

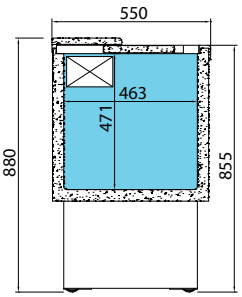
1. ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE/SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
EFP	**Enfriador de botellas** Chest bottle cooler	20
EB	**Enfriador de botellas** Chest bottle cooler	22
EBC	**Enfriador de botellas con cajones** Chest bottle cooler with drawers	24
ERV	**Expositor refrigerado** Back-bar	26
ERV INOX	**Expositor refrigerado** Back-bar	28
ERV	**Expositor refrigerado vertical** Glass door merchandiser	30
ERC	**Expositor refrigerado vertical** Glass door merchandiser	32
ERC	**Expositor refrigerado puertas correderas** Sliding glass door merchandiser	34
NEC	**Expositor refrigerado** Glass door merchandiser	36
ESC	**Escarchador de copas** Glass froster counter	38
TA	**Tanque enfriador de agua** Water tank cooler	40
VEP & VEB	**Expositor de barra y platos** Bar display exhibitor case and plate	42
VET	**Expositor de barra y platos** Bar display exhibitor case and plate	46
VSU	**Expositor sushi, pescado y marisco** Sushi, fish and seafood display case	48
EVV	**Expositor de vino en madera** Wine cellars	50
VINTAGE	**Expositor de vino en madera** Wine cellars	52

1.

ENFRIADOR DE BOTELLAS
CHEST BOTTLE COOLER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EFP



EFP 700 EG



EFP 1000 II

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{ba}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
EFP 700 EG EFP 700 II	135	1	1	90	169	R600a
EFP 1000 EG EFP 1000 II	200	2	1	90	169	R600a
EFP 1500 EG EFP 1500 II	305	3	2	180	343	R 290
EFP 2000 EG EFP 2000 II	415	4	3	180	343	R 290

- **Exterior acero inox AISI 304 (II)**
- **Exterior plastificado blanco. (EG) y encimera AISI 304**
- **Respaldo en acero galvanizado**
- **Desagüe interior**
- **Puerta corredera con tirador integrado.**

- AISI 304 Stainless steel exterior (II)
- Exterior prepainted steel (EG) and AISI 304 stainless steel work top
- Galvanized steel back.
- Internal drain.
- Integrated handle sliding doors.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE EFP SERIES



EFP 2000 EG

Opcional / Optional
- Separador / Divider (504X26)

EFP 700 EG

704x550x880 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EFP 1000 EG

1004x550x880 mm

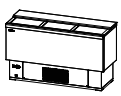
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EFP 1500 EG

1479x550x880 mm

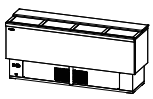
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EFP 2000 EG

1954x550x880 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EFP 700 II

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4

EFP 1000 II

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4

EFP 1500 II

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4

EFP 2000 II

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4

1.

ENFRIADOR DE BOTELLAS
CHEST BOTTLE COOLER



EB 1000 II

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (TRA-10°C)	Refrigerante Refrigerant
EB 1000 II	265	2	1	90	169	R600a
EB 1500 II	445	3	2	180	343	R290
EB 2000 II	620	4	3	180	343	R290
EB 2500 II	800	5	4	355	690	R290

- Acero Inox AISI 304
- Respaldo en chapa galvanizada
- Desagüe interior
- Puertas correderas con tirador integrado
- Control digital

- AISI 304 Stainless steel
- Galvanizad steel back
- Internal drain
- Integrated handle sliding doors
- Digital controller

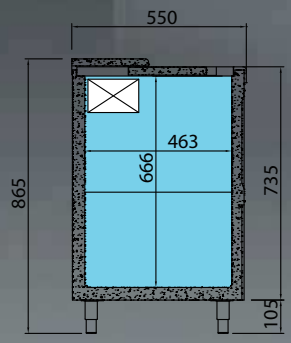
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE EB SERIES



EB 2000 II



EB 1000 II

1004x550x865 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EB 1500 II

1479x550x865 mm

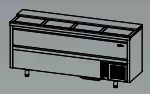
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EB 2000 II

1954x550x865 mm

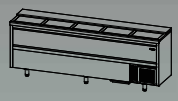
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EB 2500 II

2429x550x865 mm

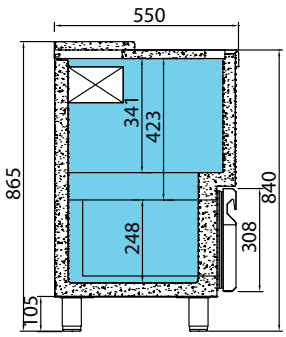
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



1.

ENFRIADOR DE BOTELLAS CON CAJONES
CHEST BOTTLE COOLER WITH DRAWERS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EBC



EBC 1000 II

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T[ºA]-10ºC)	Refrigerante Refrigerant
EBC 1000 II	265	2	1	90	169	R 600 a
EBC 1500 II	445	3	2	180	343	R 290
EBC 2000 II	620	4	3	180	343	R 290

- **Acero Inox AISI 304**
- **Respaldo en chapa galvanizada**
- **Desagüe interior**
- **Puertas correderas con tirador integrado**
- **Cajones con autocierre**
- **Control digital**

- AISI 304 Stainless steel
- Galvanizad steel back
- Internal drain
- Integrated handle sliding doors
- Self-closing drawers
- Digital controller

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE EBC SERIES



EBC 2000 II



EBC 1000 II

1004x550x865 mm

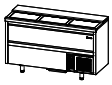
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EBC 1500 II

1479x550x865 mm

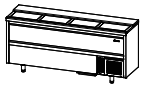
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



EBC 2000 II

1954x550x865 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4





1.

EXPOSITOR REFRIGERADO
BACK-BAR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ERV 15 PP



ERV 25 PP

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de parrilas Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 15	140	1	2	325	178	R 134 a
ERV 25 ERV 25 C	220	2	2	350	254	R 134 a
ERV 35	330	3	2	425	298	R 134 a
ERV 15 PP	140	1	2	325	178	R 134 a
ERV 25 PP	220	2	2	350	254	R 134 a
ERV 35 PP	330	3	2	425	298	R 134 a

- **Exterior en acero plastificado negro**
- **Interior en acero plastificado gris**
- **Iluminación LED**
- **Parrillas de alambre en acero plastificado.**
- **Puertas doble acristalamiento (6-10-4)**
- **Cerradura incorporada**

- Black plastic coated steel exterior
- Grey plastic coated steel interior
- LED lighting
- Plastic coated wire shelves.
- Door with double pane glass (6-10-4)
- Door locks

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE ERV SERIES



ERV 15

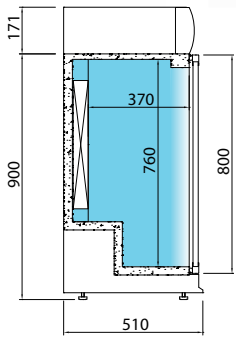
OPCIONAL / OPTIONAL
- **LED RGB con cambio de color** / LED lighting RGB color changing
- **Parrillas** / Wire shelves **(502X27)**
- **Panel superior iluminado/ Lighting canopy ERV 53 (CPERV15)**
- **Gas R 290**



ERV 25

Disponible con puertas correderas
Sliding doors available ERV 25 C

ERV



ERV 15 PP

600x510x920 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

ERV 25 PP

900x510x920 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

ERV 35 PP

1350x510x920 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

ERV 15

600x510x920 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4



ERV 25

900x510x920 mm

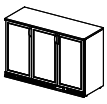
Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4



ERV 35

1350x510x920 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4



ERV 25 C

900x510x920 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4



1.

EXPOSITOR REFRIGERADO
BACK-BAR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ERV 25 II



ERV 35 II

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de parrilas Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{ma}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 15 II	140	1	2	325	178	R 134 a
ERV 25 II	220	2	2	350	254	R 134 a
ERV 35 II	330	3	2	425	298	R 134 a

- **Exterior en acero inox**
- **Interior en acero plastificado gris**
- **Iluminación interior LED**
- **Parrillas de alambre en acero plastificado.**
- **Puertas doble acristalamiento**
- **Cerradura incorporada**

- Exterior stainless steel
- Interior grey plastic coated steel
- Interior LED lighting
- Plastic coated wire shelves.
- Double glass doors
- Door locks

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE ERV INOX SERIES



ERV 25 II + ERV 35 II

OPCIONAL / OPTIONAL
- **LED RGB con cambio de color** / LED lighting RGB color changing
- **Parrillas** / Wire shelves (502X27)
- **Panel superior iluminado**/ Lighting canopy ERV 53 (CPERV15)
- **Gas R 290**

ERV 15 II

600x510x920 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4



ERV 25 II

900x510x920 mm

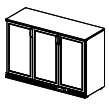
Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4

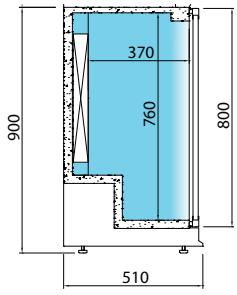


ERV 35 II

1350x510x920 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4





ERV II

1.

EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL
GLASS DOOR MERCHANDISER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ERV 53



OPCIONAL/OPTIONAL

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de parrilas Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T[a]-10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 53	280	1	5	380	298	R 134 a
ERV 83	435	2	5	600	464	R 134 a

- **Exterior Acero plastificado negro**
- **Interior en acero plastificado gris**
- **Iluminación interior LED**
- **Puertas de doble acristalamiento (6-10-4)**
- **Estantes regulables en altura y fácilmente desmontables.**

- Black plastic coated steel exterior
- Grey plastic coated steel inteiror
- Interior LED lighting
- Doors with double pane glass (6-10-4)
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE ERV SERIES



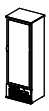
ERV 83

OPCIONAL/OPTIONAL
-Parrillas/ Wire shelves ERV 53 (502X27)
-Parrillas/ Wire shelves ERV 83 (502X28)
-Panel superior iluminado/ Lighting canopy ERV 53 (CPERV15)
-Panel superior iluminado/ LIghting canopy ERV 83 (CPERV25)
- Gas R 290

ERV 53

600x510x1820 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4

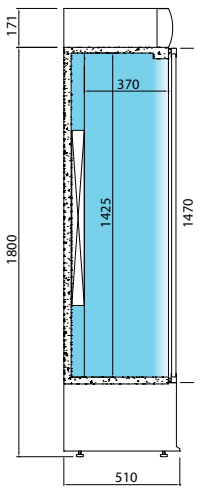


ERV 83

900x510x1820 mm

Temp. +4°C/+12°C
C. Clima. 4





1.

EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL
GLASS DOOR MERCHANDISER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ERC 17

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrillas** / Wire shelves **ERC 17/36 (502X27)**

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de parrilas Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T[ma]-10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERC 17	175	1	2	200	343	R290
ERC 36	355	1	4	390	690	R290
ERC 36 B	355	1	4	390	690	R290

- **Acero plastificado blanco**
- **Panel frontal iluminado**
- **Iluminación LED interior**
- **Puertas de doble acristalamiento (6-10-4)**
- **Estantes regulables en altura y fácilmente desmontables.**

- White plastic coated steel
- Canopy lighting
- LED interior lighting
- Doors with double pane glass (6-10-4)
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE ERC SERIES



ERC 36 B

ERC 17

620x595x1085 mm

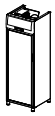
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



ERC 36

620x595x1870 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

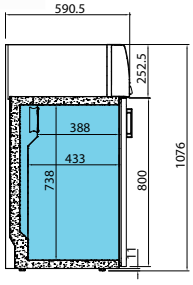


ERC 36 B

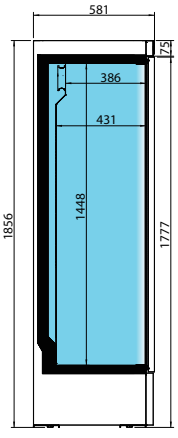
620x595x1870 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

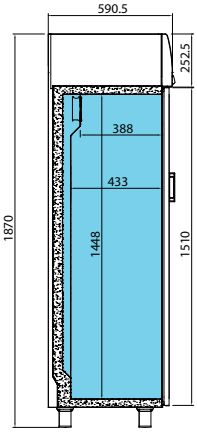




ERC 17



ERC 36 B



ERC 36



1. EXPOSITOR REFRIGERADO PUERTAS CORREDERAS
SLIDING GLASS DOOR MERCHANDISER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ERC 110

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de estantes Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{ma}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERC 65	700	2	4 (980x320)	962	1048	R 452
ERC 110	1000	2	4 (980x520)	1092	1208	R 452
ERC 180	1767	3	4 (872x520)	1172	1606	R 452

- Acero plastificado blanco
- Panel frontal iluminado
- Iluminación LED interior
- Puertas de doble acristalamiento (6-10-4)
- Puertas correderas con sistema autocierre.
- Estantes regulables en altura y fácilmente desmontables.

- White plastic coated steel
- Canopy lighting
- Led interior lighting
- Doors with double pane glass (6-10-4)
- Sliding doors with self-closing system
- Plastic coated shelves, adjustable height and easy removal.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE ERC SERIES



ERC 180

OPCIONAL / OPTIONAL
-Estantes/Shelves ERC 65 (ESTERC65)
-Estantes/Shelves ERC 110 (ESTERC11)
-Estantes/Shelves ERC 180 (ESTERC18)
-Color negro /Black colour

ERC 65

1110x625x2000 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



ERC 110

1110x825x2000 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

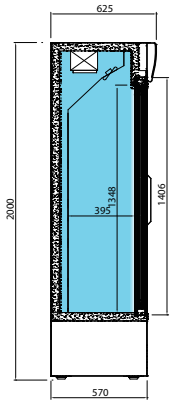


ERC 180

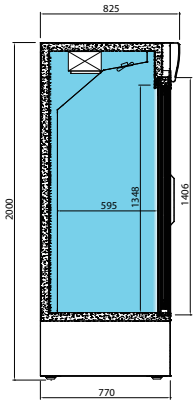
1848x825x2000 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4





ERC 65



ERC 110/ 180

1.

EXPOSITOR REFRIGERADO
GLASS DOOR MERCHANDISER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



NEC501FV

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Potencia Power (W)	Sistema frigorífico Cooling System	Nº de parrilas Shelves	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{ma}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
NEC401FS	430	1	450	Estático/ Static	4 (980x320)	445	R290
NEC501FV	500	1	645	Ventilado/ Forced air	4 (980x520)	644	R290
NEC501RV	500	1	727	Ventilado/ Forced air	4 (872x520)	464	R 134 a
NEC1002RV	1000	2	948	Ventilado/ Forced air	8 (872x520)	684	R 134 a
NEC1002FV	1000	2	890	Ventilado/ Forced air	8 (872x520)	907	R290

- Acero plastificado blanco
- Panel frontal iluminado
- Iluminación LED interior
- Puertas con doble acristalamiento(6-15-5) (RV) y triple acristalamiento (4-8-3-8-3) (FV)
- Estantes regulables en altura y fácilmente desmontables. (NEC501, NEC1002)

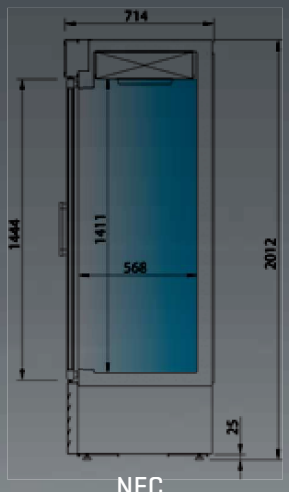
- White plastic coated steel
-Canopy lighting
- LED interior lighting
- Doors with double pane glass(6-15-5) (RV) and triple pane glass (4-8-3-8-3) (FV)
- Plastic coated shelves, adjustable height and easy removal. (NEC501, NEC1002)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

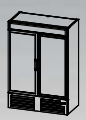
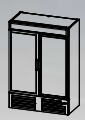
ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE NEC SERIES





NEC

NEC401FS	NEC501FV	NEC501RV	NEC1002RV	NEC1002FV
687x670x2010 *mm*	687x705x2010 *mm*	687x705x2010 *mm*	1385x705x2010 *mm*	1385x705x2010 *mm*
Temp. -15°c. -25°C. *C. Clima. 4*	Temp. -15°c. -25°C. *C. Clima. 4*	Temp. +2°c +8°C. *C. Clima. 4*	Temp. +2°c +8°C. *C. Clima. 4*	Temp. -15°c -25°C. *C. Clima. 4*
				

1.

ESCARCHADOR DE COPAS
GLASS FROSTER COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ESC 50

- Acero Inoxidable AISI 304
- Iluminación interior LED (CR)
- Parrillas de alambre 400x430 acero plastificado
- Puerta doble acristalamiento (6-10-4) (CR)
- Contrapuerta embutida (ESC 50)
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Evaporación estática

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº de estantes Shelves	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T[RA]-30°C)	Refrigerante Refrigerant
ESC 50	95	1	2	375	445	R 290
ESC 50 CR	95	1	2	390	445	R 290

- AISI 304 Stainless steel
- LED (CR) interior lighting
- Plastic coated wire shelves 400x430, adjustable height
- Doors with double pane glass (6-10-4) (CR)
- Stamped rear door (ESC 50)
- Self closing doors with stay open feature
- Static evaporation

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE ESC SERIES



ESC 50 CR

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Juego de guías** / slides kit (503X11)
- **Parrillas** / Wire shelves (502X45)

ESC 50

570x600x850 mm

Temp. -5°C/-18°C
C. Clima. 4

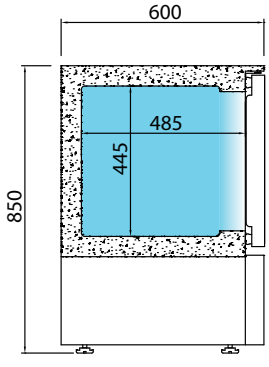


ESC 50 CR

570x600x850 mm

Temp. -5°C/-10°C
C. Clima. 4





ESC 50



1. TANQUE ENFRIADOR DE AGUA
WATER TANK COOLER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Serpentín interior en Acero Inoxidable
Stainless Steel interior coil



TA 180

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{ma}-10°C)	Refrigerante Refrigerant
TA 100	100	740	1048	R 452A
TA 180	180	960	1208	R 452A

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Soporte enfriador** / Wall hangers [STA]

- **Acero inoxidable AISI 304**
- **Tapa desmontable**
- **LLenado automático por boya**
- **Agitador de agua interno**
- **Rebosadero de seguridad diámetro ¾"**

- AISI 304 Stainless steel
- Removable top
- Automatic filling water by flota system
- Interior water shaker
- Safety overflow with ¾ " diameter

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE TA SERIES



TA 100

TA 100

1312x562x570 mm

Temp. +1°C/+4°C
C. Clima. 4

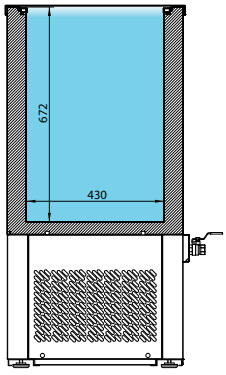


TA 180

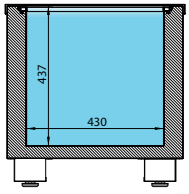
902x562x1133 mm

Temp. +1°C/+4°C
C. Clima. 4





TA 180



TA 100

1.

EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS
BAR DISPLAY EXHIBITOR CASE AND PLATE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VEB 6 CC

MOD.	Superficie esposición	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VEP 4 P	0,23	9,2	130	140	R 134 a
VEP 6 P	0,34	13,6	130	140	R 134 a
VEP 8 P	0,46	18,4	130	140	R 134 a
VEB 4 CC	0,23	9,2	130	140	R 134 a
VEB 6 CC	0,34	13,6	130	140	R 134 a
VEB 7 CC	0,40	16,0	130	140	R 134 a
VEB 8 CC	0,46	18,4	130	140	R 134 a
VEB 9 CC	0,51	20,4	130	140	R 134 a

- **Expositor encastrable**
- **Perfil de aluminio anodizado**
- **CC- Cristal curvo abatible**
- **Bandeja de exposición en acero inox AISI 304**
- **Puertas traseras abatibles 180°**

- Drop in exhibitor
- Anodized aluminium profile
- CC – Front opening cruved glass
- AISI 304 Stainless steel exhibition tray
- LED lighting upper profile
- Holding back doors 180°

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE VEB & **VEP** SERIES



VEP 8P

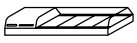


VEP 6P

VEP 4 P

1268x410x230 mm

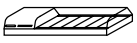
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEP 6 P

1620x410x230 mm

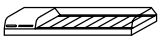
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

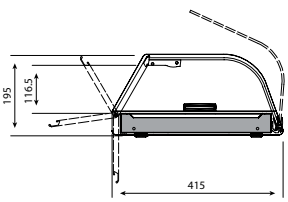


VEP 8 P

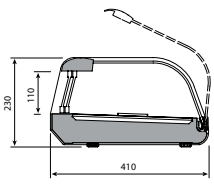
1972x410x230 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4





VEB - CC



VEP

VEB 4 CC

810x415x195 mm

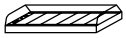
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 6 CC

1162x415x195 mm

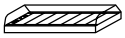
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 7 CC

1338x415x195 mm

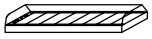
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 8 CC

1514x415x195 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 9 CC

1690x415x195 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



1.

EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS
BAR DISPLAY EXHIBITOR CASE AND PLATE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VEB 6CP

MOD.	Superficie esposición	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VEB 4 CP	0,23	9,2	130	140	R 134 a
VEB 6 CP	0,34	13,6	130	140	R 134 a
VEB 7 CP	0,40	16,0	130	140	R 134 a
VEB 8 CP	0,46	18,4	130	140	R 134 a
VEB 9 CP	0,51	20,4	130	140	R 134 a

- **Perfil de aluminio anodizado**
- **CP- Cristal plano**
- **Bandeja de exposición en acero inox AISI 304**
- **Puertas traseras abatibles 180°**

- Anodized aluminium profile
- CP – Flat glass
- AISI 304 Stainless steel exhibition tray
- LED lighting upper profile
- Holding back doors 180°

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

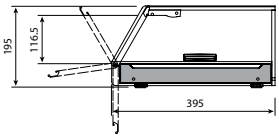
SERIE VEB & VEP SERIES



VEB 4 CP



VEB 6 CP

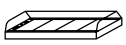


VEB - CP

VEB 4 CP

810x395x195 mm

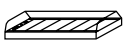
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 6 CP

1162x395x195 mm

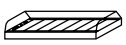
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 7 CP

1338x395x195 mm

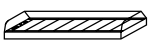
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 8 CP

1514x395x195 mm

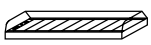
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VEB 9 CP

1690x395x195 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4





1. EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS
BAR DISPLAY EXHIBITOR CASE AND PLATE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

VET 7 DP GR



MOD.	Superficie esposición	Capacidad Capacity [L]	Potencia Power [W]	Bandejas G/N Trays G/N 1/3x40	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VET 4 P	0,23	9,2	130	4	140	R 134 a
VET 6 P	0,34	13,6	190	6	140	R 134 a
VET 8 P	0,46	18,4	200	8	140	R 134 a
VET 4 DP	0,23	9,2	135	4	140	R 134 a
VET 6 DP	0,34	13,6	195	6	140	R 134 a
VET 8 DP	0,46	18,4	205	8	140	R 134 a
VET 7 P GR	0,40	16,0	200	7	140	R 134 a
VET 9 P GR	0,51	20,4	210	9	140	R 134 a
VET 7 DP GR	0,40	16,0	205	7	140	R 134 a
VET 9 DP GR	0,51	20,4	215	9	140	R 134 a

- Perfil de aluminio anodinado
- Cristal curvo abatible (VET)
- Bandeja de exposición acero inoxidable 304
- Iluminación LED
- Puertas correderas traseras suspendidas.

- Anodized aluminium profile
- Tilt forward frontal glass.
- AISI 304 Stainless steel exhibition tray
- LED lighting
- Supended sliding rear doors

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE VET SERIES

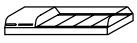
VET 8 P



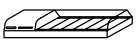
VET 6 DP



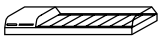
VET 4 P
1268x410x230 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



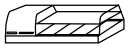
VET 6 P
1620x410x230 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

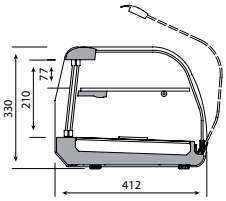


VET 8 P
1972x410x230 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4

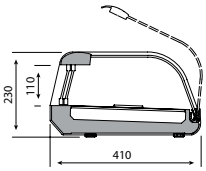


VET 4 DP
1268x412x330 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



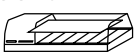


VET - DOBLE

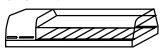


VET

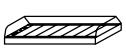
VET 6 DP
1620x412x330 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



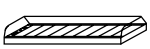
VET 8 DP
1972x412x330 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



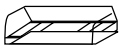
VET 7 P GR
1338x410x230 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



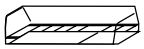
VET 9 P GR
1690x410x230 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VET 7 DP GR
1338x412x330 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VET 9 DP GR
1690x412x330 mm
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4





1. EXPOSITOR SUSHI, PESCADO Y MARISCO
SUSHI, FISH AND SEAFOOD DISPLAY CASE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VSU 6 PR



VSU 8 P

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m^2)	LED	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VSU 4 P VSU 4 PR	130	16,1	0,23	✓	140	R 134 a
VSU 6 P VSU 6 PR	190	23,8	0,34	✓	140	R 134 a
VSU 8 P VSU 8 PR	200	32,2	0,46	✓	140	R 134 a

- Perfil de aluminio anodizado plata
- Cristal curvo securizado abatible
- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Iluminación LED
- Puertas correderas traseras suspendidas
- Tubo superior por gravedad y placa fría en bandeja

- Anodized aluminium silver profile
- Front security tempered glass system
- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Internal drain
- LED Lighting
- Suspended rear sliding doors
- Gravity coil in top and cold plate refrigeration system on the bottom

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE VSU SERIES

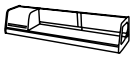


VSU 8 P

VSU 4 P

1268x410x230 mm

- 1° / +1° C
C. Clima. 3



VSU 6 P

1620x410x230 mm

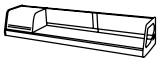
- 1° / +1° C
C. Clima. 3



VSU 8 P

1972x410x230 mm

- 1° / +1° C
C. Clima. 3



VSU 4 PR

1268x410x230 mm

- 1° / +1° C
C. Clima. 3



VSU 6 PR

1620x410x230 mm

- 1° / +1° C
C. Clima. 3



VSU 8 PR

1972x410x230 mm

- 1° / +1° C
C. Clima. 3





1.
EXPOSITOR DE VINO EN MADERA
WINE CELLARS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EVV100

- Exterior 100% Madera de pino maciza
- Cerradura integrada
- Interior Acero plastificado gris
- Iluminación LED interior 4000K
- Puertas en madera maciza con doble acristalamiento (4-8-4)
- Estantes de acero lacado con frente en madera, regulables en altura y fácilmente desmontables

- 100% pine wood exterior
- Door lock
- Grey plastic coated steel interior
- LED Interior lighting
- Wooden Doors with double pane glass (4-8-4)
- Adjustable height and easy removal painted steel shelves with wooden front

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Botellero Bottle rack	Potencia Power (W)	Nº parrillas Shelving	Refrigerante Refrigerant
EVV100	350	1	100	550	7	R 134 a
EVV200MX	350+350	2	100 + 100	1100	14	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENFRIADORES BOTTLE COOLERS
SERIE EVV SERIES

EVV200MX



Opcional /Optional

-Soporte inclinación botella (2 uds. por puerta)
Tilting bottle holder (2 units per door)
- Gas R 290

EVV100

657x596x1918 mm

Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4



EVV200MX

1314x596x1918 mm

Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4



Cerezo/Cherry
Standard

Negro/ Black
RAL 9017
Suplement
(EVV100) (EVV200MX)

Blanco/ White
RAL 9016
Suplement
(EVV100) (EVV200MX)

1.

EXPOSITOR DE VINO EN MADERA
WINE CELLARS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EVV 23 R1G







- **Exterior 100% Madera de pino maciza**
- **Interior acero Inox**
- **Iluminación LED interior**
- **Puertas en madera maciza con doble acristalamiento (6-15-5)**
- **Burlete de triple cámara fácilmente sustituible**
- **Estantes de madera, regulables en altura y fácilmente desmontables**

- 100% pine wood exterior
- Stainless steel interior
- LED Interior lighting
- Wooden doors with double pane glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Wooden shelves, adjustable height and easy removal

MOD.	**Capacidad** Capacity (L)	**Puertas** Doors	**Potencia** Power (W)	**Botellero** Bottle rack	**Nº parrillas** Shelves	**Refrigerante** Refrigerant
EVV 23 R1G	265	1	450	90	5	R 134 a
EVV 49 R2G	640	2	630	90 + 90	10	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENFRIADORES BOTTLE COOLERS

SERIE VINTAGE SERIES



EVV 49 R2G

EVV 23 R1G

690X602x2032 mm

Temp. +4°C/ +18° C.
C. Clima. 4



EVV 49 R2G

1385X602X2032 mm

Temp. +4°C/ +18° C.
C. Clima. 4



Cerezo/Cherry
Standard

Negro/ Black
RAL 9017
Suplement
(EVV23R1G) (EVV49R2G)

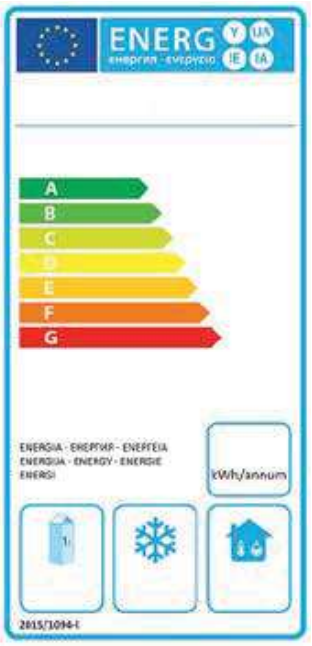
Blanco/ White
RAL 9016
Suplement
(EVV23R1G) (EVV49R2G)



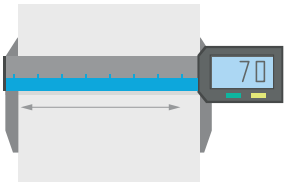
2 MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE/SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
BMPP 600	**Mesa de refrigeración** Undercounter refrigerator	58
BMPP 600	**Mesa de congelación** Undercounter freezer	60
BMPP 600	**Mesa refrigerada con cajones** Drawers undercounter refrigerator	62
BMPP 600	**Mesa refrigerada con puertas de cristal** Glass door undercounter refrigerator	64
BMPP 600	**Mesa refrigerada pre-instalada** Remote undercounter refrigerator	66
BMPP 600	**Mesa refrigerada para ensaladas** Salad prep refrigerator undercounter	68
MSG GN1/1 700	**Mesa baja refrigeración** Counter bases refrigerator	70
BMGN GN1/1 700	**Mesa de refrigeración** Undercounter refrigerator	72
BMGN GN1/1 700	**Mesa de congelación** Undercounter freezer	74
BMGN GN1/1 700	**Mesa refrigerada con cajones** Undercounter refrigerator with drawers	76
BMGN GN1/1 700	**Mesa refrigerada con puertas de cristal** Glass door undercounter refrigerator	78
BMGN GN1/1 700	**Mesa refrigerada con fregadero** Sink undercounter refrigerator	79
BMGN GN1/1 700	**Mesa Refrigerada pre-instalada** Remote undercounter refrigerator	80
BMGN GN1/1 700	**Mesa refrigerada central puertas a dos caras** Pass thru undercounter refrigerator	82
BMGN EN GN1/1 700	**Mesa refrigerada para ensaladas** Salad prep refrigerator table	84
MPG/ME GN1/1 700	**Mesa refrigerada pizza** Pizza undercounter refrigerator	86
ME GN1/1 700	**Mesa refrigerada para ensaladas** Salad prep refrigerator table	88
MR 600X400 800	**Mesa refrigeración y congelación Euronorma 600x400 para pastelería** Euronorm 600x400 Refrigerator counter	92
MR 600X400 800	**Mesa refrigeración Euronorma 600x400 puerta de cristal** Glass door Euronorm 600x400 counter refrigerator 800 series	94
MR 600X400 800	**Mesa refrigeración Euronorma 600x400 pre-instalada** Euronorm 600x400 remote counter refrigerator	95
MR 600X400 800	**Mesa refrigerada central Euronorma 600x400, puertas a dos caras** Pass thru counter refrigerator	96
MR 800	**Mesa refrigerada Euronorma 600x400 para ensaladas, pizza y pastelería** Euronorm 600x400 salads, pizza & pastry prep refrigerator counter	98
MEV	**Mesa y bandeja superior refrigeradas para ensaladas y pizza serie 800** Salads-pizza prep refrigerator table 800 series	100
MP 800	**Mesa refrigerada pizza** Pizza prep table	102
FMPP	**Frente mostrador refrigerado** Back-bar counter refrigerator	106
FMPP	**Frente mostrador refrigerado pre-instalado** Remote back-bar counter refrigerator	108
FMPP	**Frente mostrador refrigerado con cajones** Drawers back-bar counter refrigerator	110
MCAF	**Mueble mesa cafetera** Coffee unit	112
ME/MT	**Mueble estantería y mesa de trabajo** Shelf unit and working table	114

2.
MESAS
UNDERCOUNTERS



Mejora de la clasificación energética a tipo A, y B. Better energetic class , A and B.



Espesor de aislamiento 70 mm.
Insulation thickness of 70 mm.

Refrigerante natural R-290 GWP=0. FGAS de serie en modelos BT, opcional en refrigeración. Natural refrigerant R-290 GWP =0. FGAS. Standard BT models, optional refrigerated models.

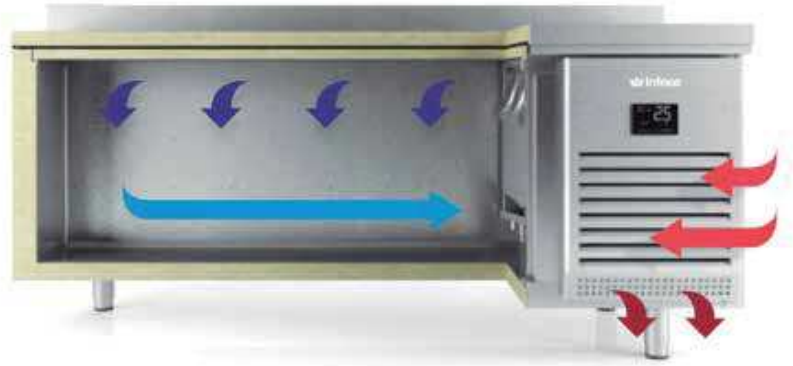
Clase climatica 5 Amb 40°C/40% HR. Equipos tropicalizados. (Modelos refrigeración). Climate class 5. Amb. 40°C/40% HR. Tropicalized equipment. (Refrigerated models).



Burlete plano "Cleanless" fácilmente desmontable. Flat "Cleanless" gasket easily removable.



Nuevo Controlador digital táctil e intuitivo IP 65. New digital control easy and intuitive–touch screen IP65 protection.



Circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura. Optimal air flow for improved temperature uniformity.

Nueva diseño de rejilla con sistema de ventilación de condensación frontal. New grill design with front breathing condensation system.



Desagüe interno.
Internal drain



Puerta con tirador de doble agarre para facilidad de uso. Double handle door for ease of use.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Nueva línea de mesas
New range of undercounters

Nueva línea eficiente de mesas de refrigeración y congelación mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los altos estándares de calidad.

New range of undercounters and freezers improved in design, robustness and maintaining the same capacity and high standards of quality and reliability.



MR 2190

2.

MESA DE REFRIGERACIÓN
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR



BMPP 1500 II

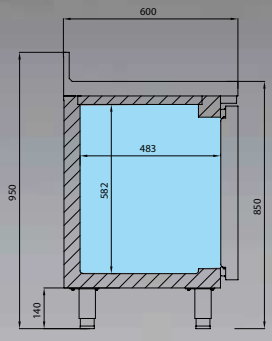
MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 II	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	360	254	2,05	B	R 134 a
								190	343	1,55	A	R-290
BMPP 2000 II	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	400	298	2,36	B	R 134 a
								190	343	1,80	A	R-290
BMPP 2500 II	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	430	395	2,50	B	R 134 a
								372	690	2,05	A	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 600 SERIES



BMPP 2000 II



BMPP

BMPP 1500 II

1468x600x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



BMPP 2000 II

1960x600x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



BMPP 2500 II

2452x600x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



OPCIONAL OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X07)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side (L)
- **Gas R-290**
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)



2.

MESA DE CONGELACIÓN
UNDERCOUNTER FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Marco de puerta calefactado
Heated door frame



Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost

BMPP 1500 BT

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel [EXT/INT]	**Espesor** Thickness [MM]	**Capacidad** Capacity [L]	**Puertas** Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power [W]	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **[W A -30°C]**	**Consumo** Consumption [kWh/24h]	Clase ener-**gética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMPP 1500 BT	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	545	445	4,02	C	R 290
BMPP 2000 BT	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	545	445	6,57	D	R 290
BMPP 2500 BT	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	690	644	6,78	C	R 290

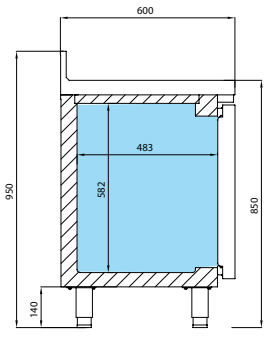
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 600 SERIES



BMPP 2000 BT



BMPP

BMPP 1500 BT

1468x600x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



BMPP 2000 BT

1960x600x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



BMPP 2500 BT

2452x600x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X07)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side (L)

2.

MESA REFRIGERADA CON CAJONES
DRAWERS UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMPP 1500

MOD.	**Descripción** Description
BMPP II,F,GR ,EN	**Kit 2 cajones BM 1/2 x 200** 2 drawers kit BM 1/2 x 200
BMPP II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BM 1/3 x 100** 3 drawers kit BM 1/3 x 200
BMPP II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BM 2/3 + BM 1/3** 3 drawers kit BM 2/3 + BM 1/3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 600 SERIES

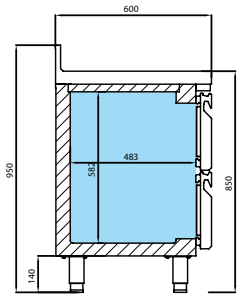
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre
Drawers with full extension slides and self closing system



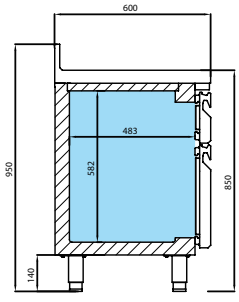
Kit 2 cajones
2 drawers kit

Kit 2 cajones
2 drawers kit

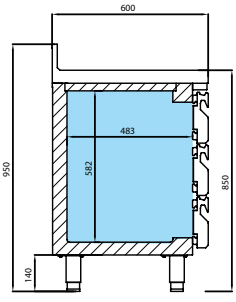
Kit 3 cajones
3 drawers kit



BM 1/2 x 200



BM 2/3x300 + BM 1/3x100



BM 1/3x100

2.

MESA REFRIGERADA CON PUERTAS DE CRISTAL
GLASS DOOR UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Nuevo diseño de puerta de cristal
New glass door design

Doble cristal templado bajo emisivo / Tempered and low-e double pane glass. 4-27-4



BMPP 1500 CR

BMPP 1500 CR

1468x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4



BMPP 2000 CR

1960x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4

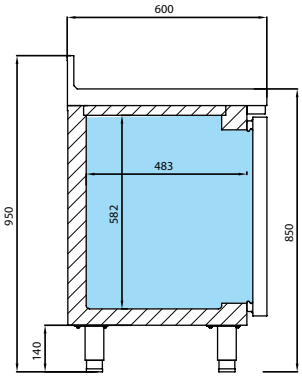


BMPP 2500 CR

2452x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4





BMPP CR

OPCIONAL OPTIONAL

- **Parrilla**
  / Wire shelf (502X43)
- **Juego de guías**
  / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)
- **Cerradura**
  / Lock (506X60)
- **Grupo lado contrario**
  / Group opposite side (L)
- **Gas R-290**

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 CR	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	400	298	3,22	R 134 a
BMPP 2000 CR	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	430	395	3,79	R 134 a
BMPP 2500 CR	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	580	464	4,06	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESA REFRIGERADA CON FREGADERO SERIE 600
SINK UNDERCOUNTER REFRIGERATOR



BMPPF 2000 II

F= Fregadero/Sink



BMPPF 1500 II

1468x600x850

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



BMPPF 2000 II

1960x600x850

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



BMPPF 2500 II

2452x600x850

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



OPCIONAL OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf [502X07]
- **Juego de guías** / Slides [GUIA503X16;GUIA503X21]
- **Cerradura** / Lock [506X209; 506X210]
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side [L]
- **Gas R-290**

MOD	**Acero inox** Stainless Steel [EXT/MT]	**Espesor** Thickness	**Capacidad** Capacity [L]	**Nº Puertas** Nº Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power [W]	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **[W A -10°C]**	**Consumo** Consumption [kWh/24h]	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMPPF 1500 II	AISI 304	70	250	2	2/2 [325x430]	**Ventilado** Forced air	IP65	360	360	2,05	B	R 134 a
								190	343	1,55	A	R 290
BMPPF 2000 II	AISI 304	70	385	3	3/3 [325x430]	**Ventilado** Forced air	IP65	400	400	2,36	B	R 134 a
								190	343	1,80	A	R 290
BMPPF 2500 II	AISI 304	70	510	4	4/4 [325x430]	**Ventilado** Forced air	IP65	430	430	2,50	B	R 134 a
								372	690	2,05	A	R 290

2.

MESA REFRIGERADA PRE-INSTALADA
REMOTE UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMPP 1500 GR

BMPP GRBT: Desescarche por gas caliente/ Hot gas defrost

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel (EXT/INT)	**Espesor** Thickness (MM)	**Capacidad** Capacity (L)	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	Potencia frigorífica Cooling capacity **(W A -10°C/-30°C)** ***Recomendada*** *Recommended*
BMPP 1500 GR	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	254
BMPP 1500 GRBT	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	445
BMPP 2000 GR	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	298
BMPP 2000 GRBT	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	445

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 600 SERIES



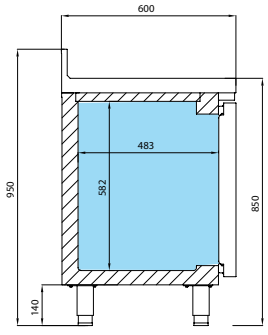
BMPP 2000 GR

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Válvula de expansión (especificar refrigerante)**/Expansion valve(specify refrigerant)
- **Parrilla**/ Wire shelf (502X07)
- **Juego de guías/** Slides(GUIAC0115430, GUIAC0215430)
- **Puerta de cristal(unidad)** Glass door (unit) **(PUE17IDGN-PUE17IIGN)**
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

BMPP 1500 GR	BMPP 1500 GRBT	BMPP 2000 GR	BMPP 2000 GRBT
1160x600x850 mm	*1160x600x850 mm*	*1652x600x850 mm*	*1652x600x850 mm*
Temp. 0°C/+6°C	*Temp. -18 °C*	*Temp. 0°C/+6°C*	*Temp. -18 °C*





BMPP 1500 GR



2.

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS
SALAD PREP REFRIGERATOR UNDERCOUNTER

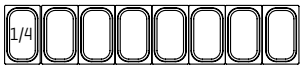
Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMPP 1500 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

BMPP 1500
(501X16) = 8



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorifica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 EN	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	360	254	2,67	R 134 a
BMPP 2000 EN	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	400	298	3,07	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE 600 SERIES

Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.
Important: The trays should contain previously refrigerated product.

Refrigeración estática superior
Upper static refrigeration



BMPP 2000 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

BMPP 2000

[501X16] = 11



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf [502X07]
- **Juego de guías** / Slides [GUIAC0115430, GUIAC0215430]
- **Cerradura** / Lock [506X209; 506X210]
- **Gas R-290**
- **Ruedas** / Casters [705X16=2; 705X17=2]

BMPP 1500 EN

1468x600x1100 mm

Temp. 0°/+6°C.
C. Clima.4

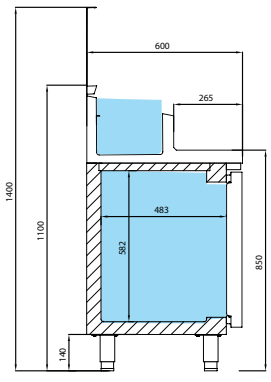


BMPP 2000 EN

1960x600x1100 mm

Temp. 0°/+6°C.
C. Clima.4





BMPP EN

2.

MESA BAJA REFRIGERACIÓN
COUNTER BASES REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Nuevo fondo 700mm
New depth 700 mm

Opcional
Optional



MSG 1400

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Nº Drawers	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MSG 1000	AISI 304	70	100	2	Ventilado Forced air	IP65	200	140	1,27	B	R 134 a
							190	343	0,98	A	R 290
MSG 1400	AISI 304	70	190	4	Ventilado Forced air	IP65	310	254	1,61	B	R 134 a
							190	343	1,23	A	R 290
MSG 1600	AISI 304	70	225	4	Ventilado Forced air	IP65	310	254	2,02	C	R 134 a
							190	343	1,33	A	R 290
MSG 2000	AISI 304	70	310	6	Ventilado Forced air	IP65	400	298	2,20	C	R 134 a
							190	343	1,61	B	R 290
MSG 2400	AISI 304	70	435	8	Ventilado Forced air	IP65	400	464	2,75	C	R 134 a
							363	690	1,77	B	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE GN1/1 700 SERIES

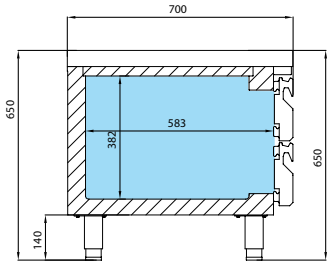
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre
Drawers with full extension slides and self closing system



MSG 2000

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Puerta (unidad)** / Door (unit) (PUE17DSN,PUE17ISN)
- **Cajón 2/3x300**/ Drawer 2/3x300 (JCAJ17SN2/3)
- **Gas R-290**



MSG

MSG 1000	MSG 1400	MSG 1600	MSG 2000	MSG 2400
1000x700x650 mm	*1400x700x650 mm*	*1600x700x650 mm*	*2000x700x650 mm*	*2400x700x650 mm*
Temp. -2°/+8°C. C. Clima.5	*Temp. -2°/+8°C. C. Clima.5*	*Temp. -2°/+8°C. C. Clima.5*	*Temp. -2°/+8°C. C. Clima.5*	*Temp. -2°/+8°C. C. Clima.5*



2.

MESA DE REFRIGERACIÓN
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR



BMGN 1470 II

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Nº doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 II	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	400	298	2,40	C	R 134 a
								190	343	1,50	A	R 290
BMGN 1960 II	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	430	395	2,75	B	R 134 a
								372	690	1,95	A	R 290
BMGN 2450 II	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	480	464	3,59	D	R 134 a
								372	690	2,25	A	R 290

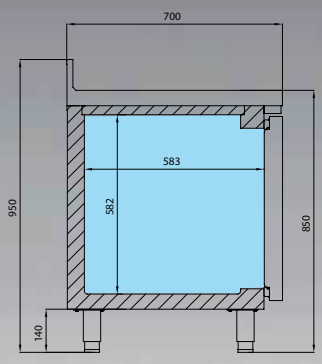
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE GN1/1 700 SERIES



BMGN 1960 II



BMGN

BMGN 1470 II

1468x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima.5



BMGN 1960 II

1960x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima.5



BMGN 2450 II

2452x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima.5



OPCIONAL OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side (L)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R-290**

2.

MESA DE CONGELACIÓN
UNDERCOUNTER FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Marco de puerta calefactado
Heated door frame



Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost

BMGN 1470 BT

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel (EXT/INT)	**Espesor** Thickness (MM)	**Capacidad** Capacity (L)	**Nº Puertas** Nº Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power (W)	Potencia **frigorífica** Cooling capacity **(W A -30°C)**	**Consumo** Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMGN 1470 BT	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	460	445	5,45	C	R 290
BMGN 1960 BT	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	650	644	7,71	D	R 290
BMGN 2450 BT	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	690	644	9,03	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE GN1/1 700 SERIES



BMGN 1960 BT
Gastronorm 1/1

BMGN 1470 BT

1468x700x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



BMGN 1960 BT

1960x700x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4

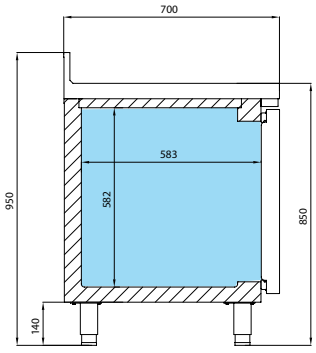


BMGN 2450 BT

2452x700x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4





BMGN

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side (L)

2.

MESA REFRIGERADA CON CAJONES
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR WITH DRAWERS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMGN 1470

MOD.	**Descripción** Description
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 2 cajones BMGN 1/2 x 200** 2 Drawers kit BMGN 1/2 x 200
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BMGN 1/3x100** 3 Drawers kit BMGN 1/3x100
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 2 cajones BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100** 2 Drawers kit BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE GN1/1 700 SERIES

Cajones con guías telescópicas con salida mayoraday sistema de autocierre
Drawers with full extension slidesand self closing system

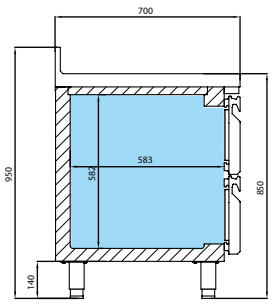
Medidas interiores cajones
-Cajón 1/3 (302x508x105)
-Cajón 1/2 (302x508x205)
-Cajón 2/3 (302x508x307)

Internal dimensions drawers
-Drawer 1/3 (302x508x105)
-Drawer 1/2 (302x508x205)
-Drawer 2/3 (302x508x307)



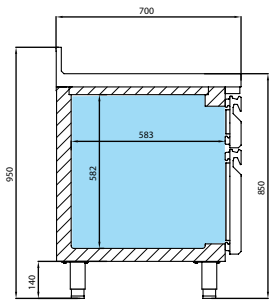
BMGN 1960

Kit 2 cajones
2 drawers kit



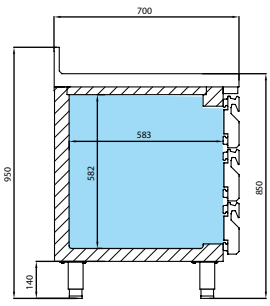
BMGN 1/2 x 200

Kit 2 cajones
2 drawers kit



BMGN 2/3x300 + 1/3x100

Kit 3 cajones
3 drawers kit



BMGN 1/3x100

2.

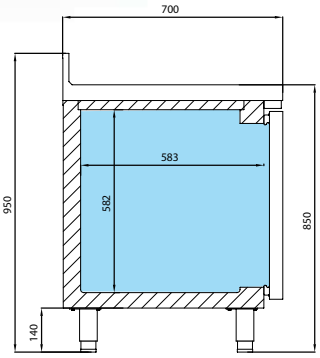
MESA REFRIGERADA CON PUERTAS DE CRISTAL
GLASS DOOR UNDERCOUNTER REFRIGERATOR
SERIE 700 GN 1/1 SERIES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Doble cristal templado bajo emisivo
Tempered and low-e double pane glass.
4-27-4



BMGN 1470 CR



BMGN CR

BMGN 1470 CR

1468x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



BMGN 1960 CR

1960x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



BMGN 2450 CR

2452x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla tupida** / Extradense wire shelf (502X62)
- **Parrilla inoxidable** / Stainless steel wire shelf (502X46)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Cerradura** / Lock (506X60)
- **Gas R-290**

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 CR	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	✓	430	395	3,76	R 134 a
BMGN 1960 CR	AISI 304	70	465	2	3/15 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	✓	580	464	4,42	R 134 a
BMGN 2450 CR	AISI 304	70	630	3	4/20 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	✓	610	568	5,63	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESA REFRIGERADA CON FREGADERO
SINK UNDERCOUNTER REFRIGERATOR
SERIE 700 GN 1/1 SERIES



BMGN 1960 F

F= Fregadero/Sink

BMGN 1470 F

1468x700x850 mm

Temp. -2ºC/ +8ºC
C. Clima 5



BMGN 1960 F

1960x700x850 mm

Temp. -2ºC/ +8ºC
C. Clima 5



BMGN 2450 F

2452x700x850 mm

Temp. -2ºC/ +8ºC
C. Clima 5



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**

MOD.	**Acero** Steel (EXT/MT)	**Espesor** Thickness	**Capacidad** Capacity (L)	**Nº tiradores** Nº shooter	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power (W)	**Potencia frigorífica** Cooling capacity (W A -10°C)	**Consumo** Consumption (kWh/24h)	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMGN 1470 F	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	400	298	2,40	C	R 134 a
								190	343	1,50	A	R 290
BMGN 1960 F	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	430	395	2,75	B	R 134 a
								372	690	2,04	A	R 290
BMGN 2450 F	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	580	464	3,59	D	R 134 a
								372	690	2,25	A	R 290

2.

MESA REFRIGERADA PRE-INSTALADA
REMOTE UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMGN 1470 GR

BMGN GRBT: Desescarche por gas caliente/ Hot gas defrost

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel (EXT/INT)	**Espesor** Thickness (MM)	**Capacidad** Capacity (L)	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity **(W A -10°C/ -30°C) Recomendada**/ Recomended
BMGN 1470 GR	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	298
BMGN 1470 GRBT	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	445
BMGN 1960 GR	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	395
BMGN 1960 GRBT	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	644
BMGN 2450 GR	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	464
BMGN 2450 GRBT	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	644

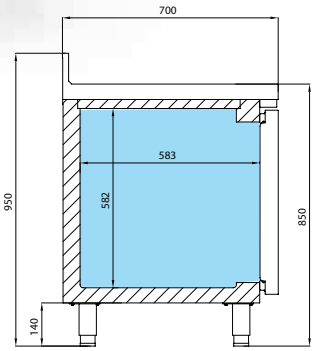
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE GN1/1 700 SERIES



BMGN 1960 GR



BMGN GR

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Puerta de cristal (unidad) /** Glass door (unit) PUEIDBMCR/PUEIIBMCR)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

BMGN 1470 GR

1160x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



BMGN 1470 GRBT

1160x700x850 mm

Temp. -18°C



BMGN 1960 GR

1652x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



BMGN 1960 GRBT

1652x700x850 mm

Temp. -18°C



BMGN 2450 GR

2144x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



BMGN 2450 GRBT

2144x700x850 mm

Temp. -18°C



2.

MESA REFRIGERADA CENTRAL PUERTAS A DOS CARAS

PASS THRU UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMGN 1470 PDC

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel [EXT/INT]	**Espesor** Thickness [MM]	**Capacidad** Capacity [L]	**Nº puertas** doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power [W]	Potencia **frigorífica** Cooling capacity **[W A -10°C)**	**Consumo** Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMGN 1470 PDC	AISI 304	70	290	4	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	400	298	2,40	C	R 134 a
								190	343	1,50	A	R 290
BMGN 1960 PDC	AISI 304	70	440	6	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	430	395	2,75	B	R 134 a
								372	690	1.95	A	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE GN1/1 700 SERIES



BMGN 1470 PDC

BMGN 1470 PDC

1468x700x850 mm

Temp.-2°C/+8°C
C. Clima 5



BMGN 1960 PDC

1960x700x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X15;GUIA503X20)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**

2.

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS
SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

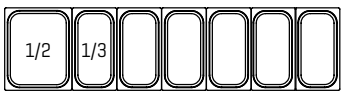
Refrigeración estática superior
Upper static refrigeration



BMGN 1470 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

BMGN 1470 EN
(501X13) = 1 (501X11) = 6



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 EN	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	400	298	3,12	R 134 a
BMGN 1960 EN	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	430	395	3,57	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE GN1/1 700 SERIES

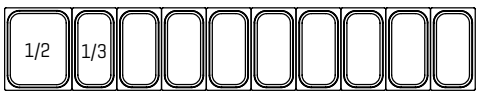
Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.
Important: The trays should contain previously refrigerated product.



BMGN 1960 EN

OPCIONAL/OPTIONAL
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R-290**

BMGN 1960 EN
(501X13) = 1 (501X11) = 9



BMGN 1470 EN
1468x700x850/1100 mm

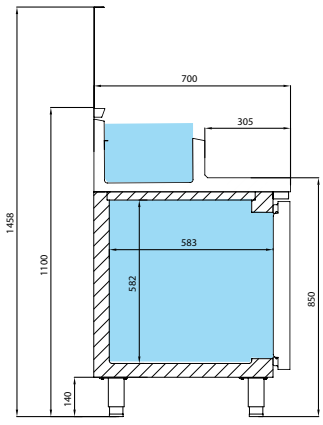
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima 4



BMGN 1960 EN
1960x700x850/1100 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima 4





BMGN EN



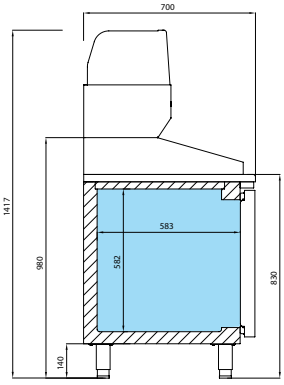
2.

MESA REFRIGERADA PIZZA
PIZZA UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



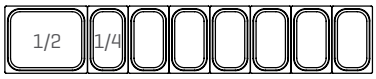
MPG 1980



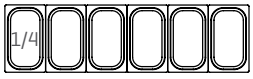
MPG

OPCIONAL/OPTIONAL

MPG 1980
(501X13) = 1 (501X16) = 7



MPG 1490 / ME 1003 VIP
(501X16) = 6



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
MPG 1490	AISI 304	70	305+35	2	2/10 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	400+150	298+140	4,60	R 134 a
MPG 1980	AISI 304	70	465+54	3	3/15 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	430+150	395+140	4,95	R 134 a
ME 1003 VIP	AISI 304	55	355+35	3	3/9 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	464+150	464+140	5,23	R 134 a

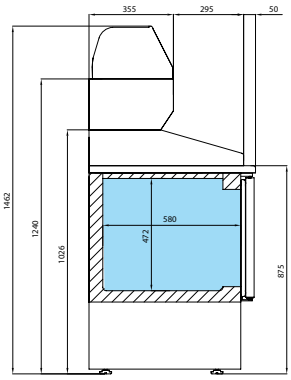
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE GN1/1
700 SERIES



ME 1003 VIP



ME 1003 VIP

MPG 1490

1490x700x830/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C
+4°C/+8°C
C. Clima 4



MPG 1980

1980x700x830/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C
+4°C/+8°C
C. Clima 4



ME 1003 VIP

1460x700x885/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C
+4°C/+8°C
C. Clima 4



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2) (MPG)
- **Gas R-290**



2.

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS
SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



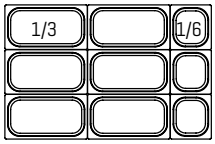
ME 1000 BAN



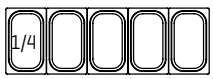
ME 1000 II

OPCIONAL/OPTIONAL

ME 1000 BAN/KB
(501X11) = 6 (501X10) = 3



ME 1000 EN
(501X16) = 5



ME 1000 PIZZA
(501X11) = 1 (501X10) = 3



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
ME 1000 BAN	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,49	R 134 a
ME 1000 EN	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,49	R 134 a
ME 1000 II	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	324	254	1,93	R 134 a
ME 1000 PIZZA	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,61	R 134 a
ME 1000 KB	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,61	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE GN1 1700 SERIES



ME 1000 KB



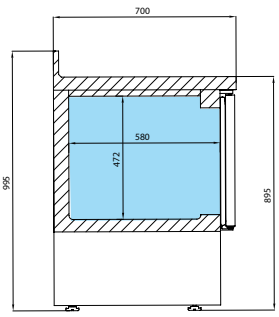
ME 1000 EN



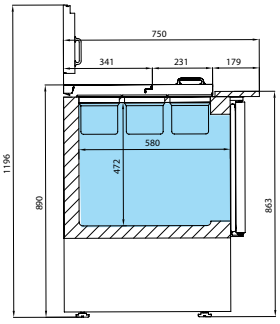
ME 1000 PIZZA

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II)**
/ - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2)
- **Puerta de cristal (unidad)**
/ Glass door (unit) (PUE17IDME10/PUE17IIME10)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**



ME 1000 II



ME 1000 BAN

ME 1000 BAN

978x700x857 mm

Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima 4



ME 1000 II

978x700x885/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima 5



ME 1000 EN

978x700x885 mm

Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima 4



ME 1000 PIZZA

978x700x865/1129 mm

Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima 4



ME 1000 KB

978x700x1125 mm

Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima 4



2.

MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS
SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



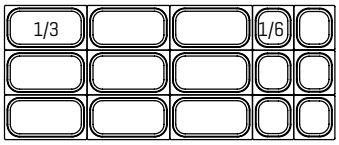
ME 1003 PIZZA



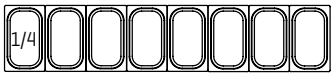
ME 1003 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

ME 1003 BAN/KB
(501X11) = 9 (501X10) = 6



ME 1003 EN
(501X16) = 8



ME 1003 PIZZA
(501X11) = 2 (501X10) = 4



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
ME 1003 BAN	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a
ME 1003 EN	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a
ME 1003 II	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,03	R 134 a
ME 1003 PIZZA	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	565	464	4,09	R 134 a
ME 1003 KB	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	565	464	4,09	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTER

SERIE GN1/1 700 SERIES



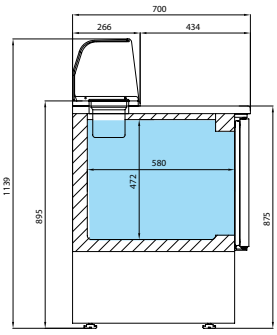
ME 1003 KB



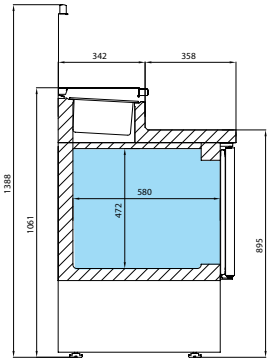
ME 1003 BAN

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)
- **Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II)** / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2)
- **Puerta de cristal (unidad)** / Glass door (unit) (PUE17IDME10/PUE17IIME10)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**



ME 1003 PIZZA



ME 1003 EN

ME 1003 BAN
1460x700x885/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



ME 1003 II
1460x700x885/1129 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 5



ME 1003 EN
1460x700x885 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



ME 1003 PIZZA
1460x700x857 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



ME 1003 KB
1460x700x1125 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4





2.

MESA REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN EURONORMA 600x400 PARA PASTELERÍA

EURONORM 600x400 REFRIGERATOR COUNTER



MR 1620

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Capacidad congelación Freezing capacity (Kg/24h)	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MR 1620	AISI 304	70	420	2	-	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	430	395	2,65	B	R 134 a
									372	690	1,67	A	R 290
MR 2190	AISI 304	70	635	3	-	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	580	464	3,07	B	R 134 a
									372	690	2,07	A	R 290
MR 1620 BT	AISI 304	70	420	2	1,6	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	650	644	6,03	C	R 290
MR 2190 BT	AISI 304	70	635	3	2,5	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	690	644	11,15	D	R 290
MR 2750	AISI 304	70	850	4	-	3/9 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	590	568	4,95	C	R 134 a
									372	690	3,06	B	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

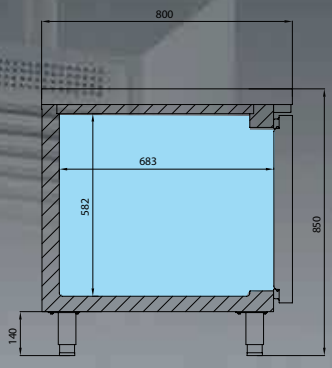
MESAS UNDERCOUNTER

SERIE GN1/1 800 SERIES

Opcional/Optional



MR 2190



MR

MR 1620
1618x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5

MR 2190
2185x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5

MR 2750
2752x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5







MR 1620 BT
1618x800x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4

MR 2190 BT
2185x800x850 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4

OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X26)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)
- **Granito** / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)
- **Granito** / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)
- **Granito** / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)
- **Bandeja Inox** / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

2.

MESA REFRIGERACIÓN EURONORMA 600x400 PUERTA DE CRISTAL SERIE 800

GLASS DOOR EURONORM 600x400 COUNTER REFRIGERATOR 800 SERIES

Fotos no contractuales /

Doble cristal templado bajo emisivo
Tempered and low-e double pane glass. 4-27-4



MR 2190 CR

MR 1620 CR

1618x800x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



MR 2190 CR

2185x800x850 mm

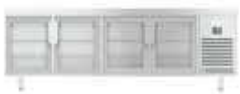
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



MR 2750 CR

2752x800x850 mm

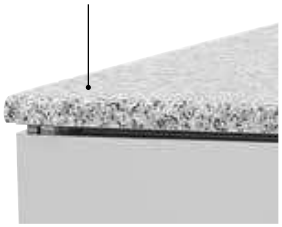
Temp.+2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf (502X64)
- **Parrilla inoxidable** / Stainless steel wire shelf (502X47)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)
- **Bandeja Inox** / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)
- **Cerradura** / Lock (506X60)
- **Gas R-290**

OPCIONAL OPTIONAL
Granito
Granite worktop



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 CR	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	490	464	4,16	R 134 a
MR 2190 CR	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	610	568	4,81	R 134 a
MR 2750 CR	AISI 304	70	850	4	4/20 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	676	684	7,70	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESA REFRIGERACIÓN EURONORMA 600x400 PRE-INSTALADA SERIE 800

EURONORM 600x400 REMOTE COUNTER REFRIGERATOR 800 SERIES



MR 2190 GR

MR 1620 GR

1310x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



MR 2190 GR

1877x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



MR 2750 GR

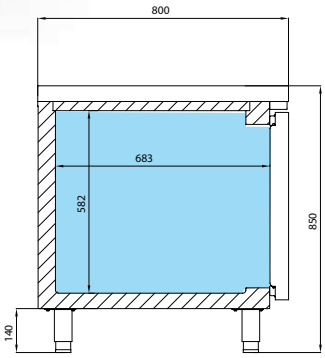
2444x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X26)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)
- **Puerta de cristal (unidad)** / Glass door (unit) (PUE17IDMR;PUE17IIMR)
- **Bandeja Inox** / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**



MR 2190 GR

MOD.	Acero Steel (EXT/MT)	Espesor Thickness	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cold System	Control digital Digital	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)
MR 1620 GR	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP 65	395
MR 2190 GR	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP 65	464
MR 2750 GR	AISI 304	70	850	4	4/20 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP 65	568



2.

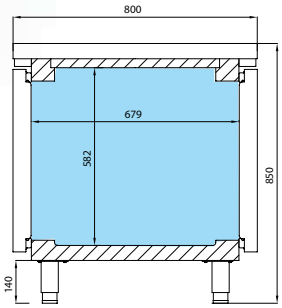
MESA REFRIGERADA CENTRAL EURONORMA 600x400, PUERTAS A DOS CARAS

PASS THRU COUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MR 2190 PDC



MR 2190 PDC

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 PDC	AISI 304	70	400	4	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	430	395	2,65	B	R-134a
								372	690	1,67	A	R 290
MR 2190 PDC	AISI 304	70	610	6	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	580	464	3,07	B	R-134a
								372	690	2,07	A	R 290
MR 1620 PDCR	AISI 304	70	400	4	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	610	568	4,65	-	R-134a
MR 2190 PDCR	AISI 304	70	610	6	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	900	684	5,57	-	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 800 SERIES

Opcional/Optional



MR 2190 PDC

MR 1620 PDC

1618x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



MR 2190 PDC

2185x800x850 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



MR 1620 PDCR

1618x800x850 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



MR 2190 PDCR

2185x800x850 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla**
/ Wire shelf (502X26)
- **Parrilla doble tupida**
/ Dense wire shelf (502X64)
- **Parrilla inoxidable**
/ Stainless steel wire shelf (502X47)
- **Juego de guías**
/ Slides (GUÍA503X13; GUÍA503X18)
- **Granito**
/ Granite-top MR 1620
(1618x800x30) (606X35)
- **Granito**
/ Granite-top MR 2190
(2185x800x30) (606X36)
- **Bandeja Inox**
/ Stainless steel tray 60x40 (A850P41)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Cerradura** / Lock (506X60)
- **Gas R-290**

2.

MESA REFRIGERADA EURONORMA 600x400 PARA ENSALADAS, PIZZA Y PASTELERÍA

EURONORMA 600x400 SALADS, PIZZA & PASTRY PREP REFRIGERATOR COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

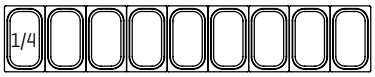
Refrigeración estática superior
Upper static refrigeration



MR 1620 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

MR 1620 EN
(501X16) = 9



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 EN	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	430	395	3,77	R 134 a
MR 2190 EN	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	480	464	4,00	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

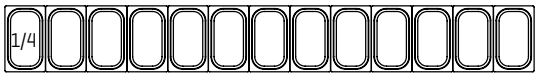
MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE 800 SERIES



MR 2190 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

MR 2190 EN
(501X16) = 13



MR 1620 EN

1618x800x850/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



MR 2190 EN

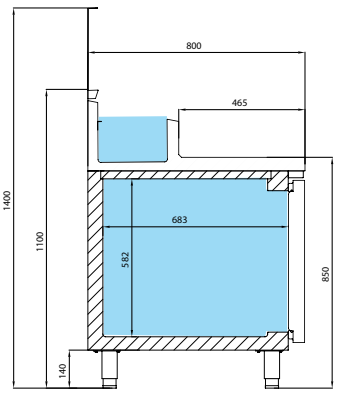
2185x800x850/1050 mm

Temp.0°C/+6°C
C. Clima. 4



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X26)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)
- **Bandeja Inox** / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)
- **Parrilla de trabajo** / Garnish rack (PTMP)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R-290**



MR EN

2.

MESA Y BANDEJA SUPERIOR REFRIGERADAS PARA ENSALADAS Y PIZZA SERIE 800

SALADS-PIZZA PREP REFRIGERATOR TABLE 800 SERIES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

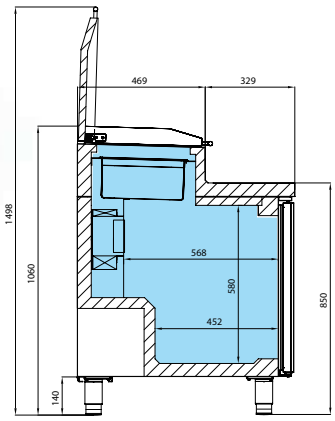


- **Tapa inyectada**
- Isolated lid

- **Frío en la parte superior**
- Air flow in the upper side

- **Tabla de corte opcional**
- Optional cutting board

MEV 1500



MEV

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
MEV 1000	AISI 304	55	265	2	4/6 [325x430] [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	450	395	3,23	R 134 a
MEV 1500	AISI 304	55	400	3	6/9 [325x430] [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE MEV 800 SERIES

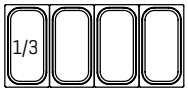
Cortina de aire sobre las bandejas para mejorar la eficiencia
Air curtain on trays to improve efficiency



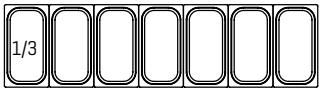
MEV 1500

OPCIONAL/OPTIONAL

MEV 1000
(501X11) = 4



MEV 1500
(501X11) = 7



MEV 1000

980x800x860/1060 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4



MEV 1500

1470x800x860/1060 mm

Temp. 0°C/+6°C
~~C. Clima. 4~~



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUÍA 503X22; GUÍA503X23)
- **Tabla de corte**/ Cutting board MEV 1000
- **Tabla de corte**/ Cutting board MEV 1500
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R-290**



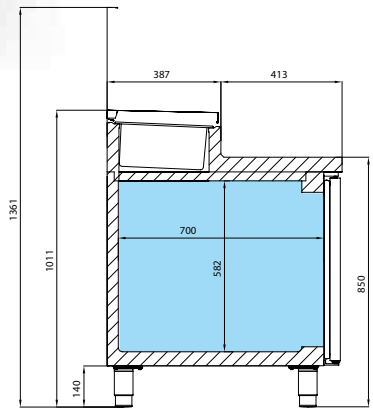
2.

MESA REFRIGERADA PIZZA
PIZZA PREP TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



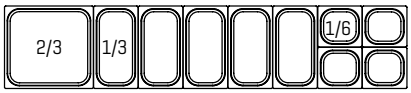
MPL 1740



MPL

OPCIONAL/OPTIONAL

MPL 1740
(501X14) = 1 (501X11) = 5 (501X10) = 4



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
MPL 1740	AISI 304	55	485	2	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	570	568	2,85	R 134 a
MPL 2300	AISI 304	55	700	3	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	640	684	4,12	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE MP 800 SERIES



Cajón refrigerado de serie
Refrigerated drawer standard

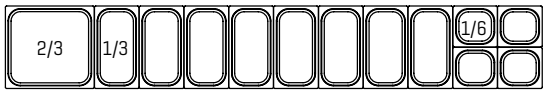
MPL 2300



Parrillas de trabajo
Garnish racks

OPCIONAL/OPTIONAL

MPL 2300
(501X14) = 1 (501X11) = 8 (501X10) = 4



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X26)
- **Juego de guías** / Slides (GUÍA 503X13; GUÍA503X18)
- **Parrilla de trabajo** / Garnish rack (PTMP) (MPL 1740 - 3 ud) (MPL 2300 - 4 ud)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R-290**

MPL 1740

1693x800x850/1010 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4



MPL 2300

2260x800x850/1010 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4





2.

MESA REFRIGERADA PIZZA
PIZZA PRE P TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MP 2300



MP 1740 CN

VIP 1740 B 1/4
(501X13) = 1 (501X16) = 5



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº contenedores Containers	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
MP 1740	AISI 304	55	485	2	6 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	570 +150	395+140	5,26	R 134 a
MP 2300	AISI 304	55	700	3	9 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	640 +150	464+140	5,57	R 134 a
MP 1740 CN	AISI 304	55	235 175	1 + Neutro	3 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	290 +150	298+140	3,98	R 134 a
MP 2300 CN	AISI 304	55	485 175	2 + Neutro	6 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	500 +150	395+140	4,94	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE MP 800 SERIES



MP 2300 CN

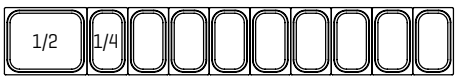
Cajón refrigerado de serie
Refrigerated drawer standard

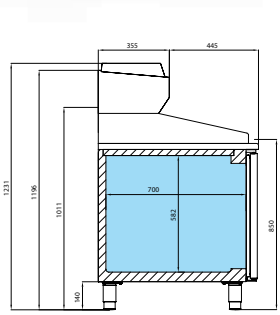
Opcional neutro 6 cajones
Optional 6 neutral drawers

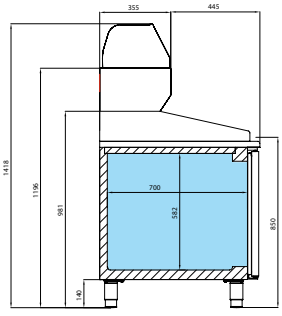


VIP 2300 B 1/4

(501X13) = 1 (501X16) =







MP CN MP

MP 1740

1738x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5



MP 2300

2305x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5



MP 1740 CN

1738x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5



MP 2300 CN

2305x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X26)
- **Juego de guías** / Slides (GUÍA503X13; GUÍA503X18)
- **Opción neutro 6 cajones** / Optional 6 drawers dry store (JCAJ17MP6)
- **Contenedor de polipropileno** / Polypropylene container (501X07)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**



2. FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO
BACK-BAR COUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



FMPP 2000 II

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº tiradores Nº shooter	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
FMPP 1500 II	AISI 304	70	340	2	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	No	300	298	2,45	B	R 134 a
									190	343	1,55	A	R 290
FMPP 2000 II	AISI 304	70	520	3	6/6 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	No	430	395	2,80	B	R 134 a
									372	690	2,06	A	R 290
FMPP 2500 II	AISI 304	70	690	4	8/8 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	No	580	464	3,64	C	R 134 a
									372	690	2,35	A	R 290
FMPP 1500 CR	AISI 304	70	340	2	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	450	395	3,84	-	R 134 a
FMPP 2000 CR	AISI 304	70	620	3	6/6 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	610	464	4,50	-	R 134 a
FMPP 2500 CR	AISI 304	70	690	4	8/8 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	630	668	5,71	-	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MESAS UNDERCOUNTERS
SERIE FMPP SERIES



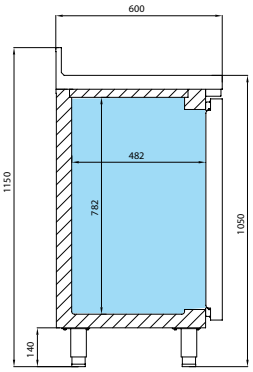
OPCIONAL OPTIONAL
Tolva
Coffe grounds hopper

FMPP 2000 CR



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Juego de guías** / Slides (GUIAC0115430;GUIAC0215430)
- **Parrilla** / Wire shelf (502X07)
- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf (502X43)
- **Parrilla inoxidable** / Stainless steel wire shelf (502X49)
- **Tolva** / Coffe grounds hopper (TOL17FM)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210) Glass lock (506X60)
- **Grupo lado contrario** / Group opposite side (L)
- **Iluminación LED RGB con cambio de color**
  LED Lighting RGB change of colour
- **Gas R-290**



FMPP

FMPP 1500 II

1468x600x1050 mm

Temp. -2°C+8°C
C. Clima. 5



FMPP 2000 II

1960x600x1050 mm

Temp. -2°C+8°C
C. Clima. 5



FMPP 2500 II

2452x600x1050 mm

Temp. -2°C+8°C
C. Clima. 5



FMPP 1500 CR

1468x600x1050 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4



FMPP 2000 CR

1960x600x1050 mm

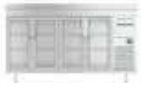
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4



FMPP 2500 CR

2452x600x1050 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4



2.

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO PRE-INSTALADO
REMOTE BACK-BAR COUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



FMPP 2000 GR

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel (EXT/INT)	**Espesor** Thickness	**Capacidad** Capacity (L)	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frio** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity **(W A -10°C)** ***Recomendada*** *Recommended*
FMPP 1500 GR	AISI 304	70	340	2	4/4 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	298
FMPP 2000 GR	AISI 304	70	520	3	6/6 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	395
FMPP 2500 GR	AISI 304	70	690	4	8/8 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	-	464

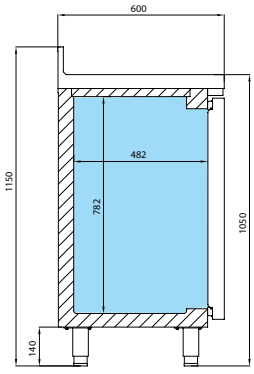
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE FMPP SERIES



FMPP 2000 GR
Puerta de cristal
Glass door



FMPP GR

FMPP 1500 GR

1160x600x1050 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 5



FMPP 2000 GR

1652x600x1050 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 5



FMPP 2500 GR

2144x600x1050 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 5



OPCIONAL/OPTIONAL

- **Juego de guías** / Slides (GUIAC0115430;GUIAC0215430)
- **Parrilla** / Wire shelf (502X07)
- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf (502X43)
- **Parrilla inoxidable** / Stainless steel wire shelf (502X49)
- **Puerta de cristal (Unidad)** / Glass doors (Unit) (PUE17IDFM-PUE17IIFM)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210) / Glass lock (506X60)
- **Iluminación LED RGB con cambio de color** /LED Lighting RGB change of colour

2.

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO CON CAJONES DRAWERS BACK-BAR COUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Kit 2 cajones
2 drawers kit

FM 350
+ FM 250

Kit 3 cajones
3 drawers kit

2 x BM
1/2x200
+ BM 1/3x100

Kit 2 cajones
2 drawers kit

2 x BM 2/3x300

FMPP 2500 II

MOD.	**Descripción** Description
FMPP II / GR	**Kit 2 cajones FM 350 + FM 250** 2 Drawers kit FM 350 + FM 250
FMPP II / GR	**Kit 3 cajones BM 2x1/2x200+1/3x100** 3 Drawers kit BM 2x1/2x200+1/3x100
FMPP II / GR	**Kit Kit 2 cajones BM 2/3x300** 2 Drawers Kit BM 2/3x300

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

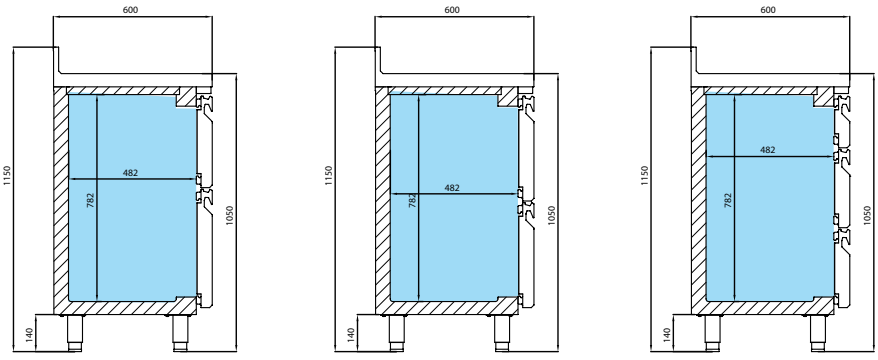
SERIE FMPP SERIES

Cajones con guías telescópicas con salida mayoraday sistema de autocierre
Drawers with full extension slides and self closing system

Medidas interiores cajones Internal dimensions drawers
FM350 (302x418x352mm)
FM250 (302x418x255mm)

1/3 (302x418x105mm)
1/2 (302x418x205mm)
2/3 (302x418x307mm)





FM 350 + FM 250

2 x BM 2/3x300

BM 2x1/2 x200 +1/3x100

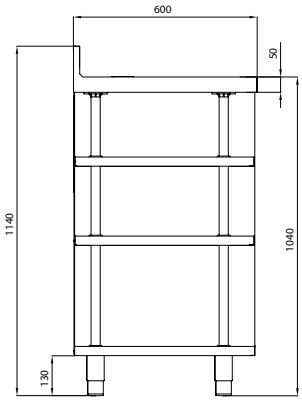
2.

MUEBLE MESA CAFETERA
COFFEE UNIT

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MCAF 1500



MCAF 1500 PP

MOD.	**Estanterías** / shelves
MCAF 820	-
MCAF 1000 CD/CI	3
MCAF 1500 PP	3
MCAF 2000	3
MCAF 2500	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE MCAF SERIES



MCAF 820



MCAF 1000 CD

MCAF 820
820x600x1050 mm



MCAF 1000 CD
1000x600x1050 mm



MCAF 1000 CI
1000x600x1050 mm



MCAF 1500 PP
1468x600x1050 mm



MCAF 2000
1960x600x1050 mm



MCAF 2500
2450x600x1050 mm



2.

MUEBLE ESTANTERÍA Y MESA DE TRABAJO
SHELF UNIT AND WORKING TABLE

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

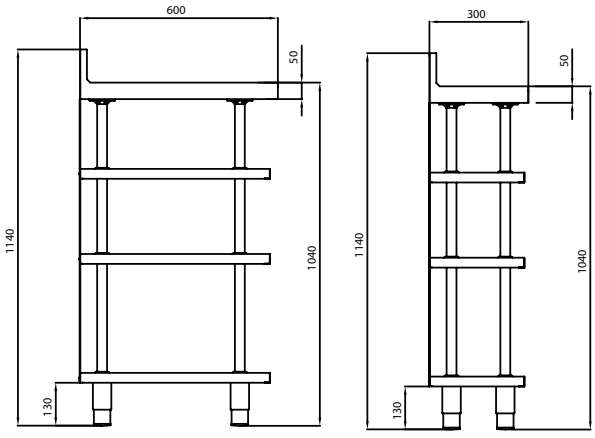
- Shelves, back sides and supports of AISI 304 stainless steel
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm (ME)
- For special length measurements, consult our factory

OPCIONES OPTIONS

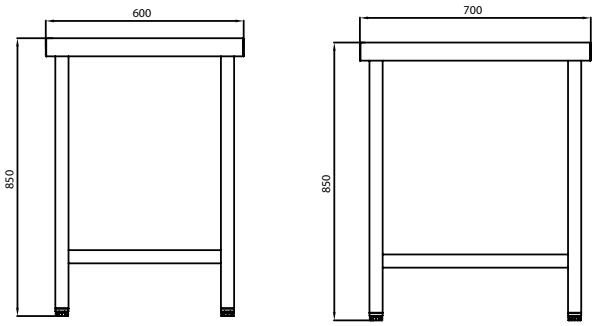
- **Cajón auxiliar** / Additional drawer 600 (CAJMT60)
- **Cajón auxiliar** / Additional drawer 700 (CAJMT70)
- **Incremento peto mural** / Backsplash 1000 ( )
- **Incremento peto mural** / Backsplash 1500 ( )
- **Incremento peto mural** / Backsplash 2000 ( )



MOD.	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Estantes Shelving
ME 30/1000	1000x300x1050	3
ME 30/1500	1468x300x1050	3
ME 30/2000	1960x300x1050	3
ME 30/2500	2452x300x1050	3
ME 60/1000	1000x600x1050	3
ME 60/1500	1468x600x1050	3
ME 60/2000	1960x600x1050	3



MOD.	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)
MT 60/1000	1000x600x850
MT 60/1500	1500x600x850
MT 60/2000	2000x600x850
MT 70/1000	1000x700x850
MT 70/1500	1500x700x850
MT 70/2000	2000x700x850



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS UNDERCOUNTERS

SERIE ME/ MT SERIES



ME 30/2000



MT 60/1500

ME 30/1000



ME 30/1500



ME 30/2000



ME 30/2500



ME 60/1000

ME 60/1500

ME 60/2000

ME 60/2500

MT 600x1000

MT 600x1500

MT 600x2000

MT 700x1000

MT 700x1500

MT 700x2000

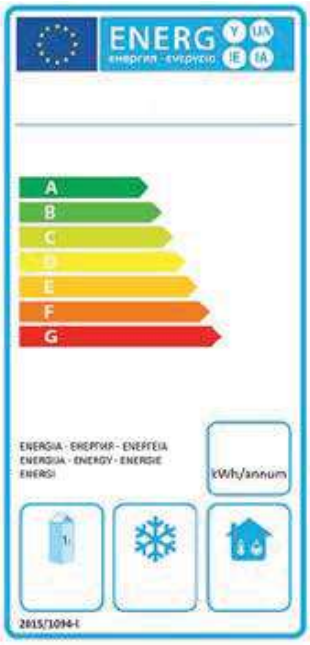


3. ARMARIOS REACH INS

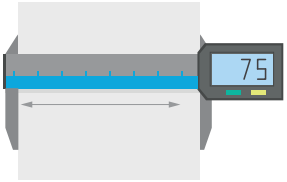
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
NACIONAL 400/900	**Armario de refrigeración Euronorma 600x400** Euronorm 600x400 reach in refrigerator	120
AP 400/900	**Armario de refrigeración pescado Euronorma 600x400** Euronorm 600x400 reach in fish refrigerator	122
NACIONAL 400/900	**Armario de refrigeración pastelería Euronorma 600x400** Euronorm 600x400 pastry reach in refrigerator	124
NACIONAL 500/1000	**Armario de refrigeración y congelación mixto y dep. pescado** Bottom mounted reach in refrigerator and freezer	126
AN 500/1000 SC	**Armario secadero de embutidos** Seasoning refrigerator	136
AN 1600	**Armario refrigeración** Bottom mounted refrigerator	138
A 800	**Armario de refrigeración Euronorma 600x400** Euronorm 600x400 reach in refrigerator	140
AGN 300/600	**Armario de refrigeración y congelación GN 1/1** GN 1/1 reach in refrigerator and freezer	142
AGB 600/1300 **700/1400**	**Armario de refrigeración,congelación pescado, pastelería y expositor GN 2/1** GN 2/1 Refrigerator, freezer, fish, pastry and glass door reach in	148
AGB 900	**Armario de refrigeración y congelación 800x600 heladería pastelería** Reach in Euronorm pastry ice cream 800x600 Refrigerator and freezer	164
FC	**Armario de fermentación** Retarder proofer cabinet	164
AC	**Armario catering refrigeración y congelación 600 L.** Catering reach in refrigerator and freezer 600 l.	166
RIC	**Armario para carros GN 2/1, 600x400, 800x600, 1300/2700 l.** GN 2/1, 600x400, 800x600, 1300/2700 l. Roll-in	167

3.
ARMARIOS
REACH INS



Mejora de la clasificación energética a tipo A, y B. Better energetic class , A and B.



Espesor de aislamiento 75 mm.
Insulation thickness of 75 mm.

Refrigerante natural R-290 GWP=0. FGAS de serie en modelos BT, opcional en refrigeración. Natural refrigerant R-290 GWP =0. FGAS. Standard BT models, optional refrigerated models.

Clase climática 5 Amb 40°C/40% HR. Equipos tropicalizados. (Modelos refrigeración) Climate class 5. Amb. 40°C/40% HR. Tropicalized equipment. (Refrigerated models)



Costados embutidos y parrillas reforzadas. Stamped inner sides and reinforced wire shelves.



Nuevo Controlador digital táctil e intuitivo IP 65. New digital control easy and intuitive–touch screen IP65 protection.



Cuadro elevable con fácil acceso al grupo frigorífico. Lift-up control panel for easy access to condenser unit.



Sistema Monoblock para maximizar capacidad interior. Monoblock system to maximize internal capacity.



Puertas con tirador de doble agarre y burlete plano fácilmente desmontable "cleanless". Double handle doors and flat gasket easily removable "cleanless".



Desagüe interno y radio sanitario conforme a normativa NSF-7. Internal drain and rounded corner according NSF-7 standard.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Nueva línea de armarios
New range of reach ins



Nueva línea eficiente de armarios Monoblock de refrigeración y congelación mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los altos estándares de calidad.

New range of reach ins and freezers improved in design, robustness and maintaining the same capacity and high standards of quality and reliability.

AGB 701

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN EURONORMA 600x400 EURONORM 600X400 REACH IN REFRIGERATOR



AN 401 T/F

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº Parrillas/J. guías Nº Shelves/Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 401 T/F	AISI 304	55	395	1	3/3 (600x400)	**Ventilado** Forced	IP65	✓	420	298	2,15	D	R 134 a
									190	343	1,55	C	R 290
AN 902 T/F	AISI 304	55	895	2	6/6 (600x400)	**Ventilado** Forced	IP65	✓	510	464	2,70	C	R 134 a
									370	690	1,90	B	R 290
AN 904 T/F	AISI 304	55	895	4	3/3 (600x400)	**Ventilado** Forced	IP65	✓	510	464	2,70	C	R 134 a
									370	690	1,90	B	R 290
AN 401 BT	AISI 304	55	395	1	3/3 (600x400)	**Ventilado** Forced	IP65	✓	590	644	5,10	D	R 290
AN 902 BT	AISI 304	55	895	2	3/3 (600x400)	**Ventilado** Forced	IP65	✓	660	644	9,51	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 400/900L. SERIES



AN 904 T/F

AN 401 T/F

557x775x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AN 902 T/F

1124x775x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AN 904 T/F

1124x775x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AN 401 BT

557x775x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



AN 902 BT

1124x775x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL OPTIONAL

Parrilla / Wire shelf (502X26)
Juego de guías / Slides (GUIA503X04; GUIA503X24)
- Cerradura / Lock (506X209; 506X210)
Gas R-290

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN PESCADO EURONORMA 600x400 EURONORM 600x400 FISH REACH IN REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AP 401 T/F

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº contenedores containers	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorifica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AP 401 T/F	AISI 304	55	395	1	7	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	420	298	2,15	D	R 134 a
									190	343	1,55	C	R 290
AP 902 T/F	AISI 304	55	895	2	14	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	510	464	2,70	C	R 134 a
									370	690	1,90	B	R 290

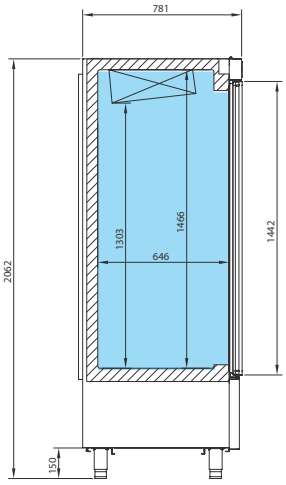
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIOS REACH INS

SERIE AP 400/900L. SERIES



AP 902 T/F



AP 401

AP 401 T/F

557x775x2060 mm

Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5



AP 902 T/F

1124x775x2060 mm

Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5



OPCIONES OPTIONS

- **Contenedor polipropileno** / Polypropylene container (501X08)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN PASTELERÍA EURONORMA 600x400 EURONORM 600x400 PASTRY REFRIGERATOR REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 401 PAST

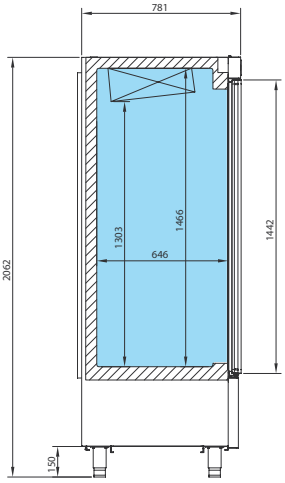
MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº Bandeja/ Juego de guías Trays/ Slides Kit	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 401 PAST	AISI 304	55	395	1	0/18	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	420	298	2,15	D	R 134 a
									190	343	1,55	C	R 290
AN 902 PAST	AISI 304	55	895	2	0/36	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	510	464	2,70	C	R 134 a
									370	690	1,90	B	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 400/900L. SERIES



AN 902 PAST



AN 401 PAST

AN 401 PAST

557x775x2060 *mm*

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AN 902 PAST

1124x775x2060 *mm*

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



OPCIONES OPTIONS

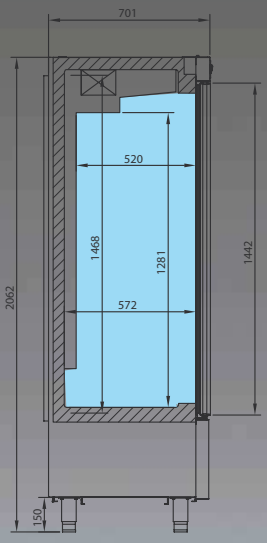
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X04; GUIA503X24)
- **Bandeja 600x400** / Tray 600x400 (A850P41)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Gas R-290**

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN BOTTOM MOUNTED REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER



AN 501 T/F



AN 501

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº Parrillas/J. guías Nº Shelves/Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C/-30°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 501 T/F	AISI 304	75	500	1	3/3 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	420	298	2,19	D	R 134 a
									190	343	1,45	C	R 290
AN 1002 T/F	AISI 304	75	1110	2	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	510	464	3,91	C	R 134 a
									370	690	2,53	B	R 290
AN 501 BT	AISI 304	75	500	1	3/3 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	600	644	5,72	D	R 290
AN 1002 BT	AISI 304	75	1110	2	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	670	644	10,70	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 500/1000L. SERIES

Motoventiladores EC
EC motorfans

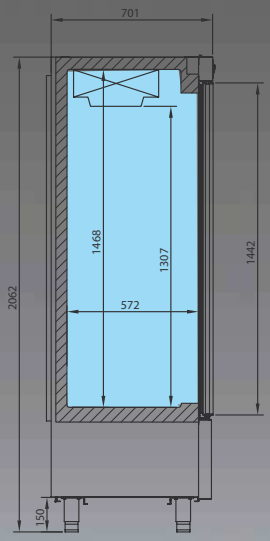
Marco de puerta calefactado
Heated door frame

Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost system

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve



AN 1002 BT



AN 1002

AN 501 T/F

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 501 BT

687x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



AN 1002 T/F

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 1002 BT

1385x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla**/ Wire shelf AN 500 (502X04)
- **Parrilla**/ Wire shelf AN 1000 (502X02)
- **Juego de guías**/ Slides AN 500 (503X14); 503X19)
- **Juego de guías**/ Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera**/ Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

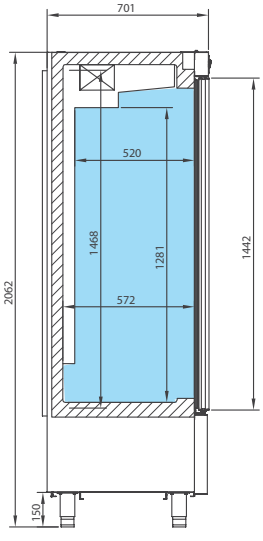
3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN
BOTTOM MOUNTED REFRIGERATOR REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 502 T/F



AN

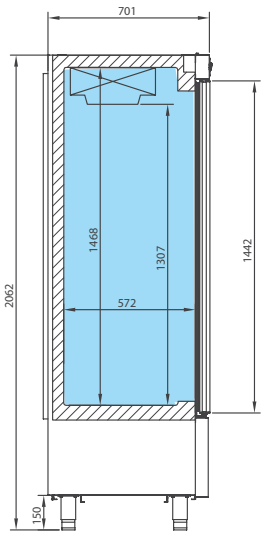
MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. Guías Shelves/ slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 502 T/F	AISI 304	55	500	2	3/3 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	420 190	298 343	2,19 1,45	D C	R 134 a R 290
AN 1003 T/F	AISI 304	55	1110	3	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	510 370	464 690	3,91 2,53	C B	R 134 a R 290
AN 1004 T/F	AISI 304	55	1110	4	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	510 370	464 690	3,91 2,53	C B	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 500/1000L. SERIES



AN 1003



AN 1003

AN 502 T/F

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 1003 T/F

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 1004 T/F

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf AN 500 (502X04)
- **Parrilla** / Wire shelf AN 1000 (502X02)
- **Juego de guías** / Slides AN 500 (503X14); 503X19)
- **Juego de guías** / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

3.

ARMARIO DE CONGELACIÓN
BOTTOM MOUNTED FREEZER REACH IN





Fotos no contractuales / Non contractual pictures

AN 502 BT

AN 502 BT

687x700x2060 mm

Temp. -18°C.
C. Clima 4



AN 1003 BT

1385x700x2060 mm

Temp. -18°C.
C. Clima 4



AN 1004 BT

1385x700x2060 mm

Temp. -18°C.
C. Clima 4



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. Guías Shelves/ slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -30°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 502 BT	AISI 304	55	910	2	3/3 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	600	644	5,72	D	R 290
AN 1003 BT	AISI 304	55	1110	3	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	670	644	10,70	D	R 290
AN 1004 BT	AISI 304	55	1110	4	6/6 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	670	644	10,70	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 500/1000L. SERIES



AN 502 MX



AN 502 MX

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-18°C
C. Clima 4



AN 1002 MX

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-18°C
C. Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf AN 500 (502X04)
- **Parrilla** / Wire shelf AN 1000 (502X02)
- **Juego de guías** / Slides AN 500 (503X14); 503X19)
- **Juego de guías** / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. Guías Shelves/ slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrgerant
AN 502 MX	240/240	2	3/3 (530x460)	920	258	4,84	R 134 a R 290
AN 1002 MX	540/540	2	6/6 (530x510)	1440	452	7,91	R 134 a R 290

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN DEPARTAMENTO PESCADO O BAJA TEMPERATURA

BOTTOM MOUNTED FISH OR FREEZING COMPARTMENT REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures





ANDP 1003

De serie: 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado

Standard: 3 polypropylene containers in fish department

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nºcontenedores/ parrillas Containers/ Shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorifica Cooling capacity [W A -10/ -30ºC]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrgerant
ANDP 1003 TF/G	AISI 304	55	245/855	3	3/4	**Ventilado/ Estático** Forced air / Static	IP 65	✓	640	604	4,43	R 134 a
ANDP 1004 TF/G	AISI 304	55	245/855	4	3/4	**Ventilado/ Estático** Forced air / Static	IP 65	✓	640	604	4,43	R 134 a
ANDBT 1003 TF	AISI 304	55	245/855	3	0/4	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	840	464 / 445	5,53	R 134 a R 290
ANDBT 1004 TF	AISI 304	55	245/855	4	0/4	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	840	464 / 445	5,53	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 500/1000L. SERIES



ANDBT 1004 TF

ANDP 1003 TF/G

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-2°C/+2°C
C. Clima 5



ANDP 1004 TF/G

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-2°C/+2°C
C. Clima 5



ANDBT 1003 TF

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-18°C
C. Clima 4



ANDBT 1004 TF

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
-18°C
C. Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf AN 1000 (502X02)
- **Juego de guías** / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

3.

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN BOTTOM MOUNTED REFRIGERATOR AND FREEZER GLASS DOOR REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AEX 500 T/F

Doble acristalamiento (4-27-4)
Double pane glass (4-27-4)

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas Shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrgerant
AEX 500 T/F	AISI 304	55	500	1	4/4 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	530	464	3,28	R 134 a
AEX1000 T/F	AISI 304	55	1110	2	8/8 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	830	684	5,86	R 134 a
AEX 1600 T/F	AISI 304	55	1730	3	12/12 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	1050	792	7,33	R 134 a
AN 501 BT CR	AISI 304	55	500	1	4/4 (530x460)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	645	645	8,60	R 290
AN 1002 BT CR	AISI 304	55	1110	2	8/8 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	885	907	16,05	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NACIONAL 500/1000L. SERIES



AN 1002 BT CR

Triple acristalamiento (4-12-3-12-4)
Triple pane glass (4-12-3-12-4)

OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf AN 500 (502X90)
- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf AN 1000 (502X89)
- **Juego de guías** / Slides AN 500 (503X14); 503X19)
- **Juego de guías** / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

AEX 500 T/F

687x700x2060 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



AEX 1000 T/F

1385x700x2060 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



AEX 1600 T/F

1385x700x2060 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



AN 501 BT CR

687x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



AN 1002 BT CR

1385x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4





3.

ARMARIO SECADERO DE EMBUTIDOS
SEASONING REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 501 SC

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Barra carnicera Bars for meat set	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrgerant
AN 501 SC	AISI 304	55	500	1	3	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	1250	4,80	R 134 a
AN 1002 SC	AISI 304	55	1110	2	6	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	1670	6,41	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

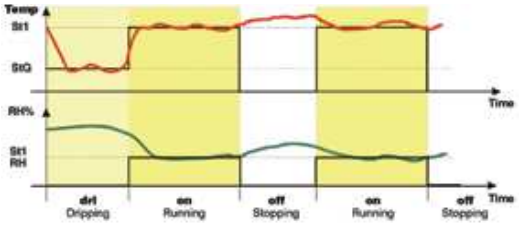


SERIE AN 500/1000 L. SERIES



AN 1002 SC

- **Ciclo de secado discontinuo**
- Cycle of discontinuous drying
- **25 Kg por puerta**
  25 Kg per door
- **Producción 2-3 días aprox.**
  2-3 days production aprox.



AN 501 SC

687x700x2060 mm

Temp. +4°C/+16°C
C. Clima 4



AN 1002 SC

1385x700x2060 mm

Temp. +4°C/+16°C
C. Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Juego de guías** / Slides AN 500 (503X14); 503X19)
- **Juego de guías** / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)
- **Puerta de cristal** / Glass door (PUE17DGAEX-PUE17IGAEX)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCSEC3)-(BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)

3.

ARMARIO REFRIGERACIÓN
BOTTOM MOUNTED REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 1606 T/F

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas Shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AN 1603 T/F	AISI 304	55	1730	3	9/9 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	724 522	684 934	4,96 3,60	C B	R 134 a R 290
AN 1605 T/F	AISI 304	55	1730	5	9/9 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	724 522	684 934	4,96 3,60	C B	R 134 a R 290
AN 1606 T/F	AISI 304	55	1730	6	9/9 (530x510)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	724 522	684 934	4,96 3,60	C B	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AN 1600 L. SERIES



AN 1603 T/F

AN 1603 T/F

2081x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 1605 T/F

2081x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AN 1606 T/ F

2081x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf AN 1600 (502X02)
- **Juego de guías** / Slides (503X12; 503X17)
- **Barra carnicera** / Meat bar set (BCAN)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN EURONORMA 600X400 EURONORM 600x400 REACH IN REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



A 850 T/F PAST

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Parrillas/ Contenedores Shelves/ Containers	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
A 850 T/F	AISI 304	55	500	1	3 parrillas/ 3 shelves (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540 190	298 343	2,12 1,38	D C	R 134 a R 290
AP 850 T/F	AISI 304	55	500	1	7 contenedores 7 containers)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540 190	298 343	2,12 1,38	D C	R 134 a R 290
AP 850 T/F PAST	AISI 304	55	500	1	18 Juegos de guías 18 Slides kit	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540 190	298 343	2,12 1,38	D C	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



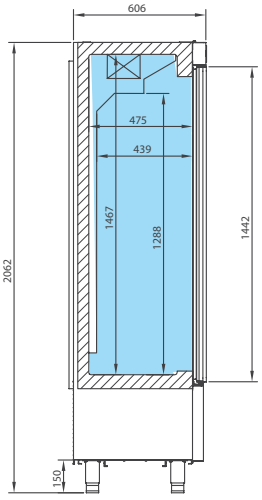
ARMARIOS REACH INS
SERIE 850 SERIES



A 850 T/F



AP 850 T/F



AP 850

A 850 T/F	AP 850 T/F	A 850 T/F PAST
800x605x2060 mm	*800x605x2060 mm*	*800x605x2060 mm*
Temp. -2°C/+8°C *C. Clima 5*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 5*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 5*





OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X10)
- **Juego de guías** / Slides (503X11)
- **Bandeja 60x40** / Tray 60x40 (A850P41)
- **Contenedor polipropileno** / Polypropylene container (501X08)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 1/1

GN 1/1 REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGN 301

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Parrillas/ J. Guías Shelves/ Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10/ -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGN 301	AISI 304	55	325	1	3/3 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	400 187	298 343	2,20 1,40	E C	R 134 a R 290
AGN 602	AISI 304	55	745	2	6 / 6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540 372	464 690	2,76 1,85	D C	R 134 a R 290
AGN 301 BT	AISI 304	55	325	1	3/3 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	452	445	4,83	D	R 290
AGN 602 BT	AISI 304	55	745	2	6/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	671	644	9,22	D	R 290
AGN 602 MX	AISI 304	55	325+325	2	6/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	1170 852	298 445	7,03	-	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

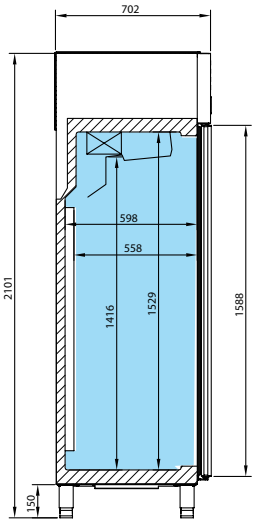
SERIE SLIM LINE 300/600 L. SERIES



AGN 602

OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X12)
- **Juego de guías** / Slides (503X15; 503X20)
- **Cerradura** / Lock (506X209; 506X210)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)



AGN 301

AGN 301

482x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AGN 301 BT

482x695x2100 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



AGN 602

974x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AGN 602 BT

974x695x2100 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



AGN 602 MX

974x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
Temp. -18°C
C. Clima 4



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN GN 1/1
GN 1/1 REACH IN REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGN 302

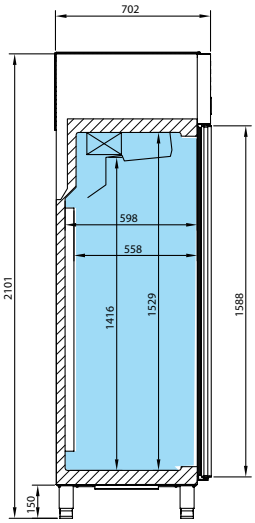
MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Parrillas/ J. Guías Shelves/ Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGN 302	AISI 304	55	325	2	3/3 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	400	298	2,20	E	R 134 a
AGN 603	AISI 304	55	745	3	6/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540	464	2,76	D	R 134 a
AGN 604	AISI 304	55	745	4	6/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	540	464	2,76	D	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SLIM LINE 300/600 L. SERIES



AGN 604



AGN 603

AGN 302

482x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AGN 603

974x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



AGN 604

974x695x2100 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 5



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN PUERTA DE CRISTAL GN 1/1 GLASS DOOR REACH IN REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGN 300 CR

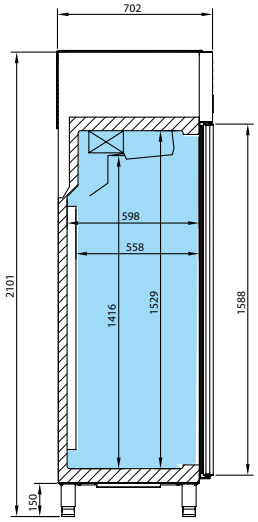
MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Parrillas/ J. Guías Shelves/ Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrgerant
AGN 300 CR	AISI 304	55	325	1	4/4 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	298	372	3,30	R 134 a
AGN 600 CR	AISI 304	55	745	2	8/8 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	464	494	4,28	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SLIM LINE AGN 300/600L SERIES



AGN 600 CR



AGN 300 CR

AGN 300 CR

482x695x2100 *mm*

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



AGN 600 CR

974x695x2100 *mm*

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla doble tupida** / Dense wire shelf (502X62)
- **Parrilla inox** / Stainless steel wire shelf (502X46)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X15;GUIA503X20)
- **Cerradura** / Lock (506X60)



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1

GN 2/1 REFRIGERATOR AND FREEZER REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Costados embutidos
Stamped inner sides

AGB 651

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 651	AISI 304	75	505	1	3(530x650)	Monoblock	IP65	✓	460	395	2,90	D	R 134 a
									371	690	1,41	C	R 290
AGB 1302	AISI 304	75	1120	2	6(530x650)	Monoblock	IP65	✓	600	568	3,55	D	R 134 a
									376	690	2,40	C	R 290
AGB 651 BT	AISI 304	75	505	1	3(530x650)	Monoblock	IP65	✓	631	644	7,12	D	R 290
AGB 1302 BT	AISI 304	75	1120	2	6(530x650)	Monoblock	IP65	✓	905	907	13,11	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE AGB 600/1300L. SERIES

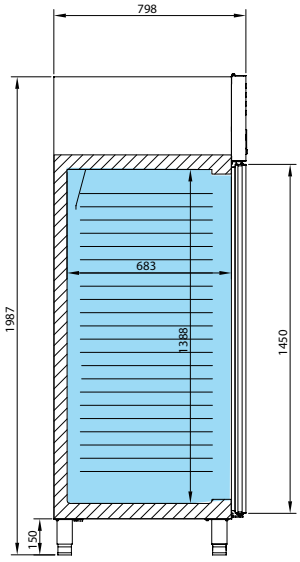


Marco puerta calefactado
Heated door frame

Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost system

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve

AGB 1302 BT



AGB 651

AGB 651

687x794x1989 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 651 BT

687x794x1989 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



AGB 1302

1385x794x1989 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 1302 BT

1385x794x1989 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X91)
- **Guía adicional (AGB 1302) / Additional slide (AGB1302)**/ Slides (503X39)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN GN 2/1
REFRIGERATOR REACH IN

Clase energética A
Energy class A

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Motoventiladores EC
EC motorfans

Clase energética Energy efficiency class	Coste energía* Energy cost (€/year)
A	68
B	103
C	149
D	225
E	256
F	286
G	351
Ahorro total comparando clase A y G Total saving comparing class A & G	**283 €/year**

Coste estimado de 0,20 €/ kWh
Estimated energy cost of 0,20 €/kWh



Refrigerante Natural R 600 a
Natural Refrigerant R 600 a



Compresor de velocidad variable
Variable-capacity compressor



Válvula de expansión electrónica
Electronic expansion valve

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 701 A	AISI 304	75	560	1	3 [530x650]	**Monoblock**	IP65	✓	110	334	0,94	A	R 600 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIOS REACH INS

SERIE AGB A 700 L. SERIES



80%
DE AHORRO
EN CONSUMO!
80% ENERGY
SAVING!

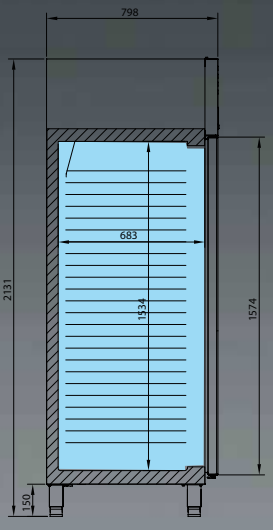
AGB 701 A

AGB 701 A

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5





AGB 701

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1

REFRIGERATOR AND FREEZER REACH IN



Costados embutidos
Stamped inner sides

Parrillas reforzadas
Reinforced wire selves

AGB 701

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorifica Cooling capacity [W A -10°C/-30°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 701	AISI 304	75	560	1	3 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	491	395	3,25	E	R 134 a
									371	690	1,54	C	R 290
AGB 1402	AISI 304	75	1240	2	6 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	610	568	3,61	C	R 134 a
									376	690	2,55	B	R 290
AGB 701 BT	AISI 304	75	560	1	3 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	631	644	7,80	D	R 290
AGB 1402 BT	AISI 304	75	1240	2	6 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	905	907	13,92	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIOS REACH INS

SERIE AGB 700/1400 L. SERIES



AGB 1402 BT

AGB 701

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 701 BT

687x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



AGB 1402

1385x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 1402 BT

1385x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X91)
- **Guía adicional (AGB 1402)/ Additional slide (AGB1402)**/ Slides (503X39)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R 290**

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GN 2/1
REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

AGB 702



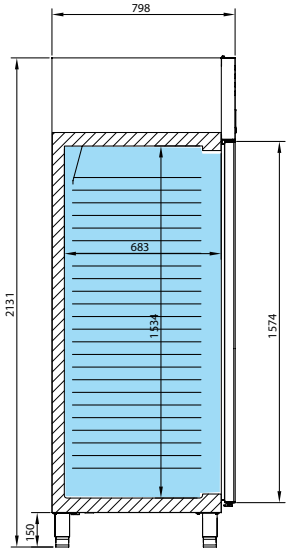
MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 702	AISI 304	75	560	2	3 (530x650)	Monoblock	IP65	✓	491 371	395 690	3,25 1,54	E C	R 134 a R 290
AGB 702 BT	AISI 304	75	560	2	3 (530x650)	Monoblock	IP65	✓	631	644	7,8	D	R 290
AGB 1403	AISI 304	75	1240	3	6 (530x650)	Monoblock	IP65	✓	610 376	568 690	3,61 2,55	C B	R 134 a R 290
AGB 1404	AISI 304	75	1240	4	6 (530x650)	Monoblock	IP65	✓	610 376	568 690	3,61 2,55	C B	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AGB 700/1400 L. SERIES



AGB 1404



AGB 702

687x794x2130 mm

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



AGB 702 BT

687x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



AGB 1403

1385x794x2130 mm

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



AGB 1404

1385x794x2130 mm

Temp. -2°/+8°C
C. Clima. 5



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X91)
- **Guía adicional (AGB 1402)/ Additional slide (AGB1402)**/ Slides (503X39)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Gas R 290**

3.

ARMARIO MIXTO GN 2/1

GN 2/1 DUAL TEMP REACH IN 700/1400 L.

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGN 702 MX

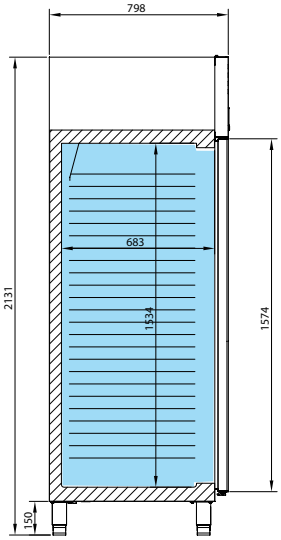
MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrgerant
AGN 702 MX	AISI 304	75	260/260	2	3 (530x650)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	807	298/445	7,03	R 134 a R-290
AGB 1402 MX	AISI 304	75	560/560	2	6 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	1122	395/644	11.05	R 134 a R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AGB 700/1400L. SERIES



AGB 1402 MX



AGN 702 MX

AGN 702 MX

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C | Temp. -18°C
C. Clima. 4



AGB 1402 MX

1385x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C | Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X91)
- **Guía adicional (AGB 1402)/ Additional slide (AGB1402)**/ Slides (503X39)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1 GLASS DOOR REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Triple cristal templado bajo emisivo
Tempered and low-e triple pane glass.
(4-12-3-12-4)

AGB 701 BTCR

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrgerant
AGB 701 CR	AISI 304	75	560	1	4 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	497	464	5,03	R 134 a
AGB 1402 CR	AISI 304	75	1240	2	8 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	1034	684	5,77	R 134 a
AGB 701 BT CR	AISI 304	75	560	1	4 (530x650)	**Monoblock**	IP65	✓	890	907	11,70	R-290
AGN 1402 BT CR	AISI 304	75	1225	2	8 (530x650)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	1530	1814	19,04	R-290

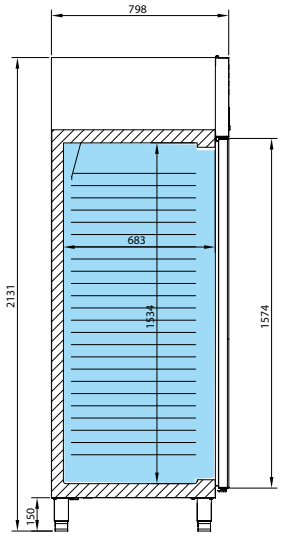
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AGB 700/1400L. SERIES



AGN 1402 CR

Doble cristal templado bajo emisivo
Tempered and low-e double pane glass.
4-27-4



AGB 701 CR

AGB 701 CR

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+6°C
C. Clima. 4



AGB 701 BT CR

687x794x2130 mm

Temp. -18° C.
C. Clima. 4



AGB 1402 CR

1385x794x2130 mm

Temp. -2°C/+6°C
C. Clima. 4



AGN 1402BT CR

1385x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelf (502X91)
- **Guía adicional (AGB 1402)/ Additional slide (AGB1402)**/ Slides (503X39)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Iluminación LED RGB cambio de color**/ LED lighting RGB colour changing

3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN PESCADO 600X400 FISH REFRIGERATOR REACH IN



Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGB 701 PESC

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº contenedores Containers	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 701 PESC	AISI 304	75	560	1	7	**Monoblock**	IP65	✓	491 371	395 690	3,25 1,54	E C	R 134 a R 290
AGB 1402 PESC	AISI 304	75	1240	2	14	**Monoblock**	IP65	✓	610 376	568 690	3,61 2,55	C B	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

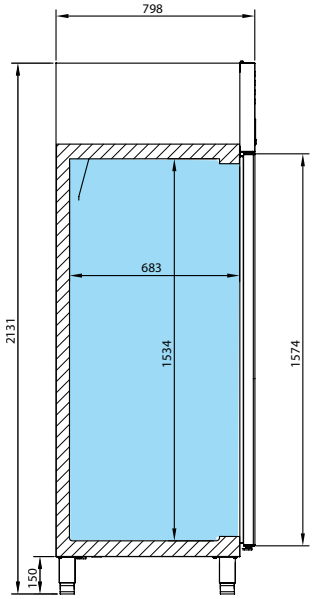


SERIE AGB 700/1400L. SERIES



AGB 1402 PESC





AGB

AGB 701 PESC

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+2°C
C. Clima. 5



AGB 1402 PESC

1385x794x2130 mm

Temp. -2°C/+2°C
C. Clima. 5



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Contenedor polipropileno** / Polypropylene container (501X08)
- **Juego de guías** / Slides (503X02; 503X03)



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN EURONORMA 600X400 PASTELERÍA EURONORM 600X400 PASTRY REACH IN REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGB 701 PAST

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Bandejas/ J. guías Trays/ Slides	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 701 PAST	AISI 304	75	560	1	0/18	**Monoblock**	IP65	✓	491	395	3,25	E	R 134 a
									371	690	1,54	C	R 290
AGB 1402 PAST	AISI 304	75	1240	2	0/36	**Monoblock**	IP65	✓	610	568	3,61	C	R 134 a
									376	690	2,55	B	R 290
AGB 701 BT PAST	AISI 304	75	560	1	0/18	**Monoblock**	IP65	✓	473	690	7,80	D	R 290
AGB 1402 BT PAST	AISI 304	75	1240	2	0/36	**Monoblock**	IP65	✓	905	907	13,92	D	R 290

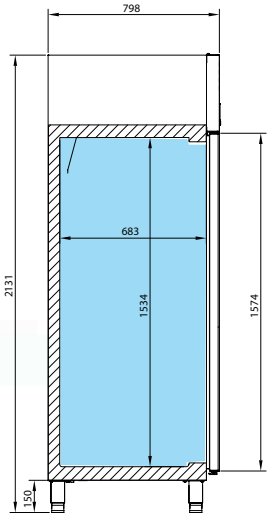
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE AGB 700/1400L. SERIES



AGB 1402 PAST



AGB 701 PAST

687x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 701 BT PAST

687x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



AGB 1402 PAST

1385x794x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5



AGB 1402 BT PAST

1385x794x2130 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Bandeja 600x400** / Tray 600x400 (A850P41)
- **Juego de guías** / Slides (503X02; 503X03)
- **Cerradura** / Lock (506X120; 506X121)



3.

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN 800X600 HELADERÍA PASTELERÍA EURONORMA

PASTRY ICE CREAM 800X600 REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AGB 901

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/ -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AGB 901	AISI 304	75	785	1	6 (600x800)	**Monoblock**	IP65	✓	520 371	464 690	3,44 1,60	D B	R-134a R 290
AGB 901 BT	AISI 304	75	785	1	6 (600x800)	**Monoblock**	IP65	✓	815	907	7,95	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE AGB 900L. SERIES

Marco de puerta calefactado
Heated door frame

Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost system

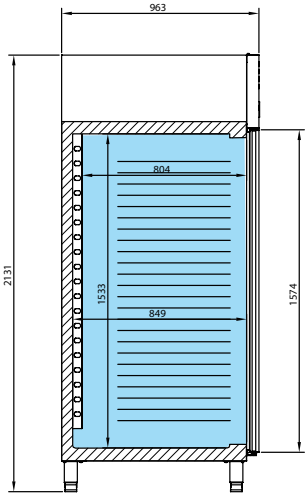
Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve

Capacidad 54 cubetas de helado de 5 L. (BT no incluido)
Capacity 54 ice-cream 5 L. trays (BT not included)



Motoventiladores EC
EC motorfans

AGB 901 BT



AGB 901

AGB 901

756x960x2130 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5

AGB 901 BT

756x960x2130 mm

Temp. -22°C/-25°C
C. Clima. 4





OPCIONAL / OPTIONAL

- **Bandeja** / Tray 60x40 (850 P41)
- **Parrilla** / Wire shelves 80x60 (502X94)
- **Bandeja helados 5 L.** / 5 L. ice cream tray (501X32)



3.

ARMARIO DE FERMENTACIÓN
RETARDER PROOFER CABINET



Nuevo control táctil con programas automáticos de 7 fases (bloqueo-refrigeración-activación-fermentación-mantenimiento)
New touch-screen control with 7 phases automatic programs (block-refrigeration-activation-prooving-mantainance).

Posibilidad de memorizar hasta 10 programas
Posibility to memorize up to 10 programs.



Humidificador/ Humidifier

Resistencia aleteada en acero inox / Stainless steel finned heater

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

FC 900 BT

FC 900 BT

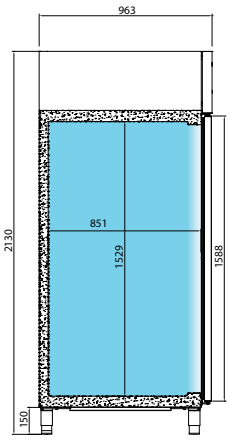
756x960x2130 mm

Temp. -18°C/+35°C
C.Clima 4



OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla** / Wire shelves 80x60 (502X57)
- **Parrilla** / Wire shelves 60x40 (502X26)
- **Sonda Trococónica** / Conical Probe (308X70)



FC 900 BT

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Potencia calor Heat power (W)	Refrigerante Refrigerant
FC 900 BT	AISI 304	75	785	1	0	**Monoblock**	IP65	2012	1105	750	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ARMARIO CATERING REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN 600 L. CATERING REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER 600 L.



Contenedor 500 x 300 mm de serie
Container 500 x 300 mm standard



Contenedor 600 x 400 mm de serie
Container 600 x 400 mm standard

AC 600 BT

AC 600 R

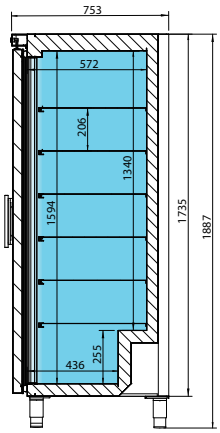
750x752x1887 mm

Temp. 0°C/+8°C
C. Clima. 4

AC 600 BT

750x752x1887 mm

Temp. -18°C/-25°C
C. Clima. 4



AC 600 BT





OPCIONAL / OPTIONAL

- **Parrilla**/Wire shelf (502X76)
- **Ruedas** / Casters (705X16; 705X17 =2)
- **Contenedor** / Container 500x300x180mm (501X44)
- **Contenedor** / Container 600x400x220mm (501X45)

MOD.	Acero Steel (EXT/MT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº cubetas / No Pans Nº parrillas J. guías No shelves /Slides	Sistema de frio Cold System	Control digital Digital control	LED	Potencia Power (W)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrgerant
AC 600 R	AISI 430	75	542	1	3 parrillas / shelves (600X500)	Ventilado Forzed Air	IP65	✓	270	1,45	C	R 134 a
AC 600 BT	AISI 430	75	542	1	12+1 contenedores / containers	Estático Static	IP65	✓	460	-	-	R 134 a

3.

ARMARIO PARA CARROS GN 2/1, 600x400, 650X450, 800x600, 1300/2700 L. GN 2/1, 600x400, 650x450, 800x600, 1300/2700 L. ROLL-IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



RIC2 P BT

Rampa incluida (BT)
Ramp included (BT)

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Sistema de frio Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Refrigerante Refrgerant
RIC1P	AISI 304	80	1281	1	**Monoblock**	IP65	499	464	R 134 a
RIC2P	AISI 304	80	2796	2	**Monoblock**	IP65	1034	684	R 134 a
RIC1PTH	AISI 304	80	1281	2	**Monoblock**	IP65	497	464	R 134 a
RIC1PBT	AISI 304	80	1281	1	**Monoblock**	IP65	910	739	R 452 A
RIC2PBT	AISI 304	80	2727	2	**Monoblock**	IP65	1390	1161	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE RIC SERIES

CAPACIDAD POR PUERTA = CARRO GN 2/1, 600x400, 650x450, 800x600



RIC1P

RIC1P

940x1075x2360 mm

Temp. 0°C/+8°C
C. Clima. 5



RIC1PBT

940x1075x2360 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



RIC2P

1820x1075x2360 mm

Temp. 0°C/+8°C
C. Clima. 5



RIC2PBT

1820x1075x2360 mm

Temp. -18°C
C. Clima. 4



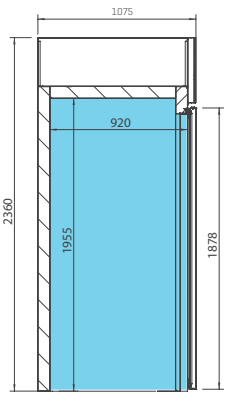
RIC1PTH

Pasante /Pass-throw

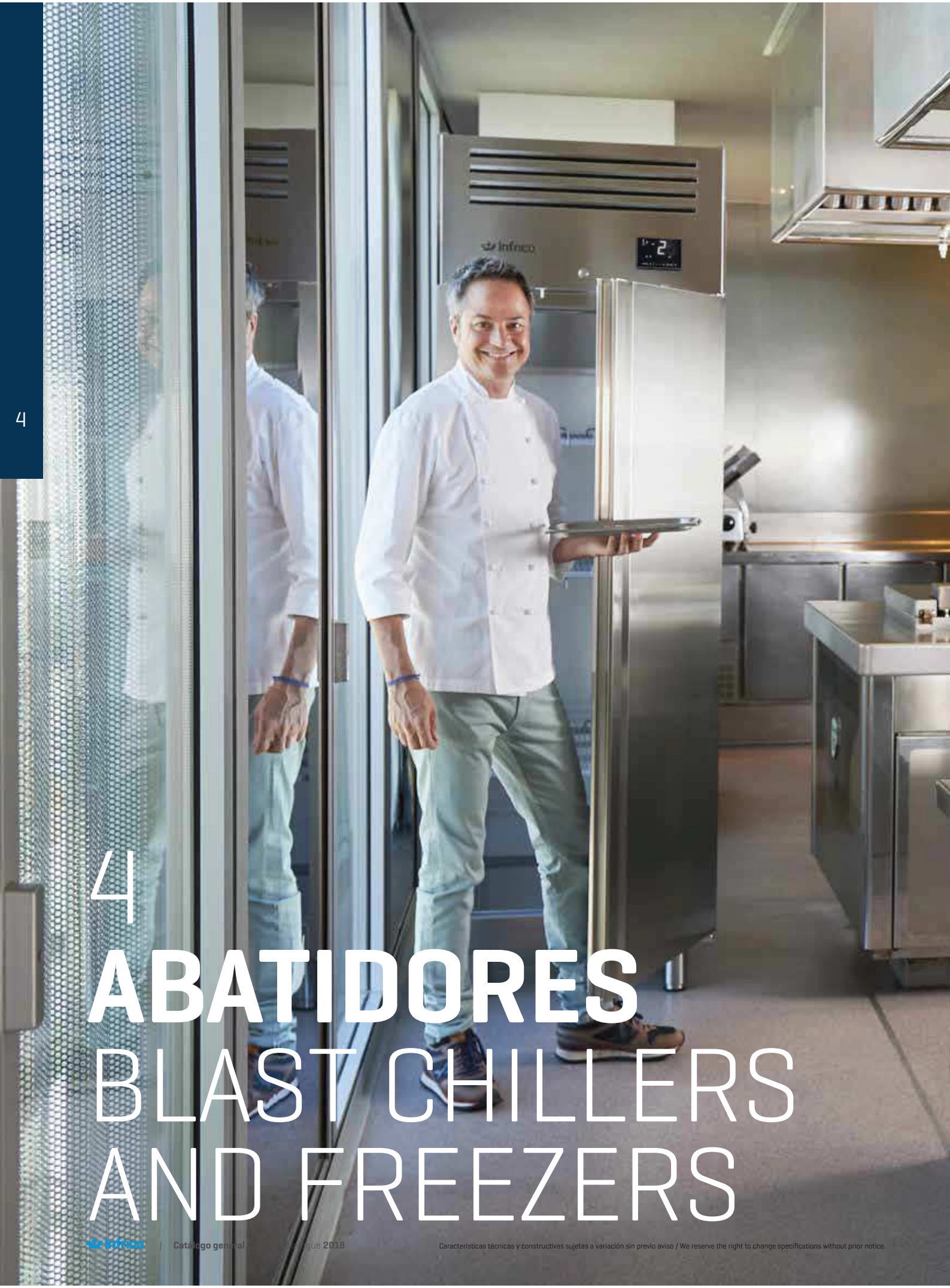
940x1075x2360 mm

Temp. 0°C/+8°C
C. Clima. 5





RIC



4 ABATIDORES BLAST CHILLERS AND FREEZERS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



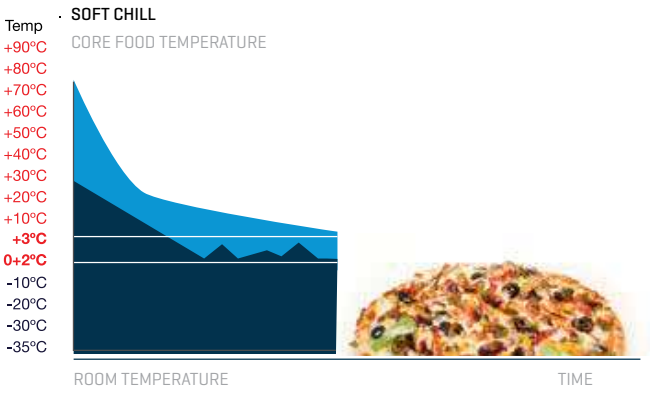
SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
-	**Función del abatidor y ciclos de trabajo** How blast chillers work & cycle functions	172
ABT 3,5, 6, 7	**Abatidores y congeladores temperatura de 3, 5, 6, 7 Niveles** Blast Chillers and Freezers 3, 5, 6, 7 levels	176
ABT 10, 14	**Abatidores y Congeladores de Temperatura 10, 14 Niveles** Blast Chillers and Freezers 10, 14 levels	178
ABT 20	**Abatidores y congeladores de temperatura 20 niveles** Blast chillers and freezers 20 levels	180

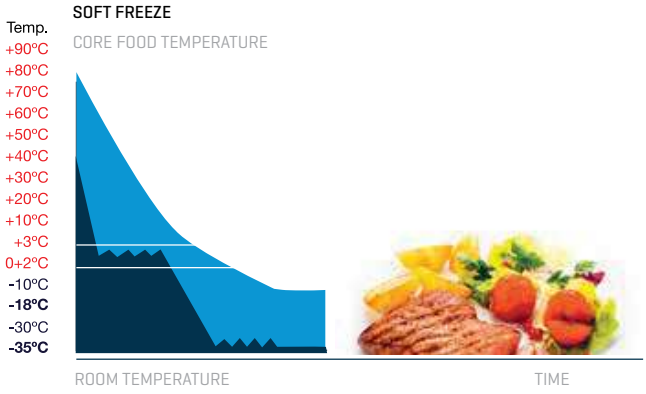
4.

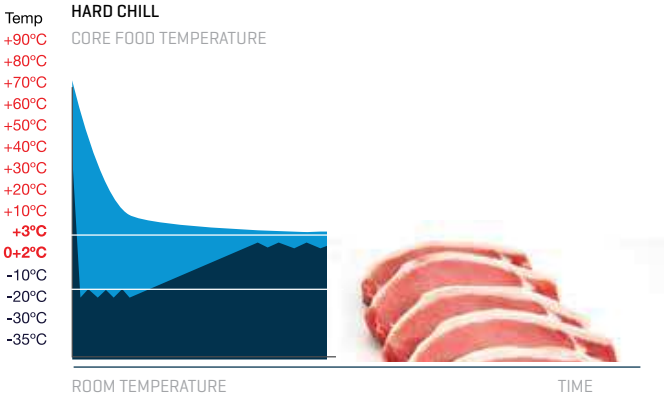
FUNCIÓN DEL ABATIDOR Y CICLOS DE TRABAJO
HOW BLAST CHILLERS WORK & CYCLE FUNCTIONS

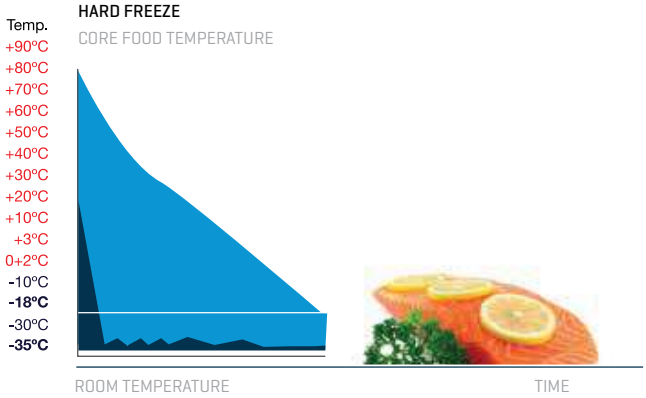












FUNCIÓN DEL ABATIDOR

Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocidos o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana.

- La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido dejar enfriar los alimentos al aire libre hasta que la temperatura del alimento alcance una temperatura ideal para su conservación en el refrigerador.
- La fase de enfriamiento entre +65°C y +10°C es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto (humedad, consistencia, aroma, color) y lo somete a la agresión y a la consecuente proliferación bacteriana.
- Con los ABATIDORES INFRICO se persigue reducir al máximo la permanencia de los alimentos en este intervalo crítico de temperaturas.

HOW BLAST CHILLERS WORK

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA
BLAST CHILLERS & SHOCK FREEZERS

ABATIMIENTO RÁPIDO
BLAST CHILLING



El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, mediante el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +70° C a +3° C en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0° C y +5° C garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia.

Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from +70°C to +3°C in less than 90 minutes and maintaining the temperature between 0°C and +5°C, conserving the quality, aroma, colour and consistency of the food.

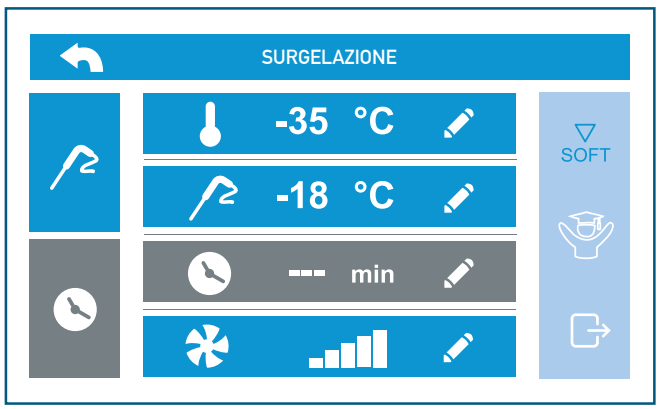
CONGELACIÓN RÁPIDA
BLAST FREEZING



El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de +70° C a -18° C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.

The blast freezing cycle quickly freezes cooked food, transforming the liquid within the food to micro-crystals of ice, without damaging the cellular structure of the food. Internal food temperature falls from +70°C to -18°C in less than 270 minutes.





4.

PANEL DE CONTROL
CONTROL PANEL

NUEVO
NEW

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Pantalla táctil de 5" con 65000 colores y 800x480 píxeles.
Interfaz mejorada más intuitiva
Nuevos ciclos especiales como:
Higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...

5 -inch capacitive TFT touch-screen graphic display, 65000 colours, 800 x 480 pixel resolution
Improved and more intuitive interface
New special cycles:
Fish sanitation, ice cream hardening, etc.



VENTAJAS ADVANTAGES

Sonda calefactada
Heated probe

Gestión de ciclos especiales (higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...)
Management of special cycles (fish sanitation, thawing, ice cream hardening, etc.)

Posibilidad de personalizar 99 programas
Possibility to personalize 99 programs

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES MAIN FEATURES

Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso
Stylish design, flush mounted, user-friendly

Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación.
Option personalized cycles with 3 regulation phases.

Grado de protección de la interfaz del usuario IP65
User interface with IP65 protection

Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función "hard/soft" y gestión de la intensidad
Management of blast chilling and freezing cycles, both temperature and time controlled, with hard/soft and intensity management functions

Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente (incluidas las sondas de tipo "multipoint")
Runs a test to check that the needle probe is correctly inserted (including multipoint probes)

Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/sobrecongelación en curso
Real-time graphic display for blast chilling/freezing cycle in progress

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

LAS VENTAJAS ADVANTAGES



GRAN CALIDAD
HIGH QUALITY

Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.

High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.



COMPRAS CONTROLADAS
CONTROLLED PURCHASES

Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.

Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.



SEGURIDAD ALIMENTARIA
FOOD SAFETY

Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.

Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.



AHORRO DE TIEMPO
SAVING TIME

Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.

Save time by up to 30% by preparing meals in batches.



MENOS DESPERDICIOS
LESS WASTE

Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.

Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.



MAYOR ORGANIZACIÓN
BETTER ORGANISATION

Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.

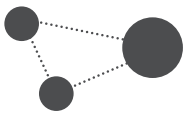
Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.



MENOS PERDIDA DE PESO
LESS WEIGHT LOSS

Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.

Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.



ABATIDOR
BLAST CHILLER

Compatible con los principales fabricantes de hornos.

Compatible with the main manufacturers of ovens.



CONEXIÓN USB
USB CONNECTION

Carga y Descarga de Parámetros.
Carga y Descarga de Prográmas.
Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.

Upload / Download of the configuration parameters.
Upload / Download of the programs.
Download of the information relative to the HACCP alarms.



MENÚ MÁS AMPLIO
MORE VARIED MENUS

Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.

A wider choice of quality dishes without any health risks.



4.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 3, 5, 6 Y 7 NIVELES

BLAST CHILLERS AND FREEZERS 3, 5,6, 7 LEVELS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ABT3 1S



ABT5 1L

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested acording EN17032 standard

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Blast chilling Freezing capacity (Kg)	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
ABT3 1S	220/50	3 GN 1/1	65	10/5*	1/2	**Forzada** Forced	Digital	R 290
ABT5 1L	220/50	5 GN 1/ 600x400	65	20/12*	1	**Forzada** Forced	Digital	R 290
ABT6 1C	220/50	6 GN 1/ 600x400	65	20/12*	1	**Forzada** Forced	Digital	R 290
ABT7 1L	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18*	1 1/4	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT7 1M	220/50	7 GN 1/1	65	30/18*	1 1/4	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ABATIDORES BLAST CHILLERS
SERIE ABT SERIES



ABT6 1C



ABT7 1M
(Compatible GN 1/1)

OPCIONAL OPTIONAL
- Esterilizador / Sterilizer (407X26)
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays (501x23)
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays (A850P41)

ABT3 1S	ABT5 1L	ABT6 1C	ABT7 1L	ABT7 1M
721x711x536 mm	*837x870x925 mm*	*508x863x1059 mm*	*837x870x1106 mm*	*1468x700x850 mm*



ENTRADA BANDEJA TRAYS ENTRY

1S  GN 1/1 1L  GN 1/1 600x400

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 10, 14 NIVELES
BLAST CHILLERS AND FREEZERS 10, 14 LEVELS



ABT10 1L

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested acording EN17032 standard

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Rendimiento Abatimiento congelación (Kg)	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
ABT10 1L	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25*	2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT14 1L	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30*	2 1/2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT10 2S	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50*	4	Ventilado ventilated	Digital	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABT SERIES



ABT10 1L

ABT10 1L

837x870x1760 mm



ABT14 1L

837x870x1760 mm



ABT10 2S

1072x1071x1950 mm

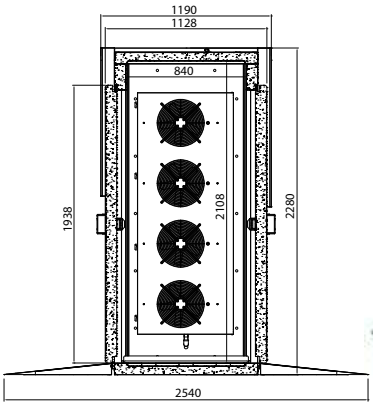


Abatimiento rápido de +70°C a +3°C en menos de 90 minutos
Congelación rápida de +70°C a -18°C en menos de 4 horas.
Blast chilling: +70°C to +3°C in less than 90 minutes.
Blast freezing: +70°C to -18°C in less than 4 hours.

4.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 20 NIVELES BLAST CHILLERS AND FREEZERS 20 LEVELS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



ABT 20 1P



CBGN 2011
CBGN 2021



ABT 20 1S

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested acording EN17032 standard

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Rack	Rendimiento Abatimiento congelación (Kg)	Potencia frigorífica (-10°C/-25°C)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 1CBI	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1C	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2C	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1S	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2S	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1P	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2P	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2CP	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2SP	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2PP	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABATIDORES BLAST CHILLERS

SERIE ABT SERIES





ABT20 2P

ABT20 1C BI

ENTRADA CARRO CAR ENTRY

C
Ruedas dentro
Wheels inside

CP/SP/PP
Potenciados
Power full

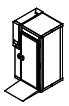
S
Ruedas fuera
Wheels outside

P
Pasante
Pass-throw

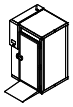
ABT20 1C BI
1200x1095x2465 mm



ABT20 1C
1200x1095x2280 mm



ABT20 2C
1400x1295x2280 mm

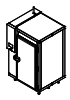


ABT20 1S
1200x1095x2280 mm

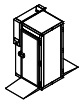


OPCIONAL OPTIONAL
- Rampa/ Ramp : (RAMABT21)
- Carro/ Rack : (455x635x1787) GN 1/1 (CBGN2011)
- Carro/ Rack : (660x755x1787) GN2/1 (CBGN2021)
- Carro/ Rack : (530x705x1787) 600x400 mm (CBE20)

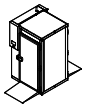
ABT20 2S
1400x1295x2280 mm



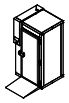
ABT20 1P
1200x1190x2280 mm



ABT20 2P
1400x1390x2280 mm



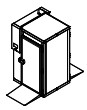
ABT20 2CP
1400x1295x2280 mm



ABT20 2SP
1400x1295x2280 mm



ABT20 2PP
1400x1390x2280 mm



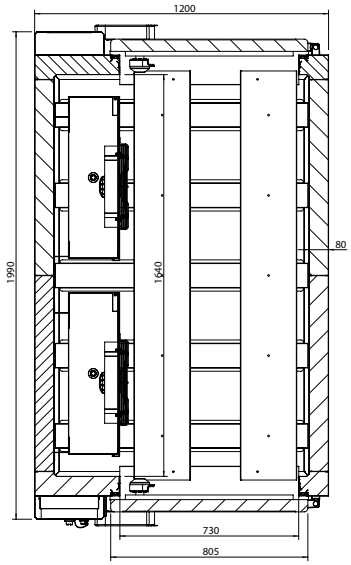
4.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 20 NIVELES DOBLES
BLAST CHILLERS AND FREEZERS 20 LEVELS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



CBGN 2011 / CBGN 2021



ABT 203 P



***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested acording EN17032 standard

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Rack	Rendimiento Abatimiento congelación (Kg)	Potencia frigorífica (-10°C/-25°C)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 3C	3N 380/50	3x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 4C	3N 380/50	4x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 3P	3N 380/50	3x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 4P	3N 380/50	4x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT203 CP	3N 380/50	3x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT204 CP	3N 380/50	4x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT203 PP	3N 380/50	3x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT204 PP	3N 380/50	4x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABATIDORES BLAST CHILLERS

SERIE ABT SERIES



ABT20 4PP

ENTRADA CARRO CAR ENTRY

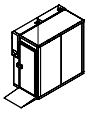
3C/4C
Ruedas dentro
Wheels inside

3CP/3PP/4CP/4PP
Potenciados
Power full

3P/ 4P
Pasante
Pass-throw

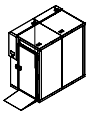
ABT20 3C

1200x1895x2280 mm



ABT20 4C

1400x2295x2280 mm

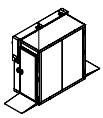


OPCIONAL OPTIONAL

- Rampa / Ramp (RAMABT21)
- Carro/ rack (660x755x1787) GN 2/1 / Car (660x755x1787) GN 2/1 (CBGN2021)
- Carro/ Rack (530x705x1787) 600x400 mm / Car (530x705x1787) 600x400 mm (CBE20)

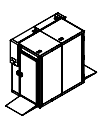
ABT20 3P

1200x1990x2280 mm



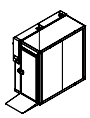
ABT20 4P

1400x2390x2280 mm



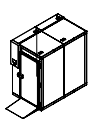
ABT20 3CP

1200x1895x2280 mm



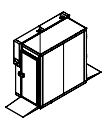
ABT20 4CP

1400x2295x2280 mm



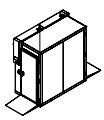
ABT20 3PP

1200x1990x2280 mm



ABT20 4PP

1400x2390x2280 mm



5. INFRICOOL



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
IABT	**Abatidores y congeladores de temperatura 3 y 5 niveles** Blast chillers & freezers 3 & 5 levels	186
IEB	**Enfriadores de botellas** Front bar chest cooler	188
IM 600	**Mesas refrigeradas** Refrigerated counters	190
IM 600 CR	**Mesas refrigeradas puerta de cristal** Glass door refrigerated counters	192
IM 700	**Mesas refrigeradas GN 1/1** GN 1/1 refrigerated counters	194
IM 700 CR	**Mesas refrigeradas puerta de cristal** Glass doors refrigerated counters	196
IF 600	**Frente mostrador** Tall back bar counters	198
IF 600 CR	**Frente mostrador puerta de cristal** Glass door tall back bar counter	200
IAN	**Armarios refrigeración y congelacion** Reach-in refrigerators & freezers	204
IAN CR	**Armarios refrigeración puerta de cristal** Glass door reach-in refrigerators	206
IAG 700/1400	**Armarios refrigeración y congelación GN 2/1** Reach-in refrigerators & freezers gn 2/1	210
IAG 700/1400 CR	**Armarios refrigerados con puerta de cristal GN 2/1** Glass door reach-in refrigerators GN 2/1	212



5.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 3 Y 5 NIVELES

BLAST CHILLERS & FREEZERS 3 & 5 LEVELS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IABT3 1S

IABT3 3 NIVELES GN1/1

-Abatimiento: 10 kg de +70°C a +3°C en 90 min.
-Congelación: 5 kg de +70°C a -18°C en 270 min.
- Acero inox AISI 304 Exterior
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Evaporador anticorrosión 100% poliéster
- Ambiente 32°C
- Fondo embutido con amplios radios.

IABT 3 LEVELS GN 1/1

- Blast chilling: 10 kg from +70°C to +3°C in 90 min.
- Blast freezing: 5 kg from +70°C to +3°C in 270 min.
- AISI 304 stainless steel Exterior
- Triple chamber gasket easily removable
- Evaporator coil coated with anticorrosion material 100% polyester
- Ambient 32°C
- Sealed interior floors and rounded corners

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested acording EN17032 standard

MOD.	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Nº Bandejas (Opcional)** Trays (Optional)	**Distancia entre bandejas** Distance between trays	**Rendimiento** Abatimiento congelación **(Kg)**	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Evaporación** Evaporation	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
IABT3 1S	230/50	3 GN 1/1	65	10/5*	1/2	**Forzada** Forced	Digital	R 290
IABT5 1L	230/50	5 GN 1/1	65	20/12*	1	**Forzada** Forced	Digital	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE IABT SERIES



IABT5 1L

IABT5 5 niveles GN1/1 o 600x400 mm

-Abatimiento: 20 kg de +70°C a +3°C en 90 min.
-Congelación: 12 kg de +70°C a -18°C en 270 min.
- Acero inox AISI 304 Exterior
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Evaporador anticorrosión 100% poliéster
- Patas en acero inox regulables en altura
- Conservación en cámara finalizado el ciclo
- Ambiente 32°C
- Fondo embutido con amplios radios
- Desagüe interior

IABT 5 levels GN 1/1 or 600x400 mm

- Blast chilling: 20 kg from +70°C to +3°C in 90 min.
- Blast freezing: 12 kg from +70°C to +3°C in 270 min.
- AISI 304 stainless steel Exterior
- Triple chamber gasket easily removable
- Evaporator coil coated with anticorrosion material 100% polyester
- Stainless steel adjustable legs
- Temp maintenance inside when cycle is finished
- Ambient 32°C
- Sealed interior floors and rounded corners
- Internal drain

ENTRADA BANDEJA TRAYS ENTRY

1S  GN 1/1 1L  GN 1/1 600x400

IABT3 1S

721x711x536 mm



IABT5 1L

837x870x925 mm



5.

ENFRIADORES DE Bbotellas
FRONT BAR CHEST COOLER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IEB100

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Separadores** Dividers	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia Frig.** Cooling capacity (W) (T[a]-10°C)	**Refrigerante** Refrigerant
IEB100	AISI 430	265	2	1	90	169	R 600
IEB150	AISI 430	445	3	2	180	343	R 290
IEB200	AISI 430	620	4	3	180	343	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IEB SERIES



IEB 200

IEB100

1004x550x865mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



IEB150

1479x550x865 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4

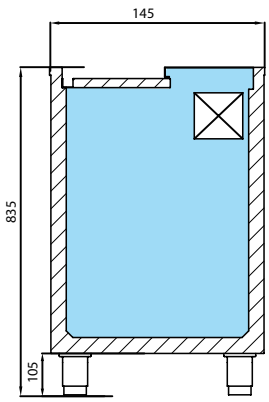


IEB200

1954x550x865 mm

Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4



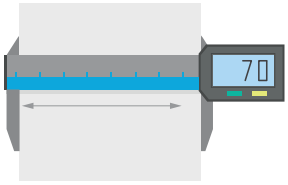


IEB1000

MESAS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
REFRIGERATED COUNTERS AND FREEZERS



Mejora de la clasificación energética
Improved energy efficiency



Espesor de aislamiento 70mm
Insulation thickness 70 mm





IM602P

MOD.	Acero Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frio Cooling system	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IM602P IM602PN	AISI 304 / AISI 430	70	250	2	Ventilado Forced	30 amp	360 545	254 445	2,05 4,02	B C	R 134 a R 290
IM603P IM603PN	AISI 304 / AISI 430	70	385	3	Ventilado Forced	30 amp	400 545	298 445	2,36 6,57	B D	R 134 a R 290
IM604P IM604PN	AISI 304 / AISI 430	70	510	4	Ventilado Forced	30 amp	430 690	395 644	2,50 8,78	B C	R 134 a R 290

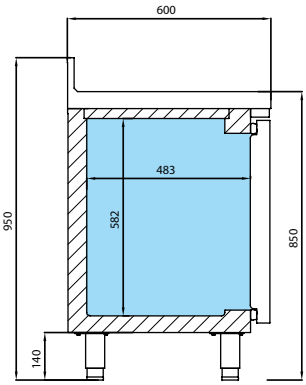
Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

INFRICOOL
SERIE IM 600 SERIES



IM603P



IM602P

OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (325X430mm)(502X07)
- **Juego de 2 cajones** / Kit 2 drawers (1/2X200)(JCAJ17FM61/2)
- **R 290**

IM602P	IM602PN	IM603P	IM603PN	IM604P	IM604PN
1468x600x850 mm	*1468x600x850 mm*	*1960x600x850 mm*	*1960x600x850 mm*	*2452x600x850 mm*	*2452x600x850 mm*
Temp. -2°C/+8°C *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*
					

MESAS REFRIGERADAS PUERTA DE CRISTAL
GLASS DOOR REFRIGERATED COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IM602PCR

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Led**	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Refrigerante** Refrigerant
IM602PCR	AISI 304 / AISI 430	70	250	2	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	400	298	3,24	R 134 a
IM603PCR	AISI 304 / AISI 430	70	285	3	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	430	395	6,22	R 134 a
IM604PCR	AISI 304 / AISI 430	70	510	4	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	484	464	6,96	R 134 a

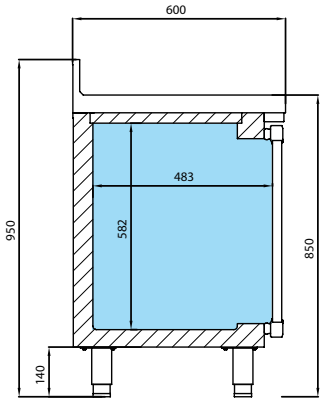
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

INFRICOOL
SERIE IM 600 SERIES



IM603PCR

Doble acristalamiento (6-15-5)
Double pane glass (6-15-05)



IM602PCR

IM602PCR

1468x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IM603PCR

1960x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IM604PCR

2452x600x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (502X07)



5.

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1
GN 1/1 REFRIGERATED COUNTER

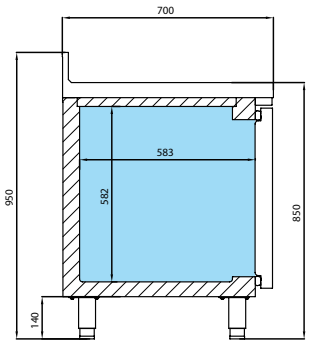
Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Opcional
Opptional



Costado inyectado
Insulated side

IM702P



IM702P

MOD.	Acero Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frio Cold System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IM702P **IM702PN**	AISI 304 / AISI 430	70	305	2	**Ventilado** Forced	30 amp	400 460	298 445	2,40 5,45	D C	R 134 a R 290
IM703P **IM703PN**	AISI 304 / AISI 430	70	465	3	**Ventilado** Forced	30 amp	430 650	395 644	2,89 7,79	D D	R 134 a R 290
IM704P **IM704PN**	AISI 304 / AISI 430	70	630	4	**Ventilado** Forced	30 amp	580 690	464 644	3,59 9,03	C D	R 134 a R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



INFRICOOL

SERIE IM 700 SERIES



IM702P

Ventilación frontal
Front breathing

OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (530X325mm)(502X14)
- **Juego de 2 cajones** / Kit 2 drawers (1/2X200)(JCAJ17FM71/2)
- **Juego de guías** / Set of sliders (GUIA503X15;GUIA503X20)
- **R 290**

IM702P	IM702PN	IM703P	IM703PN	IM704P	IM704PN
1495x700x850 mm	*1495x700x850 mm*	*1960x700x850 mm*	*1960x700x850 mm*	*2452x700x850 mm*	*2452x700x850 mm*
Temp. -2°C/+8°C *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C* *C. Clima 4*	*Temp. -18°C* *C. Clima 4*
					

MESAS REFRIGERADAS CON PUERTA DE CRISTAL GN 1/1

GN 1/1 GLASS DOOR REFRIGERATED COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IM702PCR

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Led**	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Refrigerante** Refrigerant
IM702PCR	AISI 304 / AISI 430	70	305	2	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	430	395	3,76	R 134 a
IM703PCR	AISI 304 / AISI 430	70	465	3	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	580	464	4,42	R 134 a
IM704PCR	AISI 304 / AISI 430	70	630	4	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	610	568	5,63	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

INFRICOOL
SERIE IM SERIES



IM703PCR

OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (325X530mm)(502X12)
- **Juego de guías** / Slides (GUIA503X15;GUIA503X20)
- **R 290**

IM702PCR

1468x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IM703PCR

1960x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



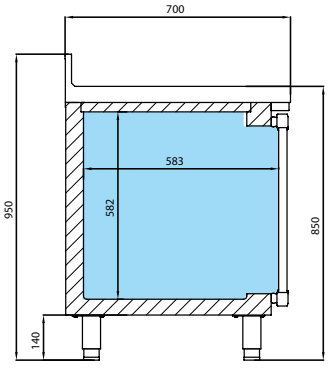
IM704PCR

2452x700x850 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4







IM



5.

FRENTE MOSTRADOR
TALL BACK BAR COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IF603P

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** refrigerant
IF602P	AISI 304 / AISI 430	70	340	2	**Ventilado** Forced	30 amp	400	298	2, 45	B	R 134 a
IF603P	AISI 304 / AISI 430	70	520	3	**Ventilado** Forced	30 amp	430	395	2, 80	B	R 134 a
IF604P	AISI 304 / AISI 430	70	690	4	**Ventilado** Forced	30 amp	580	464	3,64	C	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

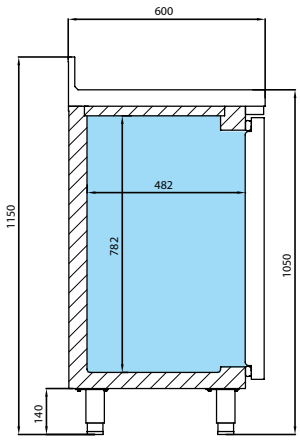


SERIE IF 600 SERIES



Tolva opcional
Optional coffee-grounds hopper

IF603P



IF602P

IF602P

1468x600x1050 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



IF603P

1960x600x1050 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



IF604P

2452x600x1050 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (325x430mm)(502X07)
- **R 290**
- **Tolva**/ coffee-grounds hopper

5.

FRENTE MOSTRADOR PUERTA DE CRISTAL
GLASS DOOR TALL BACK BAR COUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Tolva opcional
Optional coffee-grounds hopper

IF603PCR

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Led**	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Refrigerante** Refrigerant
IF602PCR	AISI 304 / AISI 430	70	340	2	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	450	395	3, 84	R 134 a
IF603PCR	AISI 304 / AISI 430	70	515	3	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	610	464	4, 50	R 134 a
IF604PCR	AISI 304 / AISI 430	70	690	4	**Ventilado** Forced	30 amp	✓	630	568	5,71	R 134 a

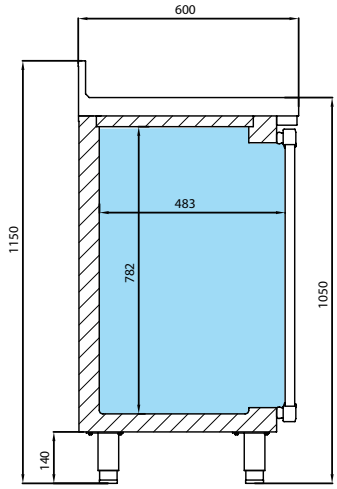
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

INFRICOOL

SERIE IF 600 SERIES



IF602PCR



IF602PCR

1468x600x1050 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IF603PCR

1960x600x1050 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IF604PCR

2452x600x1050 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (325x430mm)(502X07)
- **R 290**
- **Tolva**/ coffee-grounds hopper

IF602PCR



5.

MESAS ESTANTERÍA IEST
SHELF UNIT IEST

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IMC150



IEST150

MOD.	Nº Puertas Doors	Nº Cajones / tolva Drawers / hopper	Nº Estantes Shelves
IMC100	1	1/1	1
IMC150	1	1/1	1
IMC200	1	2/1	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MESAS CAFETERAS IMC
COFFEE UNIT IMC



IMC100



IMC200

OPCIONES OPTIONS

- **Estante dicional** / Additional shelf (IMC100)
- **Estante adicional** / Additional shelf (IMC150)
- **Estante adicional** / Additional shelf (IMC200)
- **Estante adicional** / Additional shelf (IEST100)
- **Estante adicional** / Additional shelf (IEST150)
- **Estante adicional** / Additional shelf (IEST200)

IMC100	IMC150	IMC200	IEST100	IEST150	IEST200
1000x600x1050 mm	*1470x600x1050 mm*	*1960x600x1050 mm*	*1000x600x1050 mm*	*1470x600x1050 mm*	*1960x600x1050 mm*








ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN
REACH-IN REFRIGERATORS



3 parrillas por puerta
3 shelves per door

IAN 501

MOD.	Acero Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frio Cold System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAN501	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	Ventilado Forced	30 amp	420	298	2,19	D	R 134 a
IAN502	AISI 304 / AISI 430	55	500	2	Ventilado Forced	30 amp	420	298	2,19	D	R 134 a
IAN1002	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	Ventilado Forced	30 amp	510	464	3,91	C	R 134 a
IAN1004	AISI 304 / AISI 430	55	1100	4	Ventilado Forced	30 amp	510	464	3,91	C	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

INFRICOOL
SERIE IAN 500/1000 SERIES



IAN 1002

IAN501

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



IAN502

687x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



IAN1002

1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



IAN1004

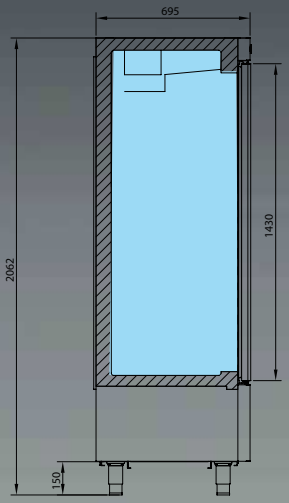
1385x700x2060 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. Clima 4



OPCIONES
OPTIONS

- R 290 + 4%



IAN 500/100

ARMARIOS DE CONGELACIÓN
REACH-IN FREEZERS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IAN 501 N

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -30°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
IAN501N	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	**Ventilado** Forced	30 amp	620	644	6,70	D	R 290
IAN1002N	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	**Ventilado** Forced	30 amp	690	644	11,85	D	R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IAN 500/1000 N SERIES



IAN 1002 N

IAN501N

687x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



IAN1002N

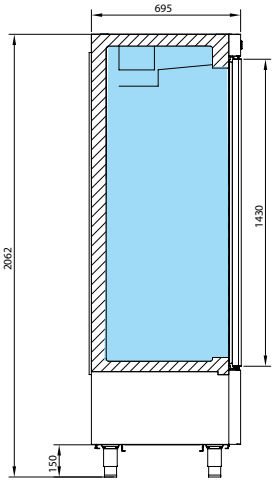
1385x700x2060 mm

Temp. -18°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **R 290**



IAN 501 N

5.

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN PUERTA DE CRISTAL
GLASS DOOR REACH-IN REFRIGERATORS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IAN 501 CR

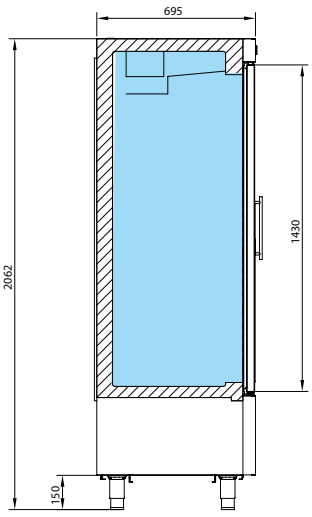
MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorifica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
IAN501CR	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	**Ventilado** Forced	30 amp	450	298	3,71	F	R 134a
IAN1002CR	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	**Ventilado** Forced	30 amp	560	464	6,12	E	R 134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IAN 500/1000 CR SERIES



IAN 1002 CR



IAN 501 CR

IAN501 CR

687x700x2060 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IAN1002 CR

1385x700x2060 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)

ARMARIOS REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1

REACH-IN REFRIGERATORS & FREEZERS GN 2/1



IAG701



IAG702

MOD.	Acero Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frio Cold System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorifica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAG701 IAG701N	AISI 304 / AISI 430	55	610	1	Monoblock	30 amp	✓	450 625	298 644	3,65 8,45	F E	R 134 a R 290
IAG702	AISI 304 / AISI 430	55	610	2	Monoblock	30 amp	✓	450	298	3,65	F	R 134 a
IAG1402 IAG1402N	AISI 304 / AISI 430	55	1340	2	Monoblock	30 amp	✓	630 930	464 907	4,76 15,21	D D	R 134 a R 290
IAG1404	AISI 304 / AISI 430	55	1340	4	Monoblock	30 amp	✓	630	464	4,76	D	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IAG 700/1400L SERIES



IAG1402N

OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf **(530X650mm)(502X14)**
- **Juego de guías G/D** / Slides G/D **(503X02)(503X03)**
- **Ruedas** / Casters **(705X16=2; 705X17=2)**
- **Juego de guías GN 2/1 650x450** (GUIA01UAGB/GUIA02UAGB)
- **Juego de guías 600x400** (GUIAL01641P/GUIAL02641P)
- **R 290**

IAG701	IAG701N	IAG702	IAG1402	IAG1402N	IAG1404
687x800x2133 mm	*687x800x2133 mm*	*687x800x2133 mm*	*1385x800x2133 mm*	*1385x800x2133 mm*	*1385x800x2133 mm*
Temp. -2°C/+8°C C. Clima 4	*Temp. -18°C C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C C. Clima 4*	*Temp. -18°C C. Clima 4*	*Temp. -2°C/+8°C C. Clima 4*
					

ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTA DE CRISTAL GN 2/1

GLASS DOOR REACH-IN REFRIGERATORS GN 2/1

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



IAG701CR

Monoblock



OPCIONAL OPTIONAL

Guía universal Universal slide



600x400



GN 2/1 650x450

MOD.	**Acero** Steel **(EXT/INT)**	**Espesor** Thickness **(MM)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Puertas** Doors	**Sistema de frio** Cold System	**Control digital** Digital control	**Led**	**Potencia** Power **(W)**	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Refrigerante** Refrigerant
IAG701CR	AISI 304 / AISI 430	55	610	1	**Monoblock**	30 amp	✓	470	298	4,20	R 134 a
IAG701CR	AISI 304 / AISI 430	55	1340	2	**Monoblock**	30 amp	✓	670	464	5,48	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IAG 700/1400 CR SERIES



IAG1402CR

IAG701CR

687x800x2133 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



IAG1402CR

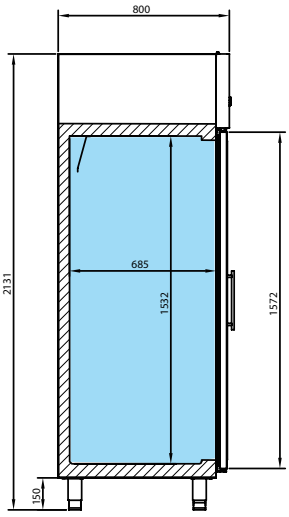
1385x800x2133 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. Clima 4



OPCIONES OPTIONS

- **Parrilla** / Wire shelf (530X650mm)(502X14)
- **Juego de guías G/D** / Slides G/D (503X02)(503X03)
- **Ruedas** / Casters (705X16=2; 705X17=2)
- **Juego de guías GN 2/1 650x450** (GUIA01UAGB/GUIA02UAGB)
- **Juego de guías 600x400** (GUIAL01641P/GUIAL02641P)



IAG



6. LÍNEA AMERICANA
AMERICAN LINE

SERIE/SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
AN GN 2/1	**Armario de refrigeración y congelación** Reach in refrigerator and freezer	216
AN GN 2/1	**Armario de refrigeración puerta de cristal** Reach in refrigerator Glass door	218
UC	**Mesa undercounter refrigeración y congelación** Undercounter refrigerator and freezer	220
UC D	**Mesa undercounter refrigeración con cajones** Drawered undercounter refrigerator	222
UC P	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas** Sandwiches salad prep tables	224
UC PD	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas con cajones** Drawered sandwiches salad prep tables	226
MR	**Mesa refrigeración y congelación** Deep undercounter refrigerator and freezer	230
MR-EN	**Mesa refrigeración ensaladas y pizza** Pizza salad prep tables	232
MSG	**Mesa baja refrigeración** Chef base refrigerator	234
ERV	**Frente mostrador refrigerado** Back bar cooler	236

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Cerradura de serie
Standard door lock

Control digital 30 amp
30 amp digital control

Marco puerta calefactado
Heated door frame



AN 23

Burlete triple cámara y puerta con bloqueo de apertura / Triple chamber gasket and self closing door

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve



AN 49 BT

Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías Nº shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	LED	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
AN 23	460	230/50	610	1	3/3 (650x530)	1/3	2,52	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 49	600	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1/2	3,26	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 67	725	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	5/8	4,92	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 23 BT	631	230/50	610	1	3/3 (650x530)	5/8	6,86	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 49 BT	905	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1 1/4	10,16	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 67 BT	1010	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	1+1	16,08	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 49 MX	1090	230/50	610+610	2	6/6 (650x530)	3/8 + 5/8	9,38	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290 R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE GN 2/1 SERIES



AN 67

AN 23

687x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 49

1384x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 67

2081x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 49 MX

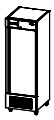
1384x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C/-18°C
C. CLima 4

AN 23 BT

687x796x2087 mm

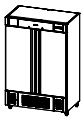
Temp. -18°C
C. CLima 4



AN 49 BT

1384x796x2087 mm

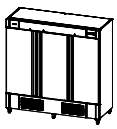
Temp. -18°C
C. CLima 4

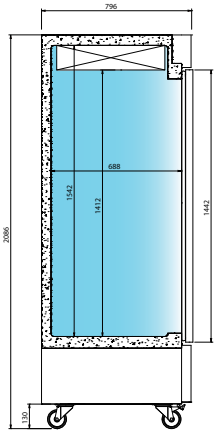


AN 67 BT

2081x796x2087 mm

Temp. -18°C
C. CLima 4





AN 23

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAAN60)
- **Patas** / Legs (506X42)
- **Parrilla reforzada** / Reinforced wire shelf (502X91)

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN
REFRIGERATOR REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 23 CR

Desagüe interior y radios sanitarios
Internal drain and rounded corners

Cerradura de serie
Standard door lock

Parrilla reforzada
Reinforced wire shelf



AN 49 CR

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** Nº shelves / Slides	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**LED**	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
AN 23 CR	530	230/50	610	1	4/4 (650x530)	3/8	3,74	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 49 CR	830	230/50	1350	2	8/8 (650x530)	5/8	5,90	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 67 CR	1050	230/50	1886	3	12/12 (650x530)	3/4	7,55	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE CRISTAL GN 2/1
GLASS SERIES



AN 67 CR

AN 23 CR

687x796x2087 mm

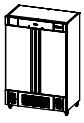
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



AN 49 CR

1384x796x2087 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



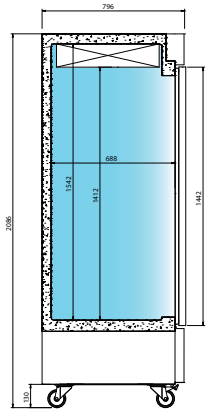
AN 67 CR

2081x796x2087 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAAN60)
- **Patas** / Legs (506X42)



AN 23 CR

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN UNDERCOUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 R



UC 48 R

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** Nº shelves / Slides	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
UC 27 R	380	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/5	1,74	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 R	540	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	1/4	2,45	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 R	575	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/4	2,63	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 R	750	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	3/8	3,39	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 27 F	420	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/4	2,53	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 48 F	470	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	3/8	3,27	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 60 F	560	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/2	4,11	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



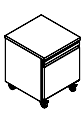
UC 60 R

UC 72 R

UC 27 R

702x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 48 R

1227x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 60 R

1533x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 72 R

1844x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 27 F

702x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4

UC 48 F

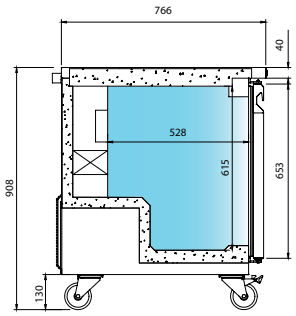
1227x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4

UC 60 F

1533x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4



UC

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf UC27 (502X73)
- **Parrilla** / Wire shelf UC48 (502X74)
- **Parrilla** / Wire shelf UC60 (502X75)
- **Cerradura** / Lock (506X120; 506X121)
- **Patas** / Legs (506X42)



6.

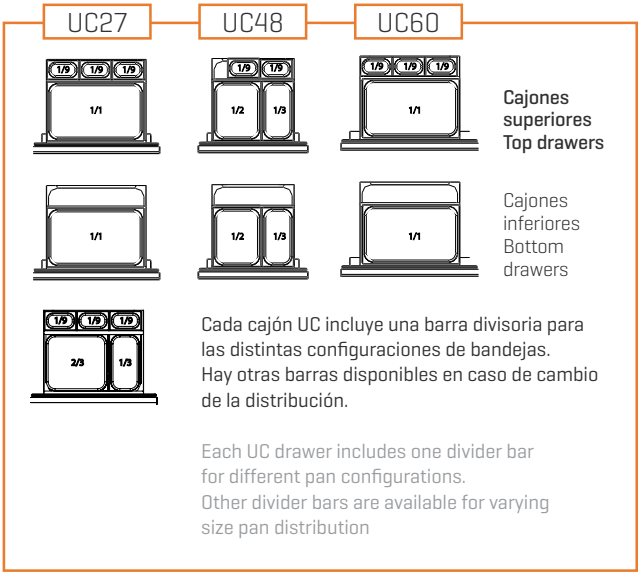
MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre
Drawers with telescopic guides for complete opening and self closing system



UC 27 2D



Cada cajón UC incluye una barra divisoria para las distintas configuraciones de bandejas.
Hay otras barras disponibles en caso de cambio de la distribución.

Each UC drawer includes one divider bar for different pan configurations.
Other divider bars are available for varying size pan distribution

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 2D	380	230 / 50	200	2	1/5	1,74	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 4D	540	230 / 50	380	4	1/4	2,45	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 4D	575	230 / 50	480	4	1/4	2,63	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE CAJONES UC DRAWERED SERIES



UC 48 4D



UC 60 4D

UC 27 2D

702x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 48 4D

1227x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



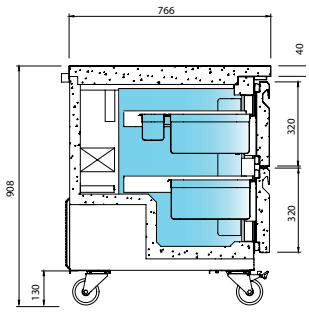
UC 60 4D

1533x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- Patas / Legs (506X42)



UC 27 2D

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS
SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 P



UC 48 P

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Nº cubetas No Pans	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P	380	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	6	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 P	540	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	12	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 P	575	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	16	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 P	750	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	18	3/8	4,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



UC 72 P

UC 27 P

702x766x1175 mm

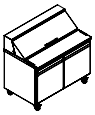
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 P

1227x766x1175 mm

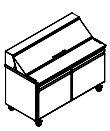
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 P

1533x766x1175 mm

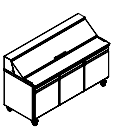
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



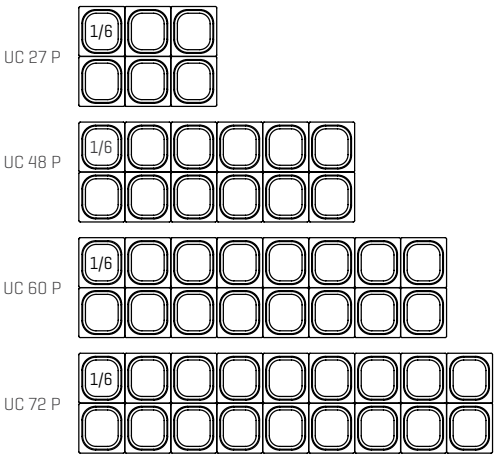
UC 72 P

1844x766x1175 mm

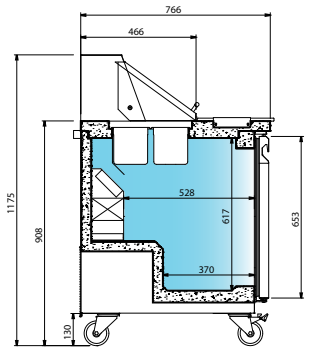
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 72 P (TAPUC72PF)
- **Patas** / Legs (506X42)



UC 27 P

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



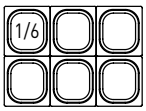
Tabla de corte Cutting board



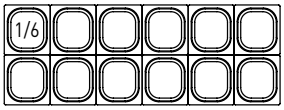
UC 27P 2D

COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included

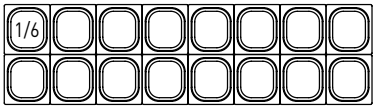
UC 27 P



UC 48 P



UC 60 P



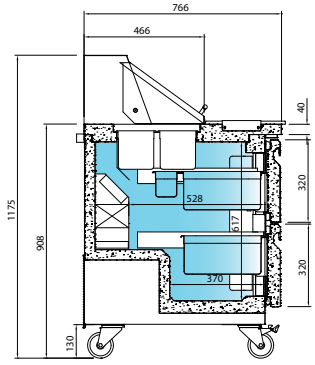
MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Nº cubetas No Pans	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P 2D	380	230 / 50	200	2	6	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 P 4D	540	230 / 50	380	4	12	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 P 4D	750	230 / 50	480	4	16	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



UC 60P 4D



UC 27P2D

UC 27 P 2D

702x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 P 4D

1227x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 P 4D

1533x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF)
- **Patas** / Legs (506X42)



MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS
SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 PMT

Tapa plana opcional
Flat lid optional



UC 60 PMT

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** No shelves / Slides	**Nº cubetas** No Pans	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
UC 27 PMT	380	230 / 50	200	1	2 (570x437)	9	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 PMT	540	230 / 50	380	2	4 (540x437)	18	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 PMT	575	230 / 50	480	2	4 (693x437)	24	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 PMT	750	230 / 50	590	3	6 (540x437)(570x437)	27	3/8	4,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



LÍNEA AMERICANA AMERICAN LINE

SERIE UC SERIES



UC 72 PMT

UC 27 PMT

702x866x1246 mm

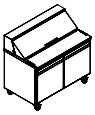
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 PMT

1227x866x1246 mm

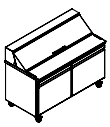
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 PMT

1533x866x1246 mm

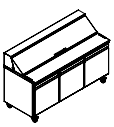
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 72 PMT

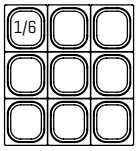
1844x866x1246 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4

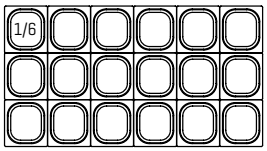


COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included

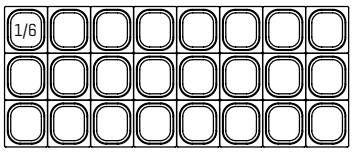
UC 27 PMT



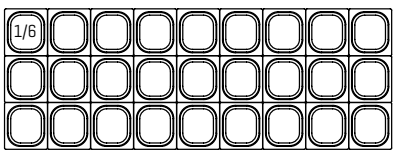
UC 48 PMT

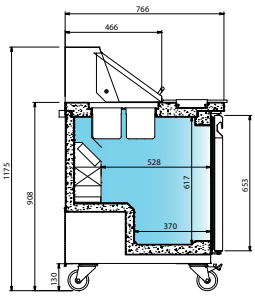


UC 60 PMT



UC 72 PMT





UC 27 PMT

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 PMT (TAPUC27PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 PMT (TAPUC48PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 PMT (TAPUC60PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 72 PMT (TAPUC72PMTF)
- **Patas** / Legs (506X42)

MESA REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
DEEP UNDERCOUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MR 67 BT



Control digital protegido con desescarche automático
Protected digital controller with automatic defrost

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MR 41	580	230 / 50	220	1	2	1/3	2,63	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 67	700	230 / 50	480	2	4	3/8	3,16	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 93	750	230 / 50	765	3	6	1/2	3,43	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 41BT	470	230 / 50	220	1	2	3/8	5,45	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R-290
MR 67BT	650	230 / 50	480	2	4	5/8	6,75	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R-290

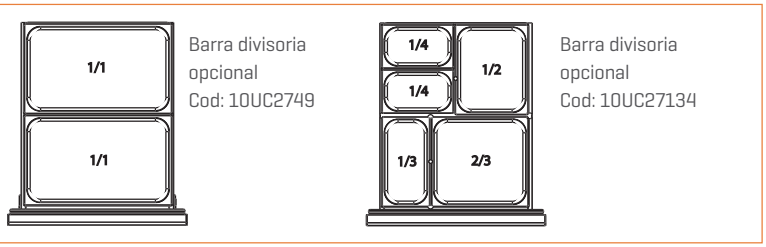
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

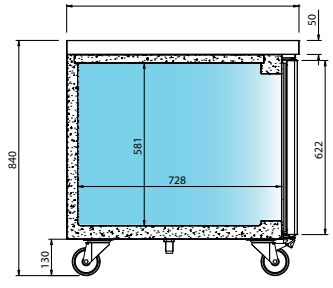
SERIE MR SERIES



MR 93

Kit cajones opcional/ Optional drawers kit





MR 67

MR 41

1050x830x840 mm

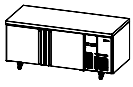
Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 67

1710x830x840 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 93

2370x830x840 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 41 BT

1050x830x840 mm

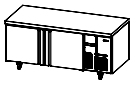
Temp. -18°C
C. CLima 4



MR 67 BT

1710x830x840 mm

Temp. -18°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla**/ Wire shelf [502X77]
- **Patas**/ Legs [506X42]
- **Kit cajones** / Drawer kit [JCAJ10MR442C]

MESA REFRIGERACIÓN ENSALADAS Y PIZZA
PIZZA SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

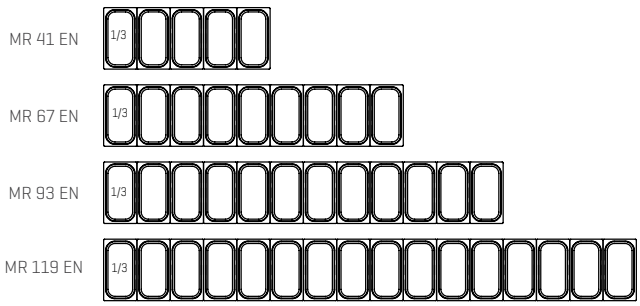
Tapa aislada con doble posición de apertura y extraíble
Insulated flat lid with two opening position and removable

Tabla de corte polietileno
Polyethylene cutting board



MR 93 EN

COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included



MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº cubetas No Pans	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MR 41 EN	580	230 / 50	220	1	5	2 (510x650)	1/3	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 67 EN	700	230 / 50	480	2	9	4 (510x650)	3/8	4,16	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 93 EN	750	230 / 50	765	3	12	6 (510x650)	1/2	4,52	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 119 EN	780	230 / 50	1050	4	16	8 (510x650)	5/8	5,57	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

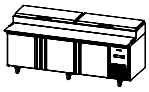
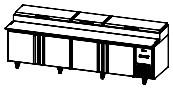
SERIE MR-EN SERIES



MR 119 EN



MR 67 EN

MR 41 EN	MR 67 EN	MR 93 EN	MR 119 EN
1050x830x1022 mm	*1710x830x1022 mm*	*2370x830x1022 mm*	*3030x830x1022 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*
			

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X77)
- **Patas** / Legs (506X42)
- **Kit cajones** /Drawer kit (JCAJ10MR442C)

MESA BAJA REFRIGERACIÓN
CHEF BASE REFRIGERATORS

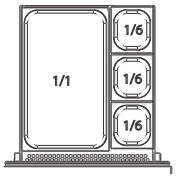
Acero inox AISI 430
AISI 430 stainless steel

Encimera acero inox AISI 304
AISI 304 stainless steel worktop

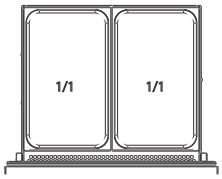


MSG52

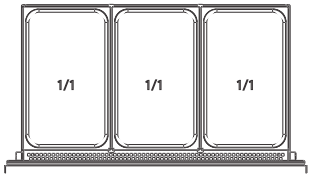
Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MSG36

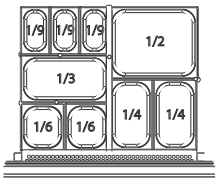


MSG48/72/110



MSG52/96

Barra divisoria en opción
Divider bar optional



Cada cajón MSG incluye una barra divisoria para diferentes configuraciones de bandejas. Hay disponibles otras barras divisorias en caso de cambio de distribución.

Each MSG drawer includes one divider bar for different pan configurations.
Other divider bars are available for varying size pan distribution.

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cubetas No Pans	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MSG36	625	230 / 50	148	2	4	1/5	2,85	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG48	625	230 / 50	193	2	4	1/5	2,85	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG52	755	230 / 50	280	2	6	1/3	3,44	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG72	770	230 / 50	405	4	8	1/3	3,51	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG96	770	230 / 50	584	4	12	1/3	3,51	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG110	790	230 / 50	620	6	12	1/3	3,6	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE CHEF-BASES SERIES



MSG96

SOPORTA HASTA
HOLDS UP TO
300 KG
(**MSG** 36, 48, 52)

SOPORTA HASTA
HOLDS UP TO
450 KG
(**MSG** 72, 96, 110)



Guías telescópicas, hasta 200 kg.
Drawers with telescopic guides up to 200 Kg.



Encimera embutida con filo en V
Stamped worktop with "V" edge

OPCIONAL / OPTIONAL
- Patas / Legs (506X42)

MSG36	MSG48	MSG52	MSG72	MSG96	MSG110
930x825x666 mm	*1235x825x666 mm*	*1352x825x666 mm*	*1845x825x666 mm*	*2464x825x666 mm*	*2809x825x666 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO
BACK BAR COOLERS

Control digital protegido
Protected digital controller

Cerradura de serie / Standard door lock



Doble cristal
Double pane glass
(6-15-5)

ERV84IIGD

Sistema de refrigeración compacto monoblock
Monoblock refrigeration system



ERV36IIGD

Permite entrada barril de cerveza
Beer barrel storage capacity



ERV60IIGD

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Nº Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
ERV36IISD	425	230 / 50	162	1	2 [487x465]	1/5	2,32	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV60IISD	425	230 / 50	362	2	4 [487x465] [610x465]	1/5	4,20	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV84IISD	555	230 / 50	562	3	6 [487x465]	1/3	4,65	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV36GD	425	230 / 50	162	1	2 [487x465]	1/5	3,48	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV60GD	425	230 / 50	362	2	4 [487x465] [610x465]	1/5	6,30	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV84GD	555	230 / 50	562	3	6 [487x465]	1/3	6,97	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE BACK BAR SERIES

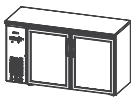
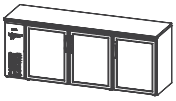
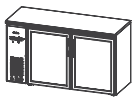
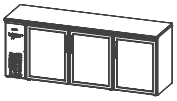


ERV601ISD



ERV841ISD

OPCIONAL / OPTIONAL
- LED RGB cambio de color
LED lighting RGB colour changing

ERV361ISD	ERV601ISD	ERV841ISD	ERV36GD	ERV60GD	ERV84GD
922x604x877 mm	*1543x604x877 mm*	*2164x604x877 mm*	*922x604x877 mm*	*1543x604x877 mm*	*2164x604x877 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. Clima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*
					



6. LÍNEA AMERICANA
AMERICAN LINE

SERIE/SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
AN GN 2/1	**Armario de refrigeración y congelación** Reach in refrigerator and freezer	216
AN GN 2/1	**Armario de refrigeración puerta de cristal** Reach in refrigerator Glass door	218
UC	**Mesa undercounter refrigeración y congelación** Undercounter refrigerator and freezer	220
UC D	**Mesa undercounter refrigeración con cajones** Drawered undercounter refrigerator	222
UC P	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas** Sandwiches salad prep tables	224
UC PD	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas con cajones** Drawered sandwiches salad prep tables	226
MR	**Mesa refrigeración y congelación** Deep undercounter refrigerator and freezer	230
MR-EN	**Mesa refrigeración ensaladas y pizza** Pizza salad prep tables	232
MSG	**Mesa baja refrigeración** Chef base refrigerator	234
ERV	**Frente mostrador refrigerado** Back bar cooler	236

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
REACH IN REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Cerradura de serie
Standard door lock

Control digital 30 amp
30 amp digital control

Marco puerta calefactado
Heated door frame



AN 23

Burlete triple cámara y puerta con bloqueo de apertura / Triple chamber gasket and self closing door

Válvula de expansión termostática
Thermostatic expansion valve



AN 49 BT

Desescarche por gas caliente
Hot gas defrost

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías Nº shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	LED	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
AN 23	460	230/50	610	1	3/3 (650x530)	1/3	2,52	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 49	600	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1/2	3,26	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 67	725	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	5/8	4,92	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 23 BT	631	230/50	610	1	3/3 (650x530)	5/8	6,86	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 49 BT	905	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1 1/4	10,16	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 67 BT	1010	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	1+1	16,08	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 49 MX	1090	230/50	610+610	2	6/6 (650x530)	3/8 + 5/8	9,38	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R-290 R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE GN 2/1 SERIES



AN 67

AN 23

687x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 49

1384x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 67

2081x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5

AN 49 MX

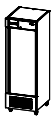
1384x796x2087 mm

Temp. -2°C/+8°C/-18°C
C. CLima 4

AN 23 BT

687x796x2087 mm

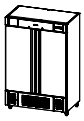
Temp. -18°C
C. CLima 4



AN 49 BT

1384x796x2087 mm

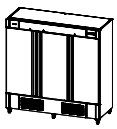
Temp. -18°C
C. CLima 4

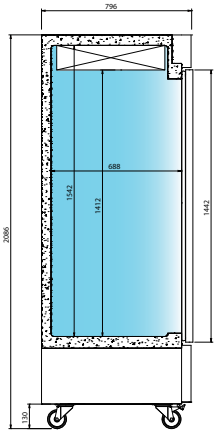


AN 67 BT

2081x796x2087 mm

Temp. -18°C
C. CLima 4





AN 23

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAAN60)
- **Patas** / Legs (506X42)
- **Parrilla reforzada** / Reinforced wire shelf (502X91)

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN
REFRIGERATOR REACH IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



AN 23 CR

Desagüe interior y radios sanitarios
Internal drain and rounded corners

Cerradura de serie
Standard door lock

Parrilla reforzada
Reinforced wire shelf



AN 49 CR

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** Nº shelves / Slides	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**LED**	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
AN 23 CR	530	230/50	610	1	4/4 (650x530)	3/8	3,74	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 49 CR	830	230/50	1350	2	8/8 (650x530)	5/8	5,90	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a
AN 67 CR	1050	230/50	1886	3	12/12 (650x530)	3/4	7,55	**Forzada** Forced	✓	**Automático** Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE CRISTAL GN 2/1
GLASS SERIES



AN 67 CR

AN 23 CR

687x796x2087 mm

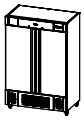
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



AN 49 CR

1384x796x2087 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



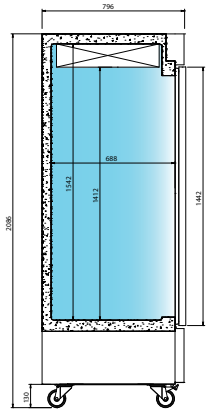
AN 67 CR

2081x796x2087 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X14)
- **Juego de guías** / Slides (GUIAAN60)
- **Patas** / Legs (506X42)



AN 23 CR

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN UNDERCOUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 R



UC 48 R

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** Nº shelves / Slides	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
UC 27 R	380	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/5	1,74	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 R	540	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	1/4	2,45	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 R	575	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/4	2,63	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 R	750	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	3/8	3,39	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 27 F	420	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/4	2,53	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 48 F	470	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	3/8	3,27	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 60 F	560	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/2	4,11	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



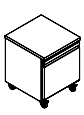
UC 60 R

UC 72 R

UC 27 R

702x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 48 R

1227x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 60 R

1533x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 72 R

1844x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 27 F

702x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4

UC 48 F

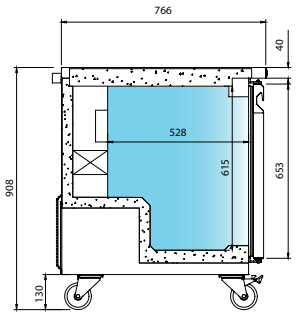
1227x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4

UC 60 F

1533x766x908 mm

Temp. -18ºC
C. CLima 4



UC

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf UC27 (502X73)
- **Parrilla** / Wire shelf UC48 (502X74)
- **Parrilla** / Wire shelf UC60 (502X75)
- **Cerradura** / Lock (506X120; 506X121)
- **Patas** / Legs (506X42)



6.

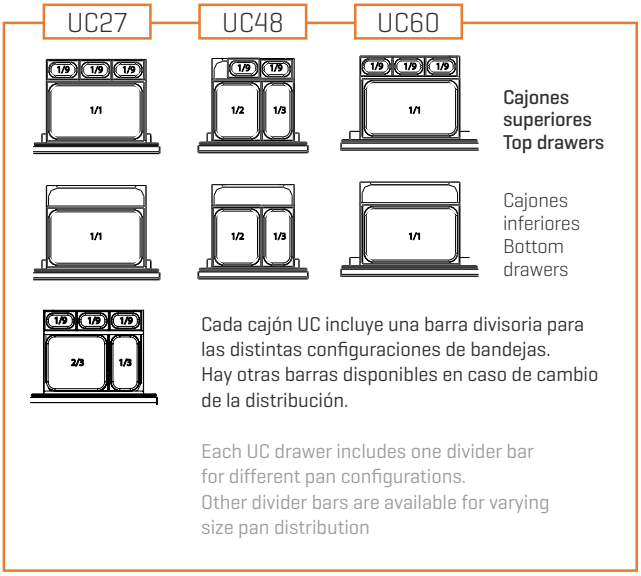
MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN
UNDERCOUNTER REFRIGERATOR

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre
Drawers with telescopic guides for complete opening and self closing system



UC 27 2D



Cada cajón UC incluye una barra divisoria para las distintas configuraciones de bandejas.
Hay otras barras disponibles en caso de cambio de la distribución.

Each UC drawer includes one divider bar for different pan configurations.
Other divider bars are available for varying size pan distribution

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 2D	380	230 / 50	200	2	1/5	1,74	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 4D	540	230 / 50	380	4	1/4	2,45	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 4D	575	230 / 50	480	4	1/4	2,63	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE CAJONES UC DRAWERED SERIES



UC 48 4D



UC 60 4D

UC 27 2D

702x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



UC 48 4D

1227x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



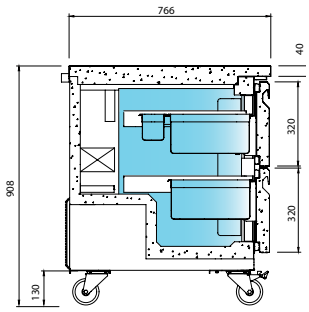
UC 60 4D

1533x766x908 mm

Temp. -2ºC/+8ºC
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- Patas / Legs (506X42)



UC 27 2D

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS
SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 P



UC 48 P

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Nº cubetas No Pans	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P	380	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	6	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 P	540	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	12	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 P	575	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	16	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 P	750	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	18	3/8	4,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



UC 72 P

UC 27 P

702x766x1175 mm

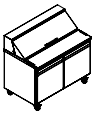
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 P

1227x766x1175 mm

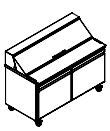
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 P

1533x766x1175 mm

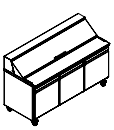
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



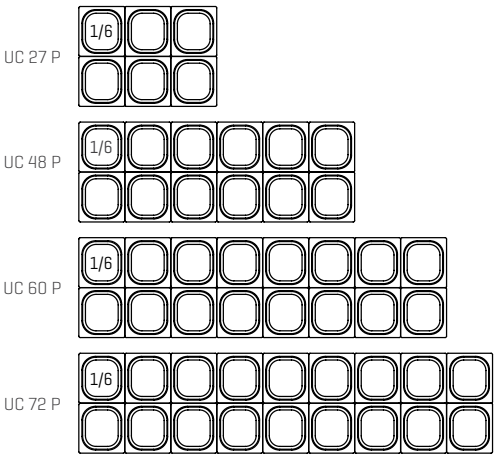
UC 72 P

1844x766x1175 mm

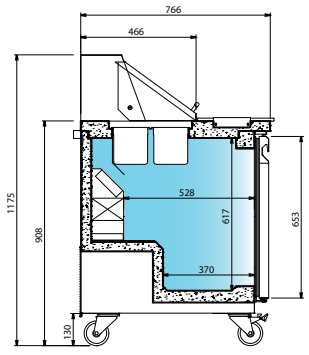
Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 72 P (TAPUC72PF)
- **Patas** / Legs (506X42)



UC 27 P

MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



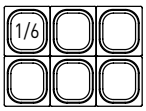
Tabla de corte Cutting board



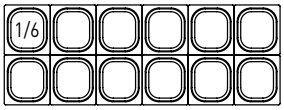
UC 27P 2D

COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included

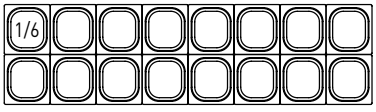
UC 27 P



UC 48 P



UC 60 P



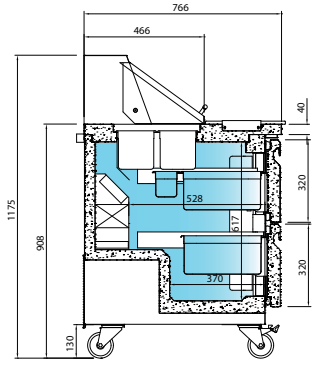
MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Nº cubetas No Pans	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P 2D	380	230 / 50	200	2	6	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 P 4D	540	230 / 50	380	4	12	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 P 4D	750	230 / 50	480	4	16	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE UC SERIES



UC 60P 4D



UC 27P2D

UC 27 P 2D

702x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 P 4D

1227x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 P 4D

1533x766x1175 mm

Temp. 0°C/+6°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF)
- **Patas** / Legs (506X42)



MESA UNDERCOUNTER REFRIGERACIÓN PARA ENSALADAS
SANDWICHES SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



UC 27 PMT

Tapa plana opcional
Flat lid optional



UC 60 PMT

MOD.	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Capacidad** Capacity **(L)**	**Nº puertas** Doors	**Nº parrillas / Guías** No shelves / Slides	**Nº cubetas** No Pans	**Compresor** Compressor **(HP)**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Desescarche** Defrost	**Control**	**Refrigerante** Refrigerant
UC 27 PMT	380	230 / 50	200	1	2 (570x437)	9	1/5	2,29	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 48 PMT	540	230 / 50	380	2	4 (540x437)	18	1/4	3,23	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 60 PMT	575	230 / 50	480	2	4 (693x437)	24	1/4	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a
UC 72 PMT	750	230 / 50	590	3	6 (540x437)(570x437)	27	3/8	4,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



LÍNEA AMERICANA AMERICAN LINE

SERIE UC SERIES



UC 72 PMT

UC 27 PMT

702x866x1246 mm

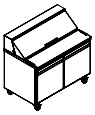
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 48 PMT

1227x866x1246 mm

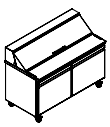
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 60 PMT

1533x866x1246 mm

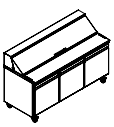
Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4



UC 72 PMT

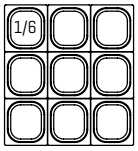
1844x866x1246 mm

Temp. +2°C/+6°C
C. CLima 4

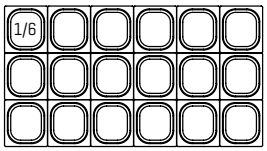


COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included

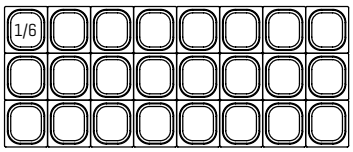
UC 27 PMT



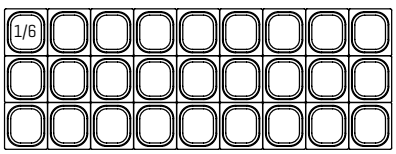
UC 48 PMT

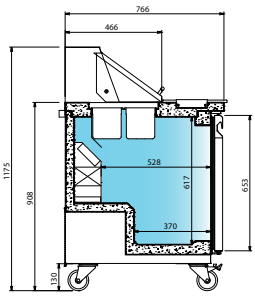


UC 60 PMT



UC 72 PMT





UC 27 PMT

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Tapa plana** / Flat lid UC 27 PMT (TAPUC27PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 48 PMT (TAPUC48PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 60 PMT (TAPUC60PMTF)
- **Tapa plana** / Flat lid UC 72 PMT (TAPUC72PMTF)
- **Patas** / Legs (506X42)

MESA REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
DEEP UNDERCOUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MR 67 BT



Control digital protegido con desescarche automático
Protected digital controller with automatic defrost

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MR 41	580	230 / 50	220	1	2	1/3	2,63	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 67	700	230 / 50	480	2	4	3/8	3,16	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 93	750	230 / 50	765	3	6	1/2	3,43	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 41BT	470	230 / 50	220	1	2	3/8	5,45	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R-290
MR 67BT	650	230 / 50	480	2	4	5/8	6,75	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R-290

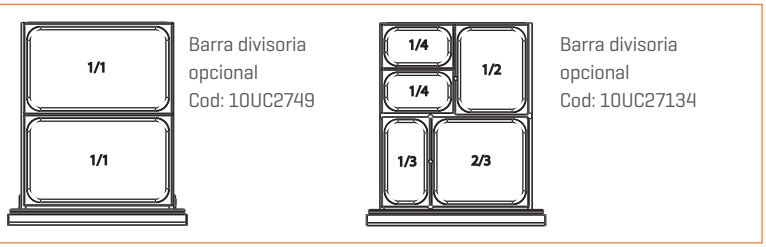
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

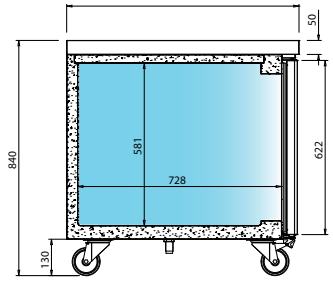
SERIE MR SERIES



MR 93

Kit cajones opcional/ Optional drawers kit





MR 67

MR 41

1050x830x840 mm

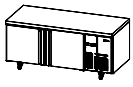
Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 67

1710x830x840 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 93

2370x830x840 mm

Temp. -2°C/+8°C
C. CLima 5



MR 41 BT

1050x830x840 mm

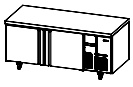
Temp. -18°C
C. CLima 4



MR 67 BT

1710x830x840 mm

Temp. -18°C
C. CLima 4



OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla**/ Wire shelf [502X77]
- **Patas**/ Legs [506X42]
- **Kit cajones** / Drawer kit [JCAJ10MR442C]

MESA REFRIGERACIÓN ENSALADAS Y PIZZA
PIZZA SALAD PREP TABLES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

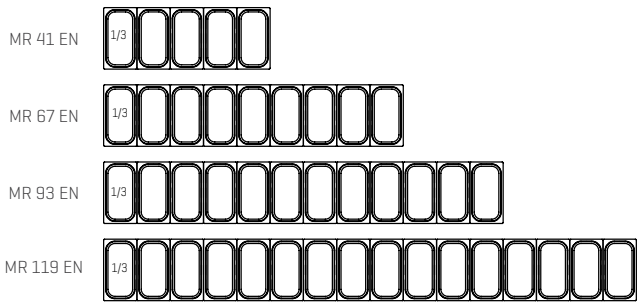
Tapa aislada con doble posición de apertura y extraíble
Insulated flat lid with two opening position and removable

Tabla de corte polietileno
Polyethylene cutting board



MR 93 EN

COMBINACIÓN DE BANDEJAS PANS COMBINATIONS **Incluidas**/ Included



MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº cubetas No Pans	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MR 41 EN	580	230 / 50	220	1	5	2 (510x650)	1/3	3,46	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 67 EN	700	230 / 50	480	2	9	4 (510x650)	3/8	4,16	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 93 EN	750	230 / 50	765	3	12	6 (510x650)	1/2	4,52	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
MR 119 EN	780	230 / 50	1050	4	16	8 (510x650)	5/8	5,57	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

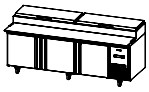
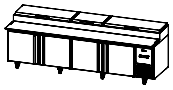
SERIE MR-EN SERIES



MR 119 EN



MR 67 EN

MR 41 EN	MR 67 EN	MR 93 EN	MR 119 EN
1050x830x1022 mm	*1710x830x1022 mm*	*2370x830x1022 mm*	*3030x830x1022 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*
			

OPCIONAL / OPTIONAL
- **Parrilla** / Wire shelf (502X77)
- **Patas** / Legs (506X42)
- **Kit cajones** /Drawer kit (JCAJ10MR442C)

MESA BAJA REFRIGERACIÓN
CHEF BASE REFRIGERATORS

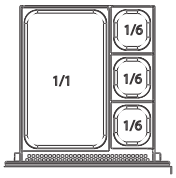
Acero inox AISI 430
AISI 430 stainless steel

Encimera acero inox AISI 304
AISI 304 stainless steel worktop

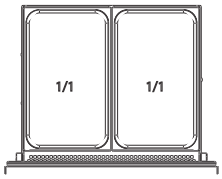


MSG52

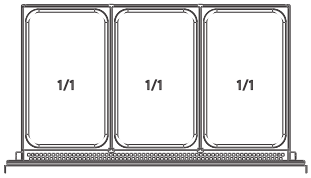
Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MSG36

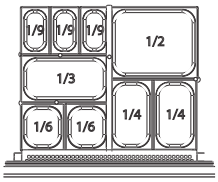


MSG48/72/110



MSG52/96

Barra divisoria en opción
Divider bar optional



Cada cajón MSG incluye una barra divisoria para diferentes configuraciones de bandejas. Hay disponibles otras barras divisorias en caso de cambio de distribución.

Each MSG drawer includes one divider bar for different pan configurations.
Other divider bars are available for varying size pan distribution.

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cubetas No Pans	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
MSG36	625	230 / 50	148	2	4	1/5	2,85	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG48	625	230 / 50	193	2	4	1/5	2,85	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG52	755	230 / 50	280	2	6	1/3	3,44	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG72	770	230 / 50	405	4	8	1/3	3,51	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG96	770	230 / 50	584	4	12	1/3	3,51	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a
MSG110	790	230 / 50	620	6	12	1/3	3,6	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE CHEF-BASES SERIES



MSG96

SOPORTA HASTA
HOLDS UP TO
300 KG
(**MSG** 36, 48, 52)

SOPORTA HASTA
HOLDS UP TO
450 KG
(**MSG** 72, 96, 110)



Guías telescópicas, hasta 200 kg.
Drawers with telescopic guides up to 200 Kg.



Encimera embutida con filo en V
Stamped worktop with "V" edge

OPCIONAL / OPTIONAL
- Patas / Legs (506X42)

MSG36	MSG48	MSG52	MSG72	MSG96	MSG110
930x825x666 mm	*1235x825x666 mm*	*1352x825x666 mm*	*1845x825x666 mm*	*2464x825x666 mm*	*2809x825x666 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. CLima 4*

FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO
BACK BAR COOLERS

Control digital protegido
Protected digital controller

Cerradura de serie / Standard door lock



Doble cristal
Double pane glass
(6-15-5)

ERV84IIGD

Sistema de refrigeración compacto monoblock
Monoblock refrigeration system



ERV36IIGD

Permite entrada barril de cerveza
Beer barrel storage capacity



ERV60IIGD

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

MOD.	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Nº Doors	Nº parrillas / Guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
ERV36IISD	425	230 / 50	162	1	2 [487x465]	1/5	2,32	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV60IISD	425	230 / 50	362	2	4 [487x465] [610x465]	1/5	4,20	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV84IISD	555	230 / 50	562	3	6 [487x465]	1/3	4,65	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV36GD	425	230 / 50	162	1	2 [487x465]	1/5	3,48	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV60GD	425	230 / 50	362	2	4 [487x465] [610x465]	1/5	6,30	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a
ERV84GD	555	230 / 50	562	3	6 [487x465]	1/3	6,97	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Digital**	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE BACK BAR SERIES

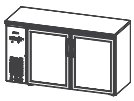
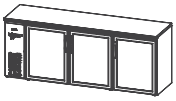
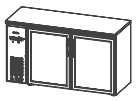
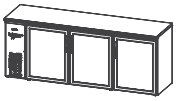


ERV601ISD



ERV841ISD

OPCIONAL / OPTIONAL
- LED RGB cambio de color
LED lighting RGB colour changing

ERV361ISD	ERV601ISD	ERV841ISD	ERV36GD	ERV60GD	ERV84GD
922x604x877 mm	*1543x604x877 mm*	*2164x604x877 mm*	*922x604x877 mm*	*1543x604x877 mm*	*2164x604x877 mm*
Temp. 0°C/+6°C *C. Clima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. 0°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*	*Temp. +2°C/+6°C* *C. Clima 4*
					

7. SELF-SERVICE



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE/SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
SSCFF	**Self cuba fría** Cold tank	240
SSPFF	**Self placa fría** Cold board	241
SSCFF	**Vitrinas refrigeradas cuba fría** Refrigerated case cold tank	242
SSPFF	**Vitrinas refrigeradas placa fría** Refrigerated case cold plate	243
SSVSFCG	**Vitrinas refrigeradas de tres niveles** Three levels refrigerated case	244
SSPFAVA	**Vitrinas refrigeradas self abierta de tres niveles** Three levels open service refrigerated case	245
SSBMC	**Self baño maría reserva caliente** Bain marie WITH hot STORAGE	246
SSBMN	**Self baño maría reserva neutra** Bain marie WITH NEUTRAL STORAGE	247
SSBMV4	**Self baño maría seco ventilado**Ventilated bain marie self	248
SSVCA	**Self vitroceramica** Glass-ceramic hob self	249
SSNEC	**Mesas calientes** Hot tables	**250**
SSNEA	**Self neutro** Neutral	**251**
SS	**Elementos neutros** Neutral units	**255**
SS / EE	**Accesorios** Accesories	**256**
	Self service infantil Self service for children	**258**
MB	**Mesas Gastrobuffets** Gastrobuffet tables	**262**
EE	**Elementos encastrables** Drop in units	**274**
CCD	**Carros calientes de distribución** Hot distribution trolleys	**280**

7.

SELF CUBA FRÍA
COLD TANK

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



SSCFF6



SSCFF4



SSCFA3

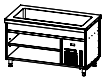
SSCFA3

1125x800x900 mm



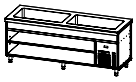
SSCFA4

1500x800x900 mm



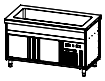
SSCFA6

2250x800x900 mm



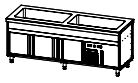
SSCFF4

1500x800x900 mm



SSCFF6

2250x800x900 mm



- Construido en acero inox AISI 304
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/+10°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- No se incluyen terminal de línea, soportes, cristales, correbandejas, zócalos ni cubetas

- Made of stainless steel AISI 304,
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Temperature range in cold tank +2°C/+10°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Sides, glasses, supports, tray sliders, lower part decoration and trays are not included

MOD.	**Cubeta** Tank	**Reserva** Refrigerada	**Tensión** Frecuencia Electrical (V/Hz)	**Potencia Frig.** Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	**Refrigerante** Refrigerant	**Potencia** Power (W)
SSCFA3	3 GN	No	230/50	286	R 452 A	208
SSCFA4	4 GN	No	230/50	286	R 452 A	208
SSCFA6	6 GN	No	230/50	577	R 452 A	482
SSCFF4	4 GN	Si/ Yes	230/50	800	R 452 A	686
SSCFF6	6 GN	Si/ Yes	230/50	1048	R 452 A	810

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SELF PLACA FRÍA
COLD PLATE



SSPFA3



SSPFF4

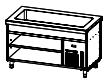


SSPFF4

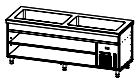
SSPFA3
1125x800x900 mm



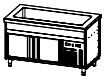
SSPFA4
1500x800x900 mm



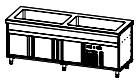
SSPFA6
2250x800x900 mm



SSPFF4
1500x800x900 mm



SSPFF6
2250x800x900 mm



- Construido en acero inox AISI 304
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Placa fría contruida en acero AISI 304, con 30 mm de profundidad y ángulos redondeados sanitarios
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- No se incluyen terminal de línea, soportes, cristales, correbandejas, zócalos ni cubetas

- Made of stainless steel AISI 304,
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Cold plate made in AISI 304 stainless steel with 30 mm depth and sanitary rounded corners
- Temperature range in cold board -4°C/+4°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Sides, glasses, supports, tray sliders, lower part decoration and trays are not included

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	**Refrigerante** Refrigerant	**Potencia** Power (W)
SSPFA3	3 GN	No	230/50	286	R 452 A	208
SSPFA4	4 GN	No	230/50	286	R 452 A	208
SSPFA6	6 GN	No	230/50	577	R 452 A	482
SSPFF4	4 GN	Si/ Yes	230/50	800	R 452 A	686
SSPFF6	6 GN	Si/ Yes	230/50	1048	R 452 A	810

VITRINAS REFRIGERADAS CUBA FRÍA
REFRIGERATED CASE COLD TANK

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



Estante cristal opcional
Glass shelf optional

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados
Line terminal optional both sides

SSCFFV4

SSCFAV4	SSCFAV6	SSCFFV4	SSCFFV6
1500x800x1890 mm	*2250x800x1890 mm*	*1500x800x1890 mm*	*2250x800x1890 mm*

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{aa} -10°C)	Potencia Power (W)
SSCFAV4	4 GN	NO	230/50	1048	820
SSCFAV6	6 GN	NO	230/50	1425	1070
SSCFFV4	4 GN	SI/ Yes	230/50	1208	990
SSCFFV6	6 GN	SI/ Yes	230/50	1425	1100

- Construido en acero inox AISI 304
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente.
- Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado
- Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad
- Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/10°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN
- Refrigerante: R 452 A

-Made of stainless steel AISI 304
- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side.
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched off during periods of low activity
- Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature
- Temperature range in cold tank +2°C/10°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included
- Refrigerant: R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINAS REFRIGERADAS PLACA FRÍA
REFRIGERATED CASE COLD PLATE



Estante cristal opcional
Glass shelf optional

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados
Line terminal optional both sides

SSPFFV4

SSPFAV4 *1500x800x1890 mm*



SSPFAV6 *2250x800x1890 mm*



SSPFFV4 *1500x800x1890 mm*



SSPFFV6 *2250x800x1890 mm*



MOD	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) [T^{RA} -10°C]	Potencia Power (W)
SSPFAV4	NO	NO	230/50	1048	820
SSPFAV6	NO	NO	230/50	1425	1070
SSPFFV4	NO	SI/ Yes	230/50	1208	990
SSPFFV6	NO	SI/ Yes	230/50	1425	1100

- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente.**
- **Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado**
- **Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad**
- **Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme**
- **El intervalo de temperatura que se alcanza en la placa fría es de -4°C/+4°C**
- **Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C**
- **Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C**
- **No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN**
- **Refrigerante: R 452 A**

- Made of stainless steel AISI 304
- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side.
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched off during periods of low activity
- Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature
- Temperature range reached in the cold plate is from -4°C/+4°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included
- Refrigerant - R 452 A



7.

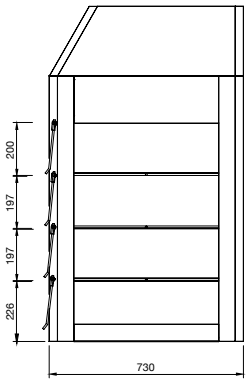
VITRINAS REFRIGERADAS DE TRES NIVELES
THREE LEVELS REFRIGERATED CASE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



SSVCFCG4

Estante cristal opcional
Glass shelf optional



SSVSFCG4

Opcional Optional

Estante de cristal / Glass self (1 ud.)

SSVSFCG4
1450x730x1262 mm



SSVSFCG6
2200x730x1262 mm



SSVCFCG4
1450x730x1262 mm



SSVCFCG6
2200x730x1262 mm



- **Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles e n el lado del cliente.**
- **Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado**
- **Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C**
- **Los modelos SSVCF disponen de fondo aislado en acero inoxidable AISI 304 que permite que sea instalada como elemento independiente en cualquier elemento neutro**

- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C
- The SSVCF models have an insulated AISI 304 stainless steel base allowing installation as an independent element in any neutral unit

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	**Refrigerante** Refrigerant	**Potencia** Power (W)
SSVSFCG4	230/50	1048	R 452A	920
SSVSFCG6	230/50	1425	R 452A	1170
SSVCFCG4	230/50	1048	R 452A	920
SSVCFCG6	230/50	1425	R 452A	1170

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINAS REFRIGERADAS SELF ABIERTA DE TRES NIVELES THREE LEVELS OPEN SERVICE REFRIGERATED CASE



Tiempo servicio 2h
Service time 2h

SSPFAVA4

SSPFAVA3	SSPFAVA4	SSVASF3	SSVASF4
1125x800x1815 mm	*1500x800x1815 mm*	*1112x745x1212 mm*	*1487x745x1212 mm*
			

- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Puertas correderas por el lado del servicio y abierto por el lado del cliente**
- **Cortina nocturna**
- **Vitrina con una dotación de 3 estantes cristal**
- **Refrigeración ventilada**
- **Desescarche automático**
- **Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C**

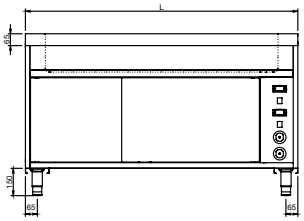
- Made of stainless steel AISI 304,
- Sliding doors on the service side and open on the customer side
- Night shade
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	**Refrigerante** Refrigerant	**Potencia** Power (W)
SSPFAVA3	230/50	2126	R 452 A	1221
SSPFAVA4	230/50	2197	R 452 A	1360
SSVASF3	230/50	1840	R 452 A	1020
SSVASF3	230/50	1911	R 452 A	1150

SELF BAÑO MARÍA RESERVA CALIENTE
BAIN MARIE ON HEATED CABINET

Fotos no contractuales / Non contractual pictures





SSBMC4

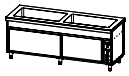
SSBMC3
1125x800x900 mm



SSBMC4
1500x800x900 mm



SSBMC6
2250x800x900 mm



- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas**
- **La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C**
- **La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 70°C**
- **La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventialción para una distribución homogénea de la temperatura**
- **La reserva cuenta con puertas correderas**
- **No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN**

- Made of stainless steel AISI 304,
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 70°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

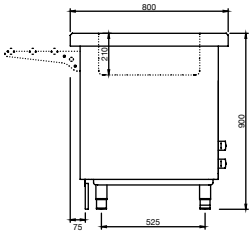
MOD.	Cubeta Tank	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSBMC3	3 GN	SI/ Yes	400/III/50	3520
SSBMC4	4 GN	SI/ Yes	400/III/50	4520
SSBMC6	6 GN	SI/ Yes	400/III/50	5520

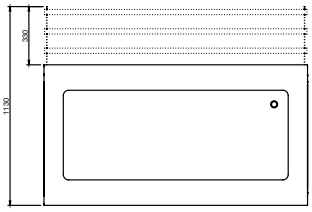
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SELF BAÑO MARÍA RESERVA NEUTRA
BAIN MARIE ON NEUTRAL CABINET

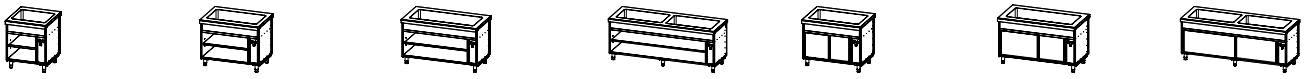






SSBMN4

SSBMA2	SSBMA3	SSBMA4	SSBMA6	SSBMN3	SSBMN4	SSBMN6
850x800x900 mm	*1125x800x900 mm*	*1500x800x900 mm*	*2250x800x900 mm*	*1125x800x900 mm*	*1500x800x900 mm*	*2250x800x900 mm*



- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas**
- **La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C**
- **La reserva cuenta con puertas correderas**
- **No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN**

- Made of stainless steel AISI 304,
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

MOD.	Cubeta Tank	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSBMA2	2 GN	No	230/50	1500
SSBMA3	3 GN	No	230/50	2500
SSBMA4	4 GN	No	400/III/50	3500
SSBMA6	6 GN	No	400/III/50	5000
SSBMN3	3 GN	No	230/50	2500
SSBMN4	4 GN	No	400/III/50	3500
SSBMN6	6 GN	No	400/III/50	5000

SELF BAÑO MARÍA SECO VENTILADO
VENTILATED BAIN MARIE SELF

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



SSBMAV4



Decoración plastificada opcional
Optional plastified decoration

- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas**
- **La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C**
- **La reserva cuenta con puertas correderas**
- **No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN**

- Made of stainless steel AISI 304,
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

SSBMVA3
1125x800x900 mm



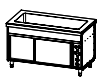
SSBMVA4
1500x800x900 mm



SSBMVC3
1125x800x900 mm



SSBMVC4
1500x800x900 mm



MOD.	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSBMV3	No	230/50	2040
SSBMV4	No	400/III/50	4040
SSBMVC3	Si/Yes	230/50	3060
SSBMVC4	Si/Yes	400/III/50	5060

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SELF VITROCERAMICA
GLASS-CERAMIC HOB SELF



SSVCA3

- **Construido en acero inox AISI 304**
- **Vitrocerámica**
- **La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 70°C**
- **Temperatura máxima 130°C**
- **Mandos independientes para cada zona**
- **Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones**
- **No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN**

- Made of AISI 304 stainless steel
- Glass-ceramic hob
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 70°C
- 130°C maximun temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

Reserva neutra abierta
Neutral reserve

Reserva neutra puertas corredera
Neutral reserve sliding doors

Reserva caliente
Hot reserve

SSVCA2
850x800x900 mm



SSVCA3
1125x800x900 mm



SSVCA4
1500x800x900 mm



MOD.	reserva caliente Heated cabinet	Tensión /Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSVCA2	No	230/50	900
SSVCA3	No	230/50	1350
SSVCA4	No	230/50	1800

SSVCN3
1125x800x900 mm



SSVCN4
1500x800x900 mm



MOD.	reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSVCN3	No	230/50	1350
SSVCN4	No	230/50	1800

SSVCC3
1125x800x900 mm



SSVCC4
1500x800x900 mm



MOD.	reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSVCC3	Si	230/50	2370
SSVCC4	Si	230/50	2820

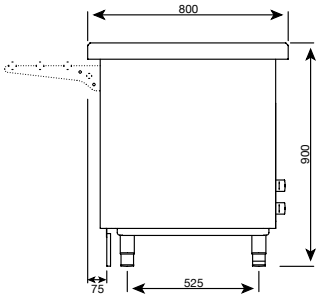
MESAS CALIENTES
HOT TABLES



SSNEC4

Fotos no contractuales / Non contractual pictures





Terminal de linea de serie en mesa caliente
Line terminal included in hot table

SSNEC4

MESAS CALIENTES
HOT TABLES

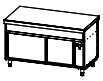
SSNEC3

1125x800x900 mm mm



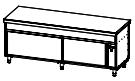
SSNEC4

1500x800x900 mm



SSNEC6

2250x800x900 mm



MOD.	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia/ Power (W)
SSNEC3	✓	230/50	1020
SSNEC4	✓	230/50	1020
SSNEC6	✓	230/50	1020

- **Construido en acero inox AISI 304**
- **En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 70°C**
- **Reserva inferior caliente equipada con un sistema de aire forzado por ventilación.**
- Made of stainless steel AISI 304,
- Models with a ventilated hot store and sliding doors, the store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 70°C.
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SELF NEUTRO
NEUTRAL



SSNEN4



SSNEA3

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados
Line terminal optional both sides



SSNEA2

NEUTRO
NEUTRAL

NEUTRO PUERTA CORREDERA
NEUTRAL SLIDING DOORS

SSNEA2	SSNEA3	SSNEA4	SSNEA6	SSNEN3	SSNEN4	SSNEN6
750x800x900 mm	*1125x800x900 mm*	*1500x800x900 mm*	*2250x800x900 mm*	*1125x800x900 mm*	*1500x800x900 mm*	*2250x800x900 mm*

- Construido en acero inox AISI 304
- Las Mesas neutras con puertas o sin puertas correderas, disponen de estantes intermedios regulables en altura.
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN.
- Made of stainless steel AISI 304,
- Neutral counters, weith or without sliding doors, have height-adjustable central shelves.
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included.

7.

ELEMENTOS NEUTROS
NEUTRAL UNITS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



SSCD



SSCI



SSAA 90



SSAA90

SELF ANGULAR
ANGLE SELF

SELF CAJA
CASH SELF

SSAA90	SSAC90	SSAA45	SSAC45	SSCD	SSCI
1608x800x900 mm	*1608x800x900 mm*	*888x800x900 mm*	*888x800x900 mm*	*1125x800x900 mm*	*1125x800x900 mm*
					

- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ELEMENTOS NEUTROS
NEUTRAL UNITS



SSPN1400



SSPN800

BREAD, GLASS CUPS AND CUTTERLY DISPENSERS

SSPN620*

620x700x1500 mm



SSPN *

620x650x450 mm



SSPN800

800x700x1500 mm



SSPN1400

1400x700x1500 mm



SSEST620

620x700x1360 mm



CBA12P

510x633x1787 mm



CBA24P

925x633x1787 mm





CBA12P



SSPN620



7.

ELEMENTOS NEUTROS
NEUTRAL UNITS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



CCPR2

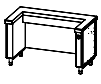


SSDPNA2



SSZC1125

CARROS Y DISPENSADOR DE PLATOS VASOS Y BANDEJAS
TROLLEYS AND DISPENSERS OF GLASSES,PLATES AND TRAYS

SSDPNA2	SSDPC2	CCPR2	SSABA1	SSABA3	SSABA4
750x800x900 mm	*750x800x900 mm*	*604x1138x850 mm*	*600x160x900 mm*	*1125x800x900 mm*	*1500x800x900 mm*
					

- **Elementos de distribución, dispensadores de bandejas, cubiertos, vasos, cestas de vasos, pan, etc**
- **Dispensador de platos de 230 a 280 mm ø (Capacidad aproximada de platos 60x2)**

- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc
- Dish dispenser of 230 to 280 mm ø (60x2 dish capacity)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ACCESORIOS
ACCESORIES



SSDP1125



SSKSLP

GUÍAS CORREBANDEJAS
LINEAR TRAY GUIDES

SSCB600	SSCB750	SSCB850	SSCB1125	SSCB1500	SSCB2250
600x390x100 mm	*750x390x100 mm*	*850x390x100 mm*	*1125x390x100 mm*	*1500x390x100 mm*	*2250x390x100 mm*

GUÍA LATERAL PLATO
PLATE HOLDER

SSCBAA90	SSCBAA45	SSKSLP
2030x390x100 mm	*1110x390x100 mm*	*560x395x260 mm*

ZÓCALOS
INTERIOR BASES

SSZC600	SSZC750	SSZC850	SSZC1125	SSZC1500	SSZC2250
600x130x45 mm	*750x130x45 mm*	*850x130x45 mm*	*1125x130x45 mm*	*1500x130x45 mm*	*2250x130x45 mm*

SSZCAA90	SSZCAC90	SSZCAA45	SSZCAC45	SSZCL	SSZCCD	SSZCCI
610x130x45 mm	*610x130x45 mm*	*830x130x45 mm*	*345x130x45 mm*	*645x130x150 mm*	*1145x130x150 mm*	*1145x130x150 mm*

- Correbandejas lineales compatibles con los módulos 600, 750, 850, 1125, 1500 y 2250
- Fabricado en tubo de acero inox de 30 mm de diámetro
- Correbandejas angular a 45° y 90° compatible con los muebles en ángulo

- Linear tray guides compatible with the 600, 750, 850, 1125, 1500 and 2250 mm modules
- Made of stainless steel tube, 30 mm diameter
- 45° and 90° corner tray slider, compatible with corner units

7.

ACCESORIOS
ACCESORIES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures







SSVD1500

SSKTL

ESTANTES DE CRISTAL GLASS SHELVES

EEEC1
Estructura cristales 1 altura para L 850/1125/150

EEEC2
Estructura cristales 2 alturas para L 850/1125/150

EEVS750
Vidrio para módulo 850

EEVS850
Vidrio para módulo 850

EEVS1125
Vidrio para módulo 1125

EEVS1500
Vidrio para módulo 1500

EEVF750
Vidrio frontal para módulo 750

EEVF850
Vidrio frontal para módulo 850

EEVF1125
Vidrio frontal para módulo 1125

EEVF1500
Vidrio frontal para módulo 1500

EEVE750
Estante vidrio para módulo 750

EEVE850
Estante vidrio para módulo 850

ELEMENTOS ILUMINACIÓN Y PLACA LUZ INFRARROJOS LIGHTING AND INFRARED

EEVE1125
Estante vidrio para módulo 1125

EEVE1500
Estante vidrio para módulo 1500

EEKI750
Pantalla de iluminación para modulos 750

EEKI850
Pantalla de iluminación para modulos 850

EEKI1125
Pantalla de iluminación para modulos 1125

EEKI1500
Pantalla de iluminación para modulos 850

EEKIR750
Pantalla de infrarrojos para modulos 750

EEKIR850
Pantalla de infrarrojos para modulos 850

EEKIR1125
Pantalla de infrarrojos para modulos 1125

EEKIR1500
Pantalla de infrarrojos para modulos 1500

EEKIH750
Pantalla de halógeno para modulos 750

EEKIH850
Pantalla de halógeno para modulos 850

TERMINAL DE LÍNEA Y RUEDAS LATERAL LINE TERMINAL

EEKIH1125
Pantalla de halógeno para modulos 1125

EEKIH1500
Pantalla de halógeno para modulos 1500

SSKR
Kit ruedas (4 ruedas)

SSKTL
Terminal de línea (1 ud)

Módulo 2250 necesita dos estructuras de 1125
Model 2250 needs two structures of 1125

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

DECORACIÓN PLASTIFICADA
PLASTIFIED DECORATION



RAL 2003 Naranja Orange



RAL 1018 Amarillo Yellow



RAL 3003 Granate Maroon



RAL 5017 Azul oscuro Dark blue



RAL 6002 Verde oscuro Dark green



RAL 9016 Blanco White

DECORACIÓN PLASTIFICADA · PLASTIFIED DECORATION

SSDP750
Decoración plastificada módulo 750

SSDP850
Decoración plastificada módulo 850

SSDP1125
Decoración plastificada módulo 1125

SSDP1500
Decoración plastificada módulo 1500

SSDP2250
Decoración plastificada módulo 2250

SSDPAA90
Decoración plastificada ángulo abierto 90

SSDPAA45
Decoración plastificada ángulo abierto 45

SSDPAC90
Decoración plastificada ángulo abierto 90

SSDPAC45
Decoración plastificada ángulo abierto 45

SSDPKTL
Decoración plastificada lateral

7.

SELF SERVICE INFANTIL
SELF SERVICE FOR CHILDREN



- La gama comprende elementos refrigerados cuba fría, placa fría y vitrinas además de elementos neutros.
- Los módulos constan de 3 largos 750, 1125 y 1500mm.
- La altura es de 750 mm y el fondo 800 mm.
- Posibilidad de terminal de línea - Consultar-
- Refrigerante - R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



- The range includes refrigerated units cold tank, cold board and showcases besides neutral units.
- The modules consist of 3 lengths 750, 1125 and 1500mm.
- The height is 750 mm and depth is 800 mm.
- Possibility of line terminal - Consult-
- Refrigerant - R 452 A

7.

SELF SERVICE INFANTIL
SELF SERVICE FOR CHILDREN

Self cuba fría
Cold tank

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



SSKCFA3



SSKCFA4

Self placa fría
Cold plate



SSKPFA3



SSKPFA4

SSKPFA3
1125 x 800 x 750 mm

SSKPFA4
1500 x 800 x 750 mm

SSKCFA3
1125 x 800 x 750 mm

SSKCFA4
1500 x 800 x 750 mm

MOD.	**Cubeta**/ Tank	**Reserva refrigerada** Refrigerated storage	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Refrigerante** / Refrigerant
SSKPFA3	No	No	*286*	R-452A
SSKPFA4	No	No	*286*	R-452A
SSKCFA3	3 GN	No	*286*	R-452A
SSKCFA4	4 GN	No	*208*	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SELF SERVICE INFANTIL
SELF SERVICE FOR CHILDREN

Self service infantil
Self service for children



SSKNEA3



SSKNEA4

Vitrina refrigerada cuba fría
Refrigerated case cold tank



SSKCFAV4

Vitrina refrigerada placa fría
Refrigerated case cold plate



SSKPFAV4

SSKNEA2	SSKNEA3	SSKNEA4	SSKCFAV4	SSKPFAV4
750 x 800 x 750 mm	*1125 x 800 x 750 mm*	*1500 x 800 x 750 mm*	*1500 x 800 x 1750 mm*	*1500 x 800 x 1750 mm*

MOD.	**Cubeta**/ Tank	**Reserva refrigerada** Refrigerated storage	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Refrigerante** / Refrigerant
SSKNEA2	No	No	-	-
SSKNEA3	No	No	-	-
SSKNEA4	No	No	-	-
SSKCFAV4	4 GN	No	*1048*	R-452A
SSKPFAV4	No	No	*1048*	R-452A

7.

GASTROBUFFETS



-Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Regulación zona superior mediante control digital
- Encimera y estante para platos en cuarzo
- Zócalo desmontable en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos.
- Refrigerante - R 452 A

- It allows store and serve the food to right temperature.
- Digital controls for the upper section
- Shelf for plates and worktop made in quartz
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Refrigerant - R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



*(Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar]
/ Nata white standar top. To change the top increase price [To consult]

(Se incluyen soportes superiores y cristales
/ Its include upper mounts and glasses)

GASTROBUFFET CUBA FRÍA
GASTROBUFFET COLD TANK



Fotos no contractuales / Non contractual pictures

MB80CF4*

MB80CF2
1100x830x900 mm

MB80CF3
1400x830x900 mm

MB80CF4
1700x830x900 mm

MB80CF5
2025x830x900 mm

MB100CF2
1100x1000x900 mm

MB100CF3
1400x1000x900 mm

MB100CF4
1700x1000x900 mm

MB100CF5
2025x1000x900 mm

CUBA PARA HELADOS ICE CREAM TANK

MB80CH4
1100x830x900 mm

MB100CH4
1100x1000x900 mm

- Cuba helado con capacidad para 4 bandejas 5 L. profundidad máxima 150 mm
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C / +10°C
- Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C/ -18°C

- Ice cream tank with capacity for 4 (5 liter) trays with maximum depth 150 mm
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C /+10°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB80CF2	2	1	230/50	286	218
MB80CF3	3	1	230/50	286	218
MB80CF4	4	1	230/50	286	228
MB80CF5	5	1	230/50	577	502
MB100CF2	2	1	230/50	286	218

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB100CF3	3	1	230/50	286	218
MB100CF4	4	1	230/50	286	228
MB100CF5	5	1	230/50	577	502
MB80CH4	4	1	230/50	800	294
MB100CH4	4	1	230/50	800	294

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

GASTROBUFFET PLACA FRÍA
GASTROBUFFET COLD PLATE



Iluminación LED opcional
LED Lighting optional

Iluminación LED de serie
LED Lighting standard

Opcional
Optional



MB100PF4*

MB80PF3
1400x830x900 mm



MB80PF4
1700x830x900 mm



MB80PF5
2025x830x900 mm



MB100PF3
1400x1000x900 mm



MB100PF4
1700x1000x900 mm



MB100PF5
2025x1000x900 mm



- Placa fría realizada sobre la propia encimera de cuarzo
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C

- Cold plate made on quartz worktop
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C

MOD.	Estante para platos Plates shelf	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB80PF3	1	230/50	577	502
MB80PF4	1	230/50	800	558
MB80PF5	1	230/50	800	568

MOD.	Estante para platos Plates shelf	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB100PF3	1	230/50	577	502
MB100PF4	1	230/50	800	558
MB100PF5	1	230/50	800	568

7.

GASTROBUFFET BAÑO MARÍA
GASTROBUFFET BAIN MARIE

Iluminación LED opcional
LED lighting optional

Iluminación LED serie
LED lighting standard



MB80BM4*

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

MB80BM2
1100x830x900 mm



MB80BM3
1400x830x900 mm



MB80BM4
1700x830x900 mm



MB80BM5
2025x830x900 mm



MB100BM2
1100x1000x900 mm



MB100BM3
1400x1000x900 mm



MB100BM4
1700x1000x900 mm



MB100BM5
2025x1000x900 mm



- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C

- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB80BM2	2	2	230/50	1500
MB80BM3	3	2	230/50	2500
MB80BM4	4	2	400/III/50	3500
MB80BM5	5	2	400/III/50	4500

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB100BM2	2	2	230/50	1500
MB100BM3	3	2	230/50	2500
MB100BM4	4	2	400/III/50	3500
MB100BM5	5	2	400/III/50	4500

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

GASTROBUFFET VITROCERÁMICA
GLASS-CERAMIC GASTROBUFFET



MB100VC3*



MB80VC3
1400x830x900 mm



MB80VC4
1700x830x900 mm



MB100VC3
1400x1000x900 mm



MB100VC4
1700x1000x900 mm



- **Vitrocerámica**
- **Temperatura máxima 130°C**
- **Mandos independientes para cada zona**
- **Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones**

- Glass-ceramic hob
- 130°C maximun temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations

MOD.	**Estante para platos** Plates shelf	**Tensión**/Frecuencia Electrical **(V/Hz)**	**Potencia** Power **(W)**
MB80VC3	2	230/50	1350
MB80VC4	2	230/50	1800
MB100VC3	2	230/50	1350
MB100VC4	2	230/50	1800

GASTROBUFFET CUBA FRÍA Y BAÑO MARÍA VENTILADO GASTROBUFFET COLD TANK & BAIN MARIE VENTILATED

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MB80BMV4*



MB100CFV3*

MB80BMV3
1400x830x900 mm



MB80BMV4
1700x830x900 mm



MB100BMV3
1400x1000x900 mm



MB100BMV4
1700x1000x900 mm



MB80CFV3
1400x830x900 mm



MB80CFV4
1700x830x900 mm



MB100CFV3
1400x1000x900 mm



MB100CFV4
1700x1000x900 mm



- **Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio**
- **Cuba con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm (BMV) y 150 mm (CFV)**
- **Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas**
- **La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C**
- **Encimeras y estante para platos en cuarzo**
- **Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos**
- **Patas regulables en altura**
- **Juego de ruedas en todos los modelos**
- **Intervalo de temperatura en cuba fría +2°C/+10°C**

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Tray capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth (BMV) and 150 depth (CFV)
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- Shelf and worktop for dishes made in quartz
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C/+10°C

MOD	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB80BMV3	3	230/50	1020
MB80BMV4	4	230/50	2020
MB100BMV3	3	230/50	1020
MB100BMV4	4	230/50	2020

MOD	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB80CFV3	3	230/50	577	560
MB80CFV4	4	230/50	800	660
MB100CFV3	3	230/50	577	560
MB100CFV4	4	230/50	800	660

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINAS GASTROBUFFET
GASTROBUFFET AIR CURTAIN DISPLAY CASE



MB100VMC3 *

VITRINA MURAL CON CORTINA
MULTIDECK WITH FITTED NIGHT CURTAIN

MB80VMC3
1400x830x1750 mm



MB80VMC4
1700x830x1750 mm



VITRINA ABATIBLE VIDRIO DELANTERO MULTIDECK WITH HINGED DOORS AND FRONTAL GLASS

MB100VMC3
1400x1000x1750 mm



MB100VMC4
1700x1000x1750 mm



MB80VAV3
1400x830x1750 mm



MB80VAV4
1700x830x1750 mm



MB100VAV3
1400x1000x1750 mm



MB100VAV4
1700x1000x1750 mm



- **Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas**
- **Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm**
- **Vitrina con una dotación de 3 estantes**
- **Desescarche automático**
- **Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C**
- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Digital controls
- Automatic defrost
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C

MOD	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frig. Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB80VMC3	3	230/50	1285	1269
MB80VMC4	4	230/50	1840	1422
MB100VMC3	3	230/50	1285	1269
MB100VMC4	4	230/50	1840	1422

	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (TRA -10°C)	Potencia Power (W)
MB80VAV3	3	230/50	1048	925
MB80VAV4	4	230/50	1285	1269
MB100VAV3	3	230/50	1048	925
MB100VAV4	4	230/50	1285	1269

7.

GASTROBUFFET NEUTRA
GASTROBUFFET NEUTRAL



Fotos no contractuales / Non contractual pictures



MB80NE4*

MB80NE2
1100x830x900 mm



MB80NE3
1400x830x900 mm



MB80NE4
1700x830x900 mm



MB80NE5
2025x830x900 mm



MB100NE2
1100x1000x900 mm



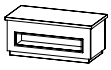
MB100NE3
1400x1000x900 mm



MB100NE4
1700x1000x900 mm



MB100NE5
2025x1000x900 mm



EEEC1
Estructura cristales 1 nivel
Glass support 1 level



EEEC2
Estructura cristales 2 niveles
Glass support 2 levels

EEVS750
Conjunto vidrio
Glass kit



EEVS1125
Conjunto vidrio
Glass kit



EEVS1500
Conjunto vidrio
Glass kit



EEVS2025
Conjunto vidrio
Glass kit



EEVE750
Estante vidrio
Glass shelf

EEVE1125
Estante vidrio
Glass shelf

EEVE1500
Estante vidrio
Glass shelf

EEVE2025
Estante vidrio
Glass shelf

EEVF750
Vidrio frontal
Frontal glass



EEVF1125
Vidrio frontal
Frontal glass



EEVF1500
Vidrio frontal
Frontal glass



EEVF2025
Vidrio frontal
Frontal glass





SELF SERVICE

EEKI750
Pantalla iluminación
Display lighting



EEKI1125
Pantalla iluminación
Display lighting



EEKI1500
Pantalla iluminación
Display lighting



EEKI2025
Pantalla iluminación
Display lighting



EEKIR750
Pantalla infrarrojos
Infrared display



EEKIR1125
Pantalla infrarrojos
Infrared display



EEKIR1500
Pantalla infrarrojos
Infrared display



EEKIR2025
Pantalla infrarrojos
Infrared display



EEPN
Cubertero/Panera
Cutterly/bread dispenser



EEEST
Porta vasos
Glas cup Holder



MBKU
Kit de union
Union kit



EEKIH750
Pantalla de halógeno
para modulos 750
Alogen lighting



EEKIH1125
Pantalla de halógeno
para modulos 1125
Halogen lighting



EEKIH1500
Pantalla de halógeno
para modulos 1500
Halogen lighting



EEKIH2025
Pantalla de halógeno
para modulos 2025
Halogen lighting



MBCB 1100
Correbandejas
Tray guides



MBCB 1400
Correbandejas
Tray guides



MBCB 1700
Correbandejas
Tray guides



MBCB 2025
Correbandejas
Tray guides



7.

DECORACIÓN
DECORATION



Fucsia



Apple



Passion



Orange



Coco



Nero

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Nata Standard

FONDO 830 mm	INCREMENTO PRECIO CAMBIO ENCIMERAS COMPAC
MB80-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large
MB80-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large
MB80-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large
MB80-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large
FONDO 1000 mm	**INCREMENTO PRECIO ENCIMERAS COMPAC**
MB100-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large
MB100-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large
MB100-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large
MB100-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large
	INCREMENTO PRECIO ESTANTE PARA PLATOS COMPAC
MB80-100-2GN-EST	Largo 1100 mm / 1100 mm Large
MB80-100-3GN-EST	Largo 1400 mm / 1400 mm Large
MB80-100-4GN-EST	Largo 1700 mm / 1700 mm Large
MB80-100-5GN-EST	Largo 2025 mm / 2025 mm Large

DECORACIÓN
DECORATION



Luxe Aubergine



Luxe Pistache



Luxe Bordeaux



Luxe Orange



Luxe Magnolia



Standard cuzco cobre

Decoración frontal Frontal decoration



Luxe Orange



Luxe Bordeaux



Luxe Pistache

Luxe Magnolia



Luxe Aubergine



Luxe Noir



Luxe Rouge



Luxe Blanc



Cuzco Cobre



Textil Plata



Cuzco oro



Gris Metallo

Sin incremento Without suplement

7.

ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EECFV4



EECF4

CUBA FRÍA COLD TANK

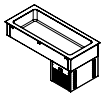
EECF2
815x650x645mm



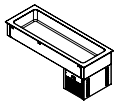
EECF3
1135x650x645mm



EECF4
1455x650x645 mm

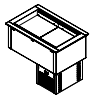


EECF5
1775x650x645mm

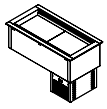


CUBA FRÍA VENTILADA VENTILATED COLD TANK

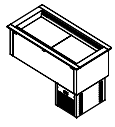
EECFV3
1155x745x800 mm



EECFV4
1475x745x800 mm



EECFV5
1804x745x800 mm



- **Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas**
- **Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm (CF) y 150 mm (CFV)**
- **Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/10°C**
- **Refrigerante R 452 A**

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm (CF) and 150 mm (CFV)
- Temperature range in cold tank +2°C/10°C
- Refrigerant R 452 A

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EECF2	2	230/50	286	780x615	208
EECF3	3	230/50	286	1100x615	208
EECF4	4	230/50	286	1420x615	208
EECF5	5	230/50	577	1740x615	482

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EECFV3	3	230/50	577	1100x690	720
EECFV4	4	230/50	800	1420x690	786
EECFV5	5	230/50	968	1750x690	968

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN



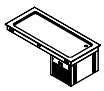
EEPF3

PLACA FRÍA COLD TRAY

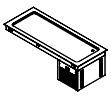
EEPF3
1135x650x490 mm



EEPF4
1455x650x490 mm



EEPF5
1775x650x490mm

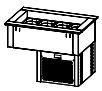


- **Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas**
- **Cuba helados con capacidad para 4 bandejas helados profundidad máxima de 150 mm (EECH4)**
- **Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C**
- **Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C/-18°C**
- **Refrigerante R 452 A**

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EEPF3	NO	230/50	286	1100x615	208
EEPF4	NO	230/50	286	1420x615	208
EEPF5	NO	230/50	577	1740x615	482

CUBA PARA HELADOS ICE CREAM TANK

EECH4
815x530x595 mm



- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Ice cream tank with capacity for 4 ice cream trays with maximum depth of 150 mm. (EECH4)
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C
- Refrigerant R 452 A

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -30°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EECH4	4	220/50	258	780x495	294

ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EEVMC3*

VITRINA MURAL CON CORTINA MULTI-DECK WITH FITTED NIGH-CURTAIN

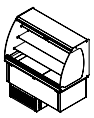
EEVMC3

1135x765x1634 mm



EEVMC4

1455x765x1634 mm



MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EEVMC3	3	230/50	1285	1100x690	1269
EEVMC4	4	230/50	1840	1420x690	1422

- **Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas**
- **Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm**
- **Vitrina con una dotación de 3 estantes**
- **Cortina nocturna para ahorro energético**
- **Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme**
- **Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C**
- **Refrigerante R 452 A**

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Night cover for energy saving
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C
- Refrigerant R 452 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN

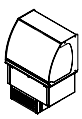


EEVAV4*

VITRINA VIDRIO DELANTERO ABATIBLE MULTI-DECK WITH HINGED DOORS AND FRONTAL GLASS

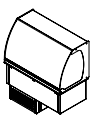
EEVAV3

1135x765x1634 mm



EEVAV4

1455x765x1634 mm



MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Frig. Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Potencia Power(W)
EEVAV3	3	230/50	1048	1100x690	925
EEVAV4	4	230/50	1285	1420x690	1269

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C
- Refrigerante R 452 A

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C
- Refrigerant R 452 A

ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



EEBM4*



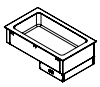
EEBMV4*

BAÑO MARÍA BAIN MARIE

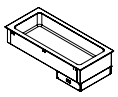
EEBM2
815x650x380mm



EEBM3
1135x650x380mm



EEBM4
1455x650x380mm

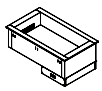


- **Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio**
- **Cuba con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm**
- **Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas**
- **La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C**

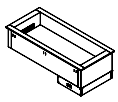
MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)
EEBM2	2	230/50	1500	780x615
EEBM3	3	230/50	2500	1100x615
EEBM4	4	400/III/50	3500	1420x615
EEBM5	5	400/III/50	4500	1740x615

BAÑO MARÍA VENTILADO VENTILATED BAIN MARIE

EEBMV3
1135x650x460mm



EEBMV4
1455x650x460mm



- Hot units that it allows to stored and serve the food to right temperature.
- Tray with capacity for 2, 3, 4 or 5 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)
EEBMV3	3	230/50	1020	1100x615
EEBMV4	4	230/50	2020	1420x615

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

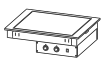
ELEMENTOS ENCASTRABLES
DROP-IN



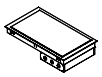
EEVC3*

VITROCERÁMICA GLASS-CERAMIC HOB

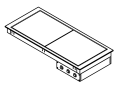
EEVC2
815x650x225mm



EEVC3
1135x650x225mm



EEVC4
1455x650x225mm



- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Vitrocerámica
- Temperatura máxima 130ºC
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Glass-ceramic hob
- 130ºC maximun temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations

MOD.	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)
EEVC2	NO	230/50	900	780 x 615
EEVC3	NO	230/50	1350	1100 x 615
EEVC4	NO	230/50	1800	1420 x 615

CARROS CALIENTES DE DISTRIBUCIÓN
HOT DISTRIBUTION TROLLEYS

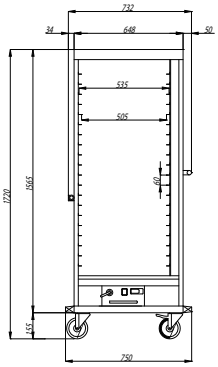
Fotos no contractuales / Non contractual pictures

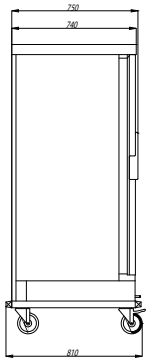


CCD2021



CCD1021





CCD1021

750x810x1122 mm



CCD2021

750x810x1720 mm



CCD4021

1420x810x1720 mm



MOD.	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica / Electrical (V/Hz)	Puertas Doors	Nº bandejas GN Trays GN	Separación entre bandejas Separation between trays	Capacidad de platos Plate capacity	Temperature working temperatura laboral (°C)	Control	Opciones Options
CCD1021	750x810x1122	2000	220/50	1	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60	40	0°C a 100°C	Digital	Bandeja/ Grille GN
CCD2021	750x810x1720	3500	220/50	1	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60	80	0°C a 100°C	Digital	Bandeja/ Grilles GN
CCD4021	1420x810x1720	3500	220/50	2	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60	160	0°C a 100°C	Digital	Bandeja/ Grilles GN

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



CARROS CALIENTES DE DISTRIBUCIÓN
HOT DISTRIBUTION TROLLEYS



CCD4021





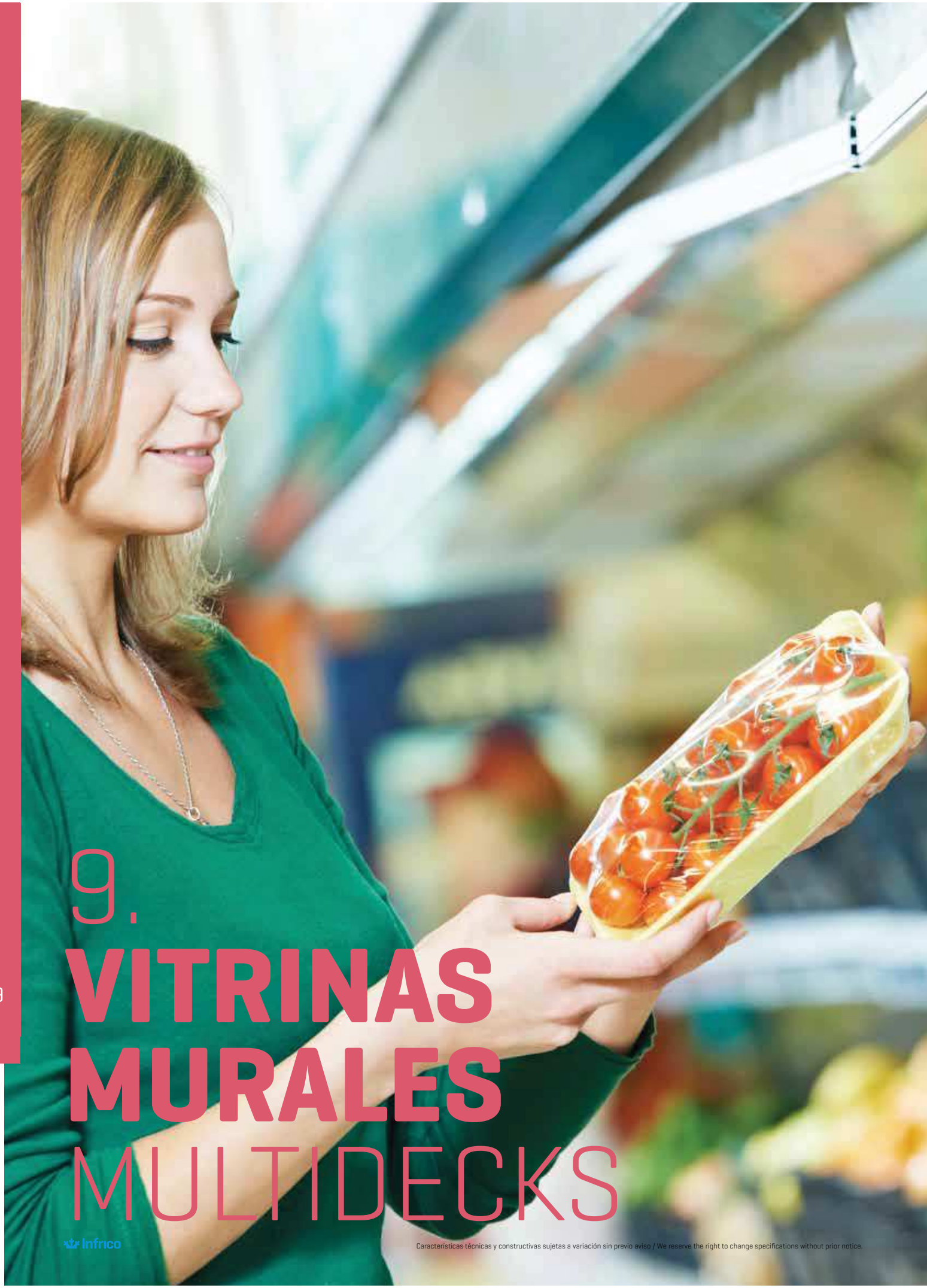
Grille GN 2/1 en option.

Opciona Optional

Parilla GN 2/1 Inox Inox shelf GN 2/1 (502X58)

- **Exterior e interior en acero inox AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada**
- **Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio**
- **Puerta en acero inox con burlete en silicona, bisagra de giro 180°, cierre con tirador y llave**
- **Estructura de guías en acero inox en forma de "U" con sistema antivuelco, completamente extraíbles para facilitar su limpieza y compatibles con recipientes o parrillas GN**
- **Distancia entre niveles 60 mm**
- **Cajón calefactor extraíble con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad**
- **Ruedas de diámetro 125 mm insonorizadas, dos con freno**
- **Parachoques de material y asa para facilitar su transporte**
- **Cable de conexión monofásico con toma de tierra**
- **Termostato eléctrico, con visor de temperatura y regulable de 0°C a 100°C**

- Exterior and interior in stainless steel AISI 304, with satin finish and double insulating wall
- Thermal insulation of the hot storage in fibreglass
- Door of stainless steel with a silicon gasket, a 180° hinge, and handle with lock
- Shelf supports in stainless steel, with a U formation, preventing any toppling of the trays, which are completely removable for clearing, and are compatible with dishes or GN trays
- Distance between shelf levels of 60 mm
- Removable heating drawer with ventilated resistance and humidity generator
- Silent wheels with a diameter of 125 mm, two of them with brakes
- Bumpers to protect the unit in transit
- Monophasic electric cable with earth.
- Electric thermostat, with adjustable temperature between 0°C and 100°C



9. VITRINAS MURALES MULTIDECKS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
SML & SMS	**VITRINA SEMIMURAL EXPOSITORA REFRIGERADA** SEMI VERTICAL MULTIDECK	358
EMS	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650** AIR CURTAINS GRAB N'GO MULTIDECK MODULAR CASES 650 DEPTH	360
EML	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850** AIR CURTAINS GRAB N'GO DISPLAY MODULAR CASES 850 DEPTH	364
EMS INOX	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650 INOX** AIR CURTAINS GRAB N'GO MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES 650	368
EML INOX	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850 INOX** AIR CURTAINS GRAB N'GO MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES 850 DEPTH INOX	370
EMS C	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650** MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES 650 DEPTH	372
EML C	**VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850** AIR CURTAINS GRAB N'GO DISPLAYMULTIDECK MODULAR CASES 850 DEPTH	374
EML GR	**VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR** REMOTE AIR CURTAINS DISPLAY MODULAR CASES	376
EML & PB	**VITRINA MURAL PRE-INSTALADA SERIE MODULAR DE PERFIL BAJO** REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES	280
EMX "CASH AND CARRY"	**VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR DE PERFIL BAJO** REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES	384
EMBT & EMBT GR	**VITRINAS MURALES CONGELADOS** FREEZERS MULTIDECK DISPLAY CASES	390
SIGILUS / INTARBOX	**UNIDADES MOTOCONDENSADORAS** CONDENSING UNITS	394
INTARCUBE / INTARPACK	**CENTRALES FRIGORÍFICAS** REFRIGERATION UNITS	402
WALK-IN COOLER	**WALK-IN COOLER PUERTAS DE CRISTAL** WALK-IN COOLER GLASS DOORS	404



9.

VITRINA SEMIMURAL EXPOSITORA REFRIGERADA

SEMI VERTICAL MULTIDECK



SMS 18

Cortina nocturna de serie
Standard night curtain

- **Exterior e interior chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster**
- **Estantes regulables en altura e inclinación**
- **Iluminación LED en perfil superior**
- **Bandeja evaporativa doble**

MOD.	**Dimensiones sin costados** Dimensions without sides **Lxfxh (mm)**	**Costados** Sides **(2)(mm)**	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión/Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Estantes** Shelves	**Compresor** Compressor **(HP)**	**LED**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Potencia frigorífica (W a -10°C)**	**Control**	**Refrigerante** Coolant	**De serie** Standard
SML 6	625x870x1500	40+40	760	230/50	3	1/2	✓	12,07	Forzada Forced	817	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SML 9	938x870x1500	40+40	920	230/50	3	5/8	✓	14,72	Forzada Forced	1096	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SML 12	1250x870x1500	40+40	1050	230/50	3	7/8	✓	16,78	Forzada Forced	1588	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SML 18	1875x870x1500	40+40	1150	230/50	3	1	✓	17,66	Forzada Forced	1840	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SMS 6	625x670x1500	40+40	760	230/50	3	1/2	✓	12,07	Forzada Forced	817	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SMS 9	938x670x1500	40+40	920	230/50	3	5/8	✓	14,72	Forzada Forced	1096	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SMS 12	1250x670x1500	40+40	1050	230/50	3	7/8	✓	16,78	Forzada Forced	1588	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
SMS 18	1875x670x1500	40+40	1150	230/50	3	1	✓	17,66	Forzada Forced	1840	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

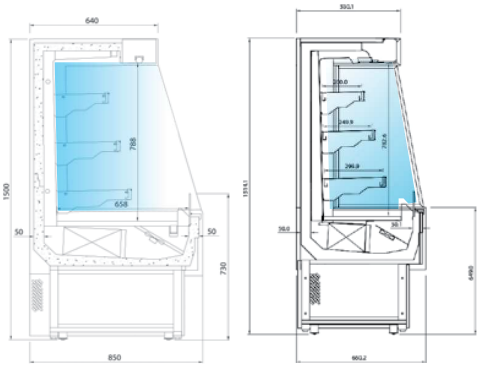


VITRINAS MURALES MULTIDECKS
SERIE SML & SMS SERIES



SML 18

- Exterior and interior enameled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Upper profile LED lighting
- Stainless steel evaporative doble



SML SMS

SML 6 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3



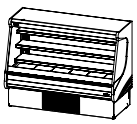
SML 9 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3



SML 12 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3



SML 18 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3



SMS 6 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3

SMS 9 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3

SMS 12 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3

SMS 18 M2
+2ºC/+5ºC
C.Clima. 3

OPCIONES OPTIONS

- **Iluminación LED por estante**
  LED lighting by shelf

SML 9 (ILUEST9)
SML 12 (ILUEST12)
SML 18 (ILUEST18)

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650

GRAB N'GO MULTIDECK
MODULAR CASES 650 DEPTH



Puertas opcionales
Optional doors

EMS 12
Acabado standard
Standard decoration

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica (W a -10°C) H1/M2	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -15°C)M1	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
EMS 6	625x670x2000	40+40	760	230/50	879	4 M1/M2	5/8	✓	949	12,07	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 9	938x670x2000	40+40	960	230/50	1160	4 M1/M2	3/4	✓	1092	15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 12	1250x670x2000	40+40	980	230/50	1334	4 M1/M2	1	✓	1454	15,60	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 18	1875x670x2000	40+40	1325	230/50	2617	4 M1/M2	1 1/2	✓	2599	21,20	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 25	2500x670x2000	40+40	1875	230/50	3220	4 M1/M2	2x1	✓	2908	30,03	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 31	3125x670x2000	40+40	1325	230/50	4602	4 M1/M2	2x1 1/4	✓	3772	46,81	Forzada Forced	Digital	R-452

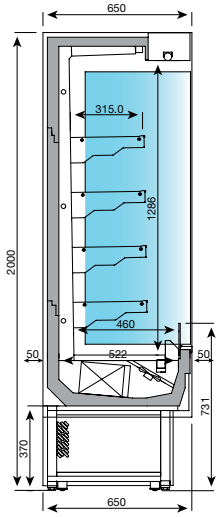
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EMS SERIES

Costado ciego opcional
Solid side optional



EMS 9



EMS 9

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

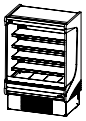
EMS 6 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 9 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



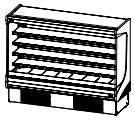
EMS 12 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



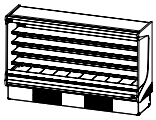
EMS 18 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 25 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 31 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 6 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 9 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 12 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 18
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 25 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 31 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650

MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES 650 DEPTH



EMS 12
Decoration standard

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Compresor Compressor (HP) H1/M2	Potencia frigorífica (W a -10°C) H1/M2	Estantes Shelves	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
EMS 6	625x670x2000	40+40	760	230/50	1/2	879	2 H1	✓	12,07	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 9	938x670x2000	40+40	960	230/50	5/8	1160	2 H1	✓	15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 12	1250x670x2000	40+40	980	230/50	7/8	1334	2 H1	✓	15,60	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 18	1875x670x2000	40+40	1325	230/50	1 1/3	2617	2 H1	✓	21,20	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 25	2500x670x2000	40+40	1875	230/50	1 1/2	3220	2 H1	✓	30,03	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 31	3125x670x2000	40+40	1325	230/50	2x1 1/4	4602	2 H1	✓	46,81	Forzada Forced	Digital	R-452

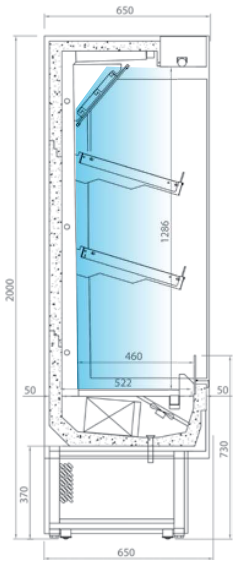
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EMS SERIES

Costado ciego opcional
Solid side optional



EMS H1



EMS H1

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

EMS 6 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMS 9 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMS 12 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



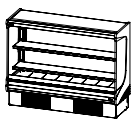
EMS 18 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



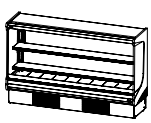
EMS 25 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMS 31 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850

GRAB N'GO DISPLAY MODULAR CASES 850 DEPTH



Puertas opcionales
Optional doors

EML 12 M1

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Compresor Compressor (HP) H1/M2	Potencia frigorífica (W a -10°C) H1/M2	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -15°C)M1	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
EML 6	625x870x2000	40+40	900	230/50	5/8	1160	4 M1/M2	3/4	✓	1092	14,43	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 9	938x870x2000	40+40	940	230/50	3/4	1334	4 M1/M2	1	✓	1454	15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 12	1250x870x2000	40+40	1140	230/50	1	1755	4 M1/M2	1 1/4	✓	1886	18,25	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 18	1875x870x2000	40+40	1325	230/50	1 1/3	2617	4 M1/M2	1 1/2	✓	2599	21,20	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 25	2500x870x2000	40+40	1900	230/50	1 1/2	3220	4 M1/M2	2x1 1/4	✓	3772	30,32	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 31	3125x870x2000	40+40	2930	230/50	2x1 1/4	4602	4 M1/M2	2x1 1/2	✓	5198	46,81	Forzada Forced	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

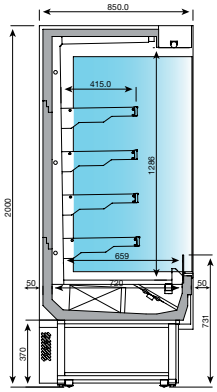


VITRINAS MURALES MULTIDECKS
SERIE EML SERIES

Costado ciego opcional
Solid side optional



EML 9



EML 9

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

EML 6 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



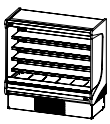
EML 9 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



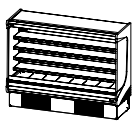
EML 12 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



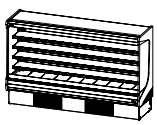
EML 18 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 25 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 31 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 6 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 9 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 12 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 18 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 25 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 31 M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

9.

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850

GRAB N'GO MULTIDECK
DISPLAY MODULAR CASES 850 DEPTH



Costado ciego opcional
Solid side optional

EML 12 M1

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Compresor Compressor (HP) H1	Potencia frigorifica (W a -10°C)H1	Estantes Shelves	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
EML 6	625x870x2000	40+40	900	230/50	5/8	1160	4 M1/M2 2 H1	✓	14,43	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 9	938x870x2000	40+40	940	230/50	3/4	1334	4 M1/M2 2 H1	✓	15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 12	1250x870x2000	40+40	1140	230/50	1	1755	4 M1/M2 2 H1	✓	18,25	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 18	1875x870x2000	40+40	1325	230/50	1 1/3	2617	4 M1/M2 2 H1	✓	21,20	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 25	2500x870x2000	40+40	1900	230/50	1 1/2	3220	4 M1/M2 2 H1	✓	30,32	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 31	3125x870x2000	40+40	2930	230/50	2x1 1/4	4602	4 M1/M2 2 H1	✓	46,81	Forzada Forced	Digital	R-452

SERIE EML SERIES

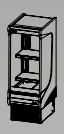


EML 9

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

EML 6 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 9 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



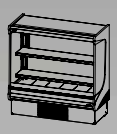
EML 12 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



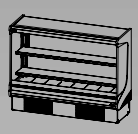
EML 18 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



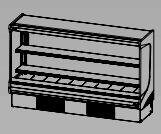
EML 25 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 31 H1

+4°C/+8°C
C.Clima. 3



9.

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650 INOX

GRAB N'GO MULTIDECK
DISPLAY MODULAR CASES 650

EMS 9 INOX



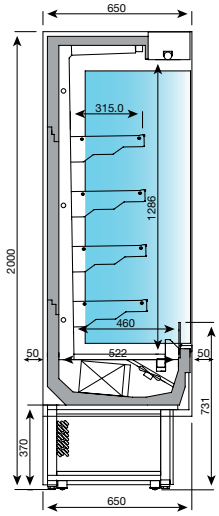
MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -15°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
EMS 9 INOX M1	938x670x2000	40+40	940	230/50		4	3/4	✓	1092	14,72	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 9 INOX M2	938x670x2000	40+40	960	230/50	1160	4	5/8	✓	-	12,07	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 12 INOX M1	1250x670x2000	40+40	1070	230/50		4	1	✓	1454	15,31	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 12 INOX M2	1250x670x2000	40+40	980	230/50	1334	4	7/8	✓	-	15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 18 INOX M1	1875x670x2000	40+40	1600	230/50		4	1 1/2	✓	2599	17,08	Forzada Forced	Digital	R-452
EMS 18 INOX M2	1875x670x2000	40+40	1325	230/50	2617	4	1 1/3	✓	-	15,60	Forzada Forced	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EMS INOX SERIES



EMS 12 INOX

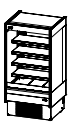


EMS 12 INOX

Incremento cambio costado panorámico a costado ciego (por unidad)
Panoramic sides change by solid per unit **120 €**

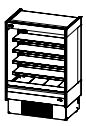
EMS 9 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



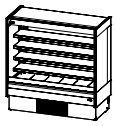
EMS 12 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



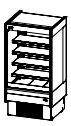
EMS 18 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 9 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



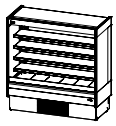
EMS 12 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EMS 18 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



9.

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850 INOX

GRAB N'GO MULTIDECK

DISPLAY MODULAR CASES 850 DEPTH INOX



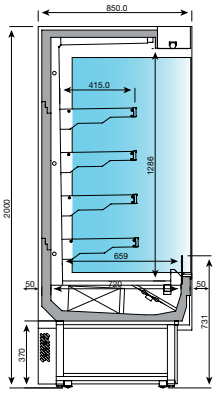
MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -15°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
EML 9 INOX M1	938x870x2000	40+40	1070	230/50		4	1	✓	1454	17,08	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 9 INOX M2	938x870x2000	40+40	940	230/50	1334	4	3/4	✓		15,01	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 12 INOX M1	1250x870x2000	40+40	1650	230/50		4	1 1/4	✓	1886	26,50	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 12 INOX M2	1250x870x2000	40+40	1140	230/50	1755	4	1	✓		18,25	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 18 INOX M1	1875x870x2000	40+40	1750	230/50		4	1 1/2	✓	2599	27,97	Forzada Forced	Digital	R-452
EML 18 INOX M2	1875x870x2000	40+40	1325	230/50	2617	4	1 1/3	✓		21,20	Forzada Forced	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EML INOX SERIES



EML 12 INOX

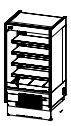


EML

Incremento cambio costado panorámico a costado ciego (por unidad)
Panoramic sides change by solid per unit **120 €**

EML 9 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



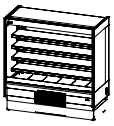
EML 12 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



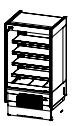
EML 18 INOX M1

0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 9 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



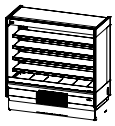
EML 12 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 18 INOX M2

+2°C/+5°C
C.Clima. 3



VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 650

MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES 650 DEPTH



EMS 18 C M2

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -10°C) M2	Potencia frigorífica (W a -15°C) M1	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
EMS 9 C M1	938x670x2000	40+40	940	230/50	4	1	✓		1092	14,72	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 9 C M2	938x670x2000	40+40	960	230/50	4	3/4	✓	1160		12,07	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 12 C M1	1250x670x2000	40+40	1070	230/50	4	1 1/4	✓		1454	15,31	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 12 C M2	1250x670x2000	40+40	980	230/50	4	1	✓	1334		15,01	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 18 C M1	1875x670x2000	40+40	1600	230/50	4	1 1/2	✓		2599	17,08	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 18 C M2	1875x670x2000	40+40	1325	230/50	4	1 1/3	✓	2617		15,60	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 25 C M1	2500x670x2000	40+40	1900	230/50	4	2x1	✓		2956	30,62	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 25 C M2	2500x670x2000	40+40	1900	230/50	4	1 1/2	✓	2878		30,03	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 31 C M1	3125x670x2000	40+40	2930	230/50	4	2x1 1/4	✓		3242	47,10	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EMS 31 C M2	3125x670x2000	40+40	2930	230/50	4	2x1 1/4	✓	4018		46,81	**Forzada** Forced	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

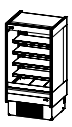
SERIE EMS C SERIES



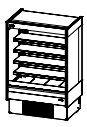
EMS 12 C M2

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

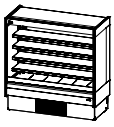
EMS 9 C M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



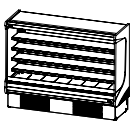
EMS 12 C M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



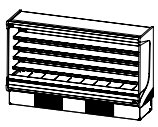
EMS 18 C M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 25 C M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 31 C M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EMS 9 C M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 12 C M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 18 C M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 25 C M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EMS 31 C M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA MODULAR FONDO 850

GRAB N'GO DISPLAY MULTIDECK MODULAR CASES 850 DEPTH



Puertas opcionales
Optional doors

EML 12 C M1

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Estantes Shelves	Compresor Compressor (HP)M1	LED	Potencia frigorífica (W a -10°C) M2	Potencia frigorífica (W a -15°C) M1	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant
EML 9 C M1	938x870x2000	40+40	1070	230/50	4	1	✓		1454	17,08	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 9 C M2	938x870x2000	40+40	940	230/50	4	3/4	✓	1334		15,01	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 12 C M1	1250x870x2000	40+40	1650	230/50	4	1 1/4	✓		1886	26,50	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 12 C M2	1250x6870x2000	40+40	1140	230/50	4	1	✓	1755		18,25	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 18 C M1	1875x870x2000	40+40	1750	230/50	4	1 1/2	✓		2599	27,97	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 18 C M2	1875x870x2000	40+40	1325	230/50	4	1 1/3	✓	2617		21,20	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 25 C M1	2500x870x2000	40+40	2878	230/50	4	2x1 1/4	✓		3242	30,32	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 25 C M2	2500x870x2000	40+40	2878	230/50	4	1 1/2	✓	2878		30,32	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 31 C M1	3125x870x2000	40+40	4018	230/50	4	2x1 1/2	✓		4530	46,81	**Forzada** Forced	Digital	R-452
EML 31 C M2	3125x870x2000	40+40	4018	230/50	4	2x1 1/4	✓	4018		46,81	**Forzada** Forced	Digital	R-452

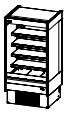
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EML C SERIES



Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

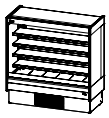
EML 9 CM1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



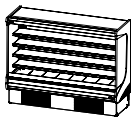
EML 12 CM1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



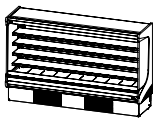
EML 18 CM1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 25 CM1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 31 CM1
0°C/+2°C
C.Clima. 3



EML 9 CM2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 12 CM2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 18 CM2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 25 CM2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

EML 31 CM2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3

9.

VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR
REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES



VITRINAS MURALES MULTIDECKS

SERIE EML GR SERIES



- Las vitrinas murales de grupo remoto tienen fondo 850 mm y se ofrecen longitudes desde 938 mm hasta 3750 mm.
- Todos los módulos son canalizables ylos costados con doble acristalamiento, opcionalmente pueden ser ciegos.
- Los estantes son regulables en altura e inclinación, con porta precios incluido
- Iluminación LED en el perfil superior y dispone de cortina nocturna manual.
- Las prestaciones climáticas que se ofrecen son 3M1 (carne), 3M2(lácteos y embutidos) y 3H1 (frutas y verduras).

- Remote multideck display cases are available in depth 850 mm respectively, with lengths from 938 mm to 3750 mm.
- All of the models are modular and they have double glass sided panels, optional solid.
- The shelves are adjustable with the price channel included.
- Pull down night curtain, led lighting in canopy and under each shelf
- The climatic performances are 3M1 (meat), 3M2 (dairy products and deli) and 3H1 (fruits and vegetables).

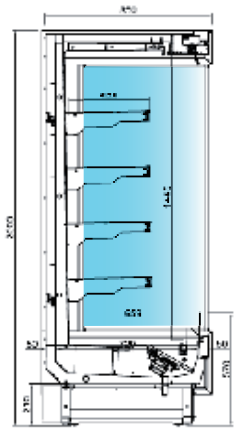
VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR

REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES



EML 25 GR M2

Puertas opcionales
Optional doors



EML GR M1-M2

MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Estantes Shelves (M1/M2)	LED	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
EML 9	938x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 12	1250x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 18	1875x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 25	2500x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 31	3125x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 37	3750x870x2000	40+40	230/50	4 M1/M2 2 H1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

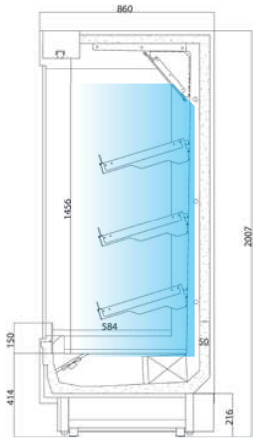
SERIE EML GR SERIES



Costado ciego opcional
Solid side optional

EML 25 GR M2

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389



EML GR H1

EML 9 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 12 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 18 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 25 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 31 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 37 GR M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 9 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 12 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 18 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 25 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 31 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 37 GR M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 9 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 12 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



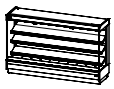
EML 18 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 25 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 31 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 37 GR H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



9.

VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR DE PERFIL BAJO

REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES



SERIE EML PB
"SUPERMARKET " SERIES



- Las vitrinas murales de grupo remoto tienen fondo 850 mm y se ofrecen longitudes desde 938 mm hasta 3750 mm.
- Todos los módulos son canalizables y los costados con doble acristalamiento, opcionalmente pueden ser ciegos.
- Los estantes son regulables en altura e inclinación.
- Tiene iluminación LED en el perfil superior y dispone de cortina nocturna manual.
- Las prestaciones climáticas que se ofrecen son 3M1 (carne), 3M2 (lácteos y embutidos) y 3H1 (frutas y verduras).

- Remote multideck display cases are available in depth 850 mm respectively, with lengths from 938 mm to 3750 mm.
- All of the models are modular and they have double glass sided panels, optiona solid.
- The shelves are adjustable with the price channel included.
- Pull down night curtain, led lighting in canopy and under each shelf .
- The climatic performances are 3M1 (meat), 3M2 (dairy products and deli) and 3H1 (fruits and vegetables).

9.

VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR DE PERFIL BAJO

REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES



EMLPB

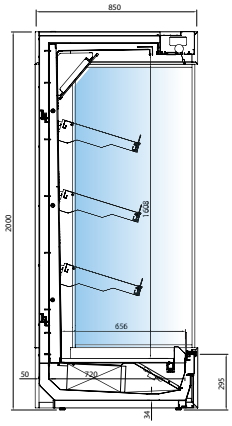
MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Estantes Shelves (M1/M2)	Estantes Shelves (H1)	LED	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
EML 9	938x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 12	1250x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 18	1875x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 25	2500x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 31	3125x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EML 37	3750x870x2000	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

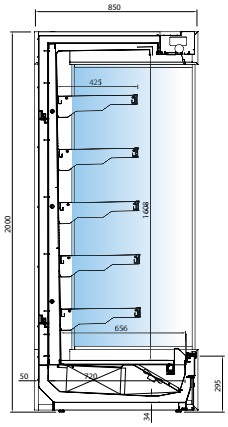
SERIE EML PB
"SUPERMARKET "SERIES



Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389



EMLPB H1



EMLPB M1/M2

EML 9 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 12 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

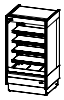
EML 18 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 25 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 31 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 37 PB M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EML 9 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



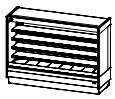
EML 12 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



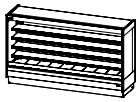
EML 18 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



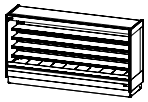
EML 25 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 31 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 37 PB M2
+2°C/+5°C
C.Clima. 3



EML 9 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 12 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



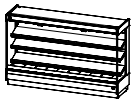
EML 18 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 25 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 31 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EML 37 PB H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



9.

VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR DE PERFIL BAJO

REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES



- Las vitrinas murales de grupo remoto tienen fondo 1050 mm y se ofrecen longitudes desde 1250 mm hasta 3750 mm.
- Todos los módulos son canalizables y los costados con doble acristalamiento, opcionalmente pueden ser ciegos.
- Los estantes son regulables en altura.
- Tiene iluminación LED en el perfil superior (opcional).
- Las prestaciones climáticas que se ofrecen son 3M1 (carne), 3M2(lácteos y embutidos) y 3H1 (frutas y verduras).
- Puertas doble de serie

- Remote multideck display cases are available in depth 1050 mm respectively, with lengths from 1250 mm to 3750 mm.
- All of the models are modular and they have double glass sided panels, optional solid.
- The shelves are adjustable with the price channel included.
- Led lighting in canopy and under each shelf. (opcional)
- The climatic performances are 3M1 (meat), 3M2 (dairy products and deli) and 3H1 (fruits and vegetables).
- Standard double glass doors

VITRINAS MURALES MULTIDECKS

SERIE EMX
"CASH AND CARRY" SERIES



9.

VITRINA MURAL PRE-INSTALADA MODULAR DE PERFIL BAJO

REMOTE MULTIDECK DISPLAY MODULAR CASES

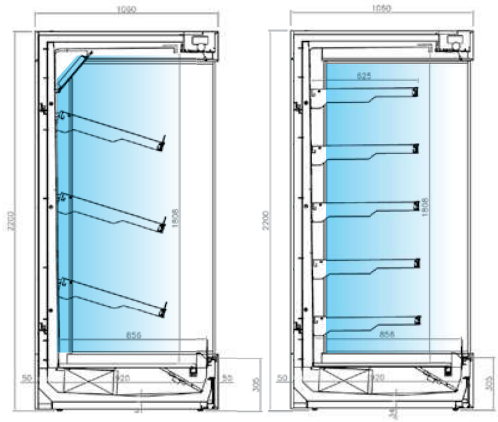


MOD.	Dimensiones sin costados Dimensions without sides Lxfxh (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Estantes Shelves (M1/M2)	Estantes Shelves (H1)	LED	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
EMX 12 PB22	1250x1050x2200	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EMX 18 PB22	1875x1050x2200	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EMX 25 PB22	2500x1050x2200	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EMX 31 PB22	3125x1050x2200	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
EMX 37 PB22	3750x1050x2200	40+40	230/50	5	3	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EMX "CASH AND CARRY" SERIES





EMX PB22 H1 **EMX** PB22 M1/M2

Opciones y decoraciones pag. 388/389
Options & decorations pag. 388 / 389

EMX 12 PB22 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EMX 18 PB22 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EMX 25 PB22 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EMX 31 PB22 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

EMX 37 PB22 M1
0°C/+2°C
C.Clima. 3

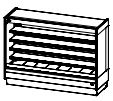
EMX 12 PB22 M2
2°C/+5°C
C.Clima. 3



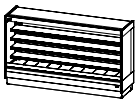
EMX 18 PB22 M2
2°C/+5°C
C.Clima. 3



EMX 25 PB22 M2
2°C/+5°C
C.Clima. 3



EMX 31 PB22 M2
2°C/+5°C
C.Clima. 3



EMX 37 PB22 M2
2°C/+5°C
C.Clima. 3



EMX 12 PB22 H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



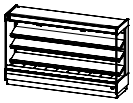
EMX 18 PB22 H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMX 25 PB22 H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMX 31 PB22 H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



EMX 37 PB22 H1
+4°C/+8°C
C.Clima. 3



9.

OPCIONES OPTIONS

El uso de puertas de vidrio reduce el consumo de energía en más del 50%
The use of glass doors reduces power consumption by more than 50%

M1: 0°C/+2°C
3 (+25°C 60%HR)
Carnes y aves
Meats and poultry

M2: +2°C/+5°C
3 (+25°C 60%HR)
Productos lácteos y charcutería
Dairy products and deli

H1: +4°C/+8°C
3 (+25°C 60%HR)
Frutas y verduras
Fruits and vegetables

SERIE EMS/ML SERIES

MOD.	**Iluminación LED por estante** LED lighting by shelf	**Kit espejo** Mirror kit
EMS/ ML 6	(ILUEST6) -	(ESPEJOM6)
EMS/ ML 9	(ILUEST9)	(ESPEJOM9)
EMS/ ML 12	(ILUEST12)	(ESPEJOM12)
EMS/ ML 18	(ILUEST18)	(ESPEJOM18)
EMS/ ML 25	(ILUEST25)	(ESPEJOM25)
EMS/ ML 31	(ILUEST31)	(ESPEJOM31)

SERIE EML GR SERIES

MOD.	**Iluminación LED por estante** LED lighting by shelf	**Kit espejo** Mirror kit
EML 9 GR	(ILUEST9)	(ESPEJOM9)
EML 12 GR	(ILUEST12)	(ESPEJOM12)
EML 18 GR	(ILUEST18)	(ESPEJOM18)
EML 25 GR	(ILUEST25)	(ESPEJOM25)
EML 31 GR	(ILUEST31)	(ESPEJOM31)
EML 37 GR	(ILUEST37)	(ESPEJOM37)

SERIE EML PB SERIES

MOD.	**Iluminación LED por estante** LED lighting by shelf	**Kit espejo** Mirror kit
EML 9 PB	(ILUEST9)	(ESPEJOM9)
EML 12 PB	(ILUEST12)	(ESPEJOM12)
EML 18 PB	(ILUEST18)	(ESPEJOM18)
EML 25 PB	(ILUEST25)	(ESPEJOM25)
EML 31 PB	(ILUEST31)	(ESPEJOM31)
EML 37 PB	(ILUEST37)	(ESPEJOM37)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

GAMA DE COLORES COLOR RANGE

RAL 5017
Azul oscuro
Dark blue

RAL 1018
Amarillo
Yellow

RAL 3003
Granate
Maroon

RAL 6018
Verde
Green

RAL 9016
Blanco
White

RAL 6002
Verde oscuro
Dark Green

RAL 9017
Negro
Black

RAL 2003
Naranja
Orange



Otro color consultar precio
Other colour Consult price



RAL 1018
Amarillo / Yellow



RAL 6018
Verde / Green



RAL 5017
Azul oscuro / Blue dark



RAL 9016
Blanco / White



RAL 3003
Granate / Maroon



RAL 2003
Naranja / Orange

9.

VITRINAS MURALES CONGELADOS
FREEZERS MULTIDECK DISPLAY CASES



EMBT 4PGR
(Grupo remoto /remote multideck)

- Longitudes de los módulos: 785, 1564, 2341, 3120, 3899 mm
- Altura estandar: 2050 mm.
- Altura opcional: 2160 mm.
- Iluminación LED puertas.
- Módulo canalizable.
- 4 estantes de serie (600 mm fondo)
- 5 estantes (altura 2250mm)
- Tensión/Frecuencia 400V/60Hz(III+N)

- Modules length: 785-1564-2343-3120-3899 mm.
- Standard high: 2050 mm.
- Opcional high: 2160 mm.
- LED lighting
- Modular line
- 4 Shelves standard (600 mm depth)
- 5 Shelves (2250 high)
- Power supply 400V/60Hz (III+N)

Prestaciones climáticas en referencia a la Norma Europea UNI EN ISO 23953-2 (clase 3 +25°C y 60% Humedad Relativa):
- 3L 1 para productos congelados.

Climatic performances according to the European Standard UNI EN ISO 23953-2 (Class 3 +25°C and 60% Rel. Humidity):
- 3 L 1 for frozen products.

SERIE EMBT & EMBT GR SERIES



EMBT 3P

- **Iluminación LED puertas.**
- **Módulo canalizable.**
- **5 estantes de serie (430 mm fondo)**
- **6 estantes (altura 2160)**
- **Tensión/Frecuencia 230V/50Hz**

Las prestaciones climáticas, con respecto a la Norma Europea UNI EN ISO 23953-2, (clase 3 +25° C y 60% Humedad Relativa) son:
- **3L 1 para productos congelados.**

- LED lighting
- Modular line
- 5 Shelves standard (430 mm depth)
- 6 shelves (high 2160)
- Power supply 230V/50Hz

The climatic performances according to the European Standard UNI EN ISO 23953-2 (Class 3 +25° C and 60% RelativeHumidity) are:
- 3L 1 for frozen products

VITRINAS MURALES CONGELADOS
FREEZERS MULTIDECK DISPLAY CASES

EMBT GR





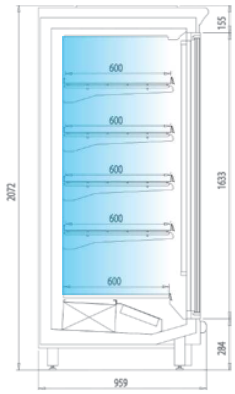
Conexion Master
Conexion Slave
GRUPO REMOTO
REMOTE MULTIDECK

Módulo MASTER: gestiona el módulo SLAVE. Contiene: controlador electrónico digital programable con control automático del ciclo de descongelado, bornera de tornillo, porta fusibles, fusibles de protección, tomas rápidas para conexión de módulos SLAVE.

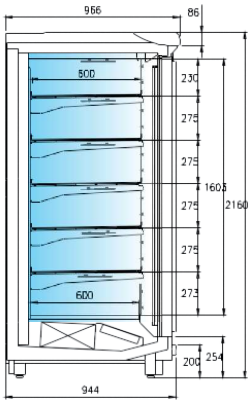
MASTER control panel: manages the SLAVE control. Contains: programmable digital electronic controller with automatic control of the disconnection cycle, screw terminal, fuse holders, protection fuses, quick sockets for connection of SLAVE controls.

Módulo SLAVE: se suministra con bornera de tornillo, porta fusibles, fusibles de protección, termómetro LCD y cableado para conexión al módulo MASTER. Este módulo no tiene ningún control de temperatura del mueble y no es capaz de funcionar si no está el MASTER.

SLAVE control panel: supplied with screw terminal board, fuse holders, protection fuses, LCD thermometer and wiring for connection to the MASTER. This module has no temperature control of the multideck and doesn't work if there is no a MASTER control.



Altura estándar
Standard Height
2050 mm
GRUPO REMOTO
REMOTE MULTIDECK



Altura opcional
Optional Height
2160 mm
GRUPO REMOTO
REMOTE MULTIDECK

Opcional:
- Cuadro Master (1 mural) y cuadro Slave (Mural - adicional). En el supuesto que se instale una mural independiente debe llevar un cuadro Master si se ensambla con otra mural formando un lineal, debe solicitarse un cuadro Master y un Slave.
- Puertas con sistema Ever clear
- Paragolpes en acero inoxidable
- Ventiladores de alta eficiencia
- Conexión frigorífica parte superior
- Desescarche por gas caliente

Optional:
- Master control panel (1 multideck) and Slave control panel (additional multideck).
  1 multideck needs a Master control panel
  If it is assembled with another multideck or linear, both Master and Slave must be requested.
- Ever clear doors
- Stainless steel bumpers
- High efficiency fans
- Upper part refrigerant connection
- Defrosting with hot gas

MOD.	EMBT 1PGR	EMBT 2PGR	EMBT 3PGR	EMBT 4PGR	EMBT 5PGR	EMBT 1PGR216	EMBT 2PGR216	EMBT 3PGR216	EMBT 4PGR216	EMBT 5PGR216
Longitud length **(mm)**	785	1564	2341	3120	3899	785	1564	2341	3120	3899
Espesor del lateral side thickness **(mm)**	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60	60+60
Nº de puertas nº doors	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Superficie exposición (tda) Total display area (tda) **(m²)**	1,11	2,17	3,26	4,35	5,44	1,20	2,41	3,62	4,82	6,02
Potencia electrica nominal (sin grupo) Power (without condenser unit) **(w)**	1.190	2.759	4.123	5.493	6.858	1.205	2.786	4.163	5.545	6.923
Potencia electrica desescarche (sin grupo) Power defrost without condenser unit **(w)**	1.170	2.719	4.063	5.413	6.758	1.185	2.746	4.103	5.465	6.823
Clase climatica Climate class **(°c)**	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1
Rango de trabajo Temperature range	-23°C / -25°C	-23°C / -25°C	-23°C / -25°C	-23°C / -25°C	-23°C / -25°C	-23°C /-25°C	-23°C /-25°C	-23°C /-25°C	-23°C /-25°C	-23°C /-25°C
Refrigerante (opcional sin grupo) Refrigerant	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F	R452A o R407F

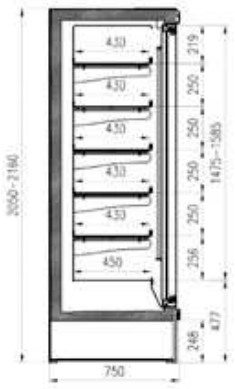
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EMBT & **EMBT GR** SERIES

EMBT 3P

Opcional/Optional

- **Gas R290 en los modelos de 1 y 2 puertas**
- **Puertas con triple acristalamiento y sistema Ever clear**
- **Paragolpes en acero inoxidable**
- **Ventiladores de alta eficiencia**
- R290 gas models 1 and 2 doors
- Triple-glazed doors
- Ever clear system
- Stainless steel bumper
- EC fans



Altura estandar
Standard height
2050 mm

GRUPO INCORPORADO
PLUG-IN MULTIDECK



MOD.	EMBT 1P	EMBT 2P	EMBT 3P	EMBT1P216	EMBT2P216	EMBT3P216
Longitud length **(mm)**	625	1250	1875	625	1250	1875
Espesor del lateral side thickness **(mm)**	50+50	50+50	50+50	50+50	50+50	50+50
N° de puertas n° doors	1	2	3	1	2	3
Superficie exposición (tda) Total display area (tda) **(m²)**	0,89	1,78	2,67	0,96	1,92	2,88
Potencia electrica nominal (Con grupo) Power (with condenser unit) **(w)**	810	1860	2920	830	1890	2980
Potencia electrica desescarche (con grupo) Power defrost with condenser unit **(w)**	780	1788	2820	794	1815	2865
Clase climatica Climate class **(°c)**	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1	3L1
Rango de trabajo Temperature range	-18° / -20°	-18° / -20°	-18° / -20°	-18° / -20°	-18° / -20°	-18° / -20°
Refrigerante (opcional sin grupo) Refrigerant	R452A / R407F	R452A / R407F	R452A / R407F	R452A / R407F	R452A / R407F	R452A / R407F

9.

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS
CONDENSING UNITS





SERIE SIGILUS SERIES

Unidades motocondensadoras compactas en construcción silenciosa y motoventilador axial.

- Refrigerante R449 A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 °C.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.

Air-cooled packaged condensing units in a low-noise axial construction in mechanical, and multiservice versions.

- R134a or R449A refrigerant or alternative refrigerants.
- Reciprocating hermetic or scroll compressor, acoustically insulated, with discharge muffler, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condenser coil, copper pipes and aluminum fins, tropicalised for ambient temperature up to 50 °C.
- Low rpm motor fans, mounted on nozzles dynamically balanced propellers and external protection grilles.
- Variable speed axial fan for proportional condensation pressure control
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter and sight gauge

SERIE INTARBOX SERIES

Unidades motocondensadoras compactas en construcción horizontal y motoventilador axial o centrífugo.

- Refrigerante R449 A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y clixon interno.
- Batería condensadora de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación (versión centrífuga).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.

Air-cooled packaged condensing units with axial or centrifugal fan.

- R134a or R449A refrigerant or alternative refrigerants
- Hermetic reciprocating compressor mounted on shock absorbers, with discharge muffler and internal klixon
- High performance condensing coil in copper pipes and aluminium fins
- Centrifugal motor fan with available static pressure for a ducted outlet of condenser hot air (centrifugal version)
- Refrigeration circuit equipped with HP and LP switches, filter dryer, liquid receiver and sight gauge
- Digital control of condensing pressure (version N) and on/off control of condensing pressure (version M)
- Proportional control of condensing pressure through fan speed variation (version N series 4)
- Full control and power board with compressor and motor fan protection

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

UNIDADES MULTISERVICIO CON SISTEMA VRC
MULTISERVICE UNITS VRC SYSTEM

SERIES MDH-V Y MDF-V

- **Válvula presostática de aspiración (VP).**
- **Válvula presostática de by-pass (VC).**
- **Válvula termostática de inyección de líquido (VE).**
- **Presostato de control (IP).**
- **Separador de aceite.**

El sistema VRC aplicado a un compresor hermético alternativo adapta el flujo de refrigerante a la demanda de las unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración.
El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100% y un 10% de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida y se protege el compresor al mantener su relación de compresión dentro de los márgenes de seguridad, evitando el riesgo de sobrecalentamiento.

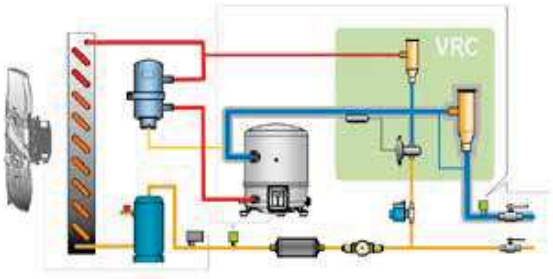
- Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio Intarbox-multi: series MDH-CV/-V.
- Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi: series MDF-V.

MDH-V AND MDF-V SERIES

- Suction pressure valve (VP)
- By-pass pressure valve (VC)
- Thermostatic expansion valve for liquidinjection (VE)
- Pressure control switch (IP)
-Oil separator

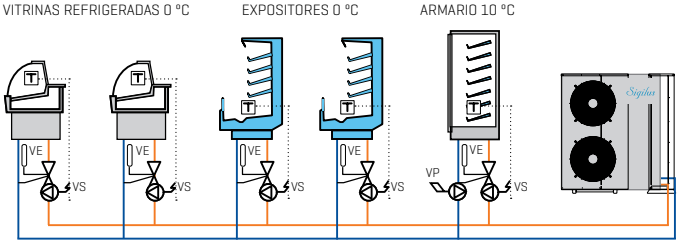
The VRC system applied to a reciprocating hermetic compressor adjusts the flow of refrigerant to the evaporator unit's demand by maintaining constant pressure in the suction line.
The VRC system is composed of a set of pressure and temperature valves capable of progressive variation of a compressor's cooling capacity between 100% and 10% of this rated power, at the sames time the system reduces electrical input power and protects the compressor, maintaining its compression ratio within security margins, eliminating the risk of overheating.

- Intarbox horizontal axial or centrifugal for several services Series MDH-CV/-V.
- Sigilus low-noise axial for several services.









T: TERMOSTATO
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VS: VÁLVULA SOLENOIDE
VP: VÁLVULA DE PRESIÓN CONSTANTE

EJEMPLO INSTALACIÓN MULTISERVICIO
MULTISERVICE INSTALLATION

Los equipos en versión multiservicio están diseñados para centralizar la producción frigorífica de un conjunto de unidades evaporadoras.

Multi-service condensing units are specifically designed for cooling production centrilization of a set of positive or negative temperature evaporating units.

9.

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS SILENCIOSAS

LOW NOISE CONTENSING UNITS



- **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.**
- **7 Unidad silenciosa con ventiladores de baja velocidad.**
- **7 Versiones electromecánica, electrónica y multiservicio**

- Tropicalised design for high ambient temperature up to 50 °C as standard
- Thermostatic expansion valve
- Electronic, electromechanical and multiservice VRC versions

Opciones / Options

Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz
Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)
Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)
Recubrimiento anticorrosión de batería
Rejilla exterior de protección de batería
Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos hasta 1074 con R134a, y modelos hasta 1034 con R449A en MT; y hasta el modelo 1074 en BT
Versión electrónica

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp | Condensadoras Silenciosas | Compresor hermético | R134a R449A

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1]	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2]				POTENCIA ABSORB NOMINAL (kW)	[C.O.P.] S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]
					TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
		CV	TENSIÓN	Tª EVAP. -10 °C	0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C								
R134a	MDF-MY-0 008	1/3	230 V-I	440	690	550	430	330	0,26	(1,68)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17
	MDF-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	870	700	560	430	0,33	(1,75)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17
	MDF-MY-0 015	1/2	230 V-I	790	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	4,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22
	MDF-MY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22
	MDF-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 330	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,88)	8,8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19
	MDF-MY-1 033	1	230 V-I	1 720	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23
	MDF-MY-1 053	1 1/2	230 V-I *	2 370	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,95)	11,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28
	MDF-MY-1 074	2	230 V-I *	3 370	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,30)	15,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35
	MDF-MY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39
	MDF-MY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36
	MDF-MY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35
R449A	MDF-MG-0 008	1/3	230 V-I	620	964	790	630	490	0,37	(1,71)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20
	MDF-MG-0 010	3/8	230 V-I	790	1 210	1 000	800	630	0,47	(1,69)	5,3	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24
	MDF-MG-0 012	1/2	230 V-I	930	1 390	1 150	940	750	0,56	(1,69)	6,1	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24
	MDF-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 220	1 880	1 530	1 210	930	0,68	(1,82)	5,7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25
	MDF-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 390	2 210	1 780	1 400	1 050	0,77	(1,85)	7,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25
	MDF-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 690	2 640	2 150	1 710	1 320	0,92	(1,88)	8,4	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25
	MDF-MG-1 024	1	230 V-I	2 210	3 490	2 820	2 210	1 670	1,06	(2,11)	11,7	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25
	MDF-MG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 440	3 790	3 090	2 460	1 890	1,18	(2,09)	13,1	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25
	MDF-MG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 060	4 760	3 890	3 120	2 420	1,66	(1,88)	15,6	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27
	MDF-MG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30
	MDF-MG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27
	MDF-MG-2 054	2 1/2	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27
	MDF-MG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27
	MDF-MG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Condensadoras Silenciosas | Compresor hermético | R449A

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1]	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2]			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	[C.O.P.] S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]
					TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN										
		CV	TENSIÓN	Tª EVAP. -35 °C	-25°C	-30 °C	-35 °C								
R449A	BDF-MG-0 018	5/8	230 V-I	400	740	540	370	0,46	(0,85)	6,1	Ø 200	350	1/4"-1/2"	61	17
	BDF-MG-1 026	3/4	230 V-I	660	1 220	870	590	0,68	(0,95)	8,6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	67	18
	BDF-MG-1 034	1 1/4	230 V-I	870	1 610	1 150	780	0,92	(0,95)	10,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	83	20
	BDF-MG-1 048	1 3/4	400 V-III	1 180	2 090	1 490	1 010	0,90	(1,23)	16,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	93	26
	BDF-MG-1 086	3	400 V-III	2 020	3 250	2 430	1 740	1,48	1,75	9,0	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	83	27
	BDF-MG-2 096	3 1/2	400 V-III	2 330	4 060	2 940	1 980	1,67	1,73	10,7	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	98	40
	BDF-MG-2 108	4	400 V-III	2 850	4 760	3 540	2 470	2,00	1,77	12,7	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	38
	BDF-MG-2 136	5	400 V-III	3 600	5 890	4 420	3 170	2,75	1,60	14,9	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	33
	BDF-MG-3 215	7 1/2	400 V-III	5 540	9 160	6 860	4 870	4,02	1,69	12,7	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40
	BDF-MG-3 271	10	400 V-III	7 550	11 850	9 095	6 720	5,41	1,69	14,9	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE SIGILUS SERIES

VERSIÓN MULTISERVICIO CON SISTEMA VRC
MULTISERVICE VERSION VRC SYSTEM

R134a

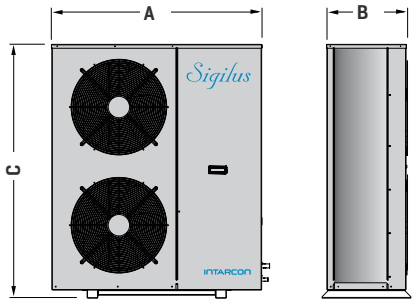
COMPRESOR HERMÉTICO **R134 a**
Versión Axial VRC
Serie / Modelo
MDF-VY-2 086
MDF-VY-2 108
MDF-VY-2 136
MDF-VY-3 160
MDF-VY-3 215
MDF-VY-3 271

R449A

MEDIA TEMPERATURA **R449A**
MDF-VG-1 038
MDF-VG-2 048
MDF-VG-2 054
MDF-VG-2 060
MDF-VG-2 068
MDF-VG-3 086
MDF-VG-3 108
MDF-VG-4 136
MDF-VG-4 160

Opciones / Options

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)
- Recubrimiento anticorrosión de batería
- Rejilla exterior de protección de batería
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador
- Versión electrónica



Dimensions (mm)	A	B	C
SÉRIE 0	670	305	440
SÉRIE 1	1030	373	557
SÉRIE 2	1080	410	827
SÉRIE 3	1150	480	1097
SÉRIE 4	1150	480	1347

9.

UNIDADES MOTOCONDENSADORAS
CONDENSING UNITS



- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C. Versiones electromecánica, electrónica y multiservicio.
- Tropicalised design for high ambient temperature up to 45 °C as stan dard Electronic, electromechanical and multiservice VRC versions.

Opciones / Options

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)
- Resistencia de Cárter
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)
- Recubrimiento anticorrosión de batería
- Compuerta de descarga antirretorno
- Tolva de adaptación a conducto circular (series 3, 4)
- Control condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (series 4)
- Versión electrónica

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

serie MDH / BDH

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 [W] [1] Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA [W] [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB. NOMINAL [kW]	[C.O.P.] S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. [A]	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO [kg]	NIVEL PRESIÓN SONORA dB[A] [4]	VERSIÓN CENTRÍFUGA		
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C							SERIE / MODELO	CAUDAL [m³/h]	P.E.D. [5] [mmca]
R134a	MDH-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	880	710	560	430	0,37	(1,54)	4,1	1/4"-3/8"	37	23	MDH-CMY-0 010	375	12
	MDH-MY-0 015	1/2	230 V-I	800	1 210	980	780	600	0,51	(1,58)	5,1	1/4"-3/8"	40	30	MDH-CMY-0 015	375	12
	MDH-MY-1 015	1/2	230 V-I	840	1 290	1 040	820	625	0,50	(1,68)	5,1	1/4"-1/2"	41	30	MDH-CMY-1 015	575	12
	MDH-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 220	1 890	1 520	1 190	920	0,72	(1,71)	8,7	1/4"-1/2"	48	26	MDH-CMY-1 026	575	12
	MDH-MY-1 033	1	230 V-I	1 550	2 310	1 880	1 500	1 170	0,84	(1,86)	9,0	1/4"-1/2"	50	31	MDH-CMY-1 033	575	12
	MDH-MY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 130	3 400	2 700	2 080	1 640	1,24	(1,74)	11,7	1/4"-5/8"	63	37	MDH-CMY-2 053	1 000	6,5
	MDH-MY-3 074	2	230 V-I *	3 260	5 040	4 050	3 150	2 470	1,61	(2,04)	15,6	1/4"-3/4"	84	44	MDH-CMY-3 074	1 500	14
	MDH-MY-4 086	4	400 V-III	4 060	6 450	5 130	3 960	3 020	1,98	(2,08)	13,7	3/8"-7/8"	107	48	MDH-CMY-4 086	3 500	10
	MDH-MY-4 108	5	400 V-III	4 900	7 660	6 130	4 760	3 730	2,42	(2,05)	16,7	3/8"-7/8"	109	45	MDH-CMY-4 108	3 500	10
	MDH-MY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 480	9 630	7 860	6 240	5 000	3,26	2,55	19,7	3/8"-1 1/8"	112	44	MDH-CMY-4 136	3 500	10
R449A	MDH-MG-0 008	1/3	230 V-I	630	970	800	640	490	0,42	(1,53)	4,1	1/4"-3/8"	46	28	MDH-CMG-0 008	375	12
	MDH-MG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 220	1 010	810	640	0,52	(1,55)	5,5	1/4"-3/8"	46	33	MDH-CMG-0 010	375	12
	MDH-MG-0 012	1/2	230 V-I	940	1 410	1 170	950	760	0,60	(1,57)	6,3	1/4"-3/8"	46	33	MDH-CMG-0 012	375	12
	MDH-MG-1 014	1/2	230 V-I	1140	1 730	1 430	1 160	920	0,69	(1,67)	5,7	1/4"-1/2"	50	33	MDH-CMG-1 014	575	12
	MDH-MG-1 016	5/8	230 V-I	1270	1 980	1 620	1 300	1 010	0,77	(1,68)	7,1	1/4"-1/2"	60	33	MDH-CMG-1 016	575	12
	MDH-MG-1 018	3/4	230 V-I	1530	2 310	1 920	1 560	1 230	0,93	(1,67)	8,4	1/4"-1/2"	60	33	MDH-CMG-1 018	575	12
	MDH-MG-2 024	1	230 V-I	2060	3 200	2 610	2 090	1 630	1,10	(1,89)	11,8	3/8"-5/8"	60	33	MDH-CMG-2 024	1 000	6,5
	MDH-MG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2270	3 460	2 850	2 300	1 810	1,24	(1,86)	13,2	3/8"-5/8"	61	34	MDH-CMG-2 026	1 000	6,5
	MDH-MG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2790	4 210	3 490	2 830	2 230	1,72	(1,65)	15,7	3/8"-5/8"	61	36	MDH-CMG-2 034	1 000	6,5
	MDH-MG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 290	4 930	4 070	3 290	2 600	1,56	(2,10)	6,4	3/8"-5/8"	78	39	MDH-CMG-3 038	1 500	14
	MDH-MG-4 048	2	400 V-III	4 440	6 780	5 530	4 430	3 480	2,16	(2,07)	13,2	3/8"-3/4"	95	36	MDH-CMG-4 048	3 500	10
	MDH-MG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 050	7 590	6 250	5 040	3 990	2,40	3,09	13,7	3/8"-3/4"	96	36	MDH-CMG-4 054	3 500	10
	MDH-MG-4 060	3	400 V-III	5 780	8 510	7 070	5 770	4 610	2,87	2,87	14,7	3/8"-3/4"	97	35	MDH-CMG-4 060	3 500	10
	MDH-MG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 470	9 410	7 860	6 460	5 190	3,27	2,47	15,2	1/2"-3/4"	98	35	MDH-CMG-4 068	3 500	10

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R449A

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1] Tª EVAP. -35 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA [W] [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN			POTENCIA ABSORB. NOMINAL [kW]	[C.O.P.] S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. [A]	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO [kg]	NIVEL PRESIÓN SONORA dB[A] [4]	VERSIÓN CENTRÍFUGA		
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		-25 °C	-30 °C	-35 °C							SERIE / MODELO	CAUDAL [m³/h]	P.E.D. [5] [mmca]
R449A	BDH-MG-1 026	3/4	230 V-I	650	1 140	850	590	0,68	(0,95)	8,6	1/4"-1/2"	51	28	BDH-CMG-1 026	575	4,5
	BDH-MG-1 034	1 1/4	230 V-I	830	1 420	1 080	770	0,92	(0,95)	10,4	1/4"-1/2"	52	32	BDH-CMG-1 034	575	4,5
	BDH-MG-2 048	1 3/4	400 V-III	1 130	1 940	1 430	1 000	0,89	(1,19)	16,5	3/8"-5/8"	54	40	BDH-CMG-2 048	1 000	4,5
	BDH-MG-3 086	3	400 V-III	1 920	3 050	2 330	1 710	1,45	(1,23)	8,8	3/8"-5/8"	75	32	BDH-CMG-3 086	1 500	14
	BDH-MG-4 108	4	400 V-III	2 810	4 650	3 470	2 470	2,10	1,70	13,8	3/8"-7/8"	117	43	BDH-CMG-4 108	3 500	10
	BDH-MG-5 136	5	400 V-III	3 640	6 000	4 490	3 180	2,85	1,61	8,8	1/2"- 1 1/8"	152	32	BDH-CMG-5 136	1 500	14
	BDH-MG-5 215	7 1/2	400 V-III	5 330	8 730	6 580	4 750	4,06	1,60	13,8	1/2"- 1 1/8"	183	43	BDH-CMG-5 215	3 500	14

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE INTARBOX SERIES

VERSIÓN MULTISERVICIO CON SISTEMA VRC
MULTISERVICE VERSION VRC SYSTEM





R134a	MEDIA TEMPERATURA - COMPRESOR HERMÉTICO
	Versiónl VRC
	Serie / Modelo
	MDH-VY-4 086
	MDH-VY-4 108
	MDH-VY-4 136
	MDH-VY-5 136
	MDH-VY-5 171
	MDH-VY-5 215
	MDH-VY-5 271

R134a	MEDIA TEMPERATURA - COMPRESOR HERMÉTICO
	Versiónl VRC
	Serie / Modelo
	MDH-CVY-4086
	MDH-CVY-4108
	MDH-CVY-4136
	MDH-CVY-5136
	MDH-CVY-5171
	MDH-CVY-5215
	MDH-CVY-5271

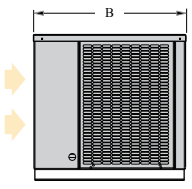
R449A	MEDIA TEMPERATURA R449A
	MDH-VG-4 048
	MDH-VG-4 054
	MDH-VG-4 060
	MDH-VG-4 068
	MDH-VG-5 086
	MDH-VG-5 108

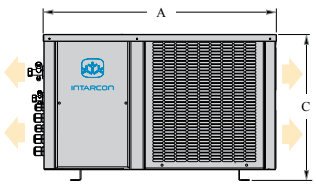
R449A	MEDIA TEMPERATURA R449A
	MDH-CVG-4048
	MDH-CVG-4054
	MDH-CVG-4060
	MDH-CVG-4068
	MDH-CVG-5086
	MDH-CVG-5108

DIMENSIONES DH - AXIAL

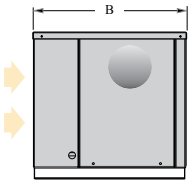
Opciones / Options

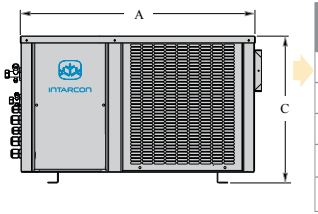
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)
- Resistencia de Cárter
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)
- Recubrimiento anticorrosión de batería
- Compuerta de descarga antirretorno
- Tolva de adaptación a conducto circular (series 3, 4)
- Control condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador
- Versión electrónica





Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	395	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585

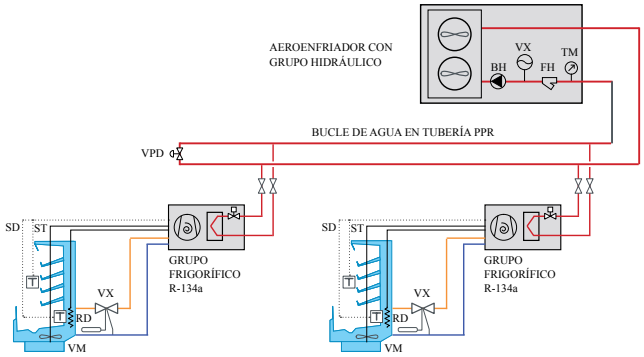


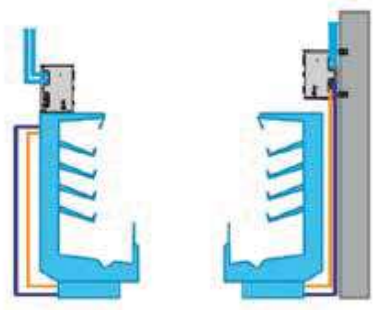


Dimensiones (mm)	Embocadura turbina	
serie 0	Ø 150	
serie 1	Ø 150	
serie 2	Ø 150	
serie 3	236	266
serie 4	305	266

9.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN PARA SUPERMERCADOS CON CONDENSACIÓN EN CIRCUITO DE AGUA CON CARGA REDUCIDA DE R-134a. SUPERMARKET REFRIGERATION SYSTEM WITH INDIRECT CONDENSATION BY WATER CIRCUIT WITH REDUCED R-134a LOAD.





St: sonda termostato
Sd: sonda desescarche
Vx: válvula de expansión
Vm: motoventilador
Rd: resistencia de desescarche

bh: bomba hidráulica
Fh: filtro hidráulico de malla
Vpd: válvula de presión diferencial
Tm: termomanómetro
Vx: vaso de expansión

St: thermostat probe
Sd: defrost probe
Vx: expansion valve
Vm: motor fan
Rd: defrost heater

Bh: hydraulic pump
Fh: hydraulic mesh filter
Vpd: differential pressure valve
Tm: thermomanometer
Vx: buffer tank

SERIE INTARLOOP

GRUPOS CONDENSADOS POR AGUA

Descripción:
Grupos frigoríficos condensados por agua para refrigeración a temperatura positiva, de tamaño muy compacto y silencioso, diseñados para instalación en pared, suelo o sobre el servicio frigorífico.

Características:
Carrocería en chapa de acero galvanizado prelacado, con revestimiento fonoabsorbente, con registro frontal desmontable para acceso a compresor y cuadro eléctrico.
Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R 449 A

- **Alimentación 400 V-III-50 Hz.**
- **Compresor scroll sobre soportes antivibratorios con aislamiento acústico.**
- **Condensador de placas soldadas de acero inoxidable. Circuito frigorífico con recipiente, filtro, visor, válvula solenoide, presostatos de AP y BP y válvulas de servicio.**
- **Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas.**
- **Cuadro eléctrico de control con protección diferencial y magnetotérmica.**

WATER CONDENSING UNITS

Description:
Air-coolers with condensation by cooling water at positive temperature, very compact size and quiet, designed for wall, floor or above refrigeration services.

Characteristics:
Casing in prepainted galvanized steel sheet, with sound-absorbing insulation, with removable front panel for access to the compressor and the electrical panel
liquid injection in low temperature model with R-449 A

- Power supply 400 V-III-50 Hz
- Scroll compressor with sound insulation packet
- Refrigeration circuit with stainless steel brazed plates heat exchancer, ceramic drier filter, sight gauge for HP and LP solenoid valves
- Hydraulic condensation circuit made of copper pipe with threaded connections
- Electrical control panel with differential thermomagnetic protection

AEROENFRIADORES CON GRUPO HIDRÁULICO

Descripción:
Aeroenfriadores de agua con grupo hidráulico, en construcción silenciosa, diseñados para la evacuación del calor del bucle de agua de condensación de equipos frigoríficos.

Características:
Motoventiladores axiales silenciosos de bajas revoluciones, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.

- **Batería de agua de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.**
- **Grupo hidráulico incorporado formado por bomba circuladora electrónica con caudal variable, vaso de expansión, válvula de seguridad, filtro de malla, termomanómetros y toma de llenado/ vaciado.**
- **Conexiones hidráulicas a roscar.**
- **Cuadro eléctrico de potencia, con protección de bomba hidraúlica y motoventilador, y regulador de velocidad.**

DRYCOOLER WITH BUILT-IN HYDRAULIC GRUOP

Description:
Drycoolers with built-in hydraulic gruop, in a low-noise construction, designed for heat dissipation of the refrigeration equipment condensation water loop.

Characteristics:
Low speed axial fans, with dinamically balanced blades, supported by air nozzle and external protection grilles

- High efficiency water coils with copper pipes and aluminum fins
- Hydraulic group with with variable flow electronic pump, expansion valve, safety valve, filter, thermomanometres and auto-fill valve included
- Threaded hydraulic connections
- Electric power panel, with protection of hydraulic pump and fan motor

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE INTARLOOP SERIES

INTARLOOP GRUPOS CONDENSADOS POR AGUA WATER CONDENSING UNITS







Opcional/Optional

Carga de refrigerante para 5 metros de tubería
Refrigerant charge for 5 meters of pipe

400 V-III-50 Hz | Media temperatura | Compresores Scroll | R134a / R449A

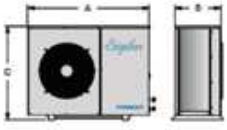
REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR			POTENCIA FRIGORÍFICA [W] [1]				POTENCIA ABSORB. NOMINAL [kW]*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. [A]	CAUDAL CONDENSACIÓN [l/h]	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA [m.c.a]	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ-GAS	PESO [kg]	SPL dB[A] [2]
			CV	MODELO	TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
						0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C								
R134a	1x Scroll	MDM-SY-1 009	2	ZB09	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1 590	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37
		MDM-SY-1 015	2	ZB15	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1 590	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37
		MDM-SY-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 200	3 500	2 890	2 360	1,5	7	750	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40
		MDM-SY-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 200	4 340	3 590	2 940	2,0	10	1 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40
		MDM-SY-1 038	5	ZB38	400 V-III	7 060	5 890	4 860	3 980	2,5	13	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53
		MDM-SY-1 045	6	ZB45	400 V-III	8 250	6 890	5 700	4 670	2,9	13	1 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43
		MDM-SY-1 057	8	ZB57	400 V-III	10 500	8 760	7 240	5 930	4,1	16	2 000	1 1/4"	0,5	1/2"-1 1/8"	75	50
R449A	1x Scroll	MDM-SG-1 015	2	ZB15	400 V-III *	3 300	2 750	2 270	1 850	1,7	5	750	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37
		MDM-SG-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 850	4 030	3 320	2 710	2,4	7	1 250	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40
		MDM-SG-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 980	4 990	4 120	3 370	3,2	10	1 500	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40
		MDM-SG-1 038	5	ZB38	400 V-III	8 060	6 720	5 550	4 540	3,9	13	2 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53
		MDM-SG-1 045	6	ZB45	400 V-III	9 420	7 870	6 510	5 330	4,6	13	2 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43

400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Compresor Scroll | R449A

REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR			POTENCIA FRIGORÍFICA [W] [1]				POTENCIA ABSORB. NOMINAL [kW]*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. [A]	CAUDAL CONDENSACIÓN [l/h]	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA [m.c.a]	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ-GAS	PESO [kg]	SPL dB[A] [2]
			CV	MODELO	TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
						-20 °C	-25 °C	-30 °C	-35 °C								
R449A	1x Scroll	MDM-SG-1 006	2	ZF06K4E	400 V-III *	2 235	1 843	1 501	1 208	1,6	5	600	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	45	39
		MDM-SG-1 009	3	ZF09K4E	400 V-III	3 123	2 561	2 076	1 664	2,0	6	750	3/4"	0,5	3/8"-3/4"	54	44
		MDM-SG-1 011	3 1/2	ZF11K4E	400 V-III	3 863	3 177	2 582	2 073	2,4	8	1 000	3/4"	0,5	3/8"-3/4"	55	45
		MDM-SG-1 013	4	ZF13K4E	400 V-III	4 321	3 562	2 902	2 335	2,7	7	1 000	3/4"	0,5	3/8"-3/4"	55	47
		MDM-SG-1 015	5	ZF15K4E	400 V-III	5 400	4 439	3 606	2 894	3,5	10	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	73	47
		MDM-SG-1 018	6	ZF18K5E	400 V-III	6 454	5 297	5 297	3 445	4,1	14	1 500	1"	0,5	3/8"-7/8"	78	47
		MDM-SG-1 025	8	ZF25K4E	400 V-III	8 059	6 637	5 393	4 331	4,5	16	2 000	1 1/4"	0,5	3/8"-1 1/8"	78	47

INTARLOOP AEROENFRIADORES CON GRUPO HIDRÁULICO DRYCOOLER WITH BUILT-IN HYDRAULIC GROUP



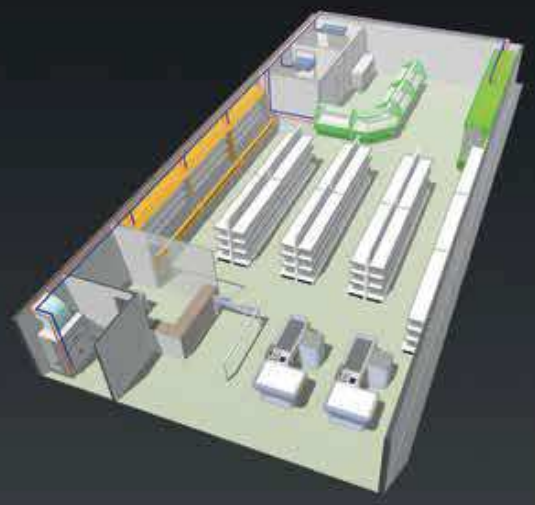




	MOD.	Tensión Power supply	Potencia térmica de intercambio Exchange capacity [W]	Caudal de aire Air flow [m3/h]	Air flow Fan [Nx ø mm]	Caudal de agua Water flow [l/h]	Potencia absorbida nominal Input power [kW]	Intens. Máxima Absorb. Max. Current [A]	Columna de agua disponible. Available Pressure [m.C.E.]	Conexiones hidráulicas Hydraulic connection	Peso Weight [Kg]	SPL [A]
R-134a	CWF-2	230V-1	6.000	3.700	450	1.000	0,45	3	10	1"	81	26
	CWF-3	230V-1	10.000	6.500	2X450	1.500	0,75	6	10	1"	100	29
	CWF-4	230V-1	12.000	7.000	2X450	2.000	0,85	7	10	11/4"	113	29

9.

CENTRALES FRIGORÍFICAS
REFRIGERATION UNITS





INTARCUBE

Motocondensadoras y centrales de refrigeración compactas, de uno a tres compresores, con condensación centrífuga, para media y baja temperatura, incorporan cuadro eléctrico y regulación electrónica (según versión) con control de condensación.

Self-contained air-cooled refrigeration centrals, from 1 to 3 compressors, for positive and negative temperature applications, featuring control board and electronic regulation (depending on the version) with control of condensing temperature.

SERIE INTARPACK & **INTARCUBE** SERIES



INTARPACK

La central de refrigeración axial intarPACK ha sido diseñada para su instalación en intemperie capaz de funcionar bajo condiciones ambientales extremas, pudiendo dar servicio a varias unidades evaporadoras. Incorpora turbinas axiales y componentes aislados para proporcionar los más bajos niveles de ruido.

Axial air-condensed chillers are designed for outdoors installations, able to operate under extreme ambient conditions, to service several evaporating units and other applications at positive and/or negative temperature, like multiservice installations, or refrigeration installations with up to 4 power steps. Thanks to axial fans and insulating components, these units are able to provide the lowest sound levels.

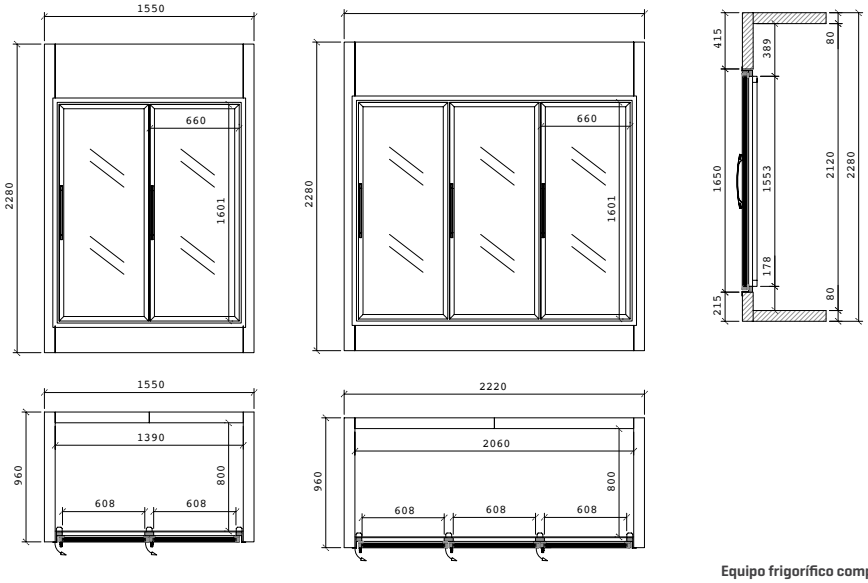
WALK-IN COOLER PUERTA DE CRISTAL
WALK-IN COOLER GLASS DOORS



Espesor de Aislamiento 80 mm. Altura 2280. Temperatura Positiva (+0 ~ +6ºC)
Thickness of 80 mm insulation/ Positive temperature (+0 ~ +6ºc)

Refrigeración
Refrigeration

WALK-IN COOLER



Equipo frigorífico compacto techo
Roof top refrigeration unit

MOD.	Medidas Exteriores Exterior dimensions			Nºpuertas Doors	Nºpuertas Doors	Vol.
	Fondo Depth	Longitud Length	Altura Height	Cristal Glass	Ciegas Solid	m3
PMC2P200915	960	1550	2280	2	0	2,36
PMC3P200922	960	2220	2280	3	0	3,49
PMC4P200928	960	2890	2280	4	0	4,63
PMC5P200935	960	3560	2280	5	0	5,77

MOD.
MCR-NY-1026
MCR-NY-2033
MCR-NY-2053
MCR-NY-2074

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

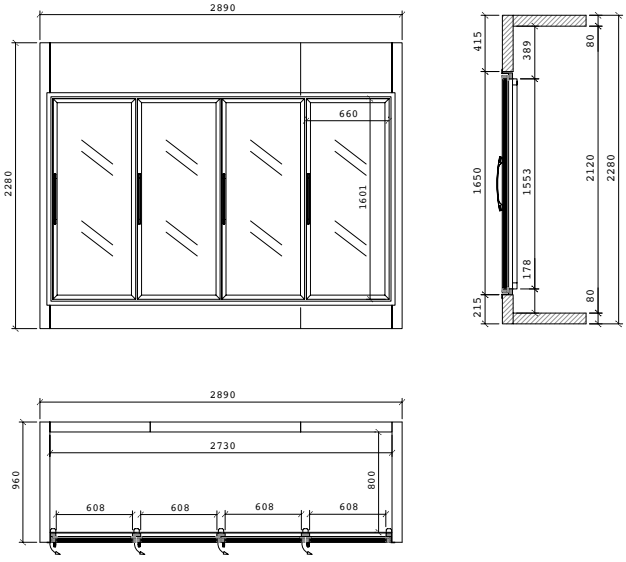
SERIE WALK-IN COOLER SERIES



Espesor de aislamiento 80 mm/ Temperatura negativa (-18 ~ -22°c)
Thickness of 80 mm insulation/ negative temperature (-18 ~ -22°c)

Congelación
Freezing

WALK-IN FREEZER



MOD.	Medidas Exteriores Exterior dimensions			Nº Puertas Doors	Nº Puertas Doors	Vol.
	Fondo Depth	Longitud Length	Altura Height	Cristal Glass	Ciegas Solid	m3
PMC3N200922	960	2220	2280	3	0	3,49
PMC4N200928	960	2890	2280	4	0	4,63
PMC5N200935	960	3560	2280	5	0	5,77

Equipo frigorífico semicompacto
Split refrigeration unit

MOD.
BSH-NG-3096
BSH-NG-4108
BSH-NG-4136

9.

PROYECTOS PROJECTS













Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINAS MURALES MULTIDECKS















10. VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
GLACE	**VITRINA EXPOSITORA CON RESERVA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE	410
NIZA	**VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE	418
LYON	**VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE	425
AMBAR	**VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE	438
COMBO	**VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE	448
ONIX	**VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA** PASTRY DISPLAY CASE	453
MAGNUS	**VITRINA EXPOSITORA FRIO VENTILADO MODULAR PARA PASTELERÍA CON RESERVA** REFRIGERATED MODULAR PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE	458
CORAL & ARIES	**VITRINA EXPOSITORA HELADOS** GELATO DISPLAY CASE	470
IBIZA	**VITRINA EXPOSITORA HELADO ESTÁTICA** ICE CREAM STATIC DISPLAY CASE	472

10.

VITRINA EXPOSITORA CON RESERVA PARA PASTELERÍA

PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE



- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 430x230
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración inferior en acero inox AISI 304
- Plano superior en acero inox AISI 304
- Decoración frontal con iluminación LED
- Plano de exposición en acero inox AISI 304
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante
- Estantes en perfil de aluminio anodizado
- Modelos neutros (N)



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE GLACE SERIES

- AISI 304 stainless steel worktop
- Front opening curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 430x230
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- AISI 304 stainless steel lower part decoration
- AISI 304 stainless steel upper surface
- LED lighting frontal decoration
- AISI 304 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf
- Anodized aluminium profile shelves
- Neutral models (N)

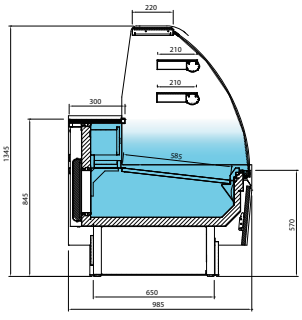
10.

VITRINA EXPOSITORA CON RESERVA PARA PASTELERÍA

PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE



VGL 15 C

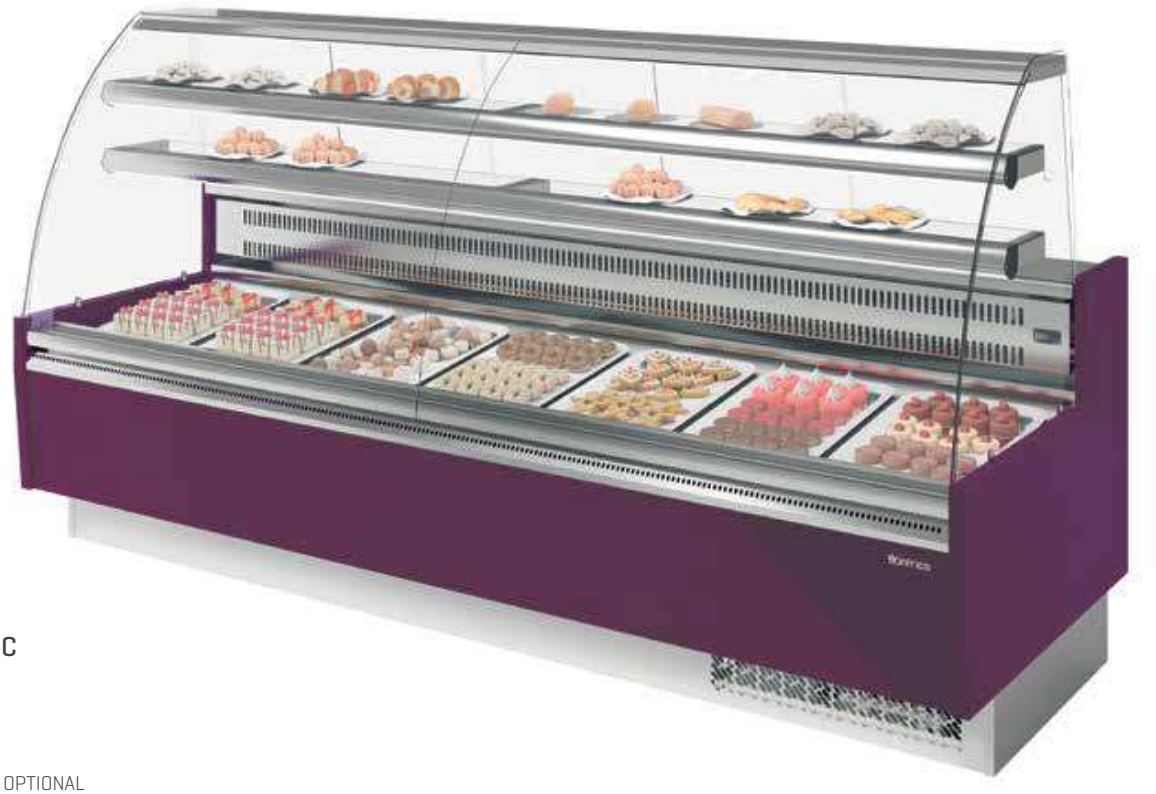


VGL C

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen TRA (25°C)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VGL 9 C	30+30	345	230/50	163	1	0,9	2	1/4	✓	6,1	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	353	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 12 C	30+30	442	230/50	217	2	1,2	2	1/3	✓	7,1	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	414	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 15 C	30+30	560	230/50	271	2	1,5	2	1/4	✓	9,0	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	464	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 18 C	30+30	580	230/50	327	3	2,0	2	1/2	✓	9,3	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	568	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 25 C	30+30	670	230/50	430	4	2,6	2	5/8	✓	10,5	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	684	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE GLACE SERIES



VGL 25 C

OPCIONAL OPTIONAL
- **Puertas correderas traseras** Rear sliding doors:
VGL 9 (PUEVGL9T)
VGL 12 (PUEVGL12T)
VGL 15 (PUEVGL15T)
VGL 18 (PUEVGL18T)
VGL 25 (PUEVGL25T)

VGL 9 C

938x985x1345 *mm*

C. Clima. 3
(+25°C 55%HR)

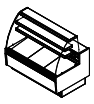


VGL 9 CN

VGL 12 C

1250x985x1345 *mm*

C. Clima. 3
(+25°C 55%HR)

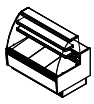


VGL 12 CN

VGL 15 C

1562x985x1345 *mm*

C. Clima. 3
(+25°C 55%HR)

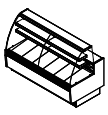


VGL 15 CN

VGL 18 C

1875x985x1345 *mm*

C. Clima. 3
(+25°C 55%HR)

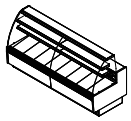


VGL 18 CN

VGL 25 C

2500x985x1345 *mm*

C. Clima. 3
(+25°C 55%HR)



VGL 25 CN

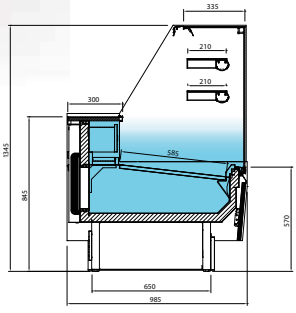
10.

VITRINA EXPOSITORA CON RESERVA PARA PASTELERÍA

PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE



VGL 15 P



VGL P

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen TRA (25°C)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VGL 9 P	30+30	345	230/50	163	1	0,9	2	1/4	✓	6,1	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	353	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 12 P	30+30	442	230/50	217	2	1,2	2	1/3	✓	7,1	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	414	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 15 P	30+30	560	230/50	271	2	1,5	2	1/4	✓	9,0	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	464	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 18 P	30+30	580	230/50	327	3	2,0	2	1/2	✓	9,3	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	568	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 25 P	30+30	670	230/50	430	4	2,6	2	5/8	✓	10,5	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	684	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE GLACE SERIES



VGL 25 P

OPCIONAL OPTIONAL
- **Puertas correderas traseras** Rear sliding doors:
VGL 9 (PUEVGL9T)
VGL 12 (PUEVGL12T)
VGL 15 (PUEVGL15T)
VGL 18 (PUEVGL18T)
VGL 25 (PUEVGL25T)

VGL 9 P

938x985x1345 *mm*

C. Clima. 3 (+25°C 55% HR)

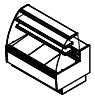


VGL 9 PN

VGL 12 P

1250x985x1345 *mm*

C. Clima. 3 (+25°C 55% HR)

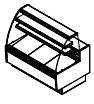


VGL 12 PN

VGL 15 P

1562x985x1345 *mm*

C. Clima. 3 (+25°C 55% HR)

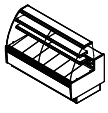


VGL 15 PN

VGL 18 P

1875x985x1345 *mm*

C. Clima. 3 (+25°C 55% HR)

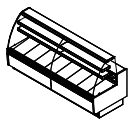


VGL 18 PN

VGL 25 P

2500x985x1345 *mm*

C. Clima. 3 (+25°C 55%HR)



VGL 25 PN

10.

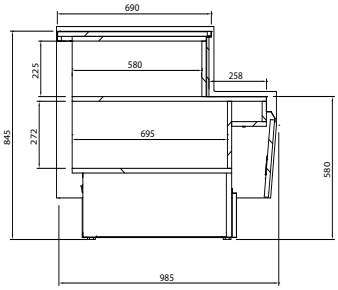
MUEBLE CAJA Y DECORACIONES
COUNTER CASE AND DECORATIONS



VGL 14 P + VGL 9 M



VGL 9 M

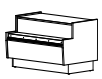


VGL M

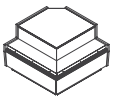
VGL 9 M



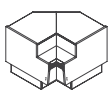
VGL 14 M



VGL 90 AAM



VGL 14 ACM



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE GLACE SERIES



VGL 14 M



RAL 3001
Rojo
Red



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 9017
Negro
Black

RAL 4007 Violeta Violet	RAL 3003 Granate MAroon	RAL 3020 Rojo Red	Nogal Walnut
RAL 2003 Naranja Orange	RAL 1018 Amarillo Yellow	RAL 1001 Beige Beige	Wenge Wenge
RAL 5015 Azul Blue	RAL 9016 Blanco White	RAL 6002 Verde oscuro Dark green	RAL 9017 Negro Black
RAL DESIGN 3504035 Rosa Pink	RAL DESIGN 2108025 Celeste Sky blue	RAL DESIGN 1107060 Pistacho Pistachio	

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



- Encimera de trabajo en acero AISI 304
- Cristal recto securizado
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración inferior en acero inox AISI 304
- Plano de exposición en acero inox AISI 304
- Iluminación LED plano de exposición
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NIZA SERIES



- AISI 304 Stainless steel worktop
- Flat tempered security glass system
- Water resistant frontal and decoration lacqued MDF
- AISI 304 stainless steel lower part decoration
- AISI 304 exhibition area
- LED lighting exhibition area
- Free CFC's high density (40kg/m3) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Forced air refrigeration system
- Control of the final defrost temperature
- Automatic evaporative tray

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



VNZ 15

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VNZ9DT	20+20	750	230/50	0,60	1/4	✓	7#7,4	Forzada Forced	298	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ12DT	20+20	795	230/50	0,80	1/3	✓	5,8#9,9	Forzada Forced	395	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ15DT	20+20	870	230/50	1,00	3/8	✓	8,2#12,4	Forzada Forced	464	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ18DT	20+20	920	230/50	1,20	1/2	✓	9,3#14,8	Forzada Forced	568	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ9HT	20+20	380	230/50	0,60		✓	7,4	Forzada Forced		Automático Automatic	Digital	
VNZ12HT	20+20	510	230/50	0,80		✓	9,9	Forzada Forced		Automático Automatic	Digital	
VNZ15HT	20+20	635	230/50	1,00		✓	12,4	Forzada Forced		Automático Automatic	Digital	
VNZ18HT	20+20	760	230/50	1,20		✓	14,8	Forzada Forced		Automático Automatic	Digital	
VNZ9	20+20	750	230/50	0,60	1/4	✓	5,8	Forzada Forced	298	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ12	20+20	795	230/50	0,80	1/3	✓	7	Forzada Forced	395	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ15	20+20	870	230/50	1	3/8	✓	8,2	Forzada Forced	464	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ18	20+20	920	230/50	1,20	1/2	✓	9,3	Forzada Forced	568	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VNZ12B	20+20	650	230/50	0,80	1/5	✓	6,1	Forzada Forced	254	Automático Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE NIZA SERIES



VNZ 12+ VNZ15

DT:
Doble temperatura
Double temperature

HT:
Vitrina caliente
Hot temperature

VNZ 9 DT

VNZ 12 DT

VNZ 15 DT

VNZ 18 DT

VNZ 9 HT

VNZ 12 HT

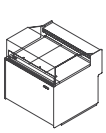
VNZ 15 HT

VNZ 18 HT

VNZ 9

938x 915x 1040 mm

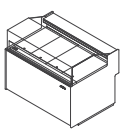
Temp. +4°C/+8°C
C.Clima. 3



VNZ 12

1250x 915x 1040 mm

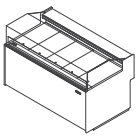
Temp. +4°C/+8°C
C.Clima. 3



VNZ 15

1562x 915x 1040 mm

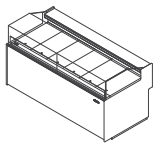
Temp. +4°C/+8°C
C.Clima. 3



VNZ 18

1875x 915x 1040 mm

Temp. +4°C/+8°C
C.Clima. 3



VNZ 12 B

1250x 915x 1040 mm

Temp. +7°C/ +12°C
C.Clima. 3



10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE

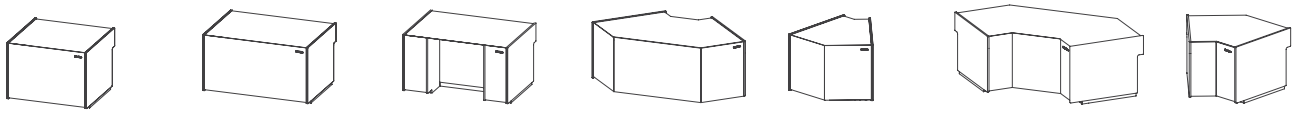
VNZ90AAM



VNZ 12M



VNZ9M	VNZ12M	VNZ12MHD	VNZ90AAM	VNZ45AAM	VNZ90ACM	VNZ45ACM
938x 915x 740 mm	*1250x 915x 740 mm*	*1250x 915x740 mm*	*1855x 915x 740 mm*	*1035x 915x 740 mm*	*2325x 915x 740 mm*	*1295x 915x 740 mm*



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

DECORACIONES SERIE NIZA
DECORATIONS SERIES



VNZ 12

RAL 4007
Violeta
Violet

RAL 2003
Naranja
Orange

RAL 5015
Azul
Blue

RAL DESIGN
3504035
Rosa
Pink

RAL 1018
Amarillo
Yellow

RAL 9016
Blanco
White

RAL DESIGN
2108025
Celeste
Sky blue

RAL 3003
Granate
MAroon

RAL 3020
Rojo
Red

RAL 1001
Beige
Beige

RAL 6002
Verde oscuro
Dark green

RAL DESIGN
1107060
Pistacho
Pistachio

RAL 9017
Negro
Black

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



EXTERIOR
- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal recto securizado
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración inferior en acero inox AISI 304
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR
- Plano de exposición en acero inox AISI 304
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante (OP)
- Estantes en perfil de aluminio anodizado (opcional)

REFRIGERACIÓN
- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE LYON SERIES



EXTERIOR
- White compac quartz worktop
- Flat tempered security glass system
- Water resistant frontal and decoration lacqued MDF
- AISI 304 stainless steel lower part decoration
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR
- AISI 304 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf (OP)
- Anodized aluminium profile shelves (optional)

REFRIGERATION
- Forced air refrigeration system
- Control of the final defrost temperature
- Automatic evaporative tray

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE

Estante opcional
Optional shelf



VLY 15

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VLY9	30+30	750	230/50	4	2	0,60	1 OPC.	1/4	✓	5,8	Forzada Forced	298	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY12	30+30	795	230/50	6	3	0,80	1 OPC.	1/3	✓	7	Forzada Forced	395	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY15	30+30	870	230/50	6	3	1,00	1 OPC.	3/8	✓	8,2	Forzada Forced	464	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY18	30+30	920	230/50	8	4	1,20	1 OPC.	1/2	✓	9,3	Forzada Forced	568	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY25	30+30	1010	230/50	12	6	1,60	1 OPC.	5/8	✓	11,2	Forzada Forced	684	Automático Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE LYON SERIES



VLY9

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors
VLY 9	(PUEVLY9)
VLY 12	(PUEVLY12)
VLY 15	(PUEVLY15)

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors
VLY 18	(PUEVLY18)
VLY 25	(PUEVLY26)

OPCIONES OPTIONS

- **Estante** Shelf

VLY 9 (ESTVCB9)
VLY 12 (ESTVCB12)
VLY 15 (ESTVCB15)
VLY 18 (ESTVCB18)
VLY 25 (ESTVCB25)

VLY9

938x 900x 1305 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3
(25° 60%HR)



VLY12

1250x 900x 1305 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3
(25° 60%HR)



VLY15

1562x 900x 1305 mm

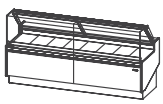
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3
(25° 60%HR)



VLY18

1875x 900x 1305 mm

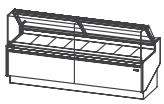
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3
(25° 60%HR)



VLY25

2500x 900x 1305 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3
(25° 60%HR)





10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



VLY9V

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)
VLY9 V	30+30	45	230/50	12	8	1,13	3	✓	0,6
VLY12 V	30+30	70	230/50	16	12	1,50	3	✓	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE LYON VIENNOISERIE SERIES



VLY12V

Puertas correderas traseras de serie
Rear sliding doors standard

VLY9V

938x 900x 1550 mm



VLY12V

1250x 900x 1550 mm





10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



VLY12B

VLY12B

1250x 900x 1060 mm

Temp. +7ºC/+12ºC
C. Clima. 3 (25º 60%HR)



OPCIONES OPTIONS

- **Puertas correderas traseras**
  Rear sliding doors

VLY 12 B (PUEVLY12CTB)



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VLY12 B	30+30	795	230/50	6	3	0,80	1 OPC.	1/5	✓	6,1	Forzada Forced	254	Automático Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE LYON CHOCOLATE & LYON BAÑO MARÍA SERIES



VLY12BMS

VLY12BMS

1250x900x1305 mm

Temp . +60°C/+70°C

VLY15BMS

1562x900x1305 mm

Temp. +60°C/+70°C



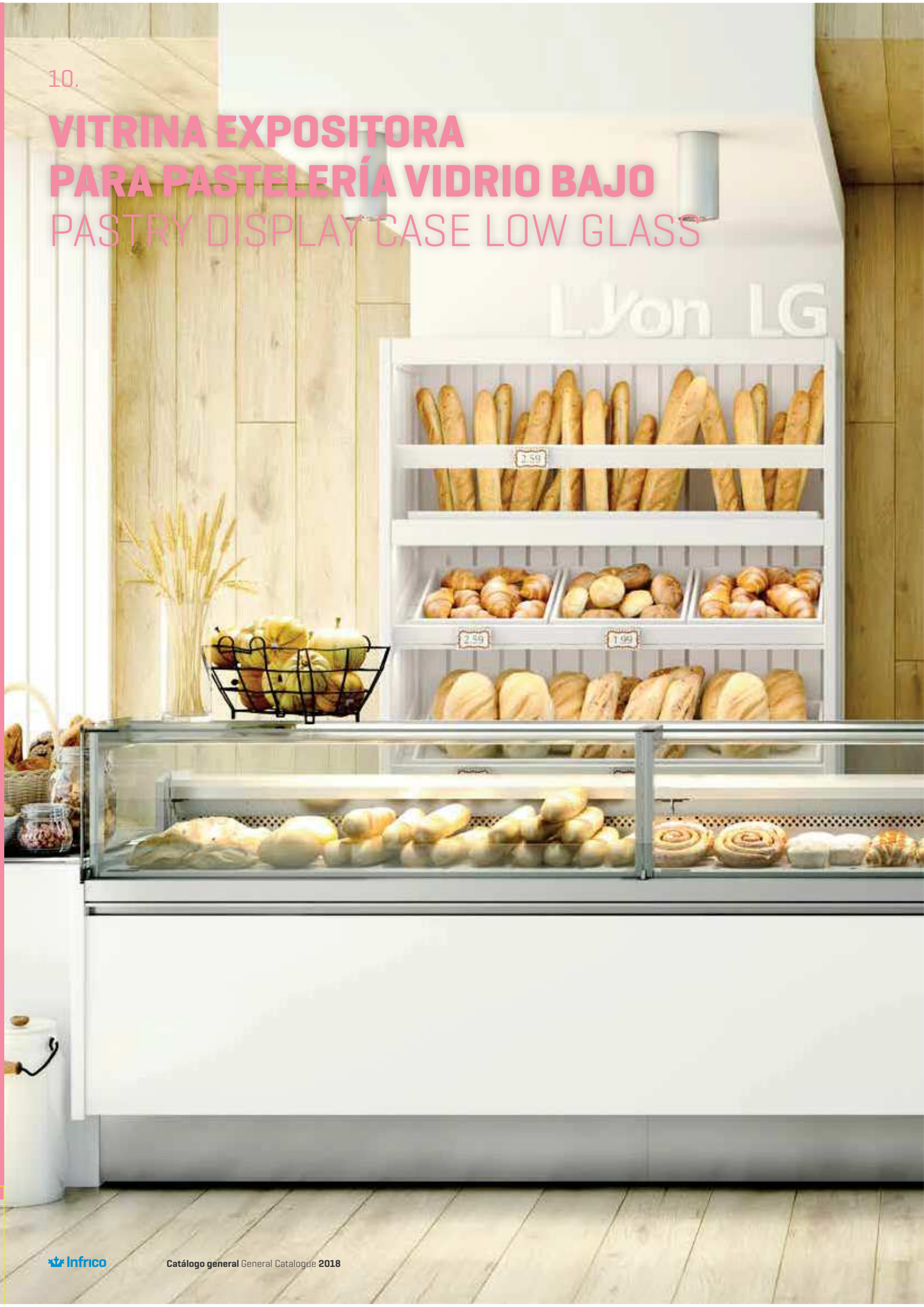


MOD.	Costados Sides [mm]	Potencia Power [W]	Tensión Frecuencia Electrical [V/Hz]	Bandejas Trays (600x400)	Superficie exposición (m2)	LED	Consumo Consumption [kWh/24h]	Control
VLY12BMS	30+30	2050	220/50	3	0,69	✓	12,3	Digital
VLY15BMS	30+30	3050	220/50	4	0,86	✓	18,3	Digital

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA VIDRIO BAJO

PASTRY DISPLAY CASE LOW GLASS



SERIE LYON LG SERIES



10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA VIDRIO BAJO

PASTRY DISPLAY CASE LOW GLASS



VLY15 LG

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VLY9 LG	30+30	750	230/50	4	2	0,60	1/4	✓	5,8	Forzada Forced	298	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY12 LG	30+30	795	230/50	6	3	0,80	1/3	✓	7	Forzada Forced	395	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY15 LG	30+30	870	230/50	6	3	1,00	3/8	✓	8,2	Forzada Forced	464	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY18 LG	30+30	920	230/50	8	4	1,20	1/2	✓	9,3	Forzada Forced	568	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VLY25 LG	30+30	1010	230/50	12	6	1,60	5/8	✓	11,2	Forzada Forced	684	Automático Automatic	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE LYON LG SERIES



VLY12 LG

VLY9 LG

938x 900x 1060 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3 (25° 60%HR)



VLY12 LG

1250x 900x 1060 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3 (25° 60%HR)



VLY15 LG

1562x 900x 1060 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3 (25° 60%HR)



VLY18 LG

1875x 900x 1060 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3 (25° 60%HR)



VLY25 LG

2500x 900x 1060 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 3 (25° 60%HR)



10.

MUEBLE CAJA
COUNTER CASE



VLY9M

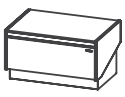


VLY 12 MHD
HANDICAPÉ

VLY9M
938x 900x 745 mm



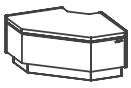
VLY12M
1250x900x745 mm



VLY12MHD
1250x900x745 mm



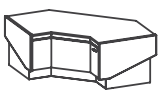
VLY90AAM
1855x900x745 mm



VLY45AAM
1035x900x745 mm



VLY90ACM
2325x900x745 mm



VLY45ACM
1295x900x745 mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

DECORACIONES SERIE LYON
DECORATIONS SERIES



VLY9
RAL 1018
Amarillo / Yellow



VLY9
RAL 3504035
Rosa / Pink



VLY9
RAL 1001
Beige



VLY9
RAL 9016
Blanco / White

RAL 4007
Violeta
Violet

RAL 2003
Naranja
Orange

RAL 5015
Azul
Blue

RAL DESIGN
3504035
Rosa
Pink

RAL 1018
Amarillo
Yellow

RAL 9016
Blanco
White

RAL DESIGN
2108025
Celeste
Sky blue

RAL 3003
Granate
MAroon

RAL 3020
Rojo
Red

RAL 1001
Beige
Beige

RAL 6002
Verde oscuro
Dark green

RAL DESIGN
1107060
Pistacho
Pistachio

RAL 9017
Negro
Black

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



- Encimera superior en acero inox AISI 304
- Cristal frontal curvo securizado abatible
- Cristal costado lateral doble
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Decoración frontal con iluminación LED
- Plano de exposición en acero inox AISI 304
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estantes en perfil de aluminio anodizado
- Puertas correderas traseras dobles
- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble
- Control temperatura final del desescarche



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE AMBAR SERIES

- AISI 304 stainless steel upper worktop
- Frontal opening curved tempered security glass system
- Double lateral glass sides
- Enamelled steel base
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- LED lighting frontal decoration
- AISI 304 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile shelves
- Double rear slinding doors
- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative doble
- Control of the final defrost temperatura

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE

VBR 12 R



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen Temp. (30ºC)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10ºC)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VBR 9 R	20+20	1000	230/50	274	2	1,4	3	1/2	✓	16,0	Forzada Forced	+4ºC/+8ºC	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VBR 12 R	20+20	1060	230/50	365	2	1,9	3	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	+4ºC/+8ºC	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VBR 18 R	20+20	1340	230/50	548	3	2,8	3	1	✓	21,4	Forzada Forced	+4ºC/+8ºC	1840	Automático Automatic	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AMBAR SERIES



VBR 9 R



VBR 12 R



RAL 9016
Blanco
White



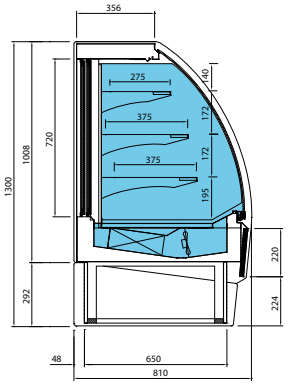
RAL 9017
Negro
Black



RAL 3001
Rojo
Red



RAL 5015
Azul
Blue



VBR R

VBR 9 R

938x810x1300 mm

C. Clima. 4
(+30°C 55%HR)



VBR 12 R

1250x810x1300 mm

C. Clima. 4
(+30°C 55%HR)



VBR 18 R

1875x810x1300 mm

C. Clima. 4
(+30°C 55%HR)



OPCIONES OPTIONS

- **Cristal frontal doble**
Double front glass
VBR 9
VBR 12
VBR 18



10.

VITRINA CALIENTE EXPOSITORA PARA PASTELERÍA

PASTRY HOT DISPLAY CASE



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control
VBR 9 HT	20+20	570	230/50	274	2	1	2	✓	6,8	Digital
VBR 12 HT	20+20	830	230/50	365	2	1,4	2	✓	10,0	Digital
VBR 18 HT	20+20	1100	230/50	548	3	2,1	2	✓	13,2	Digital

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES
SERIE AMBAR SERIES



VBR 12 H1

VBR 9 HT

938x810x1300 mm

Temp. +55°/+60°C



VBR 12 HT

1250x810x1300 mm

Temp. +55°/+60°C

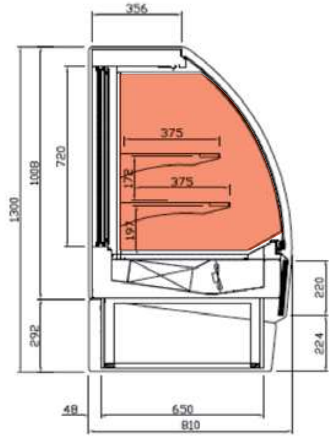


VBR 18 HT

1875x810x1300 mm

Temp. +55°/+60°C





VBR HT

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



VBR 12 SS

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen Temp. (30°C)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VBR 6 SS	20+20	825	230/50	180	-	0,9	3	1/3	✓	18,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	750	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VBR 9 SS	20+20	1000	230/50	274	-	1,4	3	1/2	✓	20,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	1096	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VBR 12 SS	20+20	1060	230/50	365	-	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	1315	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VBR 18 SS	20+20	1340	230/50	548	-	2,8	3	1	✓	26,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	1840	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AMBAR SERIES



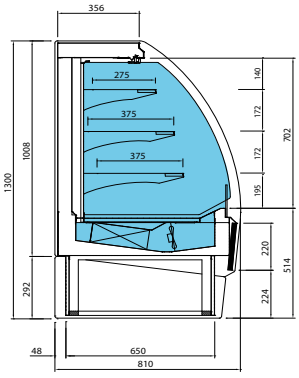
VBR 6 SS



Cortina nocturna
Nigth curtain

VBR 6 SS	VBR 9 SS	VBR 12 SS	VBR 18 SS
938x810x1300 mm	*938x810x1300 mm*	*1250x810x1300 mm*	*1875x810x1300 mm*
C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)	*C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)*	*C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)*	*C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)*





VBR SS

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA DE DOBLE SERVICIO

DOUBLE SERVICE PASTRY DISPLAY CASE



VBR 12 DS

VBR 9 DS

938x810x1300 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)



VBR 12

1250x810x1300 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)



VBR 18 DS

1875x810x1300 mm

C. Clima.3 (+25°C 60%HR)



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	N° puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen Temp. (30°C)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VBR 9 DS	20+20	1000	230/50	274	2	1,4	3	1/2	✓	20,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	1096	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VBR 12 DS	20+20	1060	230/50	365	2	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	1315	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VBR 18 DS	20+20	1640	230/50	548	4	2,8	3	1/2+1/2	✓	36,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	2192	Automático Automatic	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE AMBAR SERIES








RAL 4007 Violeta Violet	RAL 3003 Granate MAroon	RAL 3020 Rojo Red	Nogal Walnut
RAL 2003 Naranja Orange	RAL 1018 Amarillo Yellow	RAL 1001 Beige Beige	Wenge Wenge
RAL 5015 Azul Blue	RAL 9016 Blanco White	RAL 6002 Verde oscuro Dark Green	RAL 9017 Negro Black
RAL DESIGN 3504035 Rosa Pink	RAL DESIGN 2108025 Celeste Sky blue	RAL DESIGN 1107060 Pistacho Pistachio	

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



- Chapa prelacada,
- Plano de exposición en EPOXI,
- Decoración en DM hidrófugo lacado,
- Cristal frontal templado abatible,
- Puertas correderas traseras,
- Cristales laterales dobles.
- Estante superior neutro
- Cortina nocturna
- Bancada en Acero esmaltado,
- Plano de exposición y estantes iluminados mediante LED,
- Perfiles en aluminio anodizado,
- Temperatura regulada por un controlador digital y desescarche automático,
- Termostato electronico trasero,
- Sistema de Condensación Ventilada,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba.
- Clase climática 3 (25°C, 55%HR).

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE COMBO SERIES



- Laminated steel plate,
- Exhibition area in EPOXI,
- Decoration DM lacqued,
- Hinged front tempered glass,
- Rear sliding doors,
- Double lateral glass sides,
- Dry countertop
- Night curtain
- Enamelled steel base,
- LED lighting in the front,
- LED lighting in canopy and under each shelf
- Digital temperature controller with automatic defrost system,
- Rear electronic thermostat,
- Forced air refrigeration system,
- Stainless Steel Evaporative double trays.
- Refrigerant gas R404A,
- Case engineered to operate at 75°F and 55% relative humidity.

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE

Parte superior neutra
Neutral countertop

Separador opcional
Optional divider



VC015

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VC09	30+30	1.000	230/50	201	1	5/8	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VC012	30+30	1.060	230/50	268	1	3/4	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VC015	30+30	1.340	230/50	334	1	7/8	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VC018	30+30	1.640	230/50	401	1	1	✓	Forzada Forced	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE COMBO SERIES



VCO15

VCO9

938x810x1455 mm
Temp. +2°C/+5 °C
C. Clima 3



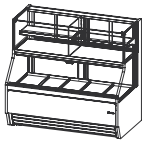
VCO12

1250x810x1455 mm
Temp. +2°C/+5 °C
C. Clima 3



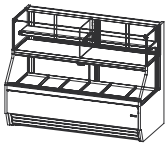
VCO 15

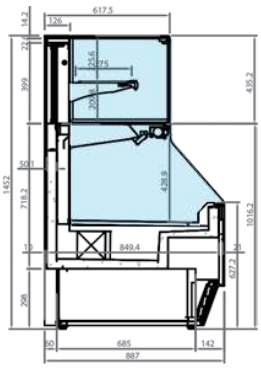
1562x810x1455 mm
Temp. +2°C/+5 °C
C. Clima 3



VCO 18

1875x810x1455 mm
Temp. +2°C/+5 °C
C. Clima 3





10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



EXTERIOR
- Encimera superior en acero inox AISI 304
- Acero inox AISI 304
- Cristal costado lateral doble
- Vidrio frontal recto calefactado
- Bancada en acero esmaltado
- Iluminación LED frontal

INTERIOR
- Plano de exposición en acero inox AISI 304
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes

REFRIGERACIÓN
- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble
- Control temperatura final del desescarche
- Clase climática 4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE ONIX SERIES



EXTERIOR
- AISI 304 stainless steel upper worktop
- AISI 304 stainless steel
- Double lateral glass sides
- Straight frontal tempered glass
- Enamelled steel base
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR
- AISI 304exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves

REFRIGERATION
- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative doble
- Control of the final defrost temperatura
- Climatic class 4

10.

VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



VON12PR

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VON9PR	20+20	1000	230/50	274	2	1,4	3	1/2	✓	16,00	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON12PR	20+20	1060	230/50	365	2	1,9	3	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON18PR	20+20	1340	230/50	548	3	2,8	3	1	✓	21,4	Forzada Forced	1840	Automático Automatic	Digital	R-452
VON9PHT	20+20	570	230/50	274	2	1,0	2	-	✓	6,8	-	-	-	Digital	-
VON12PHT	20+20	830	230/50	365	2	1,4	2	-	✓	10,0	-	-	-	Digital	-
VON18PHT	20+20	1100	230/50	548	3	2,1	2	-	✓	13,2	-	-	-	Digital	-

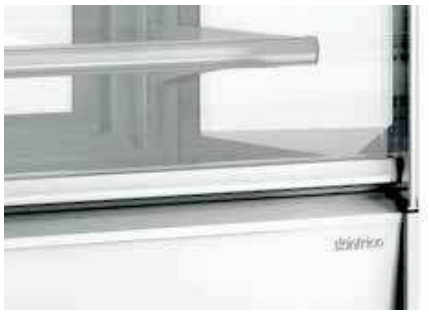
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

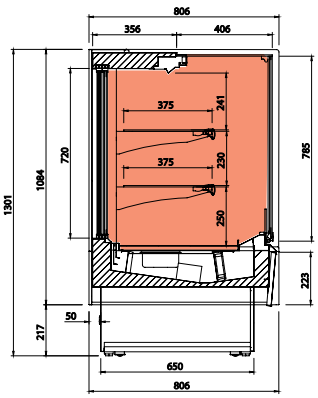
SERIE ONIX SERIES

VON12PR

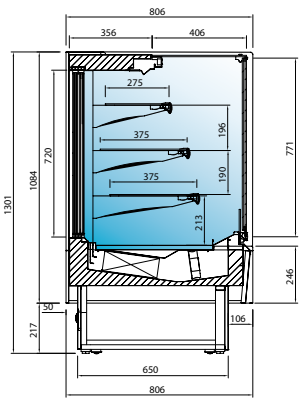








VONPHT



VON12PR

VON9PR

938x810x1300 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VON12PR

1250x810x1300 mm

Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VON18PR

1875x810x1300 mm

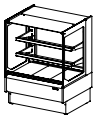
Temp. +4°C/+8°C
C. Clima. 4



VON9PHT

938x810x1300 mm

Temp. +55°C/+65°C
C. Clima. 4



VON12PHT

1250x810x1300 mm

Temp. +55°C/+65°C
C. Clima. 4



VON18PHT

1875x810x1300 mm

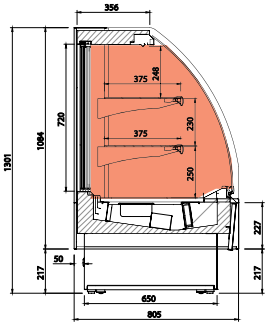
Temp. +55°C/+65°C
C. Clima. 4



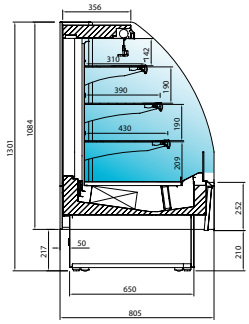
VITRINA EXPOSITORA PARA PASTELERÍA
PASTRY DISPLAY CASE



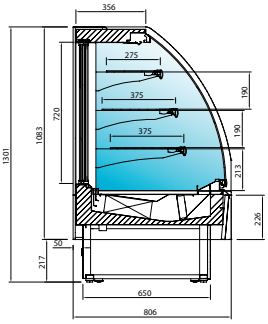
VON6SS



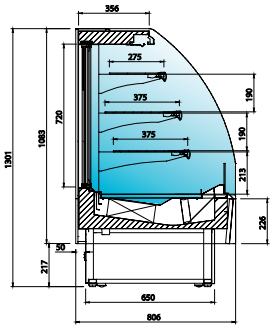
VON HT



VON SS



VON R



VON DS

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VON 9R	20+20	1000	230/50	274	2	1,4	3	1/2	✓	16,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12R	20+20	1060	230/50	365	2	1,9	3	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18R	20+20	1340	230/50	548	3	2,8	3	1	✓	21,4	Forzada Forced	1840	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 6SS	20+20	825	230/50	180	-	0,9	3	1/3	✓	18,2	Forzada Forced	750	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9SS	20+20	1000	230/50	274	-	1,4	3	1/2	✓	21,2	Forzada Forced	196	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12SS	20+20	1060	230/50	365	-	1,9	3	3/4	✓	26,8	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18SS	20+20	1340	230/50	548	-	2,8	3	1	✓	18,2	Forzada Forced	1840	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9DS	20+20	1000	230/50	274	2	1,4	3	1/2	✓	20,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12DS	20+20	1060	230/50	365	2	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18DS	20+20	1340	230/50	548	4	2,8	3	1/2+1/2	✓	6,8	Forzada Forced	2192	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9HT	20+20	570	230/50	274	2	1,0	2	-	✓	20,0	-	-	-	Digital	-
VON 12HT	20+20	830	230/50	365	2	1,4	2	-	✓	21,2	-	-	-	Digital	-
VON 18HT	20+20	1100	230/50	548	3	2,1	2	-	✓	36,8	-	-	-	Digital	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE ONIX SERIES

OPCIONAL OPTIONAL
Cristal frontal doble
Double frontal glass





VON9R

VON 9R
938x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 12R
1250x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 18R
1875x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 6SS
625x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



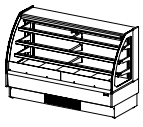
VON 9SS
938x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 12SS
1250x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 18SS
1875x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



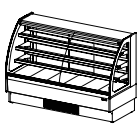
VON 9DS
938x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 12DS
1250x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 18DS
1875x810x1300 mm
Temp. +4°C/+8°C



VON 9HT
938x810x1300 mm
Temp. +55°C/+65°C



VON 12HT
1250x810x1300 mm
Temp. +55°C/+65°C



VON 18HT
1875x810x1300 mm
Temp. +55°C/+65°C



10.

VITRINA EXPOSITORA FRIO VENTILADO MODULAR PARA PASTELERÍA CON RESERVA

REFRIGERATED MODULAR PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE



- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal recto frontal y costado securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Respaldo trasero en chapa plastificada
- Decoración frontal con iluminación LED
- Plano de exposición en acero tratado epoxi poliester
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura soporte cristales en perfil de aluminio anodizado
- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble
- Control temperatura final del desescarche

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE MAGNUS SERIES

- White compac quartz worktop
- Flat front and sides tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- Stainless steel plastified rear panel
- LED lighting frontal decoration
- Epoxi polyester steel coated exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile glass support structure
- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative doble
- Control of the final defrost temperatura

10.

VITRINA EXPOSITORA FRIO VENTILADO MODULAR PARA PASTELERÍA CON RESERVA

REFRIGERATED MODULAR PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE

VMG 12 R

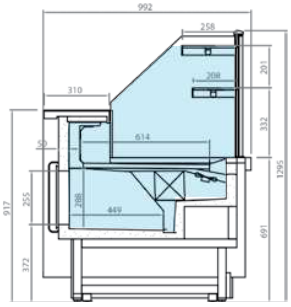


MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VMG 9 R	60+60	738	230/50	103	1	0,6	2	3/8	✓	11,8	Forzada Forced	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 12 R	60+60	988	230/50	138	2	0,8	2	5/8	✓	15,8	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 12 B	60+60	738	230/50	138	-	0,8	2	3/8	✓	11,8	Forzada Forced	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 15 R	60+60	988	230/50	172	2	0,9	2	3/4	✓	17,1	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 18 R	60+60	1263	230/50	206	3	1,1	2	1	✓	20,2	Forzada Forced	1506	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 25 R	60+60	1495	230/50	275	4	1,5	2	1 1/6	✓	23,9	Forzada Forced	2009	Automático Automatic	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE MAGNUS SERIES





VMG 12 R

VMG 9 R

938x990x1300 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 12 R

1250x990x1345 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 12 B

1250x990x1300 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +7°C/+12°C



VMG 15 R

1562x990x1345 mm

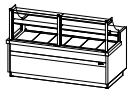
C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 18 R

1875x990x1345 mm

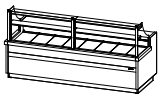
C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 25 R

2500x990x1345 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C

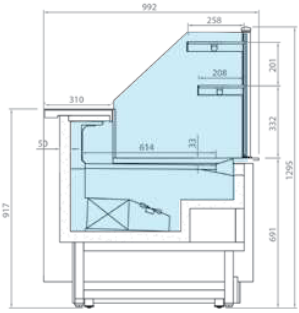


10.

VITRINA EXPOSITORA FRIO VENTILADO MODULAR PARA PASTELERÍA CON RESERVA

REFRIGERATED MODULAR PASTRY DISPLAY CASE WITH STORAGE







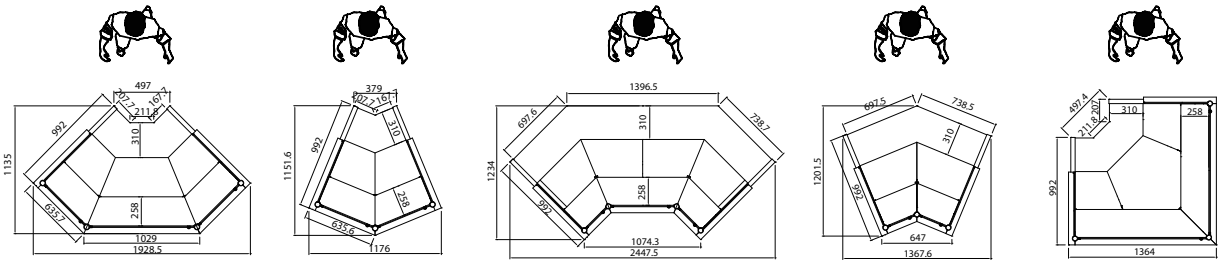
VMG 90 A RR

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VMG 90 AA R	60+60	988	230/50	-	-	0,9	2	5/8	✓	15,8	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 90 AC R	60+60	1060	230/50	-	-	1,2	2	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 90 A R	60+60	1060	230/50	-	-	1,1	2	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 45 AA R	60+60	662	230/50	-	-	0,8	2	3/8	✓	10,6	Forzada Forced	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 45 AC R	60+60	738	230/50	-	-	0,9	2	1/2	✓	11,8	Forzada Forced	817	Automático Automatic	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE MAGNUS SERIES





VMG 90 AA R | VMG 45 AA R | VMG 90 AC R | VMG 45 AC R | VMG 90 A RR

VMG 90 AA R

1365x990x1345 mm

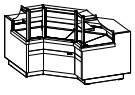
C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 90 AC R

1750x990x1345 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 90 A RR

1365x990x1345 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 45 AA R

1180x990x1345 mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



VMG 45 AC R

1365x990x1345mm

C. Clima. 3 (+25°C 60%HR)
Temp. +4°C/+8°C



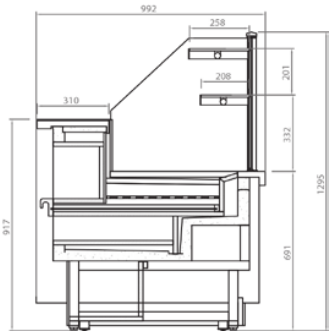
10.

VITRINA EXPOSITORA MODULAR NEUTRA (PANERA)

NEUTRAL MODULAR DISPLAY CASE



VMG 12 P



VMG P

VMG 9 P

938x990x1345 *mm*



VMG 12 P

1250x990x1345 *mm*

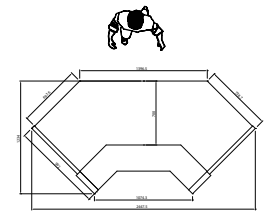


MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 9 P	60+60	24	230/50	0,6	2	0,4
VMG 12 P	60+60	30	230/50	0,8	2	0,5

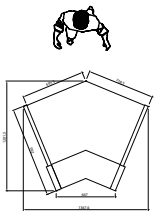
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

MUEBLE CAJA COUNTER CASE
SERIE MAGNUS SERIES

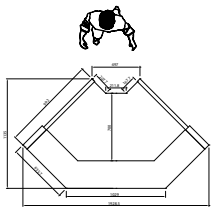




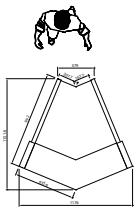
VMG90ACM



VMG45ACM



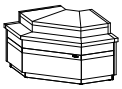
VMG90AAM



VMG45AAM

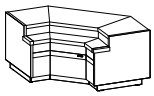
VMG 90 AA M

1365x990x1345 mm



VMG 90 AC M

1750x990x1345 mm



VMG 45 AA M

1180x990x920 mm



VMG 45 AC M

1365x990x920 mm



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 90 AA M	60+60	7	230/50	✓	0,1
VMG 90 AC M	60+60	10	230/50	✓	0,2
VMG 45 AA M	60+60	5	230/50	✓	0,1
VMG 45 AC M	60+60	7	230/50	✓	0,1

10.

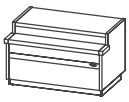
MUEBLE CAJA
COUNTER CASE

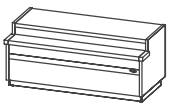


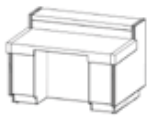
VMG 12 M
(Nogal)

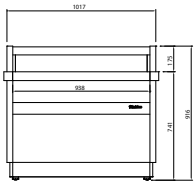
VMG 9 C	VMG 12 M	VMG 18 M	VMG 12MHD
938x810x1300 mm	*1250x810x1300 mm*	*1875x810x1300 mm*	*1250x810x1300 mm*



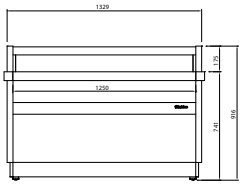




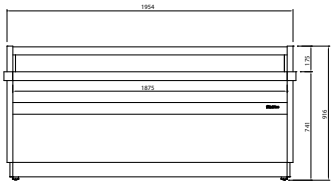




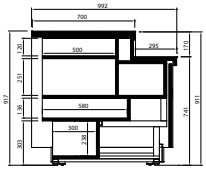
VMG 9C



VMG 12M



VMG 18M



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 9 C	60+60	5	230/50	0,1
VMG 12 M	60+60	7	230/50	0,1
VMG 18 M	60+60	10	230/50	0,2
VMG 12MHD	60+60	7	230/50	0,1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE MAGNUS SERIES



RAL 4007
Violeta
Violet

RAL 3003
Granate
MAroon

RAL 3020
Rojo
Red

Nogal
Walnut

RAL 2003
Naranja
Orange

RAL 1018
Amarillo
Yellow

RAL 1001
Beige
Beige

Wenge
Wenge

RAL 5015
Azul
Blue

RAL 9016
Blanco
White

RAL 6002
Verde oscuro
Dark green

RAL 9017
Negro
Black

RAL DESIGN
3504035
Rosa
Pink

RAL DESIGN
2108025
Celeste
Sky blue

RAL DESIGN
1107060
Pistacho
Pistachio

10.

VITRINAS HELADOS GELATO DISPLAY CASES

Construidas con una encimera de trabajo en compac quartz blanca, cristal frontal recto calefactado abatible (Coral) o curvo calefactado elevable (Aries).
Cuenta con un plano de exposición para alojar bandejas de 5L (360x165x150) en una distribución de 14 a 20 cubetas.
Han sido testadas en clase climática 7 (35°C de temperatura ambiente y 75% de humedad) trabajando a un régimen de temperatura de -14°C a -16°C, con lo cual ofrecer las mejores prestaciones en todas las condiciones ambientales (Coral y Aries).
Gracias al diseño, el sistema de refrigeración cuenta con dos circuitos completamente independientes. El primero realiza un pre-enfriamiento del aire evitando la acumulación de escarcha en el helado, y el segundo produce un abatimiento de la temperatura de forma que la vitrina alcanza las condiciones óptimas de frío con una circulación optimizada del aire y una unificación de temperaturas.

The display cases have a compact white quartz work surface and a straight glass front which folds (Coral) or a curved glass front which can be lifted up (Aries).
The cases include a display area for storing 5L (360x165x150) trays, distributed in 14 to 20 ice trays.
In order to maintain the product in optimum conditions for serving, the display cases are tested in climate class 7 (35°C room temperature and 75% humidity), working in a temperature range of -14°C to -16°C, ensuring the best performance in all conditions (Coral y Aries).
The design incorporates a refrigeration system with two completely independent circuits. The first pre-cools the air, avoiding an accumulation of frost on the ice cream, the second circuit reduces the temperature so that the display case reaches the optimum cooling conditions with optimised air circulation and unified temperatures.

FUNCIONALIDAD FUNCTIONALITY



CRISTAL ABATIBLE
TILT FORWARD GLASS



CRISTAL ELEVABLE
LIFT-UP GLASS



COMBINACIÓN DE BANDEJAS
COMBINATION OF TRAYS



CORTINA NOCTURNA
NIGHT CURTAIN

FACILIDAD EASY OF USE



BANDEJA EVAPORATIVA EXTRAÍBLE
REMOVABLE EVAPORATION TRAY

AHORRO ENERGÍA ENERGY SAVING



TECNOLOGÍA LED
TECHNOLOGIE LED

FIABILIDAD RELIABILITY



C. CLIMAT. 7 (35°C/75% HR)



TERMOSTATO DIGITAL
DIGITAL CONTROL

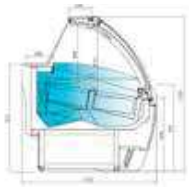
MEDIDAS MEASUREMENTS



VBZ



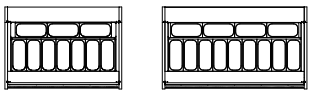
VCB



VAR

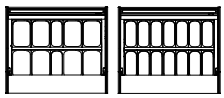
COMBINACIÓN DE BANDEJAS COMBINATION OF TRAYS

VBZ

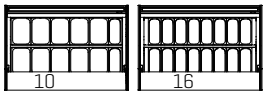


10 13

VCB - VAR



8 14



10 16

DECORACIÓN LACADA
LACQUERED DECORATION

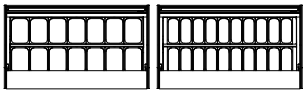


RAL 3003 | RAL 3001 | RAL DESIGN 3504035 | RAL 2003 | RAL 1018 | RAL 1001

RAL 5015 | RAL DESIGN 2108025 | RAL 6002 | RAL DESIGN 1107060 | RAL 4007 | RAL 9016

CUBETA PORTAPOLOS
ICE LOLLY HOLDER TRAY





14 20

Consultar

SERIE CORAL



10.

VITRINA EXPOSITORA HELADOS
GELATO DISPLAY CASE



VCB 18 H

VCB12H

1250x1115x1320 mm

C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



VCB15H

1562x1115x1320 mm

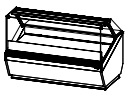
C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



VCB18H

1875x1115x1320 mm

C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



Combinación de bandejas (360x165x150) Tray conbinations (360x165x150)	**Combinación de bandejas (360x250x80)** Tray conbinations (360x250x80)
(501X32) x 14uds.	(501X36) x 8uds.
(501X32) x 16uds.	(501X36) x 10uds.
(501X32) x 20uds.	(501X36) x 14uds.

MOD.	**Costados** Sides **(mm)**	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Superficie exposición (m2)**	**Bandejas** Trays **(360x165 x150)**	**Bandejas** Trays **(360x250 x80)**	**Compresor** Compressor **(HP)**	**LED**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Control**	**Refrigerante** Coolant
VCB12H	30+30	1250	230/50	0,96	14	8	1 1/4	✓	17,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VCB15H	30+30	1570	230/50	1,20	16	10	1+1/2	✓	24,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VCB18H	30+30	1925	230/50	1,44	20	14	1 1/4 + 3/4	✓	30,8	Forzada Forced	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE CORAL & ARIES SERIES



VAR 18 H

VAR 12H

1250x1145x1310 mm

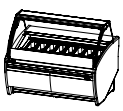
C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



VAR 15H

1562x1145x1310 mm

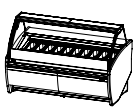
C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



VAR 18H

1875x1145x1310 mm

C. Clima. 7
Temp. -15°C/-18°C



Combinación de bandejas (360x165x150) Tray conbinations (360x165x150)	**Combinación de bandejas (360x250x80)** Tray conbinations (360x250x80)
(501X32) x 14uds.	(501X36) x 8uds.
(501X32) x 16uds.	(501X36) x 10uds.
(501X32) x 20uds.	(501X36) x 14uds.

MOD.	**Costados** Sides **(mm)**	**Potencia** Power **(W)**	**Tensión Frecuencia** Electrical **(V/Hz)**	**Superficie exposición (m2)**	**Bandejas** Trays **(360x165 x150)**	**Bandejas** Trays **(360x250 x80)**	**Compresor** Compressor **(HP)**	**LED**	**Consumo** Consumption **(kWh/24h)**	**Evaporación** Evaporation	**Control**	**Refrigerante** Coolant
VAR12H	40+40	1250	220/50	0,96	14	8	1 1/4	✓	17,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VAR15H	40+40	1570	220/50	1,20	16	10	1 1/2	✓	24,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VAR18H	40+40	1925	220/50	1,44	20	14	1 1/4 + 3/4	✓	30,8	Forzada Forced	Digital	R-452

10.

VITRINA EXPOSITORA HELADO ESTÁTICA
ICE CREAM STATIC DISPLAY CASE



La vitrina de helados Ibiza se ha diseñado con un plano de exposición para una capacidad de 10 a 13 cubetas, con un almacenamiento alternativo para el mismo número de cubetas expuestas. Además cuenta con la encimera de trabajo en acero inoxidable AISI 304 y cristal securizado, testada para un régimen de temperatura de -15°C a -18°C. (clase climática 4).



VITRINAS PASTELERÍA PASTRY DISPLAY CASES

SERIE IBIZA SERIES

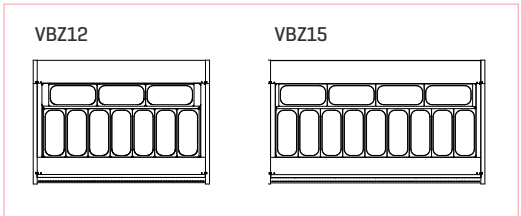
The Ibiza ice cream display case has been designed to display area with capacity for 10-13 ice trays and alternative storage for the same number of ice trays. It also includes a work surface in AISI 304 stainless steel and tempered glass, tested for a temperature range of -15°C to -18°C. (climate class 4).

10.

VITRINA EXPOSITORA HELADO ESTÁTICA
ICE CREAM STATIC DISPLAY CASE



VBZ15





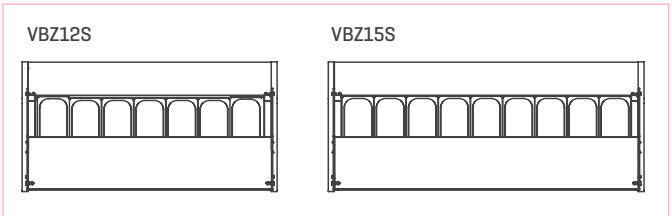
MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Bandejas Trays (360x165 x150)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -30°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VBZ 12	30+30	445	230/50	289	0,69	10+10	3/8	✓	7,1	Forzada Forced	472	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 15	30+30	465	230/50	361	0,86	13+13	3/8	✓	7,4	Forzada Forced	472	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 12S	30+30	510	230/50	210	0,50	7+7	1/3	✓	11,2	Forzada Forced	399	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 15S	30+30	530	230/50	263	0,63	9+9	1/3	✓	11,5	Forzada Forced	399	Automático Automatic	Digital	R-452

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IBIZA S &IBIZA SERIES



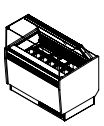
VBZ15 S



VBZ12

1250x920x1350 mm

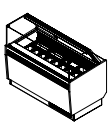
C. Clima. 4
Temp. -15°C/-18°C



VBZ15

1562x920x1350 mm

C. Clima. 4
Temp. -15°C/-18°C



VBZ12S

1250x670x1350 mm

C. Clima. 4
Temp. -15°C/-18°C



VBZ15S

1562x670x1350 mm

C. Clima. 4
Temp. -15°C/-18°C



Combinación de bandejas (360x165x150)
Tray conbinations (360x165x150)

VBZ12 (501X32)
VBZ15 (501X32)
VBZ12S (501X32)
VBZ15S (501X32)

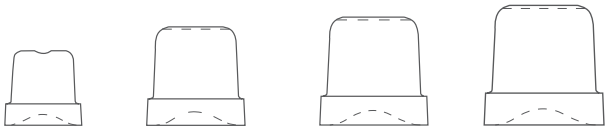


11.
M. HOSTELERÍA
HORECA EQUIPMENT

SERIE SERIES	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION	**PAG.**
FHC, FHT & FHES	**Fabricador de hielo** Ice maker	**478**
DPE, DI , RBI & DRBI	**Almacén fabricador de hielo** Ice maker storage	**484**
ELECTROMECÁNICA	**Lavavasos y lavaplatos** Glass and dishwasher	**486**
ELECTRÓNICA	**Lavavasos y lavaplatos** Glass and dishwasher	**488**
LP	**Lavautensilios y lavaperolas** Dishwasher	**492**
TA	**Túneles de lavado de arrastre** Tunnels of wash	**494**
HF	**Congelador tapa abatible** Lid chest freezer	**498**
CHE	**Conservadora expositora puerta de cristal** Horizontal freezer with glass lid	**500**
EHCD / EHC	**Congelador horizontal** Conservators	**502**
CV	**Congelador vertical** Conservators with glass lid	**506**
LO / VITRA	**Armario expositor refrigeración y congelación** Glass door refrigerator and freezer	**508**
VITRA V	**Armario expositor de vinos** Wine exhibiting cupboard	**516**
AMC	**Armario de maduración de carne** Dry-aging meat cabinet	**518**
HE	**Horno eléctrico panadería** Electric bakery ovens	**520**
VACE / TSB	**Envasadora al vacío de aspiración externa y termoselladora** External aspiration vacuum packaging machine and thermosealer	**522**
VACT/VACS	**Envasadora al vacío** Vacuum packaging machine	**524**
PG / PE	**Plancha a gas /Plancha eléctrica** Gas griddles/ Electrical Griddles	**528**
GR	**Grill eléctrico** Electrical grill	**530**
TTH	**Tostador de túnel eléctrico** Electric tunnel toaster	**531**
FR	**Freidora eléctrica** Electrical fryer	**533**
TL	**Termo de leche** Milk urns	**534**
C S / C ACEV	**Cortadora de fiambre** Sharpening slicers	**535**

11.

FABRICADOR DE HIELO
ICE MAKER



13 gr | 33 gr | 42 gr | 60 gr

Serie C: cubito macizo con almacen
C Series: full cube with storage

32x31x28 mm | 41x41x36 mm | 43x51x45 mm



FHC20AHC/WHC



FHC45AHC/WHC



FHC80AHC/WHC

- **Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.**
- **Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.**
- **Cuba y puerta en ABS alimentario.**
- **Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110 -150 mm, excepto modelo FHC20AHC/WHC y FHC30AHC/WHC**
- **Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua15°C**
- **Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.**
- **Gas refrigerante HC R290**

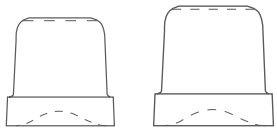
OPCIONAL
- **Gas refrigerante HFC**
- **Cubito 60gr (Consultar)**

- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models FHC20AHC/WHC and FHC30AHC/WHC
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Refrigerant gas HC R290

OPTIONAL
- Refrigerant gas HFC
- Cube 60gr (Consult)

MOD.	FHC20AHC FHC20WHC	FHC30AHC FHC30WHC	FHC35AHC FHC35WHC	FHC40AHC FHC40WHC	FHC45AHC FHC45WHC	FHC65AHC FHC65WHC	FHC67AHC FHC67WHC	FHC80AHC FHC80WHC	FHC90AHC FHC90WHC	FHC130AHC FHC130WHC	FHC155AHC FHC155WHC
Largo / Wide (mm)	355	390	500	500	500	738	738	738	738	840	840
Fondo / Depth (mm)	404	460	580	580	580	600	600	600	600	740	740
Alto sin patas /Height (mm)	590	690	690	690	800	920	851,5	920	1020	1075	1075
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Cubito / Cubes (gr)	13	42	42	42	42	42	42	42	42	42 / 60*	42 / 60*
Producción Production (Kg/24h)	21	29	40	40	48	72	60	80	95	134	1554
Almacen / Warehouse (kg)	4	9	16	16	25	40	40	40	55	65	65
Cubitos ciclo / Cubes cycle	20	20	21	21	21	36	36	36	36	70	70
Potencia / Power (W)	260	320	340	340	450	620	600	700	890	1250	1280
Refrigerante/ Refrigerant	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén
CM-Modular Series: full cube without storage

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora
CM-Split Series: full cube without condensed unit

43x44x40 mm



FHCM150AHC/WHC



FHCM300A/W

- **Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.**
- **Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.**
- **Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.**
- **Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.**
- **Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.**
- **HC R290 en modelos FHCM150AHC/WHC**

OPCIONAL
- **Gas refrigerante HFC modelo FHCM150**
- **Cubito 60gr (Consultar)**

- Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Refrigerant gas HC R290 model FHCM150AHC/WHC

OPTIONAL
- Refrigerant gas HFC model FHCM150
- Cube 60gr (Consult)

MOD.	FHCM150AHC FHCM150WHC	FHCM300A FHCM300W	FHCM300S SPLIT
Largo / Wide (mm)	862	1250	990
Fondo / Depth (mm)	555	580	585
Alto /Height (mm)	720	848	850
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Sin unidad condensadora Without condensed unit
Cubito / Cubes (gr)	42 / 60*	42 / 60*	42 / 60*
Producción/Production (Kg/24h)	155	300	300
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200/DPE240 DI350	DI350	DI350
Cubitos ciclo / Cubes cycle	70	140	140
Potencia / Power (W)	1400	2600	200
Potencia frigorífica / Power (W)	-	-	6000 (evap.temp.-28°C)
Refrigerante/ Refrigerant	HC R 290	HFC	HFC (evap.temp.-28°C)

11.

FABRICADOR DE HIELO
ICE MAKER

Serie T: hielo troceado con almacén
T Series: cubed ice with storage

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén
TM-Modular Series: cubed ice without storage



FHT155AHC/WHC



FHTM150AHC/WHC
FHTM250AHC/WHC
FHTM500AHC/WHC



FHTM1000A/W

Serie TM:
- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +-110-150 mm, excepto modelos sin depósito.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm
- Modelo FHTM1000A/2: 400V/3N/50Hz
- Refrigerante HC R290 excepto modelo FHTM1000A/W con HFC

OPCIONAL
- Gas refrigerante HFC

TM Series:
- Modular ice maker without storage, with the possibility of fitting a storage tank.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 110-150 mm, except models without deposit.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Model FHTM1000A/2: 400V/3N/50Hz
- Refrigerant gasHC R290 except model FHTM1000A/W with HFC

OPTIONAL
- Refrigerant gas HFC

MOD.	FHT60AHC FHT60WHC	FHT90AHC FHT90WHC	FHT155AHC FHT155WHC	FHTM160AHC FHTM160WHC	FHTM280AHC FHTM280WHC	FHTM510AHC FHTM510WHC	FHTM1000A/W
Largo / Wide (mm)	450	500	738	560	560	560	934
Fondo / Depth (mm)	620	660	690	569	569	569	684
Alto sin patas /Height (mm)	680	800	1020	600	695	695	700
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Producción/Production (Kg/24h)	67	113	153	157	280	500	1000
Almacen / Warehouse (kg)	10	30	55	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	-	-	-	DPE240/ DI110 DI200	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100	DI550/ DRBI500
Potencia / Power (W)	400	470	700	830	1100	1400	3200
Refrigerante/ Refrigerant	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HFC

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

CUBITOS DE HIELO
ICE CUBE

Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora
SPLIT Series: ice divided without condensed unit



FHTM1000S SPLIT

- **Hielo compacto, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica**
- **Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora**
- **Carrocería en acero inox AISI 304**
- **Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C**
- **Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm**
- **Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz**

OPCIONAL
- **Modelos Split para gas refrigerante R744 (CO2) (FHT700SCO2 (720 kg), FHTM1400SCO2 (1400 kg)).**

- Compact ice, of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical and pharmaceutical industry
- Modular ice maker without storage and without condensed unit
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz

OPTIONAL
- Split models for refrigerant R744 (CO2) (FHT700SCO2 (720kg), FHTM1400SCO2 (1400kg))

MOD.	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	560	765
Fondo / Depth (mm)	569	600
Alto /Height (mm)	695	695
Condensación /Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción/Production (Kg/24h)	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-
Depósito compatible /Compatible deposit	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia (W)	175	350
Potencia frigorífica Refrigerating power (W a -18°C)	2300 (evap.temp.-18°C)	4600 (evap.temp.-18°C)
Refrigerante / Refrigerant	HFC	HFC

11.

FABRICADOR DE HIELO
ICE MAKER

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén
ES-Modular Series: Flat flake ice without storage



FHESM400A/W



FHESM2200A



FHESM 5000A

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura hielo -5°C/- 10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Modelo FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A, FHESM5000A: 400V/3N/50Hz

- Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
- Produces flat flakes of an ideal thickness (ice temperature -5°C/-10°C), perfectly suitable for use in the catering, fish, chemical and pharmaceutical industry sectors.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24mm.
- Model FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A, FHESM5000A: 400V/3N/50Hz

MOD	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A/W	FHESM1500A/W	FHESM2200A	FHESM5000A
Largo / Wide (mm)	870	900	900	1107	1107	1062	1270
Fondo / Depth (mm)	550	588	588	700	700	832	1400
Alto /Height (mm)	600	705	705	880	970	1423	1620
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air	Aire Air
Producción/Production (Kg/24h)	250	400	620	900	1500	2300	4810
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-	-
Potencia / Power (W)	1700	2100	3000	4600	6000	7000	16000
Refrigerante/ Refrigerant	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

HIELO EN ESCAMA
FLAKE ICE

Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora

ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit



FHESM5000S SPLIT

- Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura del hielo -5°C / -10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química, y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Modelos FHESM2200S Y FHEM5000S: 400V/3N/50Hz.

OPCIONAL:

- Modelos Split para gas refrigerante R744 (CO2) (FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg)), FHESM1500SCO2 (1520kg)).



FHESM400S a 2200S SPLIT

- Modular ice maker without storage and without condensed unit.
- It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5°C/-10°C), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceutics.
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Models FHESM2200S Y FHEM5000S: 400V/3N/50Hz

OPTIONAL:

- Split models for refrigerant R744 (CO2) (FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg), FHESM1500SCO2 (1520kg))

MOD	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHESM2200S SPLIT	FHESM5000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	495	495	604	604	736	1270
Fondo / Depth (mm)	588	588	700	700	832	1015
Alto /Height (mm)	705	705	880	970	1075	1076
Condensación Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción/Production (Kg/24h)	400	620	900	1500	2300	5000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI350 / DI550 / DRBI100	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 / RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI350 / DI550 RBI100 / DRBI500	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	-	-
Potencia W	180	180	180	180	180	360
Potencia frigorífica Refrigerating power (W a -18°C)	2200W (evap.temp. -23°C)	3500W (evap.temp. -22°C)	5000W (evap.temp. -23°C)	8550W (evap.temp. -24°C)	12000W (evap.temp. -27°C)	25000W (evap.temp. -27°C)
Refrigerante/ Refriegerant	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC

11.

ALMACÉN FABRICADOR DE HIELO
ICE MAKER STORAGE

SERIE DPE SERIES



DPE240

SERIE DI SERIES



DI200

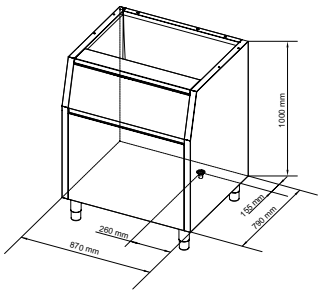


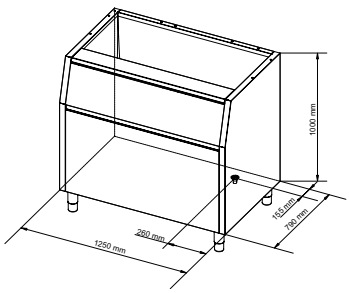
DI350

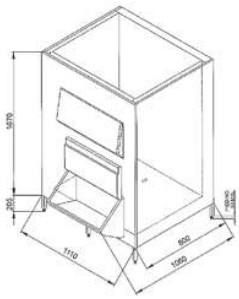


DI550









MOD	DPE240	DI110	DI200	DI350	DI550	RBI100	DRBI100	DRBI500
Largo / Wide (mm)	942	560	870	1250	1110	795	1560	1560
Fondo / Depth (mm)	795	815	790	790	1060	1060	1060	1330
Alto / Height (mm)	1053	1000	1000	1000	1915	1284	1484	1780
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	17	50	300
Reserva / Reserve (kg)	240	100	200	350	550	108	108+108	108+108
Fabricador Manufacturer (FH)	CM150 TM160 TM280 TM510	TM160 TM280 TM510	CM150 / TM160 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 (2) / TM510 (2) TM1000 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 TM510	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM400 / ESM600 ESM900 / ESM1500	TM510 (2) TM1000 ESM900 ESM1500

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE ROLLER BIN SERIES



RBI100

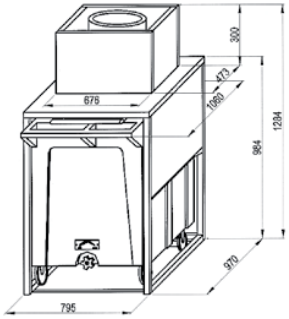
SERIE DOBLE ROLLER BIN SERIES

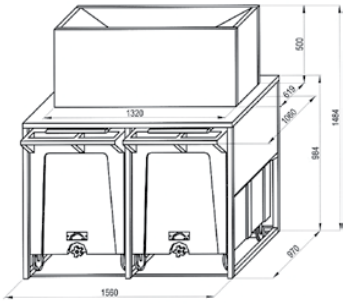


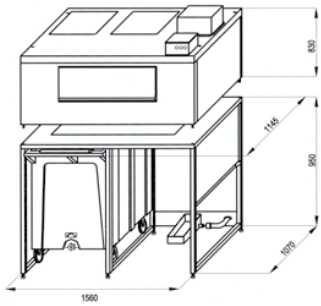
DRBI100



DRBI500







- Serie DPE240:
- Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
- Medidas sin pata, altura pata regulable +-100 160mm.
- Serie DI:
- Deposito en acero inox AISI 304 exterior e interior en polietileno apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
- Medidas sin pata, altura pata regulable +-100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida.
- Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):
- Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

- DPE240 Series:
- Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 100-160mm.
- DI Series:
- Storage bin with exterior in AISI 304 stainless steel and interior in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.
- Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):
- Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.

11.

LAVAVASOS Y LAVAPLATOS
GLASS AND DISHWASHER





LVP3250



LVP3040



Bomba de lavado DuFlo
Washing pump DuFlo



Brazo lavado y aclarado superior modelo LVP3250
Upper washing and rising arm model LVP3250

MOD	LV2535 LV2535 BD	LVP3040 LVP3040 BD	LVP2845 LVP2845 BD	LVP3250 LVP3250 BD	LCP4550 LCP4550 BD
Dimensiones [mm] (lxpxh)	400x510x595	440x540x670	530x560x710	580x600x830	640x740x1530
Medidas de cesta [mm]	350x350	400x400	450x450	500x500	500x500
Altura útil de Lavado Vasos / Platos [mm]	250	300	280	325	450
Ciclos de lavado estandar [Seg.]	120	120	120	90/150	90/150
Producción horaria Cestas/h	30	30	30	40/24	40/24
Tensión/Frecuencia [V/Hz/ph]	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1	400/50/3
Potencia máxima funcionamiento [W]	3350	3400	3400	3500	8500
Potencia resistencia cuba [W]	600	600	600	2100	2100
Potencia resistencia boiler [W]	2600	2600	2600	3000	8000
Potencia bomba lavado [W]	150	200	200	470	470
Temp. Lavado / Aclarado [°C]	60°C/65°C	60°C/65°C	60°C/65°C	60°C/80°C	60°C/80°C
Capacidad cuba/boiler [L]	7/2,6	9/2,6	14/2,6	20/6	15/6
Consumo agua ciclo [L]	1,8	1,8	1,8	2,2	2,2
Dotación	2 Cestos vasos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE ELECTROMECÁNICA
ELECTROMECHANICAL SERIES





LCP4550
con accesorios opcionales
(pag. accesorios) 490/ 491

Opcional

Kit bomba desagüe sin descarga parcial LV2535, LVP3040

Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP2845, LVP3250, LCP4550

kit dosificador detergente LV2535, LVP3040, LVP 2845, LVP3250, LCP4550

- **Estructura interior y exterior en acero inoxidable**
- **Puerta construida en doble pared**
- **Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite. Modelo LVP3040 con lavado superior.**
- **Brazos de aclarado en composite**
- **Nueva placa de electrónica común para toda la gama, con conexión USB para su actualización y programación.**
- **En el Display posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado, así como códigos de errores.**
- **Programa de auto limpieza ProSelf a realizar al final de la jornada.**
- **Posibilidad de regular a través de la placa los dosificadores de producto químico.**
- **Bombas de lavado con sistema DuoFlo excepto en el modelo LV2535, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la perdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía, excepto en el modelo LV2535.**
- **Dosificado de abrillantador peristáltico con regulación electrónica al igual que el dosificado detergente (opcional)**
- **Modelos con Bomba desagüe (BD) con descarga parcial, durante el aclarado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo de lavado parte del agua de la cuba ha sido renovada. Garantizamos un caudal en litros constantes en el aclarado independientemente de la presión del agua de red.**
- **Mesas de entrada y salida, mesa prelavado, etc. (accesorios pag. 490 /491)**

- Interior and exterior structure in stainless steel
- Door made of double wall
- Lower wash arms in stainless steel and upper composite. Model LVP3040 with top wash.
- Composite rinse arms
- New common electronics board for the whole range, with USB connection for updating and programming.
- On the screen the possibility of washing and rinsing temperature, as well as error codes.
- ProSelf self cleaning program to be done at the end of the day.
- Possibility of regulating through the plate the dispenser of the chemical product.
- Wash pumps with the DuoFlo system except the model LV2535, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates energy loss and noise decreases, improves performance and reduces energy consumption except in the model LV2535.
- Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation as well as dosage detergent (optional)
- Models with drain pump (BD) with the partial discharge, during the rinse introduce the clean water in the tank to replace the dirty, continuous contributions of clean water are made, when the washing cycle is finished part of the water of the tank has been renewed.
- We guarantee a flow in constant liters in the rinsing regardless of the water pressure of network.
- Tables of entrance and exit, prewash table, etc. (accessories pag. 490 /491)

11.

LAVAVASOS Y LAVAPLATOS





Cuba embutida LCP 4550E/ Stamped pan LCP 4550E



Cuba LCP 4560E / Pan LCP4560E



Capacidad bandejas 600x400 o GN 1/1
Capacity trays 600x400 or GN 1/1 **LCP4560ED**



LVP3250

Nomenclatura Nomenclature

E: Gama electrónica. Electronic range
D: Dosificador detergente de serie. Detergent dosing standard
BD: Bomba desagüe parcial de serie. Partial discharge pump standard
RC: Recuperador de calor. Heat recovery system

Opcional / Optional

Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP3040E
Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP3250E, LCP4550E, LCP4560E
kit dosificador detergente LVP3040E, LVP3250, LCP4560E

MOD	LVP3040E LVP3040EDBD	LVP3250E LVP3250EDBD	LCP4550E LCP4550EDBD	LCP4560ED LCP4560EDBD	LCP4550EDBDRC
Dimensiones [mm] [lxpxh]	440x540x670	580x600x830	630x755x1570	700x755x1570	630x755x2260
Medidas de cesta [mm]	400x400	500x500	500x500	600x500	500x500
Altura útil de Lavado Vasos / Platos [mm]	300	325	430	450	430
Ciclos de lavado estandar [Seg.]	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza
Producción horaria Cestas/h	40/30/24	40/30/24	40/30/24	40/30/24	40/30/24
Tensión/Frecuencia [V/Hz/ph]	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia máxima funcionamiento [W]	3400	3500	8700	9500	8700
Potencia resistencia cuba [W]	600	2100	2500	2500	2500
Potencia resistencia boiler [W]	2600	3000	8000	7000	8000
Potencia bomba lavado [W]	200	470	650	1500	650
Temp. Lavado / Aclarado [°C]	60°C/65°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C
Capacidad cuba/boiler [L]	9/2,6	20/6	20/6	30/6	20/12
Consumo agua ciclo [L]	1,8	2,2	2,2	2,6	2,2
Dotación	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE ELECTRÓNICA
ELECTRONIC SERIES



Modelo LCP4550EDBDRC con Recuperador de Calor RC
Aspira el vapor que se forma después del aclarado y lo condensa, el calor recuperado aumenta en 25°C la temperatura del agua que entra. Se obtiene un importante ahorro de energía gracias a la reducción en casi un 40%, de la variación térmica que el boiler debe proporcionar al agua del aclarado. Se produce al final el ciclo y elimina la descarga de vapor al abrir la capota.

Model LCP4550EDBDRC with **RC Heat Recovery**
Aspirates the vapor that forms after the rinsing and condenses it, the recovered heat increases in 25°C the incoming water temperature. Significant energy savings are achieved thanks to a 40% reduction in the thermal variation that the boiler must provide to rinse water. It produces the cycle at the end and eliminates the discharge of steam when opening the canopy.



LCP4550E
con accesorios opcionales
(pag. accesorios) 490/ 491

- **Estructura interior y exterior en acero inoxidable**
- **Puerta construida en doble pared**
- **Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite, excepto en la gama de lavaplatos Cúpula que ambos son en acero inox. Modelo LVP3040E con lavado superior.**
- **Brazos de aclarado en composite**
- **Nueva placa de electrónica común para toda la gama, con conexión USB para su actualización y programación.**
- **En el Display posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado, códigos de errores, así como programas y fases del programa.**
- **Cinco programas de lavado, con posibilidad de modificar tiempos.**
- **Tres programas de tiempos 60,120 y 150 segundos, lavado continuo y programa de auto limpieza ProSelf a realizar al final de la jornada y descarga automática en los modelos con bomba desagüe (BD) con descarga parcial.**
- **Posibilidad de regular a través de la placa los dosificadores de producto químico.**
- **Bombas de lavado con sistema DuoFlo, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la perdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía.**
- **Dosificado de abrillantador peristáltico con regulación electrónica al igual que el dosificado detergente (opcional), modelos con código (D) dosificador detergente de serie LCP4560ED y LCP4550EDBDRC.**
- **Modelos con Bomba desagüe (BD) con descarga parcial.**

- Interior and exterior structure in stainless steel
- Door made of double wall
- Lower wash arms in stainless steel and upper in composite, except in the range of dishwasher Dome that both are in stainless steel. Model LVP3040E with top wash.
- Composite rinse arms
- New common electronics board for the whole range, with USB connection for updating and programming.
- In the Display it is possible to view wash and rinse temperature, error codes as well as programs and program phases.
- Five washing programs, with the possibility of changing times.
- Three 60,120 and 150 second time programs, continuous washing and ProSelf self cleaning program to be performed at the end of the day and automatic discharge in the models with partial discharge drain (BD).
- Possibility of regulating through the plate the chemical dosificadores.
- Wash pumps with DuoFlo system, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates loss of power and noise decreases, improves performance and decreases energy consumption.
- Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation as well as dosage detergent (optional), models with code (D) dosage detergent as standard. LCP4560ED and LCP4550EDBDRC.
- Models with drain pump (BD) with partial discharge.

11.

GAMA ELECTROMECÁNICA Y ELECTRÓNICA

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código
Mesa entrada/ salida con entrepaño 700mm	700x575x850		MCP80202
Mesa con peto derecha 700mm	700x715x850		MCP80200
Mesa con peto derecha 1200mm	1200x715x850		MCP80204
Mesa con peto izquierda 700mm	700x715x850		MCP80201
Mesa con peto izquierda 1200mm	1200x715x850		MCP80203
Mesa con fregadero izquierda 700mm. Cuba 50x40cm	700x715x850		MCP80205L700
Mesa con fregadero derecha 700mm. Cuba 50x40cm	700x715x850		MCP80206L700

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ACCESORIOS LAVAPLATOS CÚPULA

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código
Mesa con fregadero izquierda 1200mm. Cuba 50x40cm	1200x715x850		MCP80205
Mesa con fregadero derecha 1200mm. Cuba 50x40cm	1200x715x850		MCP80206
Mes prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbrasado 1200mm. Cuba 50x40cm	1200x715x850		MCP80207
Mes prelavado con fregadero y orificio derecho de desbrasado 1200mm. Cuba 50x40cm	1200x715x850		MCP80208
Anillo de goma para desbrasado			199064
Grifo ducha prelavado			799003
Cubo residuos en inox con ruedas			704002

* Normativa Alemana DIN 10534

11.

LAVAUTENSILIOS Y LAVAPEROLAS
DISHWASHER



LP5020



LP5521



LP5522



LP7023

MOD	LP5020	LP5521	LP5522	LP7023	LP13124
Dimensiones (mm) (lxpxh)	670x720(1191)x1470	720x780(1180)x1760(2030)	720x780(1328)x1960(2280)	850x850(1398)x1960(2280)	1470x850(1398)x1960(2280)
M**edidas de cesta**(mm)	500x600/500x500	560x630	560x630	700x700	1310x700
Apertura puerta / Altura útil de Lavado Vasos / Platos (mm)	400 / 390	650 / 600	850 / 800	850 / 800	850 / 800
Ciclos de lavado estandar (segundos)	120-240-360-continuo	120-240-360-continuo	120-240-360-continuo	120-240-360-continuo	120-240-360-continuo
Producción máxima horaria (Cestas/h)	30	30	30	30	30
Tensión/Frecuencia (V/Hz/ph)	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia máxima funcionamiento (W)	6800	7400	8000	10700	14900
Potencia resistencia cuba (W)	2500	2500	2500	8000	9500
Potencia resistencia boiler (W)	6000	6000	6000	8000	9500
Potencia bomba lavado (W)	800	1400	2000	2700	2 x 2700
Potencia bomba aclarado (W)	200	200	200	200	2 x 200
Temp. Lavado / Aclarado (°C)	55°C/80°C	55°C/80°C	55°C/80°C	55°C/80°C	55°C/80°C
Capacidad cuba/boiler (L)	20/7	37/7	37/7	68/7	131/17
Consumo agua ciclo (L)	2,5	3	3	4	7
Dotación	1 Cesto universal inoxidable 500x600mm	1 Cesto universal inoxidable 560x630mm	1 Cesto universal inoxidable 560x630mm	1 Cesto universal inoxidable 700x700mm	1 Cesto universal inoxidable 1310x700mm

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

LAVAUTENSILIOS Y LAVAPEROLAS
DISHWASHER



Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm



Cuba estampada
Printed drum



Gran capacidad de trabajo
High working capacity



Auto limpieza de la cuba/ Self-cleaning drum

Opcional

Soporte 8 bandejas profundidad máxima 4cm para LP (medidas 50x50cm)

Soporte Inox 5 bandejas para LP profundidad máxima 6,5cm (medidas 50x50cm)

Contenedor cubiertos inox LP

Insertador embudo para confiteria LP

Soporte para colocar cestas LP5020

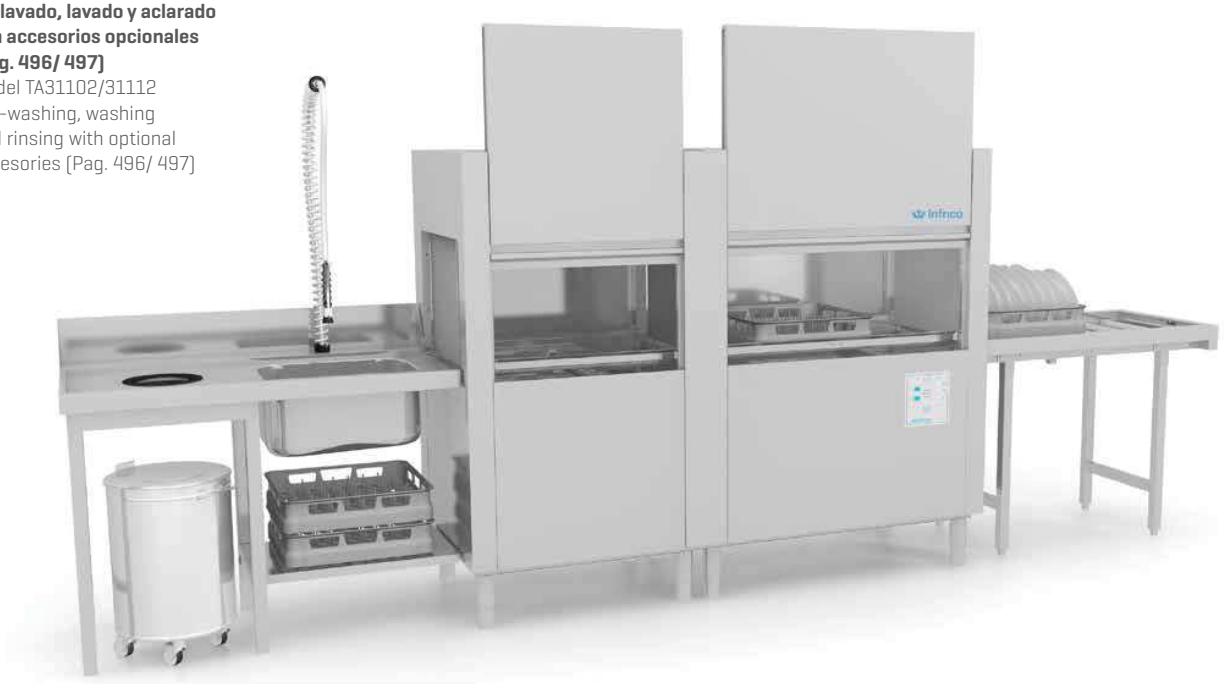
- **Se trata de la solución ideal para obradores de panadería, pastelería y heladería.**
- **Estructura en doble pared en acero inox, este diseño nos permite reducir la dispersión térmica y acústica.**
- **Brazos de lavado y aclarado independiente en acero inox, garantizan resultados óptimos de los ciclos de lavado.**
- **Display con posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado y códigos de errores.**
- **Cubas, contrapuertas y guías estampadas con cantos redondeados y dobles filtros en inoxidable.**
- **Sistema de aclarado UltraRinse (prestación de aclarado constante), nos permite mantener temperatura del agua constante durante la fase de aclarado, así como una presión y caudal del agua del aclarado constante independiente de las condiciones de la red hidráulica.**
- **Dosificador de abrillantador y detergente peristálticos, con posibilidad de regularlos en el panel de mandos.**

- It is the ideal solution for bakery, pastry and ice cream workrooms.
- Structure in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce the thermal and acoustic dispersion.
- Independent wash and rinse arms in stainless steel, guarantee optimum washing cycle results.
- Display with possibility to view wash and rinse temperature and error codes.
- Tubes, counter-gates and printed guides with rounded edges and double stainless steel filters.
- UltraRinse rinse system (constant rinse aid) allows us to maintain constant water temperature during the rinsing phase, as well as constant rinse pressure and water flow independent of the hydraulic network conditions.
- Peristaltic rinse dispenser and detergent, with possibility to regulate them in the control panel.

11.

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE
TUNNELS OF WASH

Modelo TA31102/31112
Prelavado, lavado y aclarado con accesorios opcionales (pág. 496/ 497)
Model TA31102/31112
Pre-washing, washing and rinsing with optional accesories (Pag. 496/ 497)



MOD		TA31101	TA31102	TA31111	TA31112
Funciones		**Modulo Lavado y Aclarado**	**Modulo Prelavado, Lavado y Aclarado**	**Modulo Lavado y Aclarado**	**Modulo Prelavado, Lavado y Aclarado**
Dimensiones (mm) (lxpxh)		1150x770x1615(2088)	1968x770x1615 (2088)	1150x770x1615 (2088)	2100x770x1615 (2088)
Medidas de cesta(mm)		500x500	500x500	500x500	500x500
Apertura útil (mm)		450	450	450	450
Productividad máxima (cestas/hora)	Maxima Capacidad	120	200	160	270
	Baja Velocidad*	60	110	60	110
	Tercera velocidad	-	-	120	200
	Vasos	-	-	80	135
Tensión/Frecuencia (V/Hz/ph)		400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia Total (W) Agua caliente 50°C		22000	29500	22000	29700
Potencia Total (W) Agua fría 10°C		28500	41000	31700	41200
Potencia Total (W) Agua fría con recuperador de calor		24700	34200	24900	34400
Potencia resistencia cuba (W)		10500	10500	10500	10500
Potencia resistencia boiler (W)		9500/12000/16000	15500/27000/20000	9500/19000/12000	15500/27000/20000
Potencia bomba lavado (W) / Bomba Prelavado (W)		1500 / -	1500 / 1500	1500 / -	1500 / 1500
Temp. Lavado / Aclarado (°C)	Maxima Capacidad	60°C/82°C	60°C/82°C	63°C/82°C	63°C/82°C
	Baja Velocidad*	60°C/82°C	60°C/82°C	63°C/82°C	63°C/82°C
	Tercera velocidad	-	-	60°C/82°C	60°C/82°C
	Vasos	-	-	60°C/65°C	60°C/65°C
Consumo agua aclarado (L/cesta)	Maxima Capacidad	1,3	1,4	1,2	1,2
	Baja Velocidad*	2,7	2,5	2,3	2,2
	Tercera velocidad	-	-	1,2	1,2
	Vasos	-	-	2,5	2,5
Consumo agua (L/h)		160	270	140-200	240-320
Capacidad cuba/boiler (L)		70/17	70/17	70/17	70/17
Dotación		1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

TÚNELES DE LAVADO DE ARRASTRE
TUNNELS OF WASH

Modelo TA31111 lavado y aclarado con accesorios opcionales (pág. 496/ 497)

Model TA31111 washing and rinsing with optional accesSories (Pag. 496/ 497)



- **Estructura fabricada en doble pared en acero inox, este diseño nos permite reducir el ruido y la perdida de calor. Puertas en doble pared con aislamiento.**
- **Altura útil de carga 450mm, nos permite lavar objetos de mayor tamaño.**
- **Diseño realizado para facilitar su limpieza, cuba de lavado embutida sin tubos interiores con sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de residuos.**
- **Filtrado secuencial exclusivo en los modelos TA31111 y TA31112, se trata de la combinación de filtros y de otros filtros de cajón, ambos en la cuba, estos sistemas nos permiten realizar un filtrado progresivo del agua del lavado quedando depositadas todas las partículas de diámetro superior a 1mm. Estos filtros de cajón son extraíbles.**
- **En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua.**
- **Modelos TA31102 y TA31112 con módulo de prelavado de 820mm de longitud y cuba de 70L, sistema de lavado compuesto por 3 brazos y una bomba de lavado de doble flujo de 1500W.**
- **Módulo de lavado de longitud 1150mm con una cuba de 70 l y sistema de lavado de 5 brazos con bomba de lavado de doble flujo.**
- **Bomba de lavado con sistema DuoFlow, se elimina la división del flujo obteniendo menores perdidas de carga y menor ruido.**
- **Modelo TA31101 y TA31102 con dos programas de lavado, TA31111 y TA31112 con cuatro programas de lavado.**
- **Sistema de aclarado con presión de red de agua entre 2 y 4**
- **Brazos de aclarado fabricados en composite, disponen en su interior unas canalizaciones que aseguran el flujo de agua con la menor carga posible. Boquillas fabricadas en acero.**
- **Modelos TA31111 y TA31112 con sistema de aclarado ProRinse, que utiliza una bomba de aclarado de 200W que garantiza una presión y caudal constante del agua del aclarado sean cuales sean las condiciones de suministro de la red. Estos modelos concretos disponen del aclarado proporcional que permite variar la cantidad del agua del aclarado en función del programa de lavado permitiendo hasta un ahorro del consumo del agua del 25%.**

- Structure made in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce noise and loss of heat. Double wall doors with insulation.
- Useful loading height 450mm, allows us to wash larger objects.
- Designed to facilitate cleaning, built-in wash tub without internal tubes with double and triple filter system of dirt from the water, with waste collection.
- Exclusive sequential filtering on the TA31111 and TA31112 models, this is the combination of filters and other drawer filters, both in the tank, these systems allow us to perform a progressive filtering of the washing water, leaving all particles with a diameter greater than 1mm. These drawer filters are removable.
- In the suction of each pump there is another filter of safety for the water.
- Models TA31102 and TA31112 with prewash module of 820mm length and 70L tub, washing system composed of 3 arms and a dual flow washing pump of 1500W.
- Wash module of length 1150mm with a tank of 70 l and system of washing of 5 arms with pump of washing of double flow.
- Wash pump with DuoFlow system, eliminates the division of the flow obtaining smaller losses of load and less noise.
- Model TA31101 and TA31102 with two washing programs, TA31111 and TA31112 with four washing programs.
- Rinse system with water supply pressure between 2 and 4 bar.
- Rinse arms made of composite, have pipes inside that ensure the flow of water with the lowest possible load. Nozzles made of steel.
- Models TA31111 and TA31112 with ProRinse rinse system, which uses a 200W rinse pump to ensure a constant pressure and flow rate of the rinse water regardless of the supply conditions of the network. These specific models have a proportional rinse that allows the amount of rinse water to be varied depending on the washing program, allowing up to 25% water consumption savings.

11.

OPCIONES Y ACCESORIOS
OPTIONS AND ACCESORIES

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código
Prelavado en ángulo TA31102, TA31112 (Cód. P)	990x820x1565		P
Modulo secado Túnel Arrastre TA (Cód. A)	600x770x177,5		A
Modulo secado Túnel Arrastre TA (Cód. L)	600x770x1775		L
Modulo secado en ángulo Túnel Arrastre TA (Cód. B)	820x879x1775		B
Modulo secado en ángulo Túnel Arrastre TA (Cód. I)	820x879x1775		I
Extractor vapor Túnel Arrastre (Cód. E)	Diámetro 25- h 21		E
Recuperador de calor o condensador de vahos TA (Cód. R)	Diámetro 25- h 21		R
Kit aumento resistencia calderín 9,5Kw (Cód. W)	-		W
Dosificador de detergente y abrillantador TA (Cód. Y)	-		Y
Interruptor Bloqueo emergencia (Cód. X)	-		X
Reducción de presión con manómetro TA 31101, TA31102(Cód. N)	-		N
Sonda nivel producto químico	-		999257
Kit micro interruptor final de carrera	-		75861



Cuba embutida
Stamped pan



Filtro
Filter



Bomba lavado Duoflow
Washing pump Duoflow

Otras medidas o modelos consultar disponibilidad y precio.

For any other measurement or models, consult availability and price.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE
TUNNELS OF WASH

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código
Mesa entrada/ salida con entrepaño 700mm y 1100mm	700x700x850		75482
	1100x700x850		75483
Mesa entrada/ salida para secado 700mm y 1100mm	700x700x850		75484
	1100x700x850		75485
Mesa esquina para máquina con salida izquierda	600x650x850		75480
Mesa esquina para máquina con salida derecha	600x650x850		75481
Mesa con fregadero (50x40cm) máquina salida derecha 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75451
	1500x700x850		75452
	1800x700x850		75453
Mesa con fregadero (50x40cm) máquina salida izquierda 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75456
	1500x700x850		75457
	1800x700x850		75458
Mesa prelavado con fregadero (50x40cm) y desbrasado para máquina salida derecha 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75446
	1500x700x850		75447
	1800x700x850		75448
Mesa prelavado con fregadero (50x40cm) y desbrasado para máquina salida izquierda 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75441
	1500x700x850		75442
	1800x700x850		75443
Mesa rodillos con cuba y patas 1100mm, 1600mm, 2100mm y 2600mm (Elemento de cierre +45mm)	1145x630x875		717066
	1645x630x875		717067
	2145x630x875		717086
	2645x630x875		717087
Mesa rodillos con cuba y patas sobre ruedas 1100mm, 1600mm y 2100mm (Elemento de cierre +45mm)	1145x630x875		717069
	1645x630x875		717070
	2145x630x875		717088
Curva con rodillos 90°	1100x1100x875		717068

11.

CONGELADOR TAPA ABATIBLE
LID CHEST FREEZER





Termómetro analógico
Analogical thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat

HF 500 AL HC / HF 500 I HC

- **Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.**
- **Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable. (Mod. I)**
- **Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. HF 550HC con espesor 55 mm y mod. HF 700HC con espesor 60 mm.**
- **Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida.**
- **Tapa abatible con cerradura y llave.**
- **Luz interior.**
- **Refrigerante HC R600 a Y R290**

- **Opcional: Refrigerante R134a (bajo pedido)**

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel. (Mod. I)
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. HF 550HC with thickness 55 mm and mod. HF 700HC with thickness 60 mm.
- Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing.
- Lid with integrated lock and key.
- Inner light.
- R600a and R290 HC Refrigerant

- Optional: R134a refrigerant (on request)

MOD	HF 240 HC	HF 320 HC	HF 400 HC	HF 500 HC	HF 550 HC	HF 700 HC
Largo / Wide (mm)	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo / Depth (mm)	660	660	660	660	660	750
Alto /Height (mm)	860	860	860	860	860	1005
Potencia / Power (W)	80	100	110	195	195	240
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta (Serie/Opcional) Nº of Baskets (Standard/Optional)	2/0	2/1	2/2	2/3	2/4	2/2
Compresor / Compressor (HP)	1/9	1/8	1/6	1/3	1/3	1/2
Condensación Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura Temperature (32°C)	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Refrigerante / Refrigerant	HC R600a	HC R600a	HC R600a	HC R600a	HC R600a	HC R290a
Capacidad de congelación Freezing capacity (Kg/24h)	12	16	18	20	24	42

MOD
HF 240 AL HC
HF 320 AL HC
HF 400 AL HC
HF 500 AL HC
HF 550 AL HC
HF 700 AL HC
HF 240 I HC
HF 320 I HC
HF 400 I HC
HF 500 I HC
HF 550 I HC
HF 700 I HC
Cesta / Basket
Cesta / Basket HF 700

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

CONSERVADORA PUERTA CORREDERA
SLIDING DOORS CONSERVATOR



HF 500 TCG HC



Termostato regulable
Adjustable thermostat



Tapa ciega
(Mod. TCC)

- **Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.**
- **Cuba interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.**
- **Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.**
- **Termostato regulable.**
- **Termómetro analógico.**
- **Tapas correderas de cristal con llave. (Mod. TCG)**
- **Tapas correderas ciegas (Mod. TCC), sin posibilidad de colocar cestas.**
- **Marco superior calefactado para evitar el bloqueo de las puertas.**
- **Con ruedas.**
- **Refrigerante HC R600a Y R290**

- **Opcional: Refrigerante R134a (bajo pedido)**

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Galvanised steel interior, white plastic coated.
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid with lock and key. (Mod. TCG)
- Superior heated frame superior to avoid the blockade of the doors.
- With wheels.
- R600a and R290 HC Refrigerant

- Optional: R134a refrigerant (on request)

MOD	HF 300 TCG / HF 300 TCC HC	HF 400 TCG / HF 400 TCC HC	HF 500 TCG / HF 500 TCC HC
Largo / Wide (mm)	1063	1283	1503
Fondo / Depth (mm)	670	670	670
Alto /Height (mm)	900	900	900
Potencia / Power (W)	135	190	190
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	256	327	398
Nº Cesta (Serie/Opcional) **Nº of Baskets** (Standard/Optional)	2/2	2/3	2/4
Compresor / Compressor (HP)	1/6	1/3	1/3
Condensación Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura Temperature (32ºC)	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	HC R600a	HC R600a	HC R600a
Capacidad de congelación Freezing capacity (Kg/24h)	23	25	27

MOD.
HF 300 TCG HC
HF 400 TCG HC
HF 500 TCG HC
HF 300 TCC HC
HF 400 TCC HC
HF 500 TCC HC
Cesta / Basket (Mod. TCG)

11.

CONSERVADORA EXPOSITORA PUERTA DE CRISTAL

HORIZONTAL FREEZER WITH GLASS LID









- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 60 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.
- Gas refrigerante HC R290

- Opcional bajo pedido gas refrigerante R134a

- Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm density.
- Evaporator and condensator in copper.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids
- Refrigerant HC R290

- Optional on request R134a refrigerant gas

MOD	IL 1500 HC	IL 2000 HC	IL 2500 HC
Largo / Wide (mm)	1550	2050	2505
Fondo / Depth (mm)	960	960	960
Alto /Height (mm)	780	780	780
Potencia / Power (W)	305	345	345
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	459	652	805
N° Cesta (Serie/Opcional) **N° of Baskets** (Standard/Optional)	(1/3)=4	(1/5)=6	(1/7)=8
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (3L1)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C
Desescarche / Defrost	manual	manual	manual
Refrigerante / Refrigerant	HC R290	HC R290	HC R290
Consumo /Consumption (Kwh/24h)	3,9	4,5	4,9

MOD

IL 1500 HC

IL 2000 HC

IL 2500 HC

Cesta / Basket

Cesta pequeña / Small Basket

Cubeta plástico / Plastic Basket

Barra divisoria IL 1500 / Divider bar

Barra divisoria IL 2000 / Divider bar

Barra divisoria IL 2500 / Divider bar

Divisoria alta / High Divider

Divisoria baja / Small divider

Porta precios IL 1500 / Carries prices

Porta precios IL 2000 / Carries prices

Porta precios IL 2500 / Carries prices

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE IL & CHE SERIES



CHE 1500 TA HC



CHE 1770 TC HC

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida de PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato analógico y termómetro digital, excepto mod. CHE 1770 TCHC con controlador digital.
- Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.
- Iluminación interior.
- Gas refrigerante HC R290
- Opcional bajo pedido gas refrigerante R134a

- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator and condensator in copper.
- Analogical thermostat and digital thermometer, except mod. CHE 1770 TCHC with digital controller.
- Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids.
- Internal ilumination.
- Refrigerant HC R290
- Optional on request R134a refrigerant gas

MOD	CHE 1500 TC HC CHE 1500 TA HC	CHE 2000 TC HC CHE 2000 TA HC	CHE 1770 TC HC
Largo / Wide (mm)	1500	2000	1828
Fondo / Depth (mm)	880	880	840
Alto /Height (mm)	940	940	900
Potencia / Power (W)	457	526	574
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	350	518	370
Nº Cesta (Serie/Opcional) **Nº of Baskets** (Standard/Optional)	0/5	0/6	n/d
Divisoria alta-baja / Divider High-Low	1/1	1/1	1/1
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/5)	2(1/5)	2 (1/5)
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature (3 L1)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C
Control/Control	digital	digital	digital
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante/Refrigerant	HC R290	HC R290	HC R290
Consumo/Consumption (Kwh/24h)	3,9	4,5	4,9

MOD
CHE 1500 TC HC
CHE 1500 TA HC
CHE 2000 TC HC
CHE 2000 TA HC
CHE 1770 TC HC
Kit unión CHE 1500 TC-TA
Kit unión CHE 2000 TC-TA
Kit unión CHE 1770 TC
Cesta CHE
Porta precios CHE 1500
Porta precios CHE 2000
Porta precios CHE 1770

11.

CONSERVADORA EXPOSITORA PUERTA DE CRISTAL
HORIZONTAL FREEZER WITH GLASS LID



- **Interior y exterior en chapa de acero galvanizado recubierta con PVC de acuerdo con normativas alimentarias.**
- **Evaporador, condensador y toda la tubería en cobre.**
- **Condensador libre mantenimiento.**
- **2 grupos frigoríficos elevado rendimiento (COP) baja emisión térmica.**
- **Alta eficiencia energética y bajos costes de operación.**
- **Gas refrigerante R 290 (Opcional: R134 a)**
- **Desescarche automático por gas caliente**
- **Fondo falso ajustable.**
- **Doble iluminación LED.**
- **Personalización.**

- Internal and external notoxic PVCcoated hot gavanized steel according to the food regulamentations.
- Evaporator, condenser and all tubes in cooper.
- Free maintenance condenser.
- 2 high efficiency cooling groups(COP) and low thermic admission.
- High energy efficiency and low operation costs.
- Refrigerant gas R290 (Optional: R134a)
- Automatic defrost by hot gas.
- False adjustable bottom.
- Double LED lighting.
- Customization.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EHCD SERIES



MOD.	EHCD 2150 D HC	EHCD 1470 D HC
Largo (mm)	2150	1470
Fondo (mm)	1465	812
Alto (mm)	930	915
Potencia (W)	600	237
Tensión Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil (L)	1255	334
N.º Cestas (Serie / opcional)	n/d	n/d
Divisorias (serie/opcional)	2/7	2/7
Compresor (HP)	2 (1/3)	2 (1/5)
Condensación	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática
Temperatura de trabajo (Clase Climática 3L1)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C
Control	Digital	Digital
Desescarche	Automático	Automático
Refrigerante de serie	HC R290	HC R290
Consumo energía (Kwh/24h)	9,2	3,9

11.

CONSERVADORA EXPOSITORA PUERTA DE CRISTAL

HORIZONTAL FREEZER WITH GLASS LID



EHCR2000DHC

- **Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos.**
- **Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC.**
- **Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 70 mm de espesor.**
- **Condensador de libre mantenimiento**
- **Evaporador en tubería de cobre**
- **Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas.**
- **Iluminación LED.**
- **Gas refrigerante R 290 (Opcional: R134 a)**
- **Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los mod. EHC 1500 HC, EHC 2000 HC y EHC 1970 THC.**
- **Control digital y desescarche automático en los mod. EHC 1500 D HC, EHC 2000 DHC, EHC 2500 DHC y EHC 1970 DTHC.**
- **Posibilidad de regular el fondo en los mod. EHC 1500 DHC, EHC 2000 DHC, EHC 2500 DHC y EHC 1970 DTHC.**
- **Condensación ventilada y evaporación estática**
- **Decoración en negro (sin incremento)**

- Conservative of curved crystal door, guaranteeing a optimum visibility of products.
- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Free mantenaince condenser.
- Evaporator in copper.
- Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids.
- Illumination LED.
- Refrigerant gas R290 (Optional: R134a)
- Digital thermometer and mechanical thermostat with defrost manual in mod. EHC 1500 HC, EHC 2000 HC and EHC 1970 THC.
- Automatic digital control and defrost in mod. EHC 1500 DHC, EHC 2000 DHC, EHC 2500 DHC and EHC 1970 DTHC.
- Possibility of regulating the bottom in mod. EHC 1500 DHC, EHC 2000 DHC, EHC 2500 DHC and EHC 1970 DTHC.
- Forced condensation and static evaporation
- Black decoration (without supplement)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE EHC SERIES



OPCIONAL / OPTIONAL
Cesta / Basket EHC 2000
Divisoria EHC 1500 / EHC 2000 / EHC 2500
Divisoria EHC 1970 T
Kit de unión EHC 1500
Kit de unión EHC 2000
Kit de unión EHC 2500
Porta precios / Carries prices EHC 1500
Porta precios / Carries prices EHC 2000
Porta precios / Carries prices EHC 2500
Porta precios / Carries prices EHC 1970 T

MOD.	**EHC1500 HC**	**EHC2000 HC**	**EHC2500 HC**	**EHC1970T HC**	**EHC1500D HC**	**EHC2000D HC**	**EHC2500D HC**	**EHC1970DT HC**	**EHCR1500D HC MIXTO**	**EHCR2000D HC MIXTO**	**EHCR2500D HC MIXTO**	**EHCR1970DT HC MIXTO**
Largo Wide (mm)	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990
Fondo Depth (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920
Alto Height (mm)	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790
Potencia Power (w)	356	426	442	421	356	426	442	421	510	526	542	521
Tensión Frecuencia (v/hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil capacity (l)	400	580	841	470	400	580	841	470	400	580	841	470
Nº cesta (serie/opcional) Nº of baskets (Standard/optional)	0/3	0/5	0/7	--	0/3	0/5	0/7	--	0/3	0/5	0/7	--
Nº divisorias (serie/opcional) Nº dividing (standard/optional)	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7
Compresor (hp)	2 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5+)	2 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5+)	2 (1/5)	2(1/3+)	2(1/3+)	2(1/3+)	2 (1/5)
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura de trabajo (clase climática 3L1) (3M1 EHCR)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)
Control	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche	Manual	Manual	Manual	Manual	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante de serie	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290
Consumo energía (kwh/24h)	5,3	5,5	6,2	5,7	5,8	5,9	6,8	6,1	6,4	6,8	7,9	8,3

11.

CONGELADOR VERTICAL
CONSERVATORS



CV 130 INOX HC
(Parrillas)



CV 220 HC
(7 cajones)

MOD	CV 130 HC CV 130 I HC	CV 220 HC	CV 330 HC
Largo / Wide (mm)	540	540	540
Fondo / Depth (mm)	600	600	600
Alto /Height (mm)	870	1340	1920
Potencia / Power (W)	80	110	80+100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	112	157	233
N° Cesta (Serie/Opcional) **N° of Baskets** (Standard/Optional)	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor / Compressor (HP)	1/9	1/6	1/9+1/8
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	HC R600a	HC R600a	HC R600a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	7	12	24

MOD

CV 130 HC

CV 130 I HC

CV 220 HC

CV 330 HC

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

CONGELADOR VERTICAL
CONSERVATORS



CV 330 HC
(9 cajones)

- **Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto CV 130 INOX HC en chapa inox.**
- **Interior en termoconformado**
- **Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor HC.**
- **Los modelos CV 130HC de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraibles**
- **Panel de mandos (Termostato HC, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)**
- **Refrigerante HC R 600a**

Opcional
- **modelos CV 300 en chapa color inox**
- **En modelos CV 220 HC y CV 330 HC apertura de puerta 135° para extracción de cajones.**
- **Modelo CV130 INOX con 4 cajones: 622 €**
- **Opcional: Refrigerante R134 a (bajo pedido)**

- Exterior in white plastic-coated sheet, except CV 130 INOX HC in stainless steel inox.
- Termoconformado interior
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
- Models CV 130 HC of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.
- Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)
- HC R 600a efrigerante

Optional:
- models plate CV 300 color inox
- In models CV 220 HC and CV 330 HC door opening 135° for extraction of drawers.
- CV130 INOX with 4 drawers: 622 €
- Optional: R134a refrigerant (on request)

11.

ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA
EXHIBITING CUPBOARD FOR ICE-CREAM

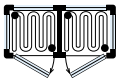


LO3500



LO3700





MOD.	LO3500	LO3700	LO7703
Largo / Wide (mm)	700	700	1320
Fondo/ Depth (mm)	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	500	650	1300
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara/ Capacity (L)	420	420	420+420
Nº caras de cristal/ Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas/ Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5 fijos+1móvil	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile	5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile
Compresor / Compressor (HP)	1/2	1/2	1/2 + 1/2
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación/ Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (30°C)	-15°C/-24°C	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Control	Digital	Digital	Digital

- **Estructura en aluminio anodizado, con decoración de serie en Plata.**
- **Exposición de 1 a 4 caras en cristal.**
- **Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.**
- **Parrillas interiores de 530x450**
- **Iluminación interior LED**
- **Ruedas en todos los modelos.**
- **Opcional: Terminación en negro**
- **Opcional: Cerradura**

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 fixed shelved and one that can be moved at the door.
- Interior shelves of
- LED lighting
- Castors in all of the models.
- Optional: Black decoration
- Optional: Locked

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIO EXPOSITOR PASTELERÍA
EXHIBITING CUPBOARD FOR BAKERY



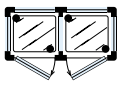
LO3702



LO 7700

- **Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata.**
- **Exposición de 1 a 4 caras en cristal.**
- **Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.**
- **Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. LO3505, LO3702, Lo7700).**
- **Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701).**
- **Iluminación interior. Led**
- **Ruedas en todos los modelos.**
- **Humedad Hr. 40% a 60%**
- **Opcional: Terminación negro**
- **Opcional: Cerradura**
- **Opcional: Chocolates. Temp +15°C/+18°C**



MOD	LO3505	LO3702	LO3701	LO7700
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	450	550	580	1100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
N° caras de cristal / N° glass sides	1	4	4	4
N° de puertas / N° doors	1	1	1	2
N° de estantes / N° shelves	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (30°C)	+2°C/+10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital	Digital

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701 with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. LO3505, LO3702, Lo7700).
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701).
- Interior illumination. Led
- Castors in all of the models.
- Humidity Hr. 40% to 60%
- Optional: Black decoration
- Optional: Lock
- Optional: Chocolate. Temp +15°C/+18°C

ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA-PASTELERÍA (NO-FROST) EXHIBITING CUPBOARD FOR ICE-CREAM/BAKERY (NO-FROST)



LO 7703 VNP



LO 3500 VNP

- **Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.**
- **Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata.**
- **Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.**
- **Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.**
- **Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.**
- **Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701VNP).**
- **Iluminación interior LED**
- **Ruedas en todos los modelos.**
- **Opcional: Terminación en negro**
- **Opcional: Cerradura**

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701VNP).
- Digital thermostat.
- LED
- Castors in all of the models.
- Optional: Black decoration
- Optional: lock

MOD	LO3500VNP	LO3700VNP	LO3701VNP	LO7703VNP
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	750	900	930	1800
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	5/8	5/8	5/8	5/8+5/8
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (30°C)	+5°C /-20°C	+5°C /-20°C	+5°C /-20°C	+5°C /-20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital	Digital

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA-PASTELERÍA (NO-FROST) LÍNEA MAXI EXHIBITING CUPBOARD FOR ICE-CREAM/BAKERY (NO-FROST) MAXI LINE



LO9311VNP



LO 9324 VNP

- **Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.**
- **Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.**
- **Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.**
- **Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.**
- **Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.**
- **Iluminación interior LED**
- **Ruedas en todos los modelos.**
- **Opcional: Terminación en negro**
- **Opcional: Cerradura**

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height.
- Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm.
- LED
- Castors in all of the models.
- Optional: Black decoration
- Optional: Lock

MOD	LO9311VNP	LO9314VNP	LO9324VNP
Largo / Wide (mm)	900	900	1720
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	900	1200	2400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	600	600	600+600
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1	1	1+1
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (30 C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital



11.

ARMARIOS EXPOSITORES
EXHIBITING CUPBOARD



Standard
[Silver quartz]



Termostato
SOFT TOUCH



Terminación
WHITE PEARL
[**Opcional** Optional]



Terminación
BLACK OPAL
[**Opcional** Optional]

- **Gama de armarios expositores en cuatro caras de cristal, disponible en tres versiones: Heladería, Pastelería y No-Frost [Heladería-Pastelería]**
- **Fabricado en triple cristal sin perfilería de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo.**
- **Terminación estándar SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL.**
- **Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, así como en dos alturas 1500mm (S) y 1900mm (L).**
- **Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.**
- **Sistema NO-FOG antiempañamiento en la puerta, exclusivo de la gama de Heladería y No-Frost, nos permite mejorar la visibilidad del producto expuesto en los casos que exista apertura frecuente de la puerta.**
- **Nuevo termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil interactivo. Nos permite la visualización y monitorización de múltiples funciones como gráficos de temperatura, lista de alarmas HACCP así como regulación.**
- **Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su altura y medida.**
- **Estructura con ruedas.**

Opcional:
- **Modelos con 1,2,3 caras de cristal.**
- **Barra iluminación LED adicional**
- **Voltaje y frecuencia (220V/60Hz o 115V/60Hz)**
- **Módulo para canalizar**

- Range of display cabinets on four sides of glass, available in three versions: Ice cream, Pastry and No Frost [Ice-cream-Pastry]
- Made of triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior.
- Standard termination SILVER QUARTZ, on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
- Available in two lengths 650mm and 850mm, as in heights 1500mm (S) and 1900mm (L).
- Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.
- NO-FOG anti-glare system on the door, exclusive of the Ice Cream and No-Frost range, no seek to improve the visibility of the product exposed in cases that extend the frequent opening of the door.
- New SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and interactive touchpad Allows the visualization and monitoring of multiple functions such as temperature charts, HACCP alarms as well as regulation.
- Modularity, there is the possibility of channelling different models regardless of height and measurement.
- Structure with wheels.

Opcional:
- Models 1,2,3 faces of glass.
- Aditional LED strip
- Power supply [220V/60Hz or 115V/60Hz]
- Modular model

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



SERIE VITRA HELADERIA SERIE



LO8114L
(850mm longitud, altura 1900mm)



LO6114S
(650mm longitud, altura 1500mm)

- **Línea de vitrinas con refrigeración estática, con régimen de temperatura para Heladería (-15°C a -24°C).**
- **Estantes no regulables en altura, con 4 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L)**
- **Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.**

- Line of showcases with static cooling, with temperature regime for ice cream shop (-15°C to -24°C).
- Shelves not adjustable in height, with 4 levels in the model (S) and 5 levels in the model (L)
- Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.






MOD	LO6114S	LO6114L	LO8114S	LO8114L
Largo / Wide [mm]	650	650	850	850
Fondo / Depth [mm]	650	650	650	650
Alto /Height [mm]	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power [W]	600	900	850	900
Tensión/Frecuencia / Power supply [V/Hz]	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil [L]	300	450	450	600
N° de estantes / N° shelves	4 fijos	5 fijos	4 fijos	5 fijos
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature [32°C]	-15°C a -24°C	-15°C a -24°C	-15°C a -24°C	-15°C a -24°C
Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digita (soft-touch)
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual

ARMARIOS EXPOSITORES
EXHIBITING CUPBOARD





L06214L
(650mm longitud, altura 1900mm)

- **Línea de vitrinas con refrigeración estática, con régimen de temperatura para Pastelería (+2°C a +10°C).**
- **Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L). Modelo L06215S con 4 estantes de cristal giratorios y Modelo L06215L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.**
- **Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.**

L06215S
(650mm longitud, altura 1500mm)

- Line of showcases with static cooling, with temperature range for Pastry (+ 2 ° C to + 10 ° C).
- Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm models of length 650mm and of measurement 710x450mm models of length 850mm, 3 levels in model (S) and 5 levels in model (L). Model L06215S with 4 rotating glass shelves and Model L06215L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 460mm.
- Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

MOD	L06214S	L06214L	L06215S	L06215L	L08214S	L08214L
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	500	550	530	580	600	650
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad / útil (L)	300	450	300	450	450	600
Nº de estantes / Nº shelves	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature (30°C)	+2°C a +10°C	+2°C a +10°C	+2°C a +10°C	+2°C a +10°C	+2°C a +10°C	+2°C a +10°C
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE VITRA HELADERÍA / PASTELERÍA
NO-FROST SERIE





LO8314L
(850mm longitud, altura 1900mm)

- **Línea de vitrinas con refrigeración ventilada, con régimen de temperatura para Pastelería o Heladería (+5°C a -20C).**
- **Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L). Modelo LO6315S con 4 estantes de cristal giratorios y Modelo LO6315L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.**
- **Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.**

LO6314L
(650mm longitud, altura 1900mm)

- Line of showcases with ventilated cooling, with temperature range for Pastry or Ice cream (+ 5°C to -20C).
- Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm models of length 650mm and of measurement 710x450mm models of length 850mm, 3 levels in model (S) and 5 levels in model (L). Model LO6315S with 4 rotating glass shelves and Model LO6315L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 4.
- Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

MOD	LO6314S	LO6314L	LO6315S	LO6315L	LO8314S	LO8314L
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	850	900	880	930	1150	1200
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	300	450	300	450	450	600
N° de estantes / N° shelves	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Temperatura / Temperature (30°C)	+5°C a -20°C	+5°C a -20°C	+5°C a -20°C	+5°C a -20°C	+5°C a -20°C	+5°C a -20°C
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático



11.

ARMARIOS EXPOSITORES DE VINO
WINE EXHIBITING CUPBOARD



LO6511V
(650mm longitud, altura 2250mm)



LO6514V
(650mm longitud, altura 2250mm)



Termostato soft touch

- **Gama de armarios expositores de Vino (+4°C a +18°C), con sistema de refrigeración ventilado que permite exponer diferentes tipos de vinos blancos, rosados o tintos.**
- **Fabricado en triple cristal excepto la puerta en doble cristal, cristal exterior e interior bajo emisivo.**
- **Estructura con diseño en cristal, con terminación estándar SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL**
- **Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, con posibilidad de 1 a 4 caras de cristal.**
- **Distribución interior con tres estantes de plexiglás regulables en altura, medidas 500x450mm en los modelos de longitud 650mm y medida 700x450mm en los modelos de longitