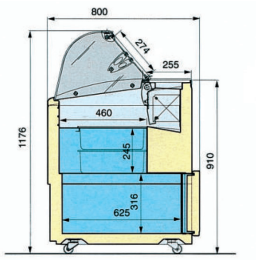
Isetta LX TP (cristal curvo).



Isetta 7R LX TP



Isetta 4 LX TP
(Mismas cotas para Isetta 4S TP)



Isetta 6R, 7R, 9R Y 12R LX TP
(Mismas cotas para modelos S TP)

	CRISTAL RECTO			CRISTAL CURVO				
Modelos	Isetta 4 S TP	Isetta 6R S TP	Isetta 7R S TP	Isetta 4 LX TP	Isetta 6R LX TP	Isetta 7R LX TP	Isetta 9R LX TP	Isetta 12R LX TP
Código	2FIS0402	2FIS0407	2FIS0412	2FIS0452	2FIS0457	2FIS0462	2FIS0466	2FIS0473

Accesorios	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos	Cubeta 5	Cubeta 7	Cubeta 9	Cubeta 1/4
Código	2FIS9755	2FIS9810	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FMR9700

	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 4	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 6R	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 7R	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 9R	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 12R
Código	2FIS9000	2FIS9002	2FIS9004	2FIS9006	2FIS90008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas heladería

PRODUCTO PREMIUM

FIJI

Características principales:

- Equipo frigorífico potenciado para una óptima conservación del helado incluso en condiciones ambientales desfavorables... (Clase climática 4+:35ºC/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 del doble nivel de cubetas de 5l. (Exposición más reserva).
- Compresor hermético.



Cristales curvos templados y sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.



Dimensiones compactas y gran capacidad de exposición.



Fácil acceso al alojamiento del motor.

Características técnicas:

Modelos		Fiji 4	Fiji 6	Fiji 7	Fiji 9	Fiji 12	Fiji 120	Fiji 140
Capacidad bruta/neta	L.	218 / 119	339 / 185	383 / 209	487 / 261	621 / 339	459 / 243	518 / 274
Rango temperatura	ºC	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica (func/desesc.)	A.	4,5 / 8,4	4,3 / 8	8,2 / 15	4,5 / 8,3	4,1 / 7,5	4,1 / 7,5	2,5 / 6,5
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	555 / 1425	900 / 1860	900 / 1860	980 / 1960	1800 / 3700	950 / 2000	1000 / 2050
Clase climática	Tipo	4+	4+	4+	4+	4+	4+	4+
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	4 + 4	6 + 6	7 + 7	9 + 9	12 + 12	9 + 9	10 + 10
Ancho/Fondo/Alto	mm.	824/630/1247	1214/630/1247	1354/630/1247	1659/630/1247	2119/630/1247	1214/785/1247	1354/785/1247
Peso	kg.	67	99	110	135	172	110	135

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Fiji 9

Modelos	Fiji 4	Fiji 6	Fiji 7	Fiji 9	Fiji 12	Fiji 120	Fiji 140
Código	2FIS0051	2FIS0042	2FIS0003	2FIS0004	2FIS0041	2FIS0058	2FIS0059

Accesorios	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Cubeta Inox 1/4	
Código	2FIS9755	2FIS9810	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FMR9700	
	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 4	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 6	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 7	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 9	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 12	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 120	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 140
Código	2FIS9500	2FIS9502	2FIS9504	2FIS9506	2FIS9508	2FIS9510	2FIS9512

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas heladería

PRODUCTO **PREMIUM**

ISABELLA LX NEW

Características principales:

- Vitrina estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Aislamiento de poliuretano inyectado con agente expansor CO2 ecológico.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- Posibilidad de colocar dos niveles de cubetas H120 en la cuba de exposición.
- La vitrina está dotada de una cuba de reserva refrigerada.
- Superestructura de vidrio curvo que incorpora un plafón con iluminación.
- Lado operario dotado de cortina de noche.
- Compresor hermético.



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.



Lavaporcionador con grifo (accesorio).



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

Características técnicas:

Modelos		New Isabella 140 LX	New Isabella 180 LX
Rango temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica en funcionamiento	A.	3,1	6,3
Intensidad eléctrica en Desescarche	A.	5,7	7,5
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	550 / 1210	970 / 1690
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	10 + 10	13 + 13
Capacidad de cubetas en reserva	nº	5 + 5	7 + 7
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1317 / 906 / 1344	1647 / 906 / 1344
Peso	kg.	132	192

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

EUROFriendly · LUZ LED



New Isabella 140 LX

Modelos	New Isabella 140 LX	New Isabella 180 LX
Código	2FIS0182	2FIS0187

Accesorios	Lavaporcionador con soporte y grifo	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 1/4
Código	2FIS9755	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9700

	Portaconos 5 tubos	Kit adaptación cubetas 1/4 Isabella 140	Kit adaptación cubetas 1/4 Isabella 180
Código	2FIS9810	2FIS9012	2FIS9014

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

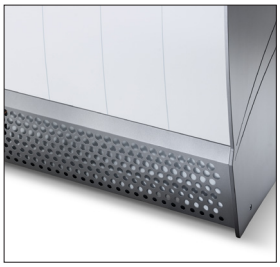
Vitrinas heladería

PRODUCTO
PREMIUM

NEW BERMUDA

Características principales:

- Vitrina de heladería con cristales de vidrio templado.
- Refrigeración ventilada.
- Reserva con refrigeración estática.
- Adaptación para cubetas de 5 l.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Ventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Cortina de noche con retroceso automático.
- Unidad condensadora hermética con cuadro de mandos electrónico.
- Con 4 ruedas pivotantes, 2 con freno, para facilitar la manipulación.
- Condensador con panel de control electrónico.



Con 4 ruedas pivotantes.



Cristal curvo.

Características técnicas:

Modelos		New Bermuda 10	New Bermuda 13
Capacidad bruta/neta	L.	300 / 255	395 / 325
Rango temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	770 / 1410	1340 / 220
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	10	13
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1340 / 800 / 1340	1670 / 800 / 1340
Peso	kg.	190	200

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

EUROFriendly

LUZ LED



New Bermuda 10

Modelos	New Bermuda 10	New Bermuda 13
Código	2FIS0017	2FIS0018

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas heladería

PRODUCTO
PREMIUM

NEW MILLENNIUM SP/SP-STD

Características principales:

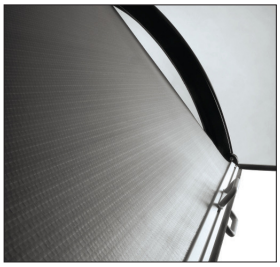
- Vitrina de altas prestaciones con unidad condensadora incorporada y con tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Cristales templados, pirolíticos, laberinto... con exclusión de formación de condensación.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Clase climática 4+ (35ºC – 70% HR).
- 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.



Funcionalidad: Bandeja portaobjetos.



Practicidad: Indicador de sabores incorporado en el perfil de la vitrina.



Higiene: Persiana de cierre autoenrollable ocultable.



Facilidad: Ruedas ocultas completamente integrados en el chasis.

Características técnicas:

Modelos		New Millennium 12 SP / SP - STD	New Millennium 16 SP / SP - STD	New Millennium 18 SP / SP - STD	New Millennium 20 SP / SP - STD	New Millennium 24 SP / SP - STD	New Millennium 12+12 SP / SP - STD
Capacidad bruta/neta	L.	630 / 118	870 / 160	970 / 181	1080 / 201	1300 / 241	1300 / 241
Rango temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Intensidad eléctrica (func./deses.)	A.	7,8 / 15,6	8,8 / 18	8,9 / 18	11 / 20,2	15 / 20,5	14 / 25
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	1650 / 3500	1950 / 3990	2000 / 4020	2400 / 5000	3140 / 5050	2850 / 5900
Clase climática	Tipo	4+	4+	4+	4+	4+	4+
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Válv. expansión	Válv. expansión	Válv. expansión	Válv. expansión	Válv. expansión	Válv. expansión
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	12	16	18	20	24	12 + 12
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1143/1048/1306	1503/1048/1306	1503/1048/1306	1843/1048/1306	2183/1048/1306	2183/1048/1306
Peso	kg.	235	303	330	348	437	470

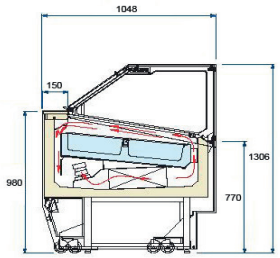
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

CO_2 *Opcional

EUROFriendly



Cristal recto.



New Millennium 24 SP - STD



New Millennium 12 SP

CRISTAL CURVO

Modelos	New Millennium 12 SP	New Millennium 16 SP	New Millennium 18 SP	New Millennium 20 SP	New Millennium 24 SP	New Millennium 12 + 12 SP
Código	2FIS0905	2FIS0910	2FIS0915	2FIS0920	2FIS0925	2FIS0930

CRISTAL RECTO

	New Millennium 12 SP - STD	New Millennium 16 SP - STD	New Millennium 18 SP - STD	New Millennium 20 SP - STD	New Millennium 24 SP - STD	New Millennium 12+12 SP - STD
Código	2FIS1000	2FIS1001	2FIS1002	2FIS1003	2FIS1004	2FIS1005

Accesorios	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440 × 115 × 315 mm.)	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9780	2FIS9810

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas heladería

PRODUCTO **PREMIUM**

OLÍMPICA

Características principales:

- Vitrina de helado de refrigeración ventilada.
- Desercarche automático por inversión de giro.
- Mayor espacio para los clientes gracias a la profundidad de 940 mm.
- Diseño vanguardista, perfil dinámico del montante unido a las diferentes bases destacan su adaptabilidad a cualquier espacio decorativo.
- Posibilidad de suministrar bajo pedido sistema Pozzetto.
- Dos compresores herméticos.



Diseño innovador y moderno.



Gran visibilidad del producto.



Olímpica: Pozzetto bajo petición.

Características técnicas:

Modelos		Olímpica 170 H125	Olímpica 220 H125	Olímpica 170 H140	Olímpica 220 H140
Capacidad bruta/neta	L.	647 / 206	855 / 274	770 / 206	1020 / 274
Rango temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Intensidad eléctrica (func./deses.)	A.	3 / 4,9	4,2 / 8,5	3 / 4,9	4,2 / 8,5
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	1720 / 2950	2700 / 6300	1720 / 2950	2700 / 6300
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	18	24	18	24
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1663 / 940 / 1255	2156 / 940 / 1255	1663 / 940 / 1405	2156 / 940 / 1405
Peso	kg.	250	335	264	350

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Olímpica 220 H125

Modelos	Olímpica 170 H125	Olímpica 220 H125	Olímpica 170 H140	Olímpica 220 H140
Código	2FIS0122	2FIS0123	2FIS0125	2FIS0126

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

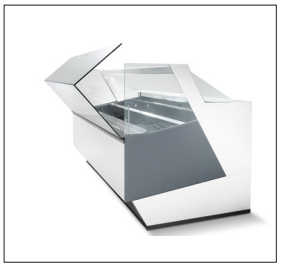
Vitrinas tropicalizadas

PRODUCTO PREMIUM

DIVA

Características principales:

- Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales para maximizar la visibilidad.
- El marco de cristal con cristal simple y laterales laminados permite mantener un buen balance entre rendimiento y estética.
- Condensador con sistema de doble ventilación.
- Ciclo de desescarche inteligente para un mínimo consumo de energía.
- Control de temperatura a través de unidad de control.
- Sistema anti vaho.
- Iluminación LED.
- Clase climática 7.
- Capacidad para albergar cubeta de 720 mm.
- Compresor hermético.



Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales.



Iluminación LED decorativa al pie.

Características técnicas:

Modelos		Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Capacidad bruta/neta	L.	719 / 147	1059 / 216	1399 / 285
Rango temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Clase climática	Tipo	7	7	7
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigeración	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	12	18	24
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1176 / 1103 / 1257	1671 / 1103 / 1257	2166 / 1103 / 1257
Peso	kg.	300	375	470

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



Diva 220 H125

Modelos	Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código	2FIS8000	2FIS8001	2FIS8002

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas heladería

PRODUCTO **PREMIUM**

KALEIDO

Características principales:

- Vitrina de heladería de refrigeración ventilada con doble circuito de aire para una perfecta distribución de la temperatura.
- Desescarche automático por inversión de giro.
- Cuerpo de una pieza aislado con poliuretano con 60 mm de espesor.
- Plano de servicio en Corian y panel posterior de acero al carbono barnizado.
- Cortina enrollable posterior que permite cerrar el área de exposición para una mejor conservación del frío.
- Rodapiés en acero inoxidable barnizado epoxy. Vitrina dotada de pies regulables en altura o ruedas (opcional).
- Cuadro electrónico. Set de regulación de temperatura predispuesto para -20/+ 2ºC.
- Termostato digital posicionado en la parte interna de la cuba.
- Estándar color negro. Paneles decorativos de otro color bajo pedido.
- Compresor hermético.



Plano de exposición del producto inclinado 11º para una mejor visualización del helado.



Doble vidrio frontal temperado con elevación a través de pistones hidráulicos.



Iluminación interna con triple barra de LED.



Laterales panorámicos con doble cristal temperado.

Características técnicas:

Modelos		Kaleido 120 RV	Kaleido 170 RV	Kaleido 220 RV	Ángulo externo 45º
Capacidad bruta	L.	685	1009	1332	901
Capacidad neta	L.	147	216	285	193
Rango temperatura	ºC	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Temperatura del producto	ºC	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Intensidad eléctrica (func./deses.)	A.	6 / 11	3 / 4,9	4,2 / 8,5	3 / 4,9
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	1240 / 2300	1720 / 2950	2700 / 6300	1720 / 2950
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Inversión ciclo
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	-
Capacidad cubetas 5 L.	nº	12	18	24	13
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1182 / 1198 / 1182	1677 / 1198 / 1182	2172 / 1198 / 1182	1875 / 1198 / 1182
Peso	kg.	320	409	510	400

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

EUROFriendly



Composición Kaleido



Kaleido 220 RV

Modelos	Kaleido 120 RV	Kaleido 170 RV	Kaleido 220 RV	Ángulo externo 45°
Código	2FIS1605	2FIS1606	2FIS1604	2FIS1607

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Carro helado

PRODUCTO **PREMIUM**

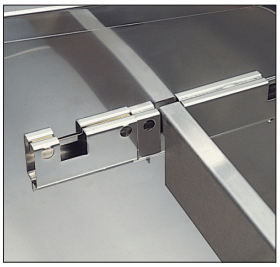
CARRETINO

Características principales:

- Refrigeración ventilada mediante circulación de aire forzado que garantiza una perfecta conservación del helado.
- Tapa basculante en metacrilato transparente.
- Sistema de desescarche automático por gas caliente.
- Rueda frontal de apoyo con seguro incorporado.
- Clase climática 4.
- Compresor hermético.



Sobreestructura en cristal con cierre hermético.



Conjunto de soportes en acero inox para realizar las diferentes composiciones de cubetas en exposición.



Sistema “poceto” bajo petición. Consulte con su comercial.



Incorpora lavaporcionador con grifo en la parte superior del carro.

Características técnicas:

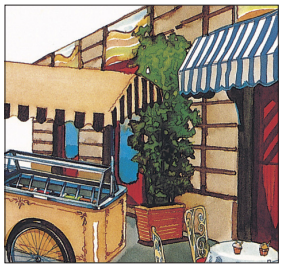
Modelos		Carretino Classic
Capacidad bruta	L.	260
Capacidad neta	L.	104
Rango temperatura	°C	-16 / -18
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	550
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Aire forzado
Desescarche	Tipo	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	6 + 6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	2000 / 1285 / 2081
Peso	kg.	205

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

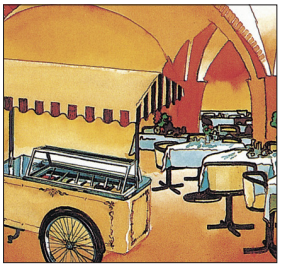
CARRO HELADO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



Servicio al aire libre.

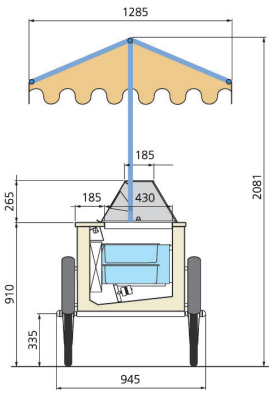


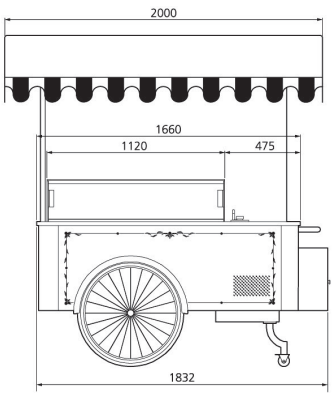
Servicio al restaurante.



Carretino Classic







Modelos	Carretino Classic
Código	2FIS2511

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Cubetas para Vitrinas Heladería

CUBETAS

CUBETAS CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE PULIDO

Modelos	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 2'5	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	Cubeta Inox 5 (Triangular 45º)	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 7 (Cuadrada)
Código	2FMR9700	2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	2FIS9763	2FMR9150	2FMR9600

Modelos	Cubeta Inox 8	Cubeta Inox 9	Cubeta Inox 10	Cubeta Inox 12	Cubeta Inox 13	Cubeta Inox 14
Código	2FMR9225	2FMR9200	2FMR9250	2FMR9350	2FMR9300	2FMR9400



Cubetas en acero inox. 5 y 7 L. de capacidad.



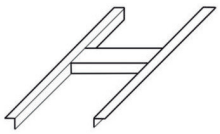
Cubetas en acero inox. 10 y 12 L. de capacidad.



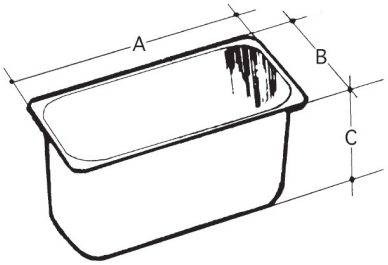
Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta 5 L.

Accesorioss	TIM/H18 para cubeta (165×165mm.)
Código	2FMR9010

	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)
Cubeta Inox 1/4	260	160	150
Cubeta Inox 2'5	165	165	120
Cubeta Inox 5	360	165	120
Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	360	250	80
Cubeta Inox 5 (Triangular - AE / AI 45º)	360	185	120
Cubeta Inox 7	360	165	150
Cubeta Inox 7 (Cuadrada)	210	200	170
Cubeta Inox 8	360	250	120
Cubeta Inox 9	360	165	180
Cubeta Inox 10	360	250	150
Cubeta Inox 12	420	200	150
Cubeta Inox 13	360	250	180
Cubeta Inox 14	420	200	200



Soporte para cubetas 2.5 TIM/H18



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

CUBETAS PARA VITRINAS HELADERÍA

ISETTA

ISETTA 4

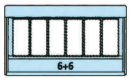


4+4 CUB. 5
4 CUB 7-9

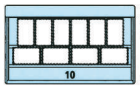


6 CUB. 1/4

ISETTA 6R

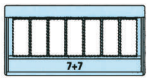


6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9

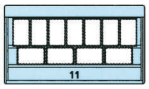


10 CUB. 1/4

ISETTA 7R

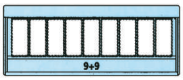


7+7 CUB. 5
7 CUB. 7-9

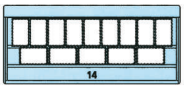


11 CUB. 1/4

ISETTA 9R

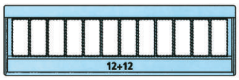


9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

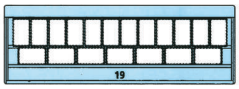


14 CUB. 1/4

ISETTA 12R



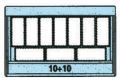
12+12 CUB. 5
12 CUB. 7-9



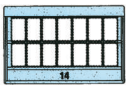
19 CUB. 1/4

ISABELLA LX

ISABELLA 140 LX

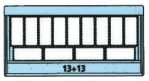


10+10 CUB. 5
10 CUB. 7-9

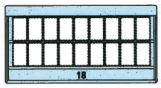


14 CUB. 1/4

ISABELLA 180 LX



13+13 CUB. 5
13 CUB. 7-9



18 CUB. 1/4

FIJI

FIJI 4

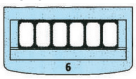


4 CUB. 1/4

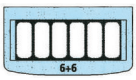


4+4 CUB. 5
4 CUB 7-9

FIJI 6

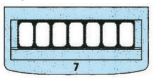


6 CUB. 1/4

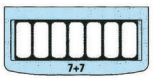


6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9

FIJI 7

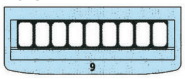


7 CUB. 1/4

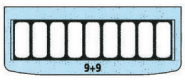


7+7 CUB. 5
7 CUB. 7-9

FIJI 9

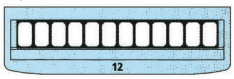


9 CUB. 1/4

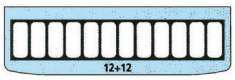


9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

FIJI 12

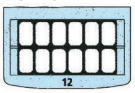


12 CUB. 1/4

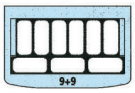


12+12 CUB. 5
12 CUB. 7-9

FIJI 120

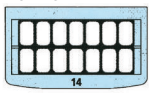


12 CUB. 1/4

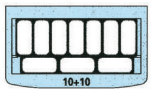


9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

FIJI 140



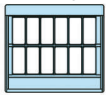
14 CUB. 1/4



10+10 CUB. 5
10 CUB. 7-9

NEW MILLENNIUM SP

NEW MILLENNIUM 12

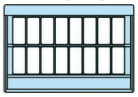


12 CUB. 5-7

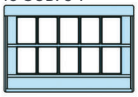


8 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 16

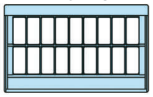


16 CUB. 5-7

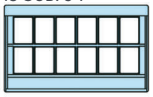


10 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 18



18 CUB. 5-7



12 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 20

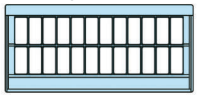


20 CUB. 5-7

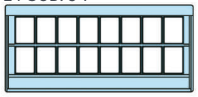


14 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 24

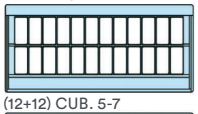


24 CUB. 5-7

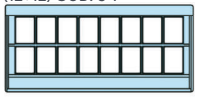


16 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 12+12



(12+12) CUB. 5-7



16 CUB. 10-12

DIVA

DIVA 120

12 CUB. 5-7

8 CUB. 10-12

DIVA 170

18 CUB. 5-7

12 CUB. 10-12

DIVA 220

24 CUB. 5-7

16 CUB. 10-12

BERMUDA

BERMUDA 10

10+10 CUB. 5
10 CUB. 7-9

14 CUB. 1/4

BERMUDA 13

13+13 CUB. 5
13 CUB. 7-9

18 CUB. 1/4

CARRETINO

CARRETINO S

6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9

10 CUB. 1/4

KALEIDO

KALEIDO 12

12 CUB. 5

KALEIDO 18

18 CUB. 5

KALEIDO 24

24 CUB. 5

KALEIDO 13

13 CUB. 5

KALEIDO 8

8 CUB. 5

KALEIDO 12

12 CUB. 5

KALEIDO 16

16 CUB. 5

KALEIDO 9

9 CUB. 5

KALEIDO 14

14 CUB. 5

OLÍMPICA

OLÍMPICA 18

18 CUB. 5

OLÍMPICA 24

24 CUB. 5

OLÍMPICA 8

8 CUB. 5

OLÍMPICA 16

16 CUB. 5

Expón tus productos de la mejor manera

Con los gastrobuffets encastrables, sobrevitrinas y expositores de sobremostrador tus alimentos destacarán por encima de todo. Además, los equipos han sido diseñados para conservar los productos en perfectas condiciones tanto en frío como en caliente. También realizamos proyectos a medida adaptados a cualquier tipo de negocio.





EUROFRED

COOL HEAD®

COLD ENGINEERING TECFRIGO

Vitrinas restauración y gastrobuffets

Gastrobuffet por proyecto 396

Sobrevitrinas refrigeradas 398

Expositor sobremostrador refrigerado y caliente 406

Vitrinas restauración y gastrobuffets

Proyectos

Eurofred presenta la gama DROP-IN de TECFRIGO, un amplio abanico de gastrobuffets encastrables, ideales para realizar composiciones a medida y adaptarse a cualquier tipo de negocio.



ARMONÍA



SINFONÍA



ÓPERA



MELODÍA

Gama completa en acero inoxidable



ARMONÍA



SINFONÍA

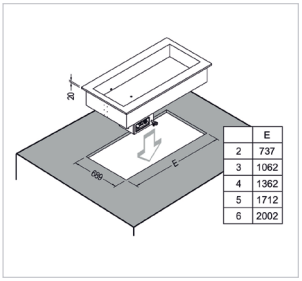


ÓPERA

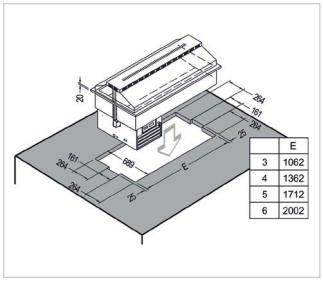


MELODÍA

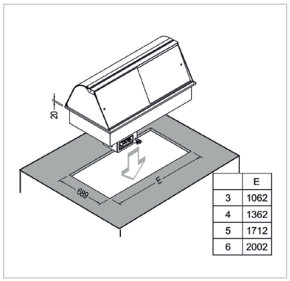
Modelos encastrables



ARMONÍA



SINFONÍA



ÓPERA



MELODÍA

Doble ventilación

Flujo del aire por la parte superior e inferior de las cubetas para una perfecta refrigeración y conservación de los alimentos.



Con planos de exposición o cubetas para la exposición y conservación de todo tipo de alimentos.
Versión pescado, gastronomía, pastelería.

Amplitud de posibilidades

Chasis con grupo refrigerado:
De serie: compresor, condensador y cárter de protección grupo refrigerado con rejilla de acero esmaltado para la inspección, bandeja y carcasa exterior de acero inox, evaporador sumergido en el poliuretano de la bandeja, panel eléctrico con pulsadores de comando y termostato digital, carga optimizada con gas R134, prueba en cámara térmica, llave de descarga de la bandeja.

Chasis con grupo UMC:
De serie: válvula termostática, bandeja y carcasa exterior de acero inox, evaporador sumergido en poliuretano de la bandeja. Panel eléctrico con pulsadores de comando y termostato digital, llave de descarga de la bandeja.
Opcional: Grupo UMC (compresor, condensador), soporte de chapa galvanizada, carga optimizada con gas R134, prueba en cámara térmica.

Chasis sin el grupo refrigerado SG:
De serie: Válvula termostática, bandeja y carcasa exterior de acero inox, evaporador sumergido en el poliuretano de la bandeja. Panel eléctrico con pulsadores de comando y termostato digital, llave de descarga de la bandeja.

Sobrevitrinas refrigeradas

VRX 33

Características principales:

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Motor Zanussi.
- Desescarche por parada del compresor.
- Única tubería de refrigeración sin soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales temperados.
- Ventola EBM.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar danos en el transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.


Pies ajustables.


Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		TAPA CRISTAL					TAPA ACERO INOXIDABLE			
		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33
Capacidad	L.	35	47,5	60	74,5	w80	35	44	47	52
Rango temperatura	°C	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Capacidad cubetas GN 1/4	nº	5	7	8	10	11	5	7	8	10
Ancho interior	mm.	845	1145	1445	1645	1845	845	1145	1445	1645
Fondo interior	mm.	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Alto interior	mm.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Ancho exterior	mm.	1200	1500	1800	2000	2150	1200	1500	1800	2000
Fondo exterior	mm.	335	335	335	335	335	335	335	335	335
Alto exterior	mm.	425	425	425	425	425	425	425	425	425
Peso	kg.	39	45	50	58	63	20	26	32	36

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

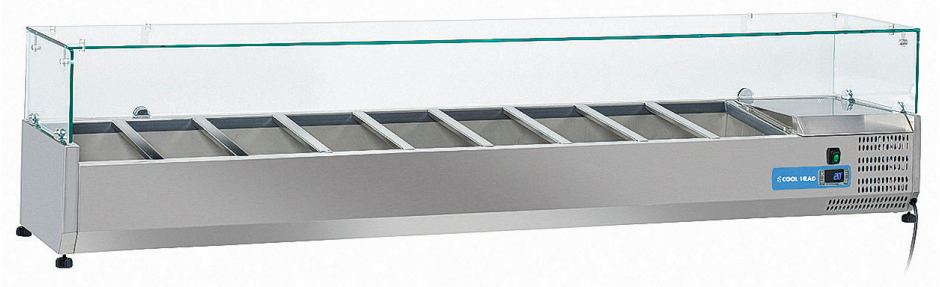
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

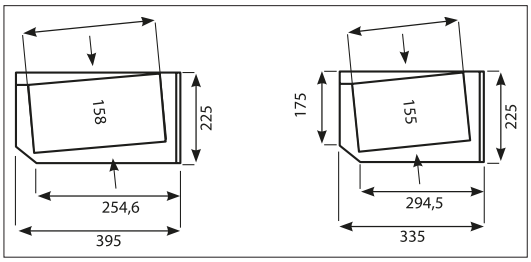
R600



VRX 18/33 Tapa acero inoxidable



VRX 20/33 Tapa cristal



Modelos	TAPA CRISTAL					TAPA ACERO INOXIDABLE			
	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33	VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33
Código	7VRW0000	7VRW0001	7VRW0002	7VRW0003	7VRW0004	7VRW0005	7VRW0006	7VRW0007	7VRW0008

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Sobrevitrinas refrigeradas

VRX 38

Características principales:

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Motor Zanussi.
- Desescarche por parada del compresor.
- Única tubería de refrigeración sin soldadura.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales temperados.
- Ventola EBM.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar danos en el transporte.



Termostato digital Dixell Blue Line.


Pies ajustables.


Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		TAPA CRISTAL					TAPA ACERO INOXIDABLE			
		VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38
Capacidad	L.	43	59	70	84	102	45	60	65	70
Rango temperatura	°C	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8	+ 2 / +8
Alimentación	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-	1	-	1	1	-	1
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8	7	12	3	5	8	7
Ancho interior	mm.	845	1145	1445	1645	2145	845	1145	1445	1645
Fondo interior	mm.	310	310	310	310	310	310	310	310	310
Alto interior	mm.	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Ancho exterior	mm.	1200	1500	1800	2000	2500	1200	1500	1800	2000
Fondo exterior	mm.	385	385	385	385	385	385	385	385	385
Alto exterior	mm.	425	425	425	425	425	425	425	425	425
Peso	kg.	41	48	55	59	77	24	28	34	38

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

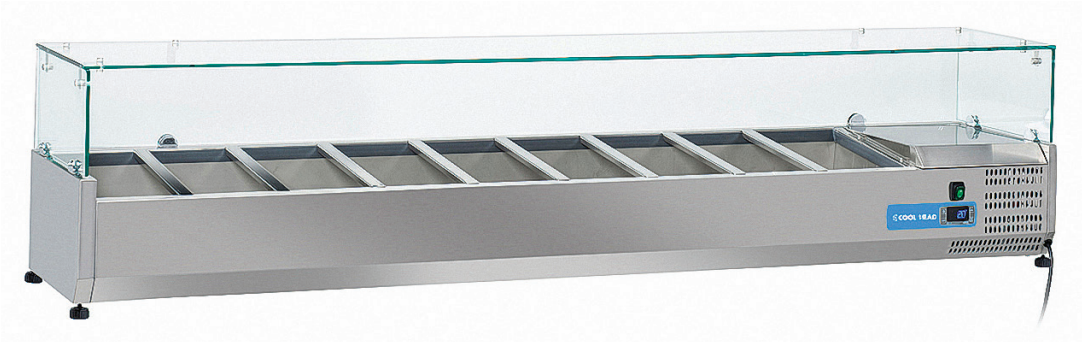
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

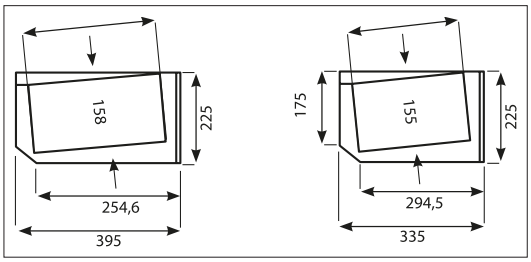
R600



VRX 20/38 Tapa acero inoxidable



VRX 20/38 Tapa cristal



Modelos	TAPA CRISTAL					TAPA ACERO INOXIDABLE			
	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38	VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38
Código	7VRW0009	7VRW0010	7VRW0011	7VRW0012	7VRW0013	7VRW0014	7VRW0015	7VRW0016	7VRW0017

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Sobrevitrinas refrigeradas

CITY

Características principales:

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado plata.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor, libre CFC's densidad de 40 kg/m3 que proporciona un elevado ahorro energético.
- Cristal curvo templado y abatible.
- Ajuste de temperatura por control electrónico digital.
- Puertas correderas alta resistencia.
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado que garantiza el buen funcionamiento en condiciones extremas.
- Sistema de iluminación por led.
- Para los modelos CITY SUSHI: doble frío con evaporador superior e inferior para los alimentos más exigentes.



Bandeja interior embutida para cubetas GN 1/3 altura 40 mm en dotación.

Características técnicas:

Modelos		City 4 Tapas	City 6 Tapas	City 8 Tapas	City 6 Tapas Sushi	City 8 Tapas Sushi
Rango temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	95	160	160	160	160
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Consumo eléctrico	W.	253	322	322	322	322
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Cubetas en dotación	nº	4	6	8	6	8
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	4	6	8	6	8
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1146 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224
Peso	kg.	24	34	40	36	42

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SOBREVITRINAS REFRIGERADAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

LUZ LED



City 6 Tapas



City 6 Tapas Sushi

Modelos	City 4 Tapas	City 6 Tapas	City 8 Tapas	City 6 Tapas Sushi	City 8 Tapas Sushi
Código	7VFT0000	7VFT0001	7VFT0002	7VFT0003	7VFT0004

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Sobrevitrinas refrigeradas

PRODUCTO **PREMIUM**

TAPAS

Características principales:

- Estructura de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Incorpora luz LED interior y protector de la misma para una mejor visibilidad.
- Con puertas correderas posteriores y cristal curvo abatible delantero para un mejor mantenimiento de la sobrevitrina.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido sobrevitrinas de tapa con grupo remoto. Consulte con su comercial. Pedidos mínimos de 3 vitrinas.



Diseño moderno y funcional, con puertas correderas posteriores para un fácil servicio.



Estructura de acero inoxidable.



Posibilidad de albergar cubetas GN 1/3 de 40 mm de altura.

Características técnicas:

Modelos		Tapas 4 GN	Tapas 6 GN	Tapas 8 GN	Tapas 10 GN
Rango temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	262	262	266	266
Clase climática	Tipo	N	N	N	N
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Capacidad cubetas 5 L.	nº	4	6	8	10
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1085 / 380 / 255	1437 / 380 / 255	1790 / 380 / 255	2141 / 380 / 255
Peso	kg.	30	36	44	51

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

LUZ LED



Tapas 6 GN

Modelos	Tapas 4 GN	Tapas 6 GN	Tapas 8 GN	Tapas 10 GN
Código	0LTF0230	0LTF0231	0LTF0232	0LTF0233

Accesorios	Cubeta Inox GN 1/3 (alto de 40 mm.)
Código	7YMR0145

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Expositor sobremostrador

PRODUCTO
PREMIUM

EXPOSITOR RC / RH

Características principales:

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



Panel inferior en acero inoxidable.



Elevada luminosidad LED.

Características técnicas:

Modelos		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Capacidad	L.	100	120	160	120	160
Rango temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	+1 / +12	+30 / +90	+30 / +90
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	164	164	173	900	1250
Clase climática	Tipo	N	N	N	No tiene	No tiene
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	-	-
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	-	-
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	682 / 450 / 675	696 / 586 / 686	874 / 568 / 686	678 / 568 / 670	856 / 568 / 670
Peso	kg.	44	52	65	41	48

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

EXPOSITOR SOBREMOSTRADOR

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

R600a *Opcional · LUZ LED



RC100



RH120



RC120

Modelos	RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código	0IRW0088	0IRW0094	0IRW0090	0IRW0091	0IRW0092

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Organiza tu supermercado

Presenta tus productos al consumidor de una manera organizada y atractiva con una amplia gama de mobiliario de supermercado: vitrinas murales, semi-murales, refrigeradas, islas refrigeradas...

Equipos que ofrecen la última tecnología e incorporan la posibilidad de elegir gases ecológicos, respetando el medio ambiente.





EUROFRED

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

EUROFRED
by DE RIGO

ISA

Tasselli

Vitrinas, murales e islas de supermercado

Murales de refrigeración / congelación 412

Vitrinas refrigeradas 454

Islas refrigeradas 486

Vitrinas, murales e islas de supermercado

Tecnología vitrinas, murales e islas de supermercado

Tecnología e innovación para una mayor eficiencia energética



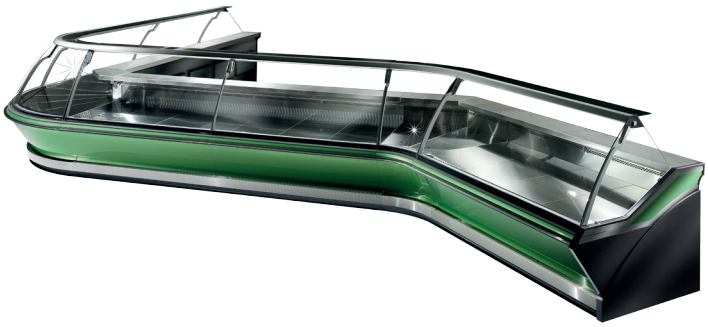
Mayores prestaciones en toda la gama: bajo consumo, gas ecológico, puertas cristal doble, bajo nivel sonoro, tecnología “In Touch”, EC Fan motor...

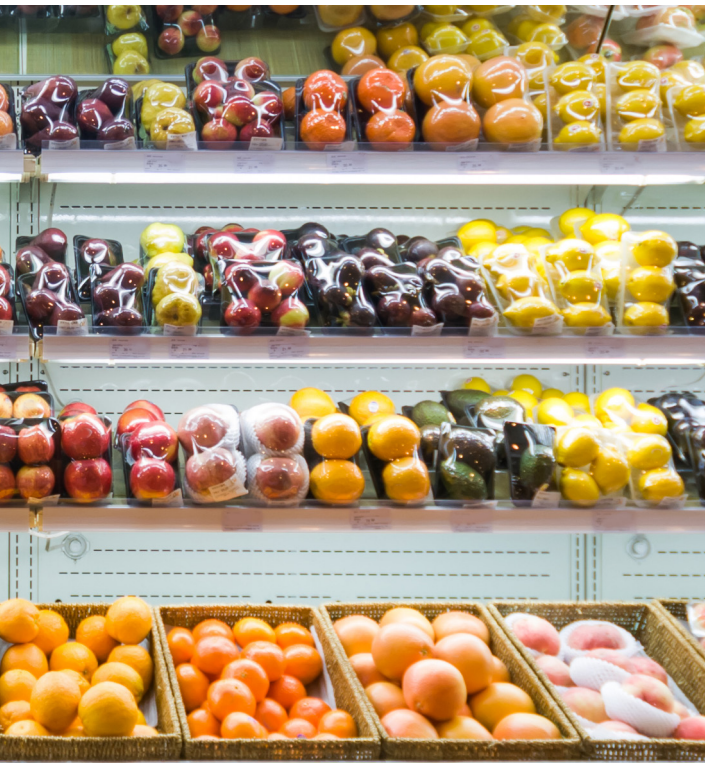


Proyectos a medida supermercado

- Eurofred presenta una amplia gama de vitrinas y murales canalizables bajo proyecto.
- Existe la posibilidad de escoger entre varios modelos, uniendo tanto vitrinas rectas como curvas con angulares abiertos y cerrados.
- Gran versatilidad de medidas y decoraciones, con grupo incorporado y grupo remoto mediante centrales frigoríficas.
- Infinidad de opciones que darán un toque de distinción a cualquier local independientemente de las necesidades o medidas..

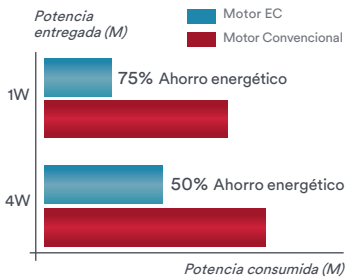






EC Fan Motor

Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y una mayor eficiencia energética.



Sistema “Low Front”

Vitrinas murales con perfil bajo para aumentar la capacidad interna de exposición y aprovechar todo el espacio vertical.

Tecnología “In Touch”

- La tecnología “In Touch” exclusiva patentada por ISA mejora la visibilidad del producto de manera considerable a la vez que reduce notablemente el consumo energético.
- Ofrece un concepto novedoso dentro del mundo de la refrigeración profesional gracias a su revolucionario sistema de apertura por deflector “ON demand”.
- Con la tecnología “In Touch” se consigue una reducción de consumo energético de al menos hasta el 50% frente a las vitrinas tradicionales.

VITRINAS MURALES

Puertas de cristal doble

Eurofred cuenta con varias gamas de vitrinas murales de supermercado, modernas y versátiles con puertas de doble vidrio y cierre automático para una mayor eficiencia energética.





CONSUMO ENERGÉTICO - AHORRO CONSIDERABLE



Iluminación por luz LED

Iluminación por luz LED para resaltar aún más el producto para un nuevo consumo.

Eurofriendly Gas C02

EURFRED presenta la gama ecológica de ISA con gas C02 donde destacan sus murales INFINITY. Con este modelo se da un paso adelante y se apuesta por el medio ambiente.

EUROFriendly

R744 CO_2

Mural refrigerado

ARTIC

Características principales:

- Mural expositor con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Mural con un gran rendimiento gracias a la circulación de aire forzado y al sobredimensionamiento del evaporador.
- Estantes y plano cuba en acero inoxidable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Disponen de evaporación de agua mediante bandeja eléctrica.



Estantes regulables en altura.



Cuadro de control con termostato.



Laterales con parte de cristal para una mejor visión.

Características técnicas:

Modelos		ARTIC 70 gris	ARTIC 100 gris	ARTIC 120 gris	ARTIC 150 gris	ARTIC 180 gris
Rango temperatura	°C	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	615	615	765	930	1045
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	H	H	H	H	H
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia del compresor	CV	1/3	1/3	1/2	1/2	3/4
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	96	141	172	218	267
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4	4
Estantes	nº	3	3	3	3	3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	700 / 780 / 1820	1000 / 780 / 1820	1200 / 780 / 1820	1500 / 780 / 1820	1800 / 780 / 1820
Peso bruto/neto	kg.	129 / 120	134 / 130	150 / 146	166 / 161	214 / 202

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

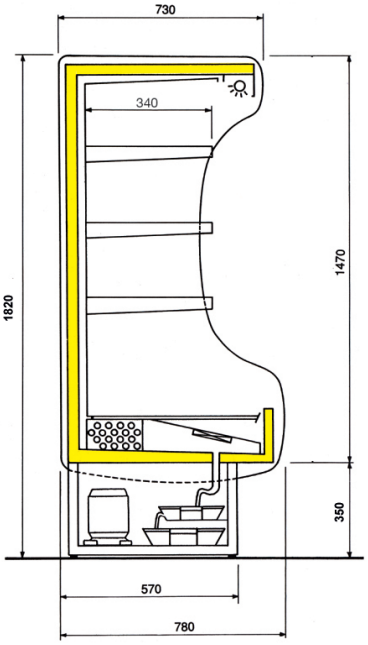
MURAL REFRIGERADO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha



ARTIC 120 gris



Modelos	ARTIC 70 GRIS	ARTIC 100 GRIS	ARTIC 120 GRIS	ARTIC 150 GRIS	ARTIC 180 GRIS
Código	0LZN0021	0LZN0022	0LZN0023	0LZN0024	0LZN0026

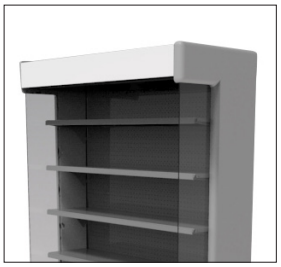
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado estante 27 cm.

MONTBLANC

Características principales:

- 4 estantes de metal ajustables en altura y con portaprecios.
- Laterales ABS 40 mm y vidrio para maximizar visibilidad.
- Luz LED incluida.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado de fácil acceso.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Cortina de noche manual.
- Parachoques de serie.
- Estantes ABS de 27 cm de profundidad.
- Blanco RAL9010 de serie para los modelos lacados.
- También disponible en inox.



Luz LED incluida.



Parachoques de serie.



Botón de encendido y apagado.

Características técnicas:

Modelos		MONTBLANC 900	MONTBLANC 1200	MONTBLANC 1500	MONTBLANC 1800
Capacidad neta	m^3	0,42	0,56	0,71	0,85
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	23,06	26,22	30,05	30,19
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Potencia frigorífica	W.	1270	1270	1940	1940
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m^2.	140	186	233	279
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	980 / 600 / 2020	1280 / 600 / 2020	1580 / 600 / 2020	1880 / 600 / 2020
Peso neto	kg.	118	150	181	213

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO ESTANTE 27 CM.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

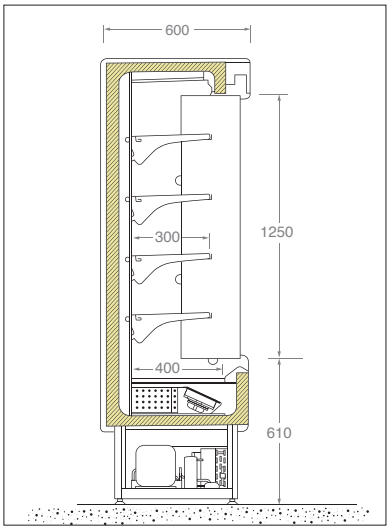
M2 M1 LUZ LED



MONTBLANC 900 pintado



MONTBLANC 1200 pintado



	PINTADOS			
Modelos	MONTBLANC 900 PINTADOS	MONTBLANC 1200 PINTADOS	MONTBLANC 1500 PINTADOS	MONTBLANC 1800 PINTADOS
Código	0LSL0008	0LSL0009	0LSL0077	0LSL0011
	INOX			
Modelos	MONTBLANC 900 INOX	MONTBLANC 1200 INOX	MONTBLANC 1500 INOX	MONTBLANC 1800 INOX
Código	0LSL0013	0LSL0014	0LSL0015	0LSL0016

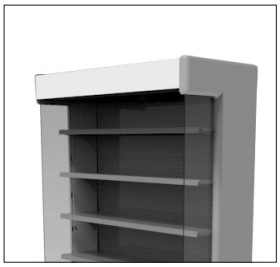
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado estante 40 cm.

CADÍ

Características principales:

- 4 estantes de metal ajustables en altura y con portaprecios.
- Laterales ABS 40 mm y vidrio para maximizar visibilidad.
- Luz LED incluida.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado de fácil acceso.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Cortina de noche manual.
- Parachoques de serie.
- Estantes de ABS de 40 cm de profundidad.
- Blanco RAL9010 de serie para los modelos pintados.



Luz LED incluida.



Parachoques de serie.



Botón de encendido y apagado.

Características técnicas:

Modelos		Cadí 980	Cadí 1280	Cadí 1580	Cadí 1880	Cadí 2480
Capacidad neta	m³	0,67	0,89	1,11	1,33	1,77
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	26,15	26,34	30,19	40,41	52,32
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE
Potencia frigorífica	W.	1740	1740	1940	2460	3080
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	194	258	323	387	516
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	980 / 750 / 2020	1280 / 750 / 2020	1580 / 750 / 2020	1880 / 750 / 2020	2480 / 750 / 2020
Peso neto	kg.	136	174	211	249	324

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO ESTANTE 40 CM.

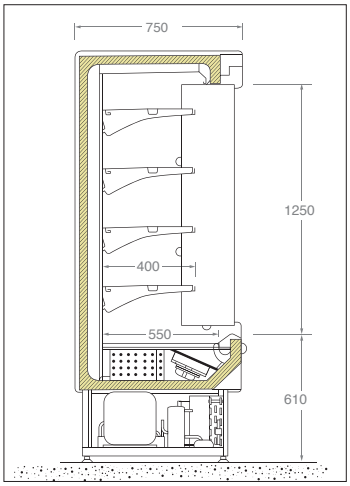
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

H · M2 · M1 · LUZ LED



CADÍ 980





CADÍ 2480

Modelos	CADÍ 980	CADÍ 1280	CADÍ 1580	CADÍ 1880	CADÍ 2480
Código	0LSL0018	0LSL0019	0LSL0020	0LSL0021	0LSL0022
Modelos	**CADÍ INOX 980**	**CADÍ INOX 1280**	**CADÍ INOX 1580**	**CADÍ INOX 1880**	**CADÍ INOX 2480**
Código	0LSL0024	0LSL0025	0LSL0026	0LSL0027	0LSL0028

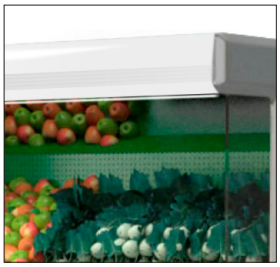
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado para fruta y verdura

CADÍ FV

Características principales:

- 3 estantes de metal ajustables en altura, espejo y portaprecios de serie.
- Laterales de ABS de 40 mm y vidriopara maximizar visibilidad.
- Luz LED incluida.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado de fácil acceso.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Cortina de noche manual.
- Parachoques de serie.



Luz LED incluida.



Parachoques de serie.



Botón de encendido y apagado.

Características técnicas:

Modelos		Cadí FV 980	Cadí FV 1280	Cadí FV Inox 1580	Cadí FV 2480
Capacidad neta	m³	0,67	0,89	1,11	1,77
Rango temperatura	°C	+2 / +8	+2 /+8	+2 / +8	+2 / +8
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	H	H	H	H
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	26,15	26,34	30,19	52,32
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Potencia frigorífica	W.	1740	1740	1940	3080
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	158	210	263	420
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4
Estantes	nº	3	3	3	3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	980 / 750 / 2020	1280 / 750 / 2020	1580 / 750 / 2020	2480 / 750 / 2020
Peso neto	kg.	136	174	211	324

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO PARA FRUTA Y VERDURA

SERVICIOS OPCIONALES*

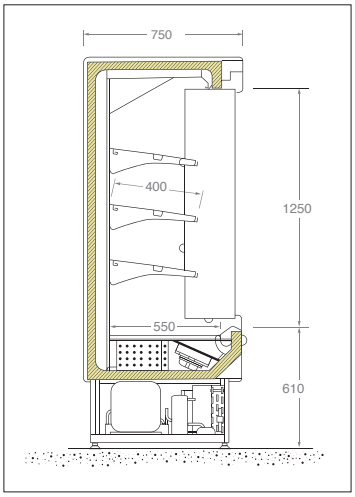
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

H

LUZ LED



CADÍ FV



Modelos	CADÍ FV 980	CADÍ FV 1280	CADÍ FV 1580	CADÍ FV 2480
Código	0LSL0069	0LSL0070	0LSL0071	0LSL0072
Modelos	**CADÍ FV INOX 980**	**CADÍ FV INOX 1280**	**CADÍ FV INOX 1580**	**CADÍ FV INOX 2480**
Código	0LSL0073	0LSL0074	0LSL0075	0LSL0076

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

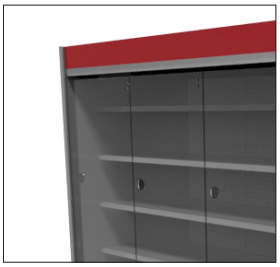
ANNAPURNA / TIMANFAYA

Características principales:

- Puertas abatibles.
- 4 estantes de metal ajustables en altura y con portaprecios.
- Metal galvanizado e inoxidable terminado en espuma de 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado de fácil acceso.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.
- Modelo Annapurna - estantes de 30 cm de profundidad.
- Modelos Timanfaya - estantes de 40 cm de profundidad.



Puertas abatibles.



Luz LED incluida.

Características técnicas:

Modelos		ANNAPURNA 1280	ANNAPURNA 1880	TIMANFAYA 1280	TIMANFAYA 1880	TIMANFAYA 2480
Capacidad neta	m³	0,56	0,85	0,89	1,33	1,77
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	26,22	30,05	26,34	30,26	40,58
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE
Potencia frigorífica	W.	1270	1940	1740	1940	2460
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	186	279	258	387	516
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4	4
Ancho con laterales	mm.	1280	1880	1280	1880	2480
Fondo	mm.	600	600	750	750	750
Alto	mm.	2020	2020	2020	2020	2020
Peso neto	kg.	190	265	220	307	394

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

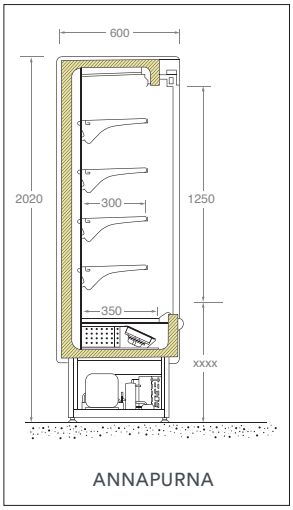
M2 M1 LUZ LED



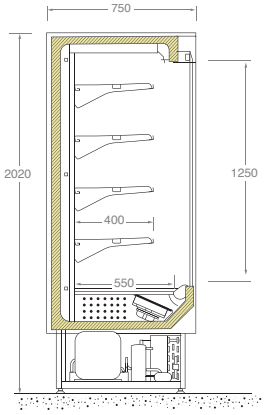
ANNAPURNA 1280



TIMANFAYA 1880



ANNAPURNA



TIMANFAYA

Modelos	ANNAPURNA 1280	ANNAPURNA 1880	TIMANFAYA 1280	TIMANFAYA 1880	TIMANFAYA 2480
Código	0LSL0029	0LSL0030	0LSL0031	0LSL0032	0LSL0033

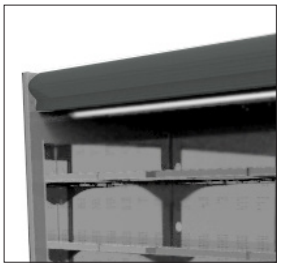
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado para grupo remoto

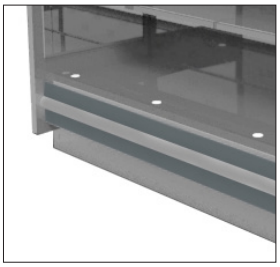
CANYON

Características principales:

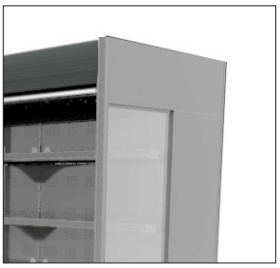
- 4 estantes de 400 mm con portaprecios para los modelos de 2045 mm de altura.
- 5 estantes de 400 mm con portaprecios para los modelos de 2245 mm de altura.
- Laterales de metal galvanizado e inoxidable con aislamiento de espuma de 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.



Luz LED incluida.



Parachoques de serie.



Laterales panorámicos.

Características técnicas:

Modelos		ALTURA DE 2045 MM.					
		CANYON 1000	CANYON 1250	CANYON 1875	CANYON 2500	CANYON 3000	CANYON 4000
Capacidad neta	m³	0,77	1,02	1,53	2,04	2,30	3,07
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-7	-7	-7	-7	-7	-7
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	0,48	0,67	1,06	1,58	2,16	2,02
Potencia frigorífica	W.	1120	1500	2250	3000	3380	4500
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	201	268	402	536	603	804
Ancho sin laterales	mm.	937	1250	1875	2500	2812	3750
Fondo	mm.	830	830	830	830	830	830
Alto	mm.	2045	2045	2045	2045	2045	2045
Peso neto	kg.	146	194	291	388	436	582

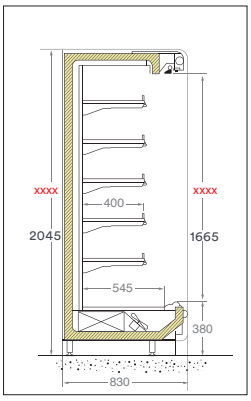
Modelos	CANYON 1000	CANYON 1250	CANYON 1875	CANYON 2500	CANYON 3000	CANYON 4000
Código	0LSL0057	0LSL0058	0LSL0059	0LSL0060	0LSL0061	0LSL0062

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO PARA GRUPO REMOTO

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED





ALTURA DE 2245 MM.

CANYON 1000	CANYON 1250	CANYON 1875	CANYON 2500	CANYON 3000	CANYON 4000
0,87	1,16	1,74	2,32	2,61	3,47
0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
-7	-7	-7	-7	-7	-7
230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
3	3	3	3	3	3
M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
0,48	0,67	1,06	1,58	2,16	2,02
1300	1650	2500	3300	3750	5000
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
238	318	477	636	716	954
937	1250	1875	2500	2812	3750
830	830	830	830	830	830
2245	2245	2245	2245	2245	2245
155	207	310	213	464	619

CANYON 1000	CANYON 1250	CANYON 1875	CANYON 2500	CANYON 3000	CANYON 4000
0LSL0063	0LSL0064	0LSL0065	0LSL0066	0LSL0067	0LSL0068

Accesorios	Kit laterales panorámicos H2045
Código	0LSL9000
	Kit laterales panorámicos H2245
Código	0LSL9034
	Divisor plexiglas vertical
Código	0LSL9001

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Semi-mural refrigerado

GENIUS

Características principales:

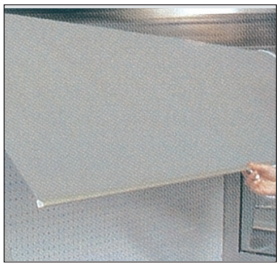
- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales y por impulso, gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares entratégicos de venta.
- Su estética moderna con posibilidades de personalización facilitan su integración en cualquier tipo de decoración. Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.



Estantes regulables e inclinables en altura. Posibilidad de añadir más estantes (24/36 cm).



Lateral panorámico para una perfecta visualización.



Cortina de noche opcional termoreflectante.



Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.

Características técnicas:

Modelos		Genius 70 H125	Genius 100 H125	Genius 135 H125
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	540	800	1000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	63	95	128
Ancho/Fondo/Alto	mm.	732 / 690 / 1257	1047 / 690 / 1257	1360 / 690 / 1257
Peso neto	kg.	90	115	150

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

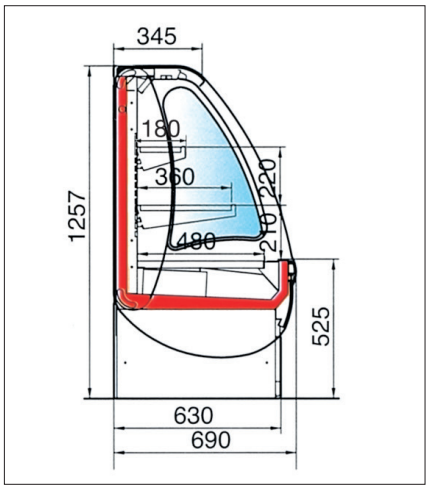
SEMI-MURAL REFRIGERADO

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2



GENIUS



Modelos	GENIUS 70 H125	GENIUS 100 H125	GENIUS 135 H125
Código	0LOT1000	0LOT1001	0LOT1002

Decorativos opcionales	GENIUS 70 H125	GENIUS 100 H125	GENIUS 135 H125
Decorativo superior	0LOT3000 + ref. color	0LOT3002 + ref. color	0LOT3004 + ref. color
P.V.P.	**22 €**	**26 €**	**31 €**
Decorativo inferior	0LOT3001 + ref. color	0LOT3003 + ref. color	0LOT3005 + ref. color



Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Semi-mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

ECO MADEIRA

Características principales:

- Semi-mural vertical con grupo incorporado y temperatura positiva para productos envasados como lácteos, embutidos, carnes y bebidas.
- Por las reducidas dimensiones y versatilidad de utilización se integra perfectamente en cualquier espacio, desde el pequeño negocio hasta las superficies medianas y grandes.
- Iluminación LED en la cornisa, garantizando un importante ahorro energético.
- Permite una mayor capacidad de carga gracias al estante inferior de 500mm de profundidad.
- Disponible en diferentes colores.
- En la versión Eco Madeira, el mueble trae puertas correderas (full vision) sin marco, logrando un perfecto equilibrio entre visibilidad del producto y ahorro energético.
- Panel de mandos electrónico de serie.
- Gris (Ral 9006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Termostato digital.



Parachoques de serie.



Laterales panorámicos.



Luz LED de serie.

Características técnicas:

Modelos		1250 - 3M1	1875 - 3M1	2500 - 3M1	1250 - 3M2	1875 - 3M2	2500 - 3M2
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica en funcionamiento	W.	708	1100	1259	708	1100	1259
Potencia eléctrica en descarche	W.	165	211	257	165	211	257
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	123	185	246	123	185	246
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4	4	4
Estantes	nº	3	3	3	3	3	3
Ancho con laterales	mm.	1330	1955	2580	1330	1955	2580
Fondo	mm.	840	840	840	840	840	840
Alto	mm.	1652	1652	1652	1652	1652	1652

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SEMI-MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

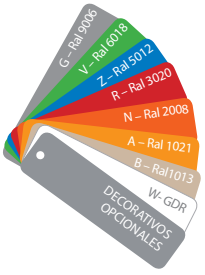
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



ECO MADEIRA



	CARNE			LÁCTEOS		
Modelos	1250 - 3M1	1875 - 3M1	2500 - 3M1	1250 - 3M2	1875 - 3M2	2500 - 3M2
Código	0LDR1000	0LDR1001	0LDR1002	0LDR1003	0LDR1004	0LDR1005

Decorativos opcionales	1250	1875	2500
Código	0LDR9265 + color	0LDR9273 + color	0LDR9281 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado

PRODUCTO PREMIUM

LG TWIST

Características principales:

- Mural vertical enchufable con temperatura positiva para exposición y venta de Lácteos, Embutidos, Carnes, Fruta y Verdura– clase temperatura 3M2/3M1/3H.
- Laterales panorámicos.
- 4 estantes.
- Iluminación superior y lateral LED de alta eficiencia.
- Ventiladores de alta eficiencia de serie (evaporador/condensador).
- Disponible en diferentes colores bajo petición.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.
- Cortina de noche manual de serie.
- Incluye cortina manual de serie.
- Modelos canalizables.



Laterales panorámicos.



Iluminación LED.

Características técnicas:

		CARNE			
Modelos		937 - M1	1250 - M1	1875 - M1	2500 - M1
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	1652 / 825	1913 / 895	2304 / 1209	3310 / 1424
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	141	188	282	376
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	937/850/2010	1250/850/2010	1875/850/2010	2500/850/2010

Modelos	937 - M1	1250 - M1	1875 - M1	2500 - M1	937 - M2	1250 - M2	1875 - M2	2500 - M2	937 - H
Código	0LDR0040	0LDR0041	0LDR0042	0LDR0043	0LDR0044	0LDR0045	0LDR0046	0LDR0047	0LDR1038

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

H | M2 | M1 | LUZ LED



LG TWIST 1250 3M2
Frontal rojo opcional



LÁCTEOS				FRUTA Y VERDURA			
937 - M2	1250 - M2	1875 - M2	2500 - M2	937 - H	1250 - H	1875 - H	2500 - H
+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
1539 / 650	1687 / 685	1955 / 727	2858 / 854	1539 / 650	1687 / 685	1955 / 727	2858 / 854
3	3	3	3	3	3	3	3
M2	M2	M2	M2	H	H	H	H
VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
141	188	282	376	141	188	282	376
5	5	5	5	3	3	3	3
4	4	4	4	2	2	2	2
937/850/2010	1250/850/2010	1875/850/2010	2500/850/2010	937/850/2010	1250/850/2010	1875/850/2010	2500/850/2010

1250 - H	1875 - H	2500 - H
0LDR1039	0LDR1040	0LDR1041

Decorativos opcionales	937	1250	1875	2500
Código H	0LDR9215 + color	0LDR9015 + color	0LDR9217 + color	0LDR9226 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

ECO TWIST

Características principales:

- Expositores verticales plug-in de temperatura positiva para la exposición y la venta de lácteos, embutidos, hortalizas y frutas, carnes y pollos. La respuesta ideal de una práctica personalización de los espacios expositivos, con la garantía de un considerable ahorro energético.
- ECO TWIST también está equipada con doble acristalamiento Low-E puertas con bisagras que son capaces de garantizar un importante ahorro energético.
- Iluminación LED T5 de alta eficiencia en cornisa y laterales.
- Estos expositores se puede personalizar con un amplio surtido de accesorios.
- Disponible en diferentes colores.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Laterales panorámicos.



Parachoques de serie.



Doble acristalado Low-E.

Características técnicas:

Modelos		1250 - M1	1875 - M1	2500 - M1	1250 - M2	1875 - M2	2500 - M2
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	660 / 44	1030 / 141	1163 / 161	660 / 44	1030 / 141	1163 / 161
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	159	238	318	159	238	318
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4	4	4
Ancho con laterales	mm.	1250	1875	2500	1250	1875	2500
Fondo	mm.	850	850	850	850	850	850
Alto	mm.	2010	2010	2010	2010	2010	2010

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



ECO TWIST



Modelos	CARNE 1250 - M1	CARNE 1875 - M1	CARNE 2500 - M1	LÁCTEOS 1250 - M2	LÁCTEOS 1875 - M2	LÁCTEOS 2500 - M2
Código	0LDR0090	0LDR0091	0LDR0092	0LDR0048	0LDR0049	0LDR0050

Decorativos opcionales	1250	1875	2500
Código	0LDR9015 + color	0LDR9217 + color	0LDR9226 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

SAPPHIRE

Características principales:

- Mural vertical enchufable con temperatura positiva para exposición y venta de Lácteos, Embutidos, Carnes, Fruta y Verdura – clase temperatura
- 3M2/3M1/3H.
- Refrigerante R290: natural, eficiente y con cero impacto ambiental, además de tener un alto rendimiento energético, reduce el consumo de electricidad y las emisiones de CO2 en el medio ambiente.
- Puertas abatibles de doble vidrio de baja emisión.
- 4 estantes.
- Nuevo sistema de iluminación LED T5 de alta eficiencia para cornisa y laterales.
- Ventiladores de alta eficiencia de serie.
- Disponible en diferentes colores.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Luz LED T5 de serie.



Puertas en vidrio de baja emisión.

Características técnicas:

Modelos		1250 - M1	1875 - M1	2500 - M1	1250 - M2	1875 - M2	2500 - M2
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	483 / 20	681 / 53	966 / 60	483 / 20	681 / 53	966 / 60
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M2	M2	M2
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Superfície de exposición	m².	159	238	318	159	238	318
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5	5
Estantes	nº	4	4	4	4	4	4
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010	1250 / 850 / 2010	1875 / 850 / 2010	2500 / 850 / 2010

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 EUROFriendly LUZ LED



SAPPHIRE 1250 3M2
Frontal rojo opcional



Modelos	CARNE 1250 - M1	CARNE 1875 - M1	CARNE 2500 - M1	LÁCTEOS 1250 - M2	LÁCTEOS 1875 - M2	LÁCTEOS 2500 - M2
Código	0LDR0074	0LDR0075	0LDR0076	0LDR0051	0LDR0052	0LDR0053

Decorativos opcionales	1250	1875	2500
Código	0LDR9015 + color	0LDR9217 + color	0LDR9226 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado para grupo remoto

PRODUCTO **PREMIUM**

EURO BALI H2000 / H2210

Características principales:

- Estantes con portaprecios en dotación.
- Para los modelos H 3 estantes y espejo.
- Laterales panorámicos ABS 40mm.
- Luz LED en zona superior.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Cortina de noche manual.
- Esquinas reforzadas.
- Rejillas y divisores.
- Disponible en diferentes colores. Gris (Ral 9006) de serie.
- Modelo Fruta/verdura con espejo.
  IMPORTANTE: laterales necesarios, 4 cm cada uno.



Lateral panorámico.



Panel de control electrónico.

Características técnicas:

Modelos		CARNE				
		1250 - 3M1 H2000 H2210	1875 - 3M1 H2000 H2210	2500 - 3M1 H2000 H2210	3750 - 3M1 H2000 H2210	1250 - 3M2 H2000 H2210
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	+3 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	92	138	184	276	92
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1	M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	1510 1730	2270 2590	3030 3450	4540 5180	1210 1390
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	2,18 2,44	3,27 3,66	4,36 4,88	6,54 7,32	2,18 2,44
Niveles de exposición	nº	5	5	5	5	5
Estantes	nº	4 5	4 5	4 5	4 5	4 5
Ancho/Fondo/Alto sin laterales	mm.	1250 / 890 / 2000 1250 / 890 / 2210	1875 / 890 / 2000 1875 / 890 / 2210	2500 / 890 / 2000 2500 / 890 / 2210	3750 / 890 / 2000 3750 / 890 / 2210	1250 / 890 / 2000 1250 / 890 / 2210

Modelos	1250 - 3M1	1875 - 3M1	2500 - 3M1	3750 - 3M1	1250 - 3M2	1875 - 3M2
Código H2000	0LDR1010	0LDR1011	0LDR1012	0LDR1013	0LDR1014	0LDR1015
Código H2210	0LDR1018	0LDR1019	0LDR1020	0LDR1021	0LDR1022	0LDR1023

Modelos	2500 - 3M2	3750 - 3M2	1250 - 3H	1875 - 3H	2500 - 3H	3750 - 3H
Código H2000	0LDR1016	0LDR1017	0LDR1026	0LDR1027	0LDR1028	0LDR1029
Código H2210	0LDR1024	0LDR1025	0LDR1042	0LDR1043	0LDR1044	0LDR1045

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO PARA GRUPO REMOTO

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

H · M2 · M1 · LUZ LED



LÁCTEOS

1875 - 3M2 H2000 H2210	2500 - 3M2 H2000 H2210	3750 - 3M2 H2000 H2210
+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
138	184	276
3	3	3
M2	M2	M2
VE	VE	VE
Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
1820 2090	2430 2780	3640 4180
R-404A	R-404A	R-404A
3,27 3,66	4,36 4,88	6,54 7,32
5	5	5
4 5	4 5	4 5
1875 / 890 / 2000 1875 / 890 / 2210	2500 / 890 / 2000 2500 / 890 / 2210	3750 / 890 / 2000 3750 / 890 / 2210

FRUTA Y VERDURA

1250 - 3H H2000 H2210	1875 - 3H H2000 H2210	2500 - 3H H2000 H2210	3750 - 3H H2000 H2210
+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
92	138	184	276
3	3	3	3
H	H	H	H
VE	VE	VE	VE
Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
830 990	1240 1480	1660 1980	2480 2960
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
2,18 2,44	3,27 3,66	4,36 4,88	6,54 7,32
5	5	5	5
4 3	3 4	3 4	3 4
1250 / 890 / 2000 1250 / 890 / 2210	1875 / 890 / 2000 1875 / 890 / 2210	2500 / 890 / 2000 2500 / 890 / 2210	3750 / 890 / 2000 3750 / 890 / 2210

Accesorios

	Kit laterales panorámicos H2000	Kit laterales panorámicos H2210
Código	0LDR9009	0LDR9010

Decorativos opcionales

	1250	1875	2500	3750
Código	0LDR9001 + color	0LDR9002 + color	0LDR9003 + color	0LDR9004 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado para grupo remoto con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

EURO BALI DOORS H2000 / H2210

Características principales:

- Mural con gran superficie de exposición ideal para la conservación de todo tipo de productos.
- Una gran variedad de modelos y combinaciones en una única gama de productos canalizables.
- Gran ahorro energético gracias a sus puertas de doble cristal que incluyen un kit para evitar la perdida de temperatura por las juntas entre puerta y lateral.
- Amplia gama de paneles decorativos de fácil instalación.
- Murales M1: 5 estantes regulables en altura de 50 cm de profundidad.
- Murales M2: 5 estantes regulables en altura de 50 cm de profundidad.
- Luz led en cornisa de serie.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Lateral panorámico.



Termostasto digital.



Esquinas reforzadas.

Características técnicas:

Modelos		CARNE			
		1250 - M1 H2000 H2210	1875 - M1 H2000 H2210	2500 - M1 H2000 H2210	3750 - M1 H2000 H2210
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	92	138	184	276
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	690	1040	1380	2070
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	1,97	2,96	3,95	5,92
Niveles de exposición	nº	5 6	5 6	5 6	5 6
Estantes	nº	4 5	4 5	4 5	4 5
Ancho/Fondo/Alto sin laterales	mm.	1250 / 890 / 2000 1250 / 890 / 2210	1875 / 890 / 2000 1875 / 890 / 2210	2500 / 890 / 2000 2500 / 890 / 2210	3750 / 890 / 2000 3750 / 890 / 2210

Modelos	1250 - M1	1875 - M1	2500 - M1	3750 - M1	1250 - M2	1875 - M2	2500 - M2	3750 - M2
Código H2000	0LDR1030	0LDR1031	0LDR1032	0LDR1033	0LDR0008	0LDR0009	0LDR0010	0LDR0011
Código H2210	0LDR1034	0LDR1035	0LDR1036	0LDR1037	0LDR0070	0LDR0071	0LDR0072	0LDR0073

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO PARA GRUPO REMOTO CON PUERTAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

H M2 M1 LUZ LED



EURO BALI DOORS H2210 3M2



LÁCTEOS

1250 - M2 H2000 H2210	1875 - M2 H2000 H2210	2500 - M2 H2000 H2210	3750 - M2 H2000 H2210
+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
92	138	184	276
3	3	3	3
M2	M2	M2	M2
Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
560	840	1110	1670
R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
1,97	2,96	3,95	5,92
5 6	5 6	5 6	5 6
4 5	4 5	4 5	4 5
1250 / 890 / 2000 1250 / 890 / 2210	1875 / 890 / 2000 1875 / 890 / 2210	2500 / 890 / 2000 2500 / 890 / 2210	3750 / 890 / 2000 3750 / 890 / 2210

Accesorios	Kit laterales panorámicos H2000	Kit laterales panorámicos H2210
Código	0LDR9011	0LDR9012

Decorativos opcionales	1250	1875	2500	3750
Código	0LDR9001 + color	0LDR9002 + color	0LDR9003 + color	0LDR9004 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural de congelación para grupo remoto

PRODUCTO **PREMIUM**

TIMOR

Características principales:

- Mural con grupo remoto apto para conservación y congelación.
- Puertas de triple vidrio.
- 4 estantes en la versión 2 m y 5 en la de 2,25 m.
- Máxima visibilidad gracias a sus 1550 de facing en la de 2 m. 1760 en la 2,25 m.
- Termostato digital.
- Disponible en diferentes colores.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Puertas de triple vidrio.



Parachoques opcionales.

Características técnicas:

Modelos		H2040 2 puertas	H2040 3 puertas	H2040 4 puertas	H2040 5 puertas
Rango temperatura	°C	-18 / -24	-18 / -24	-18 / -24	-18 / -24
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica (func./deses.)	W.	820 / 2700	1190 / 4040	1550 / 5300	1920 / 6870
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	L1	L1	L1	L1
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	1270	1790	2380	2980
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	144	217	289	361
Estantes	nº	4	4	4	4
Ancho/Fondo/Alto sin laterales	mm.	1532 / 940 / 2040	2343 / 940 / 2040	3124 / 940 / 2040	3905 / 940 / 2040

Modelos	H2040 2 PUERTAS	H2040 3 PUERTAS	H2040 4 PUERTAS	H2040 5 PUERTAS	H2250 2 PUERTAS	H2250 3 PUERTAS	H2250 4 PUERTAS	H2250 5 PUERTAS
Código	0LDR0054	0LDR0055	0LDR0056	0LDR0057	0LDR0058	0LDR0059	0LDR0060	0LDR0061

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL DE CONGELACIÓN PARA GRUPO REMOTO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

L1 LUZ LED



TIMOR 5P H2250

	H2250 2 puertas	H2250 3 puertas	H2250 4 puertas	H2250 5 puertas
	-18 / -24	-18 / -24	-18 / -24	-18 / -24
	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
	850 / 2720	1220 / 4070	1600 / 5350	1980 / 6930
	3	3	3	3
	L1	L1	L1	L1
	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
	1430	2020	2690	3450
	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
	163	244	326	407
	5	5	5	5
	1532 / 940 / 2250	2343 / 940 / 2250	3124 / 940 / 2250	3905 / 940 / 2250



Accesorios	KIT DE LATERALES PANORÁMICOS (H2040)	KIT DE LATERALES PANORÁMICOS (H2250)
Código	0LDR9229	0LDR9229

Decorativos opcionales	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
Código	0LDR9233 + color	0LDR9234 + color	0LDR9235 + color	0LDR9236 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Semi-mural refrigerado

PRODUCTO **PREMIUM**

FOS / FOS INOX

Características principales:

- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicarlo en lugares estratégicos para la venta.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color(opcional para los modelos FOS 100) o su acabado inox (para los modelos FOS 100 INOX) facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La evaporación del agua de descongelación se realiza automáticamente.
- Incluyen sistema de iluminación Led.



Rejilla frontal extraíble para un fácil acceso en caso de reparación.



Estantes regulables en altura.



Laterales totalmente panorámicos.



Sistema de rodillos para movilizar la mural fácilmente.

Características técnicas:

Modelos		FOS 100	FOS 100 INOX
Capacidad bruta	L.	280	280
Rango temperatura	°C	-1 / +7	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1150	1200
Clase climática	Tipo	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1030 / 787 / 1298	1000 / 815 / 1400
Peso bruto/neto	kg.	198 / 140	140 / 130

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SEMI-MURAL REFRIGERADO

SERVICIOS OPCIONALES*

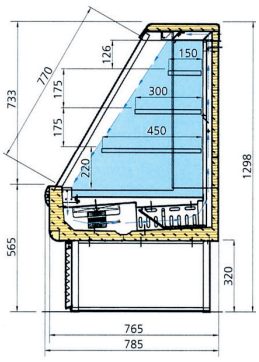
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

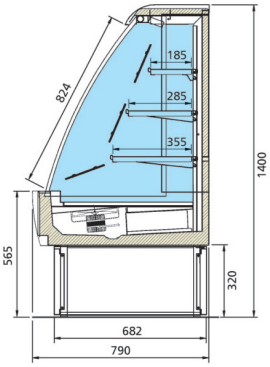
M1 · R290 *Opcional · LUZ LED





FOS INOX





Modelos	FOS 100	FOS 100 INOX
Código	0LIS0970	0LIS0990

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

SLIM

Características principales:

- Mural de dimensiones externas reducidas y con una gran capacidad interna para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos prefabricados.
- Diseño compacto y moderno para adaptarse a los espacios más reducidos.
- Optimización del espacio interno con cinco estantes de 30 cm de fondo.
- Los modelos con puertas llevan luz led vertical en ambos lados, cierre automático y puertas de doble cristal para una conservación óptima del producto.
- Base con pies de altura regulable.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Modelos GD con R744 opcional.
- Cortina de noche e iluminación para estantes bajo pedido (a montar en fábrica).



5 estantes de serie de 30 cm de profundidad.



Laterales panorámicos para una mejor exposición del producto.



Modelos GD con puerta de doble cristal.



Iluminación superior en todos los modelos sin puertas.

Características técnicas:

Modelos		Slim 70	Slim 100	Slim 130	Slim 190	Slim 100 GD	Slim 130 GD	Slim 190 GD
Capacidad neta	L.	243	362	458	720	345	435	685
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	2200	2100	2000	3500	930	1180	1750
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	680/625/2055	980/625/2055	1220/625/2055	1880/625/2055	1040/644/2045	1280/644/2045	1950/644/2045
Peso neto	kg.	155	210	256	362	240	280	340

Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10° C (25° C / 60% HR)

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

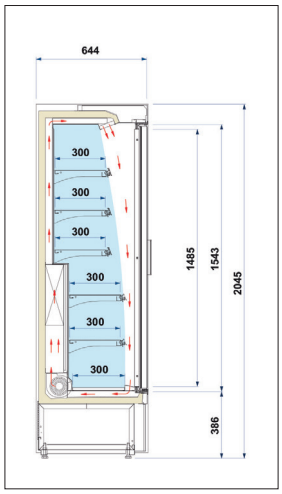
MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 · CO_2 *Opcional · LUZ LED



SLIM (sin puertas)





SLIM GD (con puertas)

Modelos	SINPUERTAS				CON PUERTAS		
	SLIM 100	SLIM 70	SLIM 130	SLIM 190	SLIM 100 GD	SLIM 130 GD	SLIM 190 GD
Código	0LIS1028	0LIS1029	0LIS1030	0LIS1031	0LIS1032	0LIS1033	0LIS1034

Accesorios	ESTANTE DIVISORIO	FRONTAL ESTANTE 70	FRONTAL ESTANTE 100	FRONTAL ESTANTE 130	FRONTAL ESTANTE 190	ILUMINACIÓN PANEL 70	ILUMINACIÓN PANEL 100	ILUMINACIÓN PANEL 130	ILUMINACIÓN PANEL 190
Código	0LIS9004	0LIS9006	0LIS9007	0LIS9008	0LIS9009	0LIS9011	0LIS9012	0LIS9013	0LIS9016

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

INFINITY GD

Características principales:

- Expositor mural especialmente indicado para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos.
- Modelo totalmente concebido de manera ecosostenible con gas R744 (CO2).
- Iluminación por leds verticales situados en la parte frontal de la vitrina.
- Puertas de doble cristal dotadas de cierre automático.
- Base con ruedas.
- Cinco estantes en dotación de 40 cm de fondo, sistema automático de evaporación del agua de condensación, portaprecios, panel frontal superior personalizable y cuadro de mandos electrónico.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Compresor hermético



Puertas de doble cristal.



5 estantes en dotación de 40 cm de fondo.



Base con ruedas opcionales.

Características técnicas:

Modelos		Infinity 100 GD (CO2)	Infinity 130 GD (CO2)	Infinity 190 GD (CO2)
Capacidad bruta	L.	767	970	1526
Capacidad neta	L.	456	582	986
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	800	850	1600
Clase climática	Tipo	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-744	R-744	R-744
Ancho/Fondo/Alto	mm.	990 / 865 / 2075	1230 / 865 / 2075	1890 / 865 / 2075
Peso neto	kg.	285	345	485

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

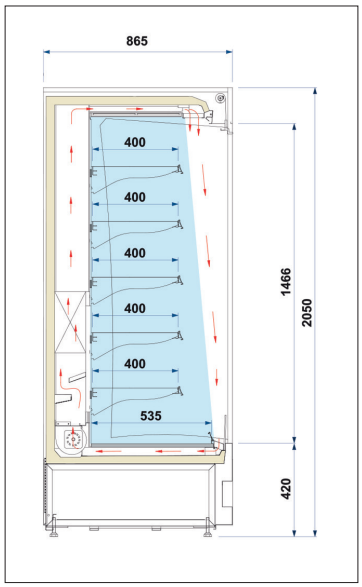
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

M2 M1 CO_2 EUROFriendly





INFINITY

Modelos	INFINITY 100 GD (CO2)	INFINITY 130 GD (CO2)	INFINITY 190 GD (CO2)
Código	0LIS1038	0LIS1039	0LIS1040

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

INFINITY SMART FLEX

Características principales:

- Al acercarse sus puertas se abren automáticamente, dando acceso al producto expuesto, y se cierran rápidamente cuando la persona se aleja.
- Distancia y tiempo de apertura personalizables.
- El diseño de las puertas permite el acceso a todo el producto expuesto sin generar colas y sin invadir el espacio de paso.
- Minimiza el consumo energético pudiendo llegar al 40% de ahorro.
- Optimiza la conservación del producto ya que sólo se abre cuando es necesario.
- Favorece el impulso al vencer la barrera de abrir la puerta y permitiendo la compra con una sola mano si la otra está ocupada.
- Capta la atención con el movimiento al pasar.
- Apertura programable para que se abra pulsando un botón o dejar abierto en momentos de máximo tráfico.
- Tecnología patentada totalmente innovadora.
- Máxima visibilidad gracias a sus paneles laterales de vidrio y la ausencia de marcos en las puertas frontales.



Puertas de apertura automática.



Paneles laterales de vidrio.



Sensor programable.



Iluminación LED.

Características técnicas:

Modelos		Infinity 100 SMX	Infinity 130 SMX
Capacidad neta	L.	456	582
Rango temperatura	°C	-1 / +4	-1 / +4
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	810	1200
Carga de gas	kg.	450	490
Clase climática	Tipo	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Desescarche	Tipo	Parada del compresor	Parada del compresor
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado
Nivel sonoro	dBa	56	56,5
Potencia frigorífica	W.	2400	2900
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Niveles de exposición	nº	6	6
Estantes	nº	5	5
Ancho/Fondo/Alto	mm.	980 / 865 / 2050	1220 / 865 / 2050
Peso neto	kg.	285	345

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL REFRIGERADO CON PUERTAS

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 CO_2 EUROFriendly LUZ LED

NUEVO



INFINITY SMART FLEX

¡Escanea el código QR para ver la apertura automática en movimiento!

Modelos	INFINITY 100 SMX	INFINITY 130 SMX
Código	0LIS1066	0LIS1068

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

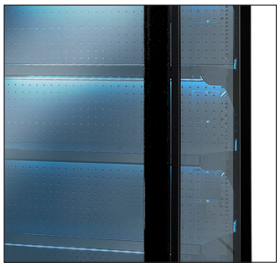
Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO **PREMIUM**

MULTIVIEW

Características principales:

- Mural de refrigeración ventilada con líneas elegantes de color negro e iluminación frontal superior de luz led.
- Posibilidad de canalizar varios módulos para aumentar la superficie de exposición.
- Gran superficie de exposición con 4 estantes de 45 cm de fondo.
- Los modelos SGD llevan puertas pivotantes de cristal con cierre automático que permiten una mejor conservación del producto.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación y paneles panorámicos a la vista.
- EC Fan motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Full vision: máxima visibilidad gracias a su diseño acristalado y mínima estructura.
- Cortina de noche e iluminación para estantes bajo pedido (a montar en fábrica).



Laterales totalmente panorámicos con una gran superficie acristalada.



Estantes regulables de 45 cm para una gran superficie de exposición.



Sistema automático de evaporación del agua condensada.



Modelos SGD con puerta de cristal.

Características técnicas:

Modelos		MULTIVIEW 100	MULTIVIEW 130	MULTIVIEW 190	MULTIVIEW 250W
Capacidad bruta	L.	870	1045	1570	2098
Capacidad neta	L.	336	422	698	845
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Control evaporador	Tipo	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión	Válvula de expansión
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	2000	2200	2600	4100
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Ancho/Fondo/Alto	mm.	995 / 890 / 2010	1300 / 890 / 2010	1935 / 890 / 2010	2550 / 890 / 2010
Peso neto	kg.	215	261	347	412

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



MULTIVIEW

	SIN PUERTAS			
Modelos	MULTIVIEW 100 RV TN	MULTIVIEW 130 RV TN	MULTIVIEW 190 RV TN	MULTIVIEW 250 RV TN
Código	0LIS1010	0LIS1011	0LIS1012	0LIS1013
	CON PUERTAS BATIENTES DE CRISTAL SIMPLE			
Modelos	MULTIVIEW SGD 100 RV TN	MULTIVIEW SGD 130 RV TN	MULTIVIEW SGD 190 RV TN	MULTIVIEW SGD 250 RV TN
Código	0LIS1045	0LIS1046	0LIS1047	0LIS1048

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural refrigerado con puertas

PRODUCTO PREMIUM

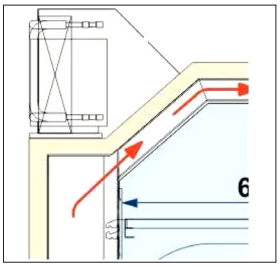
PANDA

Características principales:

- Mural de refrigeración plug in modular. Con las dimensiones de un mural remoto y las ventajas de un plug in.
- De fácil ensamblaje: “Plug and chill”. Máxima flexibilidad de instalación (back to back, con o sin cabecera) y rediseño.
- Doble vidrio de serie y sistema que repele el calor opcional (Vidrios High Performance con gas argón entre los vidrios).
- Iluminación con barras verticales de LED de alta eficiencia.
- Con sistema de refrigeración con gas ecológico CO2 en cada módulo
- Desescarche automático.
- Refrigeración por aire: muy poco calor expulsado por el gas refrigerante y, al estar en la parte superior, no afecta a las temperaturas ambientales a nivel de suelo.
- Ventilador electrónico de alta eficiencia.
- Compresor oculto integrado en la parte trasera posterior y evaporador de una pieza en el canal de aire posterior consigue:
  - Maximizar la visibilidad frontal gracias a una altura de marco superior minimizada y altura frontal altamente reducida.
  - Maximiza la capacidad interior.



Compresor integrado.



Evaporador en canal de aire posterior.



Refrigeración por aire.

Características técnicas:

Modelos		Panda L125 H205	Panda L250 H205	Panda L375 H205	Panda L125 H225	Panda L250 H225	Panda L375 H225
Capacidad neta	L.	1067	2174	3261	1224	2448	3671
Rango temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	500	980	1470	500	980	1470
Carga de gas	kg.	590	590 + 590	590 + 590 + 590	590	590 + 590	590 + 590 + 590
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Desescarche	Tipo	Parada compresor	Parada compresor	Parada compresor	Parada compresor	Parada compresor	Parada compresor
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	1300	2600	3900	1300	2600	3900
Refrigerante	Tipo	R-744	R-744	R-744	R-744	R-744	R-744
Niveles de exposición	nº	6	6	6	6	6	6
Estantes	nº	5	5	5	5	5	5
Puertas	nº	2	4	6	2	4	6
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1075/1000/2100	2500/1000/2100	3750/1000/2100	1075/1000/2300	2500/1000/2300	3750/1000/2300

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SERVICIOS OPCIONALES*

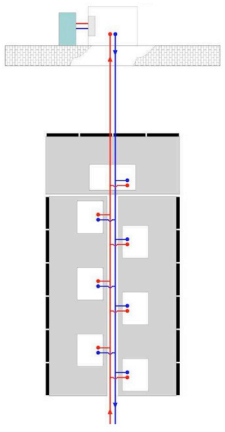
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 CO_2 EUROFriendly LUZ LED

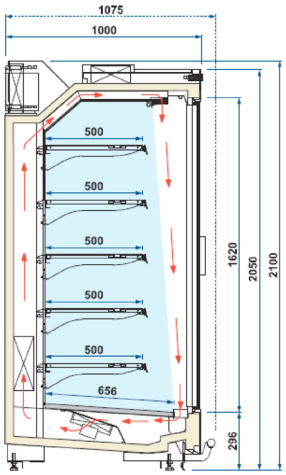
NUEVO

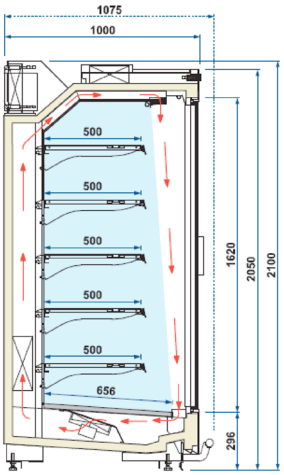


PANDA



Refrigeración por aire





Modelos	PANDA L125 H205	PANDA L250 H205	PANDA L375 H205	PANDA L125 H225	PANDA L250 H225	PANDA L375 H225
Código	0LIS1059	0LIS1060	0LIS1061	0LIS1062	0LIS1063	0LIS1064

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Mural de congelación

PRODUCTO **PREMIUM**

BLIZZARD

Características principales:

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



Puertas de doble cristal.



5 estantes de 48 cm de fondo.



Mural de congelación ideal para la conservación en baja temperatura.

Características técnicas:

Modelos		BLIZZARD 1P	BLIZZARD 2P	BLIZZARD 3P
Capacidad bruta	L.	526	1166	1807
Capacidad neta	L.	350	790	1200
Rango temperatura	°C	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000	2000	3000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho/Fondo/Alto	mm.	670 / 885 / 2071	1340 / 885 / 2071	2010 / 885 / 2071
Peso neto	kg.	170	310	490

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

MURAL DE CONGELACIÓN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

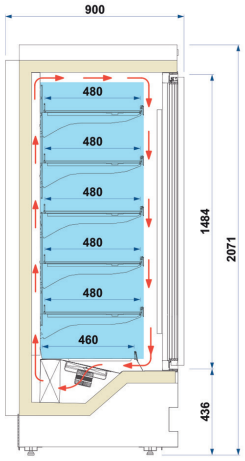
Puesta en marcha

R290 EUROFriendly

LUZ LED



BLIZZARD



Modelos	BLIZZARD 1P	BLIZZARD 2P	BLIZZARD 3P
Código	0LIS1050	0LIS1051	0LIS1052

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

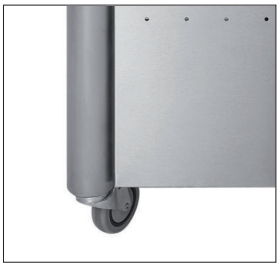
HERA

Características principales:

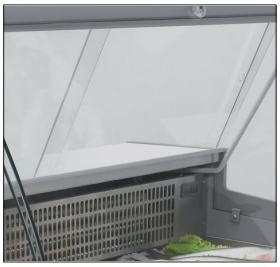
- Vitrina especial para pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición y mesa de trabajo de acero inoxidable especial pescado (AINSI 316).
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chásis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base).
- Cristales curvos abatibles.
- Frontal en cristal curvo y laterales panorámicos.



Cristales curvos abatibles.



Base de acero inoxidable con ruedas.



Puertas plexiglas traseras (opcional).

Características técnicas:

Modelos		Hera 1050 sin base	Hera 1300 sin base	Hera 1500 sin base	Hera 1050 con base	Hera 1300 con base	Hera 1500 con base
Rango temperatura	°C	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	310	320	330	310	320	330
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia frigorífica	W.	375	450	450	375	450	450
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	49	62	72	49	62	72
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1040/1035/740	1290/1035/740	1500/1035/740	1040/855/1240	1290/855/1240	1500/855/1240
Peso bruto con base	kg.	-	-	-	130	150	158
Peso neto con base	kg.	-	-	-	85	95	105

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M1



HERA con base



HERA sin base

	SIN BASE			CON BASE		
Modelos	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Código	0LMF0165	0LMF0170	0LMF0175	0LMF0150	0LMF0155	0LMF0160

Accesorios	PUERTAS PLEXIGLASS TRASERAS HERA 1050	PUERTAS PLEXIGLASS TRASERAS HERA 1300	PUERTAS PLEXIGLASS TRASERAS HERA 1500
Código	0LMF9100	0LMF9101	0LMF9102

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas de servicio estáticas

JINNY

Características principales:

- Vitrina expositora con evaporador estático y amplia área de exposición gracias a su gran superficie acristalada.
- Amplia reserva refrigerada accesible mediante puertas pivotantes, que aumenta la capacidad de almacenamiento de productos refrigerados. Dotada de evaporador independiente de la exposición.
- Equipo frigorífico potenciado para garantizar el mantenimiento de las temperaturas óptimas de conservación, incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Desescarche automático.
- Estante intermedio bajo pedido (montado de fábrica).
- Consultar precios.



Superficie de exposición en acero inoxidable (fondo 66,5 cm).



Iluminación interior mediante tubo fluorescente.



Laterales en ABS termoformado.

Características técnicas:

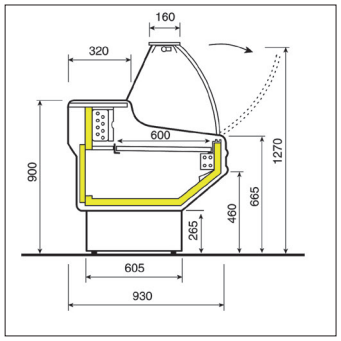
Modelos		JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Capacidad reserva	L.	126	196	260	330	400
Rango temperatura	°C	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4	+2 / +4
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	288	306	468	515	687
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	1/5	1/5	1/3	3/8	1/2
Potencia frigorífica	W.	441	441	596	817	1054
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	55	84	114	145	176
Puertas reserva	nº	1	1	2	3	3
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1000 / 930 / 1270	1500 / 930 / 1270	2000 / 930 / 1270	2500 / 930 / 1270	3000 / 930 / 1270
Peso bruto/neto	kg.	145 / 115	206 / 164	224 / 181	279 / 233	335 / 280

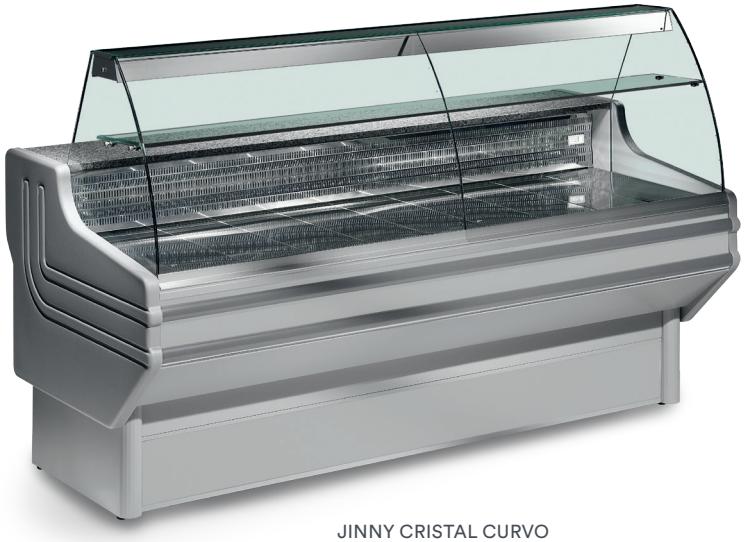
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS DE SERVICIO ESTÁTICAS

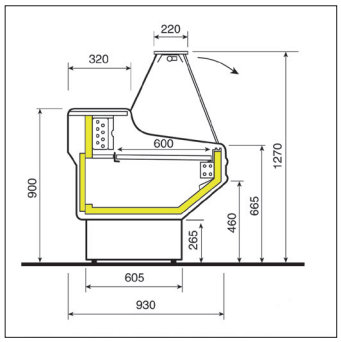
SERVICIOS OPCIONALES*

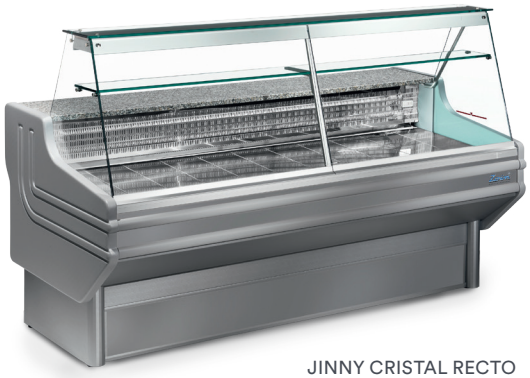
Formación · Garantía total · Puesta en marcha





JINNY CRISTAL CURVO
(cristal intermedio bajo pedido)





JINNY CRISTAL RECTO

CRISTAL RECTO

Modelos	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	0LZN0000	0LZN0001	0LZN0002	0LZN0003	0LZN0004

CRISTAL CURVO

Modelos	JINNY 100	JINNY 150	JINNY 200	JINNY 250	JINNY 300
Código	0LZN0007	0LZN0008	0LZN0009	0LZN0012	0LZN0013

Consultar stock disponible

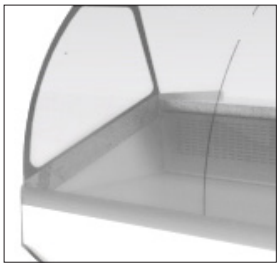
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

TEIDE

Características principales:

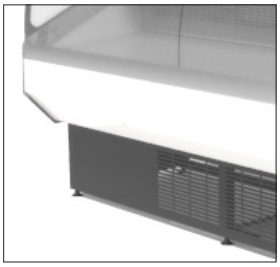
- Vidrio curvo con apertura hacia abajo.
- Reserva refrigerada con puertas de serie.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Laterales ABS 40mm.
- Luz LED incluida.
- Panel de control electrónico.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.
- Refrigeración: Tipo Pseudo-ventilada*.
- **Estante intermedio opcional.**



Vidrio curvo.



Laterales ABS 40 mm.



Parachoques.

Características técnicas:

Modelos		TEIDE 1017	TEIDE 1500	TEIDE 1955	TEIDE 2580
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6,70	9,61	13,27	22,01
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	53	80	106	141
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500
Fondo	mm.	890	890	890	890
Alto	mm.	1275	1275	1275	1275
Peso neto	kg.	112	160	206	270

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

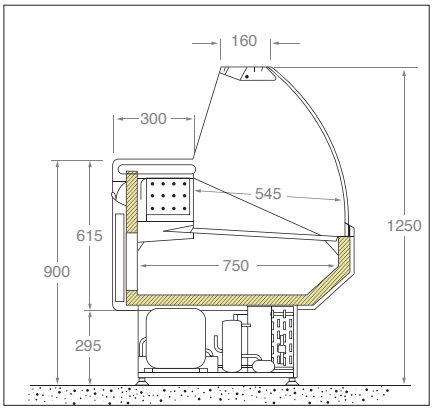
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



TEIDE



Modelos	TEIDE 1017	TEIDE 1500	TEIDE 1955	TEIDE 2580
Código	0LSL0034	0LSL0035	0LSL0036	0LSL0037

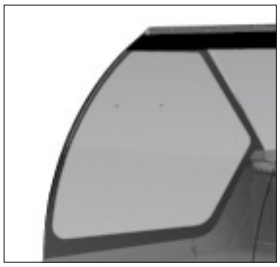
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

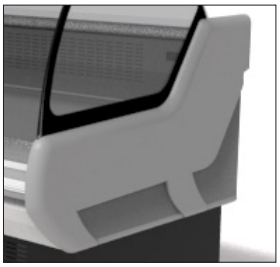
EVEREST

Características principales:

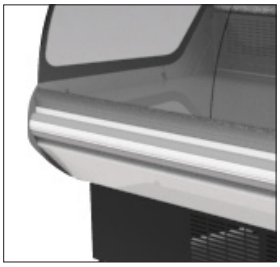
- Vidrio curvo con apertura hacia abajo.
- Reserva refrigerada con puertas de serie.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Laterales ABS 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.
- Posibilidad de incorporar estante intermedio en casa del cliente.
- Interiores de plano de exposición de 72 cm.
- **Estante intermedio opcional.**



Vidrio curvo.



Laterales ABS 40 mm.



Parachoques de serie.

Características técnicas:

Modelos		EVEREST 1017	EVEREST 1500	EVEREST 1955	EVEREST 2580
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6,57	9,61	13,27	19,56
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	67	101	133	178
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500
Fondo	mm.	1080	1080	1080	1080
Alto	mm.	1268	1268	1268	1268
Peso neto	kg.	120	171	218	284

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

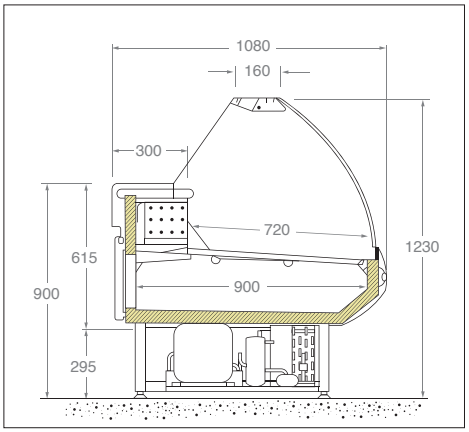
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



EVEREST
(Posibilidad de estante intermedio)



Modelos	EVEREST 1017	EVEREST 1500	EVEREST 1955	EVEREST 2580
Código	0LSL0042	0LSL0043	0LSL0044	0LSL0045

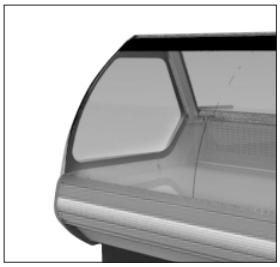
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

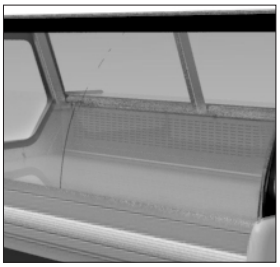
PEDRAFORCA

Características principales:

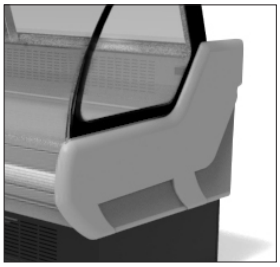
- Vidrio curvo con apertura hacia abajo.
- Reserva refrigerada con puertas de serie.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Laterales ABS 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.
- Vitrina pseudo ventilada.
- Plano de exposición.
- Pseudo ventilada (estática con ventilador asistido).
- **Estante intermedio opcional.**



Vidrio curvo.



Plano de trabajo en acero inoxidable.



Laterales ABS 40 mm.



Parachoques de serie.

Características técnicas:

Modelos		PEDRAFORCA 1000	PEDRAFORCA 1420	PEDRAFORCA 1875	PEDRAFORCA 2500	PEDRAFORCA 2812	PEDRAFORCA 3125	PEDRAFORCA 3750
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6.498	9.534	13.128	21.864	21.864	24.192	24.768
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050	1130	1280	1500
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	75	114	150	200	225	250	300
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500	- / 2812	- / 3125	- / 3750
Fondo	mm.	1080	1080	1080	1080	1080	1080	1080
Alto	mm.	1231	1231	1231	1231	1231	1231	1231
Peso	kg.	121	172	219	285	318	351	416

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

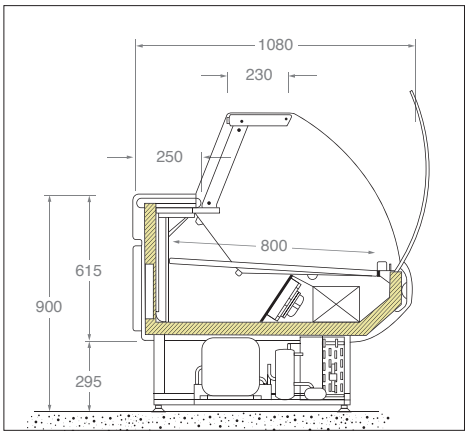
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



PEDRAFORCA



Modelos	PEDRAFORCA 1000	PEDRAFORCA 1420	PEDRAFORCA 1875	PEDRAFORCA 2500	PEDRAFORCA 2812	PEDRAFORCA 3125	PEDRAFORCA 3750
Código	0LSL0000	0LSL0001	0LSL0002	0LSL0003	0LSL0004	0LSL0005	0LSL0006

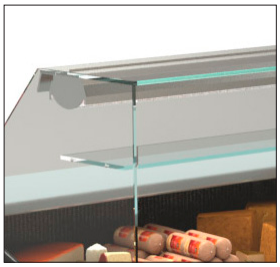
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

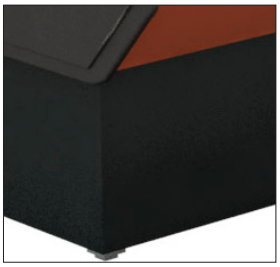
CERVINO

Características principales:

- Vidrio recto.
- Reserva refrigerada con puertas de serie.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Laterales ABS 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Parachoques de serie.



Vidrio recto.



Modelo FAST 160. Altura útil de lavado de 365 mm.



Parachoques.

Características técnicas:

Modelos		Cervino 1017	Cervino 1500	Cervino 1955	Cervino 2580
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6,57	9,61	13,27	19,56
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	53	80	106	141
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500
Fondo	mm.	890	890	890	890
Alto	mm.	1275	1275	1275	1275
Peso neto	kg.	120	173	223	292

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

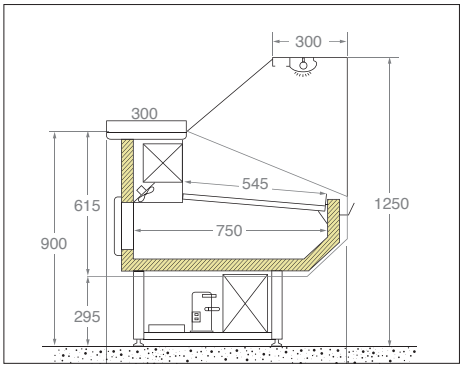
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



CERVINO
(Estante no incluido de serie)



Modelos	CERVINO 1017	CERVINO 1500	CERVINO 1955	CERVINO 2580
Código	0LSL0038	0LSL0039	0LSL0040	0LSL0041

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

CANIGÓ

Características principales:

- Vidrio recto.
- Reserva refrigerada con puertas de serie.
- Apertura de vidrio hacia abajo.
- Laterales ABS 40 mm.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.



Vidrio recto.



Laterales ABS 40 mm.

Características técnicas:

Modelos		CANIGÓ 1017	CANIGÓ 1500	CANIGÓ 1955	CANIGÓ 2580
Capacidad neta	m^3	1,39	2,05	2,68	3,53
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6,57	9,61	13,27	19,56
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m^2.	67	101	133	178
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500
Fondo	mm.	1080	1080	1080	1080
Alto	mm.	1268	1268	1268	1268
Peso neto	kg.	108	163	216	288

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

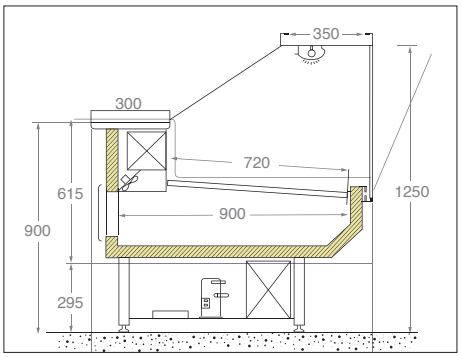
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



CANIGÓ
(Estante no incluido de serie)



Modelos	CANIGÓ 1017	CANIGÓ 1500	CANIGÓ 1955	CANIGÓ 2580
Código	0LSL0046	0LSL0047	0LSL0048	0LSL0049

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

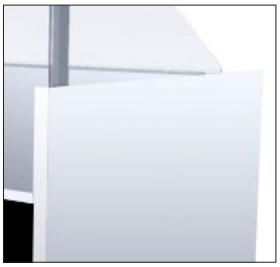
KEA

Características principales:

- Vidrio recto con apertura hacia abajo.
- Reserva refrigerada.
- Plano de trabajo en acero inoxidable.
- Laterales acabados en lámina de inox.
- Luz LED incluida.
- Desescarche automático.
- Botón de encendido y apagado.
- Intercambiador de serpentín en acero inoxidable.
- Vitrina ventilada.
- **Estante intermedio opcional.**



Vidrio recto.



Laterales ABS 40 mm.

Características técnicas:

Modelos		Kea 1017	Kea 1500	Kea 1955	Kea 2580	Kea 2892	Kea 3205	Kea 3830
Capacidad neta	m^3	1,33	1,96	2,55	3,37	3,78	4,18	5
Rango temperatura	°C	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4	0 / +4
Temperatura de evaporación	°C	-10	-10	-10	-10	-10	-10	-10
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	6,50	9,53	13,13	21,86	21,86	24,19	24,77
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Potencia frigorífica	W.	320	520	670	1050	1130	1280	1500
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m^2.	75	114	150	200	225	250	300
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1500 / 1420	1955 / 1875	2580 / 2500	2892 / 2812	3205 / 3125	3830 / 3750
Fondo	mm.	1080	1080	1080	1080	1080	1080	1080
Alto	mm.	1209	1209	1209	1209	1209	1209	1209
Peso neto	kg.	147	202	255	327	362	398	470

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

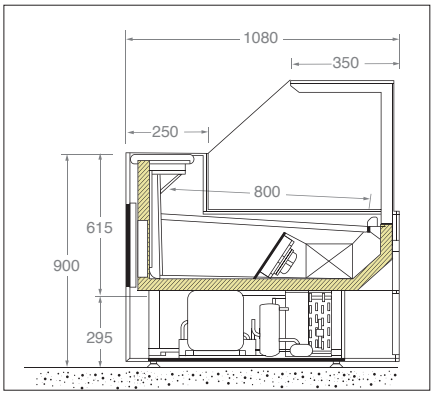
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



KEA



Modelos	KEA 1017	KEA 1500	KEA 1955	KEA 2580	KEA 2892	KEA 3205	KEA 3830
Código	0LSL0050	0LSL0051	0LSL0052	0LSL0053	0LSL0054	0LSL0055	0LSL0056

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas para grupo remoto

PRODUCTO
PREMIUM

MIKA SM

Características principales:

- Vitrina refrigerada panorámica con vidrio frontal curvo con apertura hacia arriba y repisa superior en vidrio, apta para la exhibición y venta de quesos, productos lácteos, embutidos, carne fresca y gastronomía.
- Parachoques de serie en acero inoxidable.
- Termostato digital.
- Disponible en diferentes colores bajo pedido.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.
- Iluminación LED-T5.



Laterales panorámicos.



Parachoques de serie.

Características técnicas:

Modelos		MIKA SM 937	MIKA SM 1250	MIKA SM 1562	MIKA SM 1875	MIKA SM 2500	MIKA SM 3125	MIKA SM 3750
Rango temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	71	85	98	142	170	228	255
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	240	340	390	460	630	815	970
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	cm^2	60	91	105	120	180	210	280
Ancho/Fondo/Alto	mm.	937/1100/1248	1250/1100/1248	1562/1100/1248	1875/1100/1248	2500/1100/1248	3125/1100/1248	3750/1100/1248

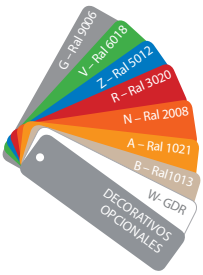
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M1 · LUZ LED



MIKA SM 2500



Modelos	MIKA SM 937	MIKA SM 1250	MIKA SM 1562	MIKA SM 1875	MIKA SM 2500	MIKA SM 3125	MIKA SM 3750
Código	0LDR0012	0LDR0013	0LDR0014	0LDR0015	0LDR0016	0LDR0017	0LDR0018

Decorativos opcionales	MIKA SM 1250	MIKA SM 1562	MIKA SM 1875	MIKA SM 2500	MIKA SM 3125	MIKA SM 937	MIKA SM 3750
Código	0LDR9243 + color	0LDR9244 + color	0LDR9245 + color	0LDR9246 + color	0LDR9247 + color	0LDR9248 + color	0LDR9249 + color

Accesorios	KIT DE LATERALES (MIKA SM)
Código	0LDR9102

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

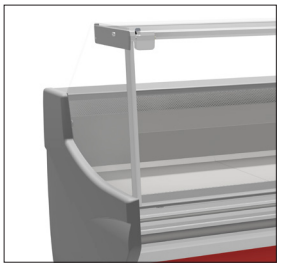
Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO
PREMIUM

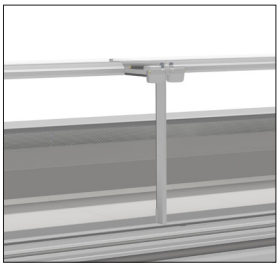
KAMI PLUG-IN

Características principales:

- Vitrina refrigerada de diseño moderno y actual.
- Cristales rectos con apertura superior y repisa superior de vidrio con iluminación Led de serie.
- Kami plug-in ofrece en su parte interior una reserva refrigerada con puertas de acceso herméticas para una perfecta conservación de los productos almacenados.
- Paragolpes en PVC de serie.
- Amplia gama de paneles decorativos de fácil instalación.
- Gris (RAL 9006) de serie.



Lateral panorámico.



Plano de exposición en acero inox.

Características técnicas:

Modelos		KAMI 937	KAMI 1250	KAMI 1562	KAMI 1875	KAMI 2500	KAMI 3125	KAMI 3750
Rango temperatura	°C	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	71	85	98	142	170	228	255
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	240	340	390	460	630	810	970
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	68	91	114	137	183	229	275
Ancho con laterales	mm.	1017	1330	1642	1955	2580	3205	3830
Fondo	mm.	1069	1069	1069	1069	1069	1069	1069
Alto	mm.	1175	1175	1175	1175	1175	1175	1175

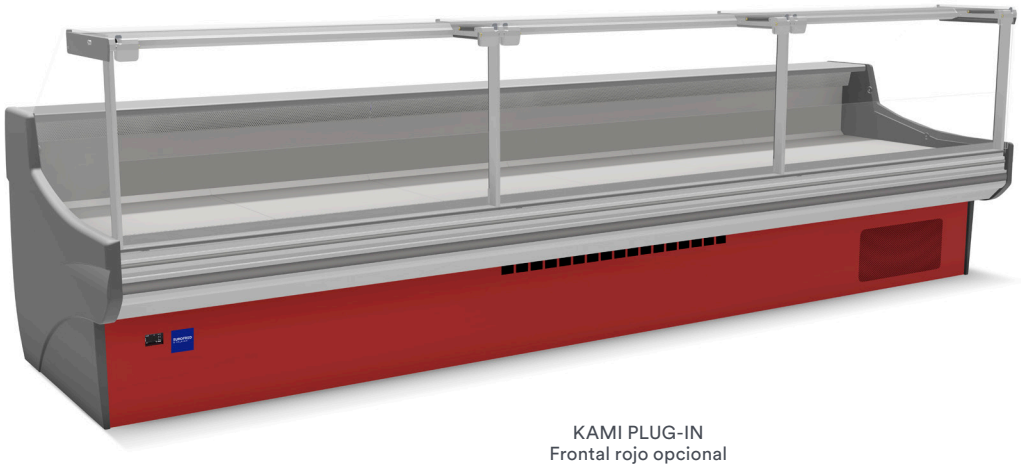
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 M1 LUZ LED



KAMI PLUG-IN
Frontal rojo opcional



Modelos	KAMI 937	KAMI 1250	KAMI 1562	KAMI 1875	KAMI 2500	KAMI 3125	KAMI 3750
Código	0LDR0033	0LDR0034	0LDR0035	0LDR0036	0LDR0037	0LDR0038	0LDR0039

Decorativos opcionales	KAMI 937	KAMI 1250	KAMI 1562	KAMI 1875	KAMI 2500	KAMI 3125	KAMI 3750
Código	0LDR9255 + color	0LDR9237 + color	0LDR9238 + color	0LDR9239 + color	0LDR9240 + color	0LDR9241 + color	0LDR9242 + color

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas para grupo remoto

PRODUCTO **PREMIUM**

KAMI SM

Características principales:

- Vitrina refrigerada panorámica con vidrio frontal recto con apertura hacia arriba y repisa superior en vidrio, apta para la exhibición y venta de charcutería, carne y gastronomía.
- Parachoques de serie.
- Termostato digital.
- Disponible en diferentes colores bajo pedido.
- Gris (Ral 90006) de serie, embellecedor inferior modificable según colores mostrados en la página siguiente.



Lateral panorámico.



Repisa superior de vidrio.

Características técnicas:

Modelos		KAMI SM 937	KAMI SM 1250	KAMI SM 1562	KAMI SM 1875	KAMI SM 2500	KAMI SM 3125	KAMI SM 3750
Rango temperatura	°C	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5	0 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	71	85	98	142	170	228	255
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2	M1 - M2
Control evaporador	Tipo	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	240	340	390	460	630	815	970
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	68	91	114	137	183	229	275
Ancho con laterales	mm.	1017	1330	1642	1955	2580	3205	3830
Fondo	mm.	1069	1069	1069	1069	1069	1069	1069
Alto	mm.	1175	1175	1175	1175	1175	1175	1175

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PARA GRUPO REMOTO

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

M2 M1



COMPOSICIÓN KAMI SM BAJO PEDIDO
Frontal rojo opcional



Modelos	KAMI SM 937	KAMI SM 1250	KAMI SM 1562	KAMI SM 1875	KAMI SM 2500	KAMI SM 3125	KAMI SM 3750
Código	0LDR0026	0LDR0027	0LDR0028	0LDR0029	0LDR0030	0LDR0031	0LDR0032

Accesorios	Kit de laterales panorámicos
Código	0LDR9254

Decorativos opcionales	KAMI SM 937	KAMI SM 1250	KAMI SM 1562	KAMI SM 1875	KAMI SM 2500	KAMI SM 3125	KAMI SM 3750
Código	0LDR9255 + color	0LDR9237 + color	0LDR9238 + color	0LDR9239 + color	0LDR9240 + color	0LDR9241 + color	0LDR9242 + color

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO
PREMIUM

EXTRA EA 100

Características principales:

- Refrigeración ventilada.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Reserva refrigerada.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Bandeja de exposición de 90 cm.
- Apertura de vidrio recto hacia abajo.
- Estante superior en vidrio.
- Descongelación con inversión de ciclo.



Vidrio recto con apertura hacia abajo.



Reserva refrigerada y porta-papeles.

Características técnicas:

Modelos		EXTRA 125	EXTRA 187,5	EXTRA 250	EXTRA 312,5	EXTRA 375
Rango temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Iluminación estante intermedio	W.	30	58	66	94	102
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	444	924	945	1226	1246
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	425	615	815	1010	1200
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Reserva frigorífica	dm^3	139	213	286	360	432
Superfície de exposición	m^2.	113	170	225	281	338
Número de vidrios	nº	1	1	2	2	2
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1330 / 1250	1955 / 1875	3205 / 3125	3830 / 3750
Fondo	mm.	1150	1150	1150	1150	1150
Alto	mm.	1200	1200	1200	1200	1200

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

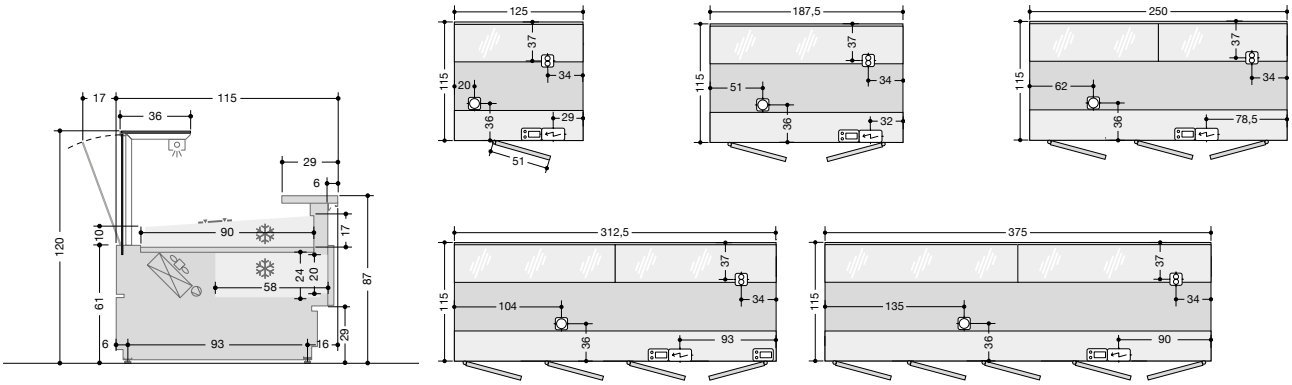
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 LUZ LED



Extra en color D91 Platinum grey
Color estándar



Modelos	EXTRA 125	EXTRA 187,5	EXTRA 250	EXTRA 312,5	EXTRA 375
Código	0MCR0011	0MCR0012	0MCR0013	0MCR0014	0MCR0015

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

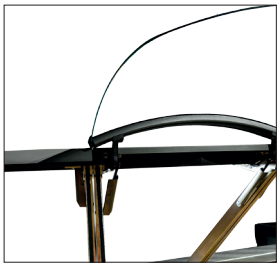
Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO
PREMIUM

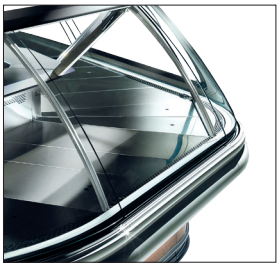
ERGO ER 100

Características principales:

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho..
- Reserva refrigerada..
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión..
- Bandeja de exposición en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado..
- Regulador de la velocidad del ventilador..
- Apertura de vidrio con pistones..
- Estante superior en aluminio pintado..
- Zócalo parachoques y rodapies..
- Descongelación por parada de compresor..
- Antivaho de serie..



Apertura de vidrio con pistones elevado.



Bandeja de exposición en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		ERGO 93,7	ERGO 125	ERGO 187,5	ERGO 250	ERGO 312,5	ERGO 375
Rango temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Iluminación estante intermedio	W.	18	30	58	66	94	102
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	438	454	949	964	1224	1232
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	315	425	615	815	1010	1200
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Reserva frigorífica	dm^3	102	139	213	286	360	432
Superfície de exposición	m^2.	84	113	170	225	281	338
Número de vidrios	nº	1	1	1	2	2	2
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1330 / 1250	1955 / 1875	2580 / 2500	3205 / 3125	3830 / 3750
Fondo	mm.	1160	1160	1160	1160	1160	1160
Alto	mm.	1255	1255	1255	1255	1255	1255

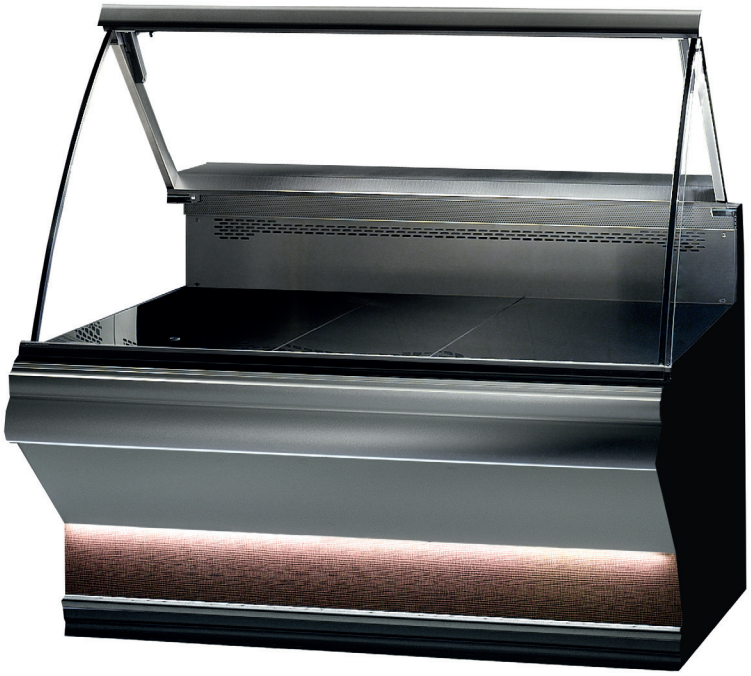
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

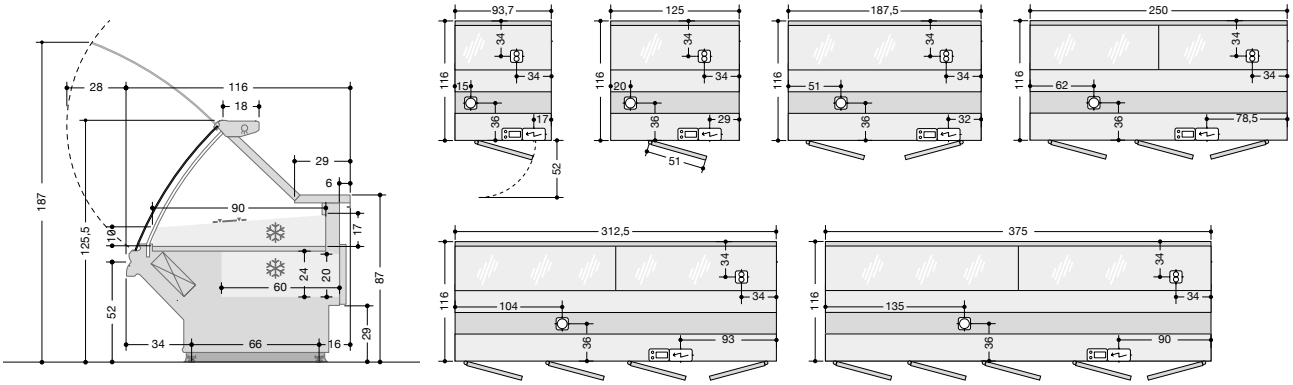
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2



ErgoD90 - White **
Color estándar
Luz led exterior opcional



Modelos	ERGO 93,7	ERGO 125	ERGO 187,5	ERGO 250	ERGO 312,5	ERGO 375
Código	0MCR0005	0MCR0006	0MCR0007	0MCR0008	0MCR0009	0MCR0010

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo. **Códigos plug-in con laterales. Para composiciones consultar códigos y plazo de entrega.

Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO **PREMIUM**

ELECTA EC 100

Características principales:

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Bandeja de exposición, rejilla de retorno y cuba interna en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Apertura de vidrio con pistones.
- Descongelación por parada de compresor.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Estante superior en vidrio.
- Iluminación LED interior en blanco 4000 ºK.
- Reserva refrigerada.
- Antivaho de serie.



Apertura de vidrio con pistones.



Superficie de exposición en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		ELECTA 93,7	ELECTA 125	ELECTA 187,5	ELECTA 250	ELECTA 312,5	ELECTA 375
Rango temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Iluminación estante intermedio	W.	24	32	48	64	80	96
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	434	442	918	934	1210	1226
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	315	425	615	815	1010	1200
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Reserva frigorífica	dm^3	102	139	213	286	360	432
Superfície de exposición	m^2.	84	113	170	225	281	338
Número de vidrios	nº	1	1	1	2	2	2
Ancho con laterales	mm.	1017	1330	1955	2580	3205	3830
Fondo	mm.	1190	1190	1190	1190	1190	1190
Alto	mm.	1250	1250	1250	1250	1250	1250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

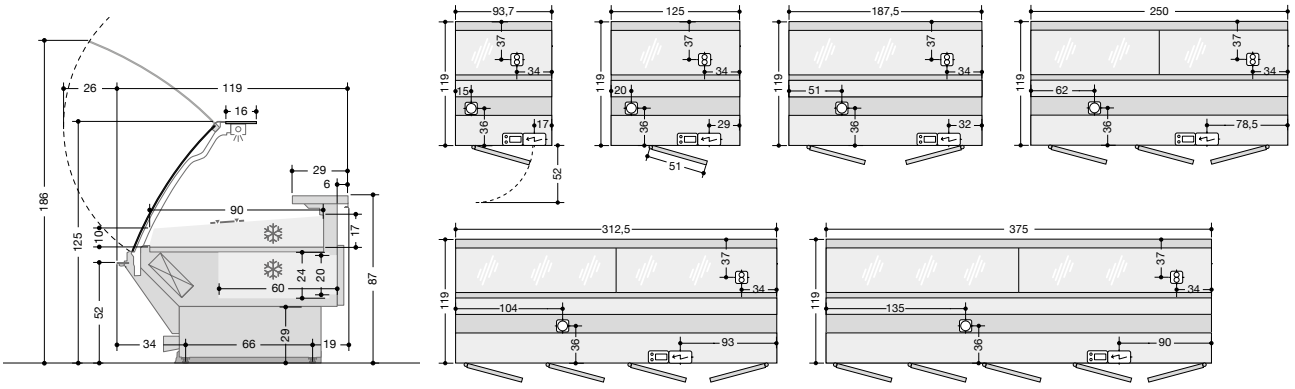
SERVICIOS OPCIONALES*



M2 LUZ LED



Electa en D96 - Red **
Color estándar
Ejemplo de composición (bajo pedido)



Modelos	ELECTA 93,7	ELECTA 125	ELECTA 187,5	ELECTA 250	ELECTA 312,5	ELECTA 375
Código	0MCR0018	0MCR0019	0MCR0020	0MCR0021	0MCR0022	0MCR0023

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo. **Códigos plug-in con laterales. Para composiciones consultar códigos y plazo de entrega.

Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO
PREMIUM

ESPRIT ES 200

Características principales:

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal anti vaho.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Bandeja de trabajo en acero inoxibable anti rayado. Plano de exposición y unidad interior en acero inoxidable AISI 304.
- Zócalo parachoques.
- Mueble caja opcional.
- Vidrio recto con apertura hacia abajo.
- Sujeta papeles en la zona de servicio.
- Antivaho de serie.



Estante intermedio de cristal.



Plano de exposición en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		ESPRIT 93,7	ESPRIT 125	ESPRIT 187,5	ESPRIT 218,8	ESPRIT 281,2
Rango temperatura	°C	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Iluminación superior	W.	21	28	42	49	63
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	431	438	677	919	933
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	320	430	620	730	930
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	62	83	125	146	188
Número de vidrios	nº	1	1	2	2	3
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1330 / 1250	1955 / 1875	2268 / 2188	2892 / 2812
Fondo	mm.	920	920	920	920	920
Alto	mm.	1250	1250	1250	1250	1250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

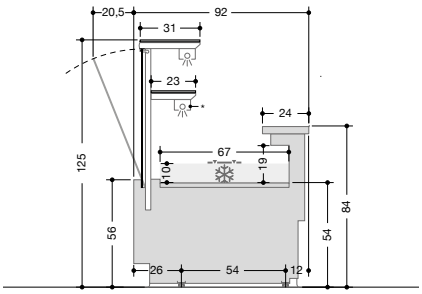
SERVICIOS OPCIONALES*

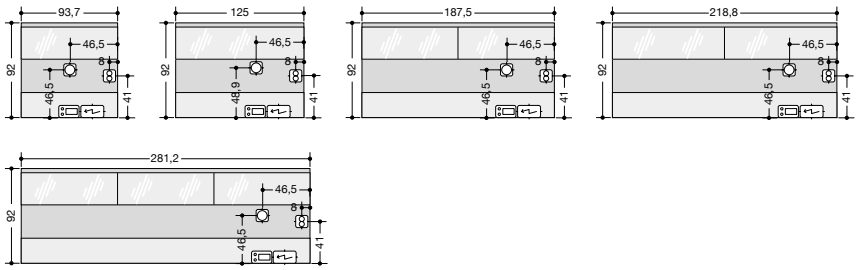
Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2



Esprit en D94 Drak Oak
Color estándar





Modelos	ESPRIT 93,7	ESPRIT 125	ESPRIT 187,5	ESPRIT 218,8	ESPRIT 281,2
Código	0MCR0000	0MCR0001	0MCR0002	0MCR0003	0MCR0004

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo. **Códigos plug-in con laterales. Para composiciones consultar códigos y plazo de entrega.

Vitrinas refrigeradas plug-in

PRODUCTO **PREMIUM**

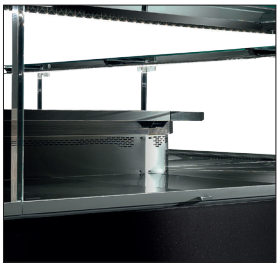
ENIXE EI 100

Características principales:

- Refrigeración ventilada.
- Ventilación frontal y lateral anti vaho.
- Evaporador tratado con cataforesis anticorrosión.
- Regulador de la velocidad del ventilador.
- Plano de trabajo, bandeja de exposición, rejilla de retorno y cuba interna en acero inoxidable AISI 304 resistente al rayado.
- Mueble caja opcional.
- Apertura de vidrio recto con pistones.
- Descongelación por parada de compresor (Descongelación eléctrica opcional).
- Estante superior en vidrio.
- Iluminación LED interior en blanco 4000 ºK.
- Reserva refrigerada
- Antivaho de serie



Luz LED interior opcional.



Plano de trabajo en acero inoxidable.

Características técnicas:

Modelos		ENIXE 93,7	ENIXE 125	ENIXE 187,5	ENIXE 250	ENIXE 312,5	ENIXE 375
Rango temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Iluminación LED	W.	24	32	48	64	80	96
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	434	442	918	934	1210	1226
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2	M2	M2	M2
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Potencia frigorífica	W.	315	425	615	815	1010	1200
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Reserva frigorífica	dm^3	102	139	213	286	360	432
Superfície de exposición	m^2.	84	113	170	225	281	338
Número de vidrios	nº	1	1	2	2	2	3
Ancho con/sin laterales	mm.	1017 / 937	1330 / 1250	1955 / 1875	2580 / 2500	3205 / 3125	3830 / 3750
Fondo	mm.	1155	1155	1155	1155	1155	1155
Alto	mm.	1200	1200	1200	1200	1200	1200

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

VITRINAS REFRIGERADAS PLUG-IN

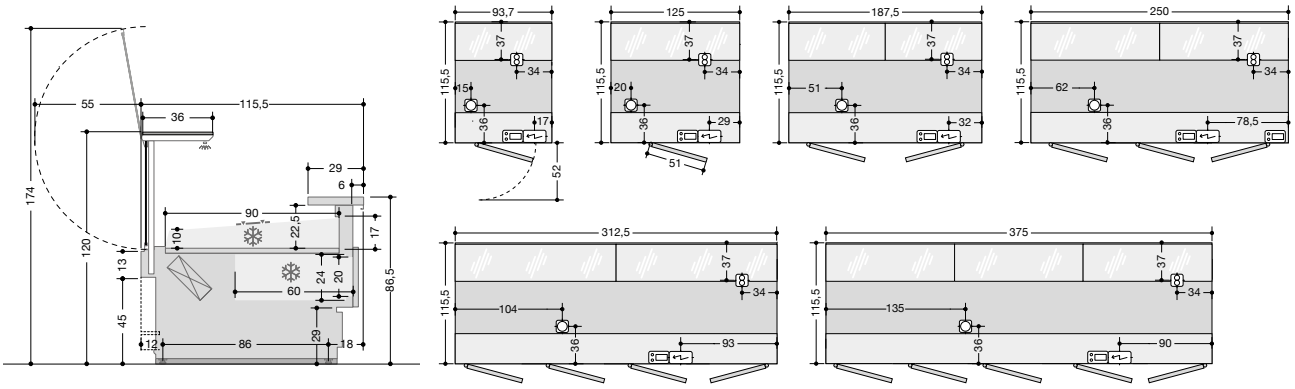
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación | Garantía total | Puesta en marcha

M2 LUZ LED



Enixe en D97-Black**
Color estándar



Modelos	ENIXE 93,7	ENIXE 125	ENIXE 187,5	ENIXE 250	ENIXE 312,5	ENIXE 375
Código	0MCR0024	0MCR0025	0MCR0026	0MCR0027	0MCR0028	0MCR0029

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo. **Códigos plug-in con laterales. Para composiciones consultar códigos y plazo de entrega.

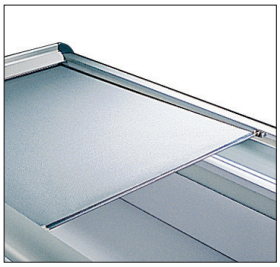
Islas de refrigeración / congelación sin tapa

PRODUCTO **PREMIUM**

OLA

Características principales:

- Islas con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Perfecta distribución del frío mediante un sistema de evaporación por aire forzado.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Cristal térmico panorámico.
- Desescarche automático.
- Refrigeración ventilada.



Tapas de noche opcionales.



Perfiles parachoques de protección en color gris.

Características técnicas:

Modelos		150 BT / TN	200 BT / TN	250 BT / TN
Capacidad	L.	277	375	474
Rango de temperatura BT/TN	°C	-18 / -15 / -1 / +5	-18 / -15 / -1 / +5	-18 / -15 / -1 / +5
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1600	2450	3000
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	113	153	194
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1540 / 1040 / 885	2040 / 1040 / 885	2540 / 1040 / 885
Peso neto	kg.	183	214	241

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ISLAS DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN SIN TAPA

SERVICIOS OPCIONALES*

Formación

Garantía total

Puesta en marcha

R290

*Opcional

LUZ LED



ISLA OLA

Modelos	150 BT / TN	200 BT / TN	250 BT / TN
Código	0LIS1027	0LIS1023	0LIS1025
P.V.P.	**3718 €**	**4248 €**	**4778 €**

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

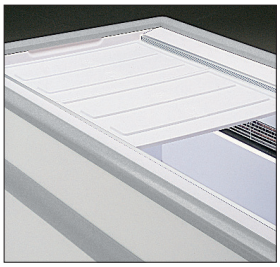
Islas de congelación sin tapa

PRODUCTO **PREMIUM**

ECOPLINTOS

Características principales:

- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Con evaporador de aletas reforzado mediante evaporador de tubo en las paredes y fondo del mueble.
- Sistema de evaporación automática del agua de condensación.



Los modelos Ecoplintos disponen de tapas de noche en ABS (opcionales).



Perfiles parachoques de protección en color gris.



Sistema de evaporación automática del agua de condensación.

Características técnicas:

Modelos		ECOPLINTOS 150 BT	ECOPLINTOS 200 BT	ECOPLINTOS 250 BT
Capacidad	L.	360	508	631
Rango temperatura BT	°C	-18 / -15	-18 / -15	-18 / -15
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000	1100	1400
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	120	164	208
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1540 / 1040 / 921	2040 / 1040 / 921	2540 / 1040 / 921
Peso bruto/neto	kg.	187 / 160	210 / 174	242 / 197

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

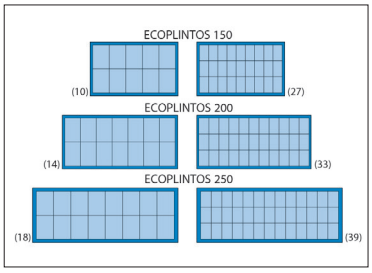
ISLAS DE CONGELACIÓN SIN TAPA

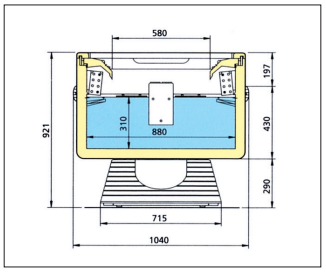
Formación · Garantía total · Puesta en marcha

L1 · R290 *Opcional



ECOPLINTOS 200 BT





Modelos	ECOPLINTOS 150 BT	ECOPLINTOS 200 BT	ECOPLINTOS 250 BT
Código	0LIS0103	0LIS0106	0LIS0111

Accesorios	KIT TAPAS NOCHE 150	KIT TAPAS NOCHE 200	KIT TAPAS NOCHE 250	DIVISOR	KIT 10 DIVISORES 150
Código	0LIS9105	0LIS9315	0LIS9320	0LIS9100	0LIS9315
	KIT 27 DIVISORES 150	KIT 14 DIVISORES 200	KIT 33 DIVISORES 200	KIT 18 DIVISORES 250	KIT 39 DIVISORES 250
Código	0LIS9320	0LIS9325	0LIS9330	0LIS9335	0LIS9340

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Islas de refrigeración sin tapa

PRODUCTO **PREMIUM**

KORONE

Características principales:

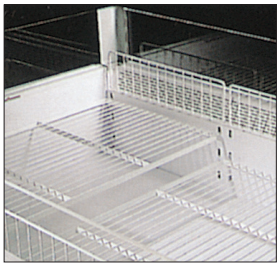
- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color gris de PVC y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Perfecta distribución del frío mediante su sistema de evaporación del agua condensada.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Rejillas internas incluidas en la cuba.



Display superior de metacrilato para maximizar la visibilidad.



Perfiles parachoques de protección en todo el perímetro.



Rejillas regulables en altura en dotación.



Kit divisores opcionales para una mejor distribución del producto expuesto.

Características técnicas:

Modelos		KORONE V 150 TN	KORONE V 200 TN	KORONE V 250 TN
Capacidad	L.	319	432	546
Rango temperatura TN	°C	-1 / +7	-1 / +7	-1 / +7
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1100	1400	1700
Clase climática	Tipo	3	3	3
Clase de temperatura	Tipo	M2	M2	M2
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Superfície de exposición	m².	113	153	194
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1540 / 1040 / 895	2040 / 1040 / 895	2540 / 1040 / 895
Peso bruto/neto	kg.	142 / 115	199 / 163	323 / 188

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

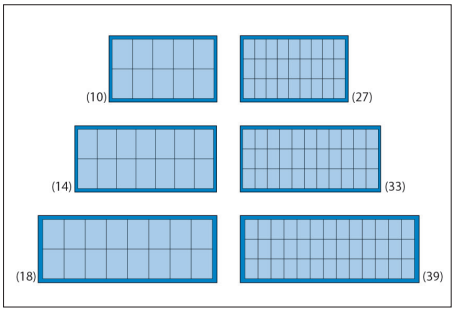
ISLAS DE REFRIGERACIÓN SIN TAPA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

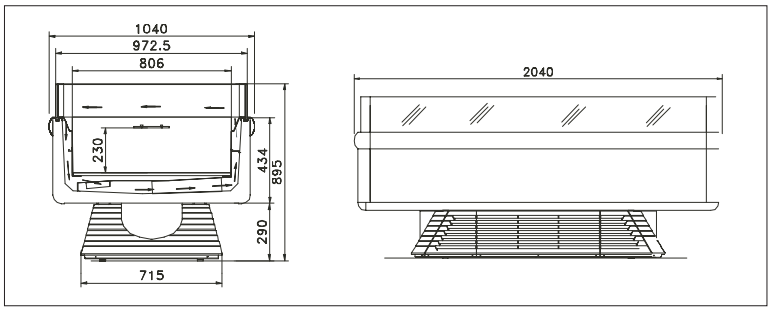
M2 · R290 *Opcional



KORONE V 200
STANDARD TN



Kit de divisores



Modelos	KORONE V 150 TN	KORONE V 200 TN	KORONE V 250 TN
Código	0LIS0670	0LIS0675	0LIS0680

Accesorios	DIVISOR (740 X 195 MM.)	KIT 10 DIVISORES 150	KIT 27 DIVISORES 150	KIT 14 DIVISORES 200	KIT 33 DIVISORES 200	KIT 18 DIVISORES 250	KIT 39 DIVISORES 250
Código	0LIS9140	0LIS9345	0LIS9350	0LIS9355	0LIS9360	0LIS9140	0LIS9365

Consultar stock disponible

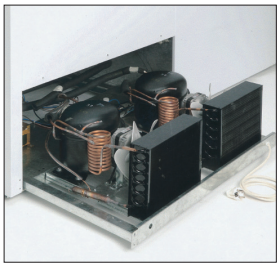
*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Islas de congelación con tapa

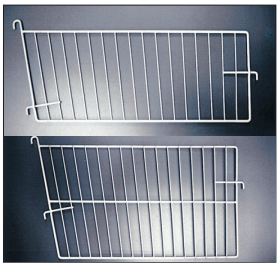
CEP VLC / VCI / TOPO

Características principales:

- Congelador con diseño muy atractivo y modulable.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo enérgetico.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.



Grupo frigorífico.



Divisor alto / Divisor bajo.



Iluminación interna para aumentar la visibilidad.



Tapa de cristal.

Características técnicas:

Modelos		CEP 1,5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1,5 VCI	CEP 2 VCI	CEP Topo
Capacidad bruta	L.	492	712	492	712	520
Capacidad neta	L.	350	518	350	518	370
Capacidad divisores bajo	nº	12	12	12	12	-
Capacidad divisores alto	nº	11	20	20	-	-
Rango temperatura	°C	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	600	633	600	633	762
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Consumo eléctrico diario	kWh / 24h	8,7	7,9	8,7	7,9	10,4
Control evaporador	Tipo	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar	Tubo capilar
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Potencia del compresor	CV	2 (1/3)	2 (1/3)	2 (1/3)	2 (1/3)	2 (1/3)
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Divisor alto/bajo	nº	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 / 1	1 /
Cantidad máxima de cestas	nº	5	6	5	6	-
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1770 / 880 / 940
Peso bruto/neto	kg.	115 / 100	140 / 125	115 / 100	140 / 125	125 / 110

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ISLAS DE CONGELACIÓN CON TAPA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

L1



COMBINACIÓN



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VCI



CEP TOPO

Modelos	CEP 1,5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1,5 VCI	CEP 2 VCI	CEP TOPO
Código	0CAC0010	0CAC0011	0CAC0012	0CAC0013	0CAC0030

Accesorios	CESTA	KIT UNIÓN CEP 1,5	PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS CEP 1,5 VCI	KIT UNIÓN CEP 2	PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS CEP 2 VCI
Código	0CAC9000	0CAC9005	0CAC9011	0CAC9000	0CAC9006

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Islas de congelación con tapa

GAIA

Características principales:

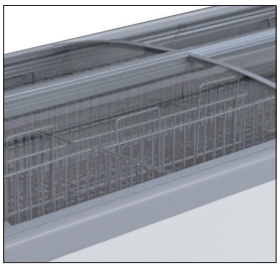
- Isla con tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantiza una óptima visibilidad de los productos expuestos y reducen las dispersiones térmicas.
- Acceso por los dos lados de la isla.
- Novedoso sistema de refrigeración con evaporador tubular incorporado en la cuba que garantiza el pleno rendimiento, la ausencia de manutención, ruidos y gastos generales.
- Dispone de desescarche automático, rejilla interna y parachoques perimetrales de serie.
- Incluye luz led de serie.



Tapas correderas de cristal con asas.



Parachoques de protección.



Rejillas perimetrales incluidas.

Características técnicas:

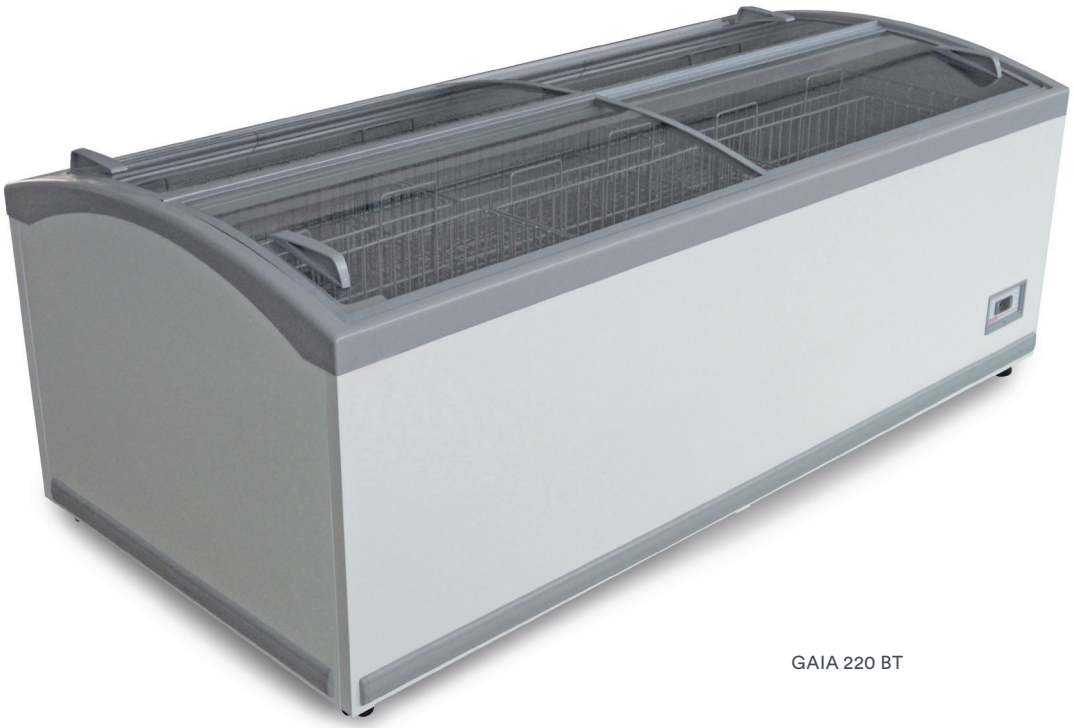
Modelos		Gaia 220 BT
Capacidad	L.	943
Rango temperatura	°C	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	632
Clase climática	Tipo	3
Condensación	Tipo	Aire forzado
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A
Superfície de exposición	m².	203
Ancho/Fondo/Alto	mm.	2280 / 1090 / 860
Peso neto	kg.	135

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

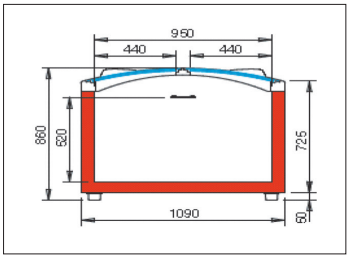
ISLAS DE CONGELACIÓN CON TAPA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

L1 · R290 *Opcional · LUZ LED



GAIA 220 BT





Modelos	GAIA 220 BT
Código	0LOT0012

Accesorios	Cubeta en fila 40 mm.	Divisor cesta	Base interna elevada h.16 cm.	Base interna elevada h.27 cm	Porta-precios H39 mm 1185	Parachoque superior 7004	Cesta (máx. 6) 30 × 35 × 90 mm.
Código	0LOT9606	0LOT9607	0LOT9608	0LOT9609	0LOT9611	0LOT9612	0LOT9224

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Islas de congelación con tapa

PRODUCTO **PREMIUM**

TAHITÍ

Características principales:

- Tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantizan una óptima visibilidad de los productos y reducen las dispersiones térmicas.
- Canalizable en línea o espalda contra espalda.
- Iluminación en la cuba en dotación.
- Rejilla interior y parachoques.
- Reducido consumo energético.
- Iluminación por luz led.
- Rejillas internas perimetrales.
- Desescarche automático.
- Gas R290 bajo pedido.
- Compresor inverter para los modelos R-290.



Rejilla interior y parachoques.



Tapas correderas de cristal curvado.



Panel digital.

Características técnicas:

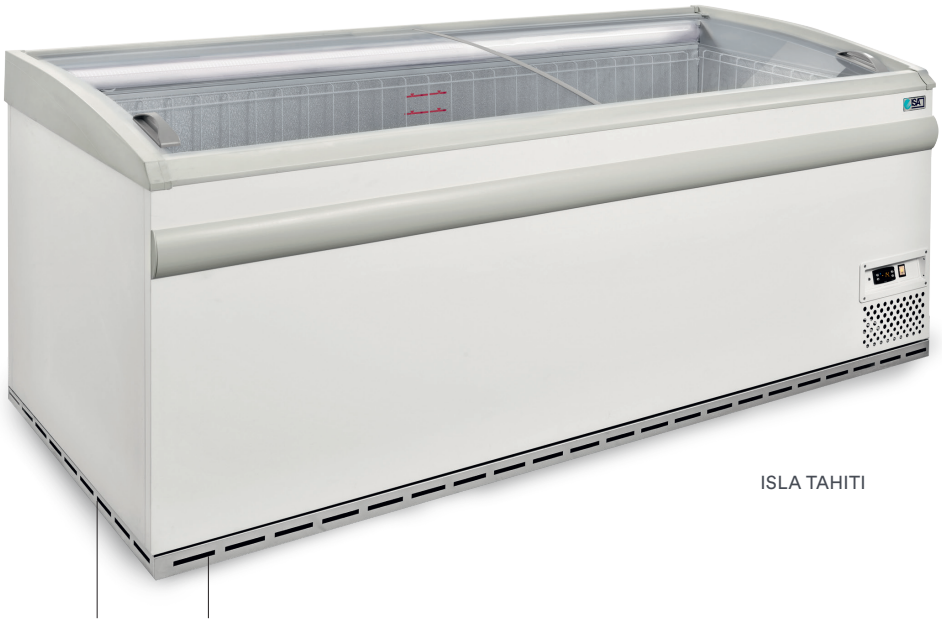
Modelos		TAHITI 210 TB R-404A	TAHITI 250 TB R-404A	TAHITI cabecera 183 R-404A	TAHITI 210 TB R-290	TAHITI 250 TB R-290	TAHITI cabecera 183 R-290
Capacidad bruta	L.	834	993	724	834	993	724
Capacidad neta	L.	664	791	578	664	791	578
Rango temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	495	545	495	495	545	495
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-290	R-290	R-290
Ancho/Fondo/Alto	mm.	2132/900/850	2532/900/850	1872/900/850	2132/900/850	2532/900/850	1872/900/850
Peso neto	kg.	125	149	109	125	149	109

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ISLAS DE CONGELACIÓN CON TAPA

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

L1 · R290 *Opcional · LUZ LED



ISLA TAHITI

Zócalo no incluido



Instalación en bloque



Instalación en línea

Modelos	TAHITI 210 TB R-404A	TAHITI 250 TB R-404A	TAHITI CABECERA 183 R-404A	TAHITI 210 TB R-290	TAHITI 250 TB R-290	TAHITI CABECERA 183 R-290
Código	0LIS0121	0LIS0122	0LIS0123	0LIS0032	0LIS0033	0LIS0034

Accesorios	KIT UNIÓN ESPALDA (TAHITÍ 210)	KIT UNIÓN ESPALDA (TAHITÍ 250)	DIVISOR CUBA
Código	0LIS9431	0LIS9432	0LIS9436

Zócalos	TAHITÍ 210	TAHITÍ 250	TAHITÍ 183
Código	9FIS1427	9FIS1355	9FIS1339

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Islas de refrigeración / congelación con tapa

PRODUCTO
PREMIUM

YALOS

Características principales:

- Isla refrigerada disponible en versión bitemperatura con laterales panorámicos de cristal que le confiere una óptima visibilidad del producto expuesto.
- Luz led que permite un ahorro considerable de energía.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.



Gran superfície de cristal para una visibilidad óptima del producto expuesto.



Ideal para merchandising.



Tapas de cristal doble.



Perfiles parachoques de protección en color gris.

Características técnicas:

Modelos		Yalos 150 RV TN / BT	Yalos 210 RV TN / BT	Yalos 250 RV TN / BT
Capacidad bruta	L.	534	779	941
Capacidad neta	L.	287	418	505
Rango de temperatura BT/TN	°C	(-18 / -16) / (-1 / +5)	(-18 / -16) / (-1 / +5)	(-18 / -16) / (-1 / +5)
Alimentación	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W.	1000	1350	1450
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Aire forzado	Aire forzado	Aire forzado
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho/Fondo/Alto	mm.	1500 / 1040 / 910	2100 / 1040 / 910	2500 / 1040 / 910
Peso neto	kg.	187	274	316

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

ISLAS DE REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN CON TAPA

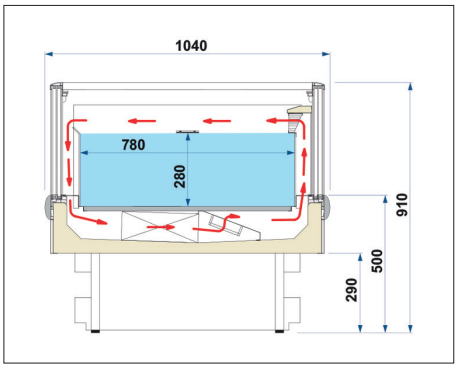
SERVICIOS OPCIONALES*

Formación · Garantía total · Puesta en marcha

L1 M2 M1 R290 EUROFriendly LUZ LED



YALOS



Modelos	YALOS 150 RV TN / BT	YALOS 210 RV TN / BT	YALOS 250 RV TN / BT
Código	0LIS1041	0LIS1042	0LIS1043

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Condiciones de venta

Todas las relaciones comerciales entre EUROFRED, S.A. y sus clientes se regirán por las siguientes condiciones generales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS

A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.

A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.

A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

B. ANULACION DE PEDIDOS

B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
- Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
- Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.

B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

C. PRECIOS

C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.

C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación.

D. PLAZOS DE ENTREGA

D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.

D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.

D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.

E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asuminos 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 mercancias debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.

G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.

G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circunstancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTÍA

H.1. Nuestros productos, siempre y cuanto sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de un año, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo. Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.

H.2. Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de garantía de un año total

H.3. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

H.4. 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.5. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.

H.6. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

I. RECLAMACIONES

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

J. DEVOLUCIONES

J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autoricemos. En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos. Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.

J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

K. PROPIEDAD DE LA MERCANCÍA

K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

K.2. Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

L. IMPUESTOS

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

M. JURISDICCIÓN

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

Glosario

CLASE CLIMÁTICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.

Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4).

CLASES CLIMÁTICAS

Clases climáticas en la sala de ensayo	Temperatura en termómetro de bulbo seco °C	Humedad relativa %
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70

CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5).

CLASES DE TEMPERATURA

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

Índice por modelos

A

AB Congeladores horizontales 274
AB / ABX Armarios de servicio y bajomostradores 26
ABX Armarios de servicio y bajomostradores 28
Accesorios Cámaras y equipos frigoríficos 503
AEK Cámaras y equipos frigoríficos 148
AEN Cámaras y equipos frigoríficos 142
Age Twin Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 358
Annapurna / Timanfaya Vitrinas, murales e islas de supermercado 420
Artic Vitrinas, murales e islas de supermercado 412
ATK / VTK Cámaras y equipos frigoríficos 150
ATN / VTN Cámaras y equipos frigoríficos 144

B

BBC Armarios expositores 68
BFS Armarios expositores 66
Blizzard Vitrinas, murales e islas de supermercado 452
BM / BM AS / AS-T Pizzería 254
BTL Armarios de servicio y bajomostradores 48
BWFS 38V Armarios expositores 116
BWFS 9V Armarios expositores 112

C

Cadí Vitrinas, murales e islas de supermercado 416
Cadí FV Vitrinas, murales e islas de supermercado 418
Canigó Vitrinas, murales e islas de supermercado 466
Cantinetta Glass Lux/Enoprestige/Grotta 5 TV Armarios expositores 124
Canyon Vitrinas, murales e islas de supermercado 422
Carretino Vitrinas heladería y pastelería 390
CB 370A+ Armarios de servicio y bajomostradores 14
CEP VLC / VCI / TOPO Vitrinas, murales e islas de supermercado 492
Cervino Vitrinas, murales e islas de supermercado 464
CEV / BFS / UFFS Armarios expositores 72
CEV / F / MC Armarios de servicio y bajomostradores 16
CF Congeladores horizontales 276
CH / HC / SIF - Inox Congeladores horizontales 272
Chocolady Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 330
CHV / V Congeladores horizontales 292
City Vitrinas restauración y gastrobuffets 402
CP / CM / CG Fabricadores de hielo y fuentes de agua 302
CR / CRX Armarios de servicio y bajomostradores 24
CR7 Armarios de servicio y bajomostradores 36
Cristal Tower Armarios expositores 104
CT Armarios de servicio y bajomostradores 56
Cubetas Vitrinas heladería y pastelería 392
CW / Sommelier Armarios expositores 114

D

DC 800 / DC 1000 Armarios expositores 84
Diva Vitrinas heladería y pastelería 386
Diva Armarios expositores 102
DM Domitor Pizzería 262
Drink magic Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 332

E

ECO Cocción 206
ECO Digit Cocción 208
Eco madeira Vitrinas, murales e islas de supermercado 426
Eco twist Vitrinas, murales e islas de supermercado 430
Ecoplintos Vitrinas, murales e islas de supermercado 488
Ecowip/Miniwip/Jetwip Maquinaria heladería, pastelería y bebidas 344
EIS Armarios expositores 88
EKF / EKL Cocción 194
Electa EC 100 Vitrinas, murales e islas de supermercado 480
Enixe EI 100 Vitrinas, murales e islas de supermercado 484
Ergo ER 100 Vitrinas, murales e islas de supermercado 478
Esprit ES 200 Vitrinas, murales e islas de supermercado 482
Euro / Black Magic Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 346
Euro Bali Doors H2000/H2210 Vitrinas, murales e islas supermercado 436
Euro Bali H2000/H2210 Vitrinas, murales e islas de supermercado 434
EV Armarios expositores 90
Everest Vitrinas, murales e islas de supermercado 460
Evoluzione Pizzería 256
Exponorm Armarios expositores 110
Expositor RC / RH Vitrinas restauración y gastrobuffets 406
Extra EA 100 Vitrinas, murales e islas de supermercado 476

F

FAM / FAL Cámaras y equipos frigoríficos 164
Fast Lavado 314
Fast / Ocean Lavado 316
Fast / Ocean Campana Lavado 318
FI Cocción 216
Fiji Vitrinas heladería y pastelería 376
Fish Armarios de servicio y bajomostradores 46
FKG Armarios expositores 74
FOS / FOS Inox Vitrinas, murales e islas de supermercado 440
FSC Armarios expositores 86
Futura / Gemini Fabricadores de hielo y fuentes de agua 308

G

Gaia Vitrinas, murales e islas de supermercado 494
Gamma "O" / "N" / "S" Congeladores horizontales 294
Gelato Armarios de servicio y bajomostradores 42
Genius Vitrinas, murales e islas de supermercado 424
GN 1 / 1 Armarios de servicio y bajomostradores 52
GN TNG Armarios de servicio y bajomostradores 54
Granicream Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 336
Granismart Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 334

H

Hera Vitrinas, murales e islas de supermercado 454
HG Fabricadores de hielo y fuentes de agua 304

Índice por modelos

I

IC SC Congeladores horizontales 282
IC SCE Congeladores horizontales 286
IC SCEB Congeladores horizontales 288
ICE NTOS Congeladores horizontales 278
Infinity GD Vitrinas, murales e islas de supermercado 444
Infinity smart flex Vitrinas, murales e islas de supermercado 446
Inox 640 / 1250 Armarios de servicio y bajomostradores 34
Isabella LX New Vitrinas heladería y pastelería 378
Isetta TP Vitrinas heladería y pastelería 374

J

Jinny Vitrinas, murales e islas de supermercado 456

K

Kaleido Vitrinas heladería y pastelería 388
Kami Plug-in Vitrinas, murales e islas de supermercado 472
Kami SM Vitrinas, murales e islas de supermercado 474
Kea Vitrinas, murales e islas de supermercado 468
KITCF 350 PRO Armarios de servicio y bajomostradores 30
Kompatto Cocción 202
Korone Vitrinas, murales e islas de supermercado 490

L

Labor Armarios de servicio y bajomostradores 44
LBK Cámaras y equipos frigoríficos 158
LBN Cámaras y equipos frigoríficos 154
LG Twist Vitrinas, murales e islas de supermercado 428
Limite Armarios expositores 94
LSK Cámaras y equipos frigoríficos 160
LSN Cámaras y equipos frigoríficos 156
Línea 600 Cocción 234
Línea 600 baño María Cocción 232
Línea 600 cocinas Cocción 222
Línea 600 freidoras Cocción 230
Línea 600 fry-top lisa Cocción 224
Línea 600 fry-top rayada Cocción 226
Línea 600 parrillas Cocción 228
Línea 700 cocinas Cocción 236
Línea 700 cuecepasta / marmita Cocción 242
Línea 700 freidoras Cocción 240
Línea 700 fry-top Cocción 238

M

M1 - M2 Gastro Armarios de servicio y bajomostradores 38
M2 - M3 Pastelería Armarios de servicio y bajomostradores 40
Magnifico Cocción 196
Magnifico digital Cocción 198
Magnifico vapor directo Cocción 200
Mante Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 348
Meat Armarios expositores 108
Metro Vitrinas heladería y pastelería 372
Mika SM Vitrinas, murales e islas de supermercado 470
Mixcrema Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 354
Mixgel Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 350
Mixpasto Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 356
Montblanc Vitrinas, murales e islas de supermercado 414
MSU Armarios expositores 76
Multiview Vitrinas, murales e islas de supermercado 448

N

Napoli Pizzería 260
New Bermuda Vitrinas heladería y pastelería 380
New Millennium SP / SP-STD Vitrinas heladería y pastelería 382
Niágara Lavado 322

O

Ola Vitrinas, murales e islas de supermercado 486
Olímpica Vitrinas heladería y pastelería 384
Othello Vitrinas heladería y pastelería 370

P

PA / SH Armarios de servicio y bajomostradores 58
Panda Vitrinas, murales e islas de supermercado 450
Pedraforca Vitrinas, murales e islas de supermercado 462
PFT Cocción 218
Pizzaform Pizzería 258
PL006 Cocción 220
Prisma Armarios expositores 92
Professional Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 352
Pulsar Pizzería 264
PZ / S-SQ Armarios de servicio y bajomostradores 60

R

RC/RCX 200 - RN/RNX 200 Armarios de servicio y bajomostradores 18
RC/RCX 400/RN/RNX 400 Armarios de servicio y bajomostradores 20
RC/RCX 600 - RN/RNX 600 Armarios de servicio y bajomostradores 22
RCG/RCGX 200 - RNG/RNXG 200 Armarios expositores 70
RCG/RCGX 600 Armarios expositores 78
Realook Armarios expositores 82
Refrizer Fabricadores de hielo y fuentes de agua 306
River XP Lavado 320
Rustic / Gran Rustic Cocción 244
RVE Pizzería 252

S

Sapphire Vitrinas, murales e islas de supermercado 432
SE Congeladores horizontales 296
Self Cámaras y equipos frigoríficos 140
Serie E / Serie F Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 360
Serie L Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 342

Serie PTM-PTL Cámaras y equipos frigoríficos 168
Serie S6-S10 Cámaras y equipos frigoríficos 134
Serie S6-S10 Cámaras y equipos frigoríficos 136
Serie S8 Cámaras y equipos frigoríficos 130
Serie SFM - SFL Cámaras y equipos frigoríficos 166
Serie STH Cámaras y equipos frigoríficos 174
Serie STL Cámaras y equipos frigoríficos 172
Serie STM Cámaras y equipos frigoríficos 170
Series FA Pizzería 250
SG Modulares Pizzería 266
SH30 Cocción 214
Slim Vitrinas, murales e islas de supermercado 442
Snack / Snack TNG Armarios de servicio y bajomostradores 50
Snack 400 Armarios de servicio y bajomostradores 32
Snelle 350 Armarios expositores 96
Snelle 350 chocolate Armarios expositores 98
Snelle 400 / 505 Armarios expositores 100
Snelle 750 / 1010 Armarios expositores 106
Spin Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 338
SPIN-EVO Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 340
SRE Cocción 212
SVK Cámaras y equipos frigoríficos 152
SVN Cámaras y equipos frigoríficos 146

T

Tahití Vitrinas, murales e islas de supermercado 496
Tapas Vitrinas restauración y gastrobuffets 404
Teide Vitrinas, murales e islas de supermercado 458
TFW Armarios expositores 120
Timor Vitrinas, murales e islas de supermercado 438
TM Armarios de servicio y bajomostradores 12
Tornado Armarios expositores 80

V

VIC - AT Congeladores horizontales 290
VIC CCS Congeladores horizontales 280
VIC CSV Congeladores horizontales 284
VKG Armarios expositores 118
VRX 33 Vitrinas restauración y gastrobuffets 398
VRX 38 Vitrinas restauración y gastrobuffets 400

W

WC Armarios expositores 122
WPY / WSY Cámaras y equipos frigoríficos 162

Y

Yalos Vitrinas, murales e islas de supermercado 498

Z

ZERO - T SP Maquinaria de heladería, pastelería y bebidas 362
ZERO - T SP Cocción 210

#

610.185 / P 180 M Cocción 192

EUROFRED
being efficient

Atención al cliente

El mejor servicio, nuestro compromiso

El compromiso de Eurofred es ofrecer una solución integral a nuestros clientes, con la propuesta de productos más competitiva y un nivel de servicio excelente, adaptado a las necesidades de nuestros clientes, en cada momento y para todo tipo de negocio o establecimiento: instaladores, franquicias, pequeños comercios, industria alimentaria y heladerías.



932 998 331

Atención Online desde
www.recambios.eurofred.es

Máquinas siempre a punto con Eurofred

Tenemos el servicio perfecto según tus necesidades

Puesta en marcha



Puesta en marcha de producto.

¿Qué incluye?

- Recepción del equipo el día de la entrega.
- Colocación dentro del establecimiento.
- Puesta en marcha del equipo.

Desde 60 €
según modelo

Formación



Formación en instalación y reparación de producto.

¿Qué incluye?

- Formación específica de instalación y mantenimiento de producto.
- Documentación.
- Posibilidad de impartir la formación en las instalaciones de Eurofred o en las instalaciones del cliente.

Consultar precio
según modelo

Garantía total



Ampliación de la garantía, mano de obra y recambios de producto.

¿Qué incluye?

- Ampliación anual de piezas de recambio.
- Utilización de recambios originales.
- Ampliación anual mano de obra.
- Desplazamiento incluido.
- Hasta un máx. de 5 años.

Desde 60 € /año
según modelo

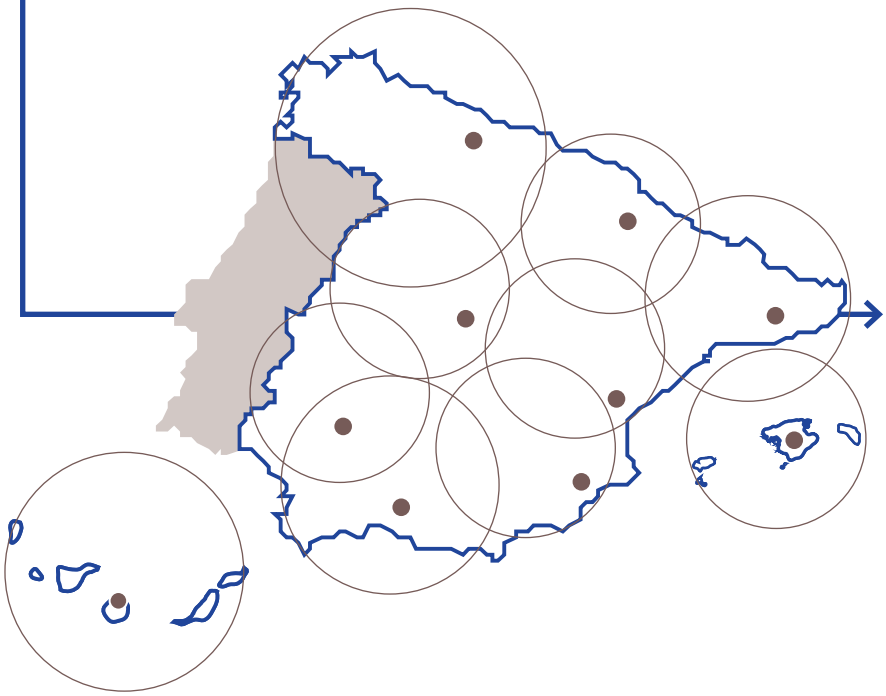


Para resolver tus dudas o contratar servicios consulta a tu agente comercial.
Con la garantía de Eurofred y sus 50 años de experiencia.

Apoyo técnico profesional y experimentado

¡Escanea este código con tu móvil!

Nuestro estándar de servicio asegura una asistencia en 24 horas, disponibilidad de piezas de recambio en 24/48 horas así como un trato personalizado durante todo el proceso.



Nuestro valor añadido

- **Servicio local de proximidad**
- **Stock disponible para entregas inmediatas**
- **Servicio eficiente**
- **Servicio recogida de recambios**

La solicitud de recogida de piezas de recambio en periodo de garantía puede realizarse a través de las siguientes vías:

932 998 331
www.recambios.eurofred.es

Los pedidos de piezas de recambios en garantía se entregarán a portes pagados, para ello es imprescindible indicar en la solicitud del pedido el nº de factura y nº de serie de la máquina.

La recogida de la pieza de recambio a devolver de forma gratuita deberá gestionarse en un período no superior a 15 días, una vez pasado este plazo se procederá a la facturación de la misma

Asistencia técnica

Contamos con una red de servicio técnico de climatización y horeca que cubre todo el territorio nacional con más de **100 Servicios Técnicos Oficiales y 20 técnicos propios** a su disposición, capaz de garantizar una atención próxima a los instaladores en cualquier área geográfica realizando incluso, si es preciso, desplazamientos a la instalación.

Atención postventa

932 998 331

Tienda online de recambios

www.recambios.eurofred.es

Iconografía


Vino


Lácteos


Refrescos


Aptos para medicamentos


Charcutería


Chocolate


Congelado


Comida preparada


Carnicería


Comida preparada caliente


Heladería


Pescado


Pastelería


Frutas y verduras


Panadería

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO		CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO	
M1	+5 °C / -1 °C	L1	-15 °C / -18 °C
M2	+7 °C / -1 °C	L2	-12 °C / -18 °C
H	+10 °C / +1 °C		

La nueva metrópolis del recambio

que cabe en la palma de la mano

EUROFRED | CARPIGIANI | CARPIGIANI HORECA | COOL HEAD | CRIOCABIN
EUROFRED BY DERIGO | ELETTROBAR | GIORIK | IARP | ISA | MISA | OEM | TASSELLI
TECFRIGO | TECHNOBLOCK | ZERICA

Más de 450 marcas



todas las marcas y sectores

hostelería, cocción, hornos, fuentes de agua, frío comercial, máquinas de hielo, lavado, climatización, aire industrial...

frío comercial

hostelería

www.recambios.eurofred.es

50 *years*

EUROFRED

being efficient

Eurofred S.A.
Marqués de Sentmenat 97
08029 Barcelona
www.eurofred.es

Facebook.es/EurofredES
@EurofredES

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



FSC
MIXTO
Papel
FSC® C110625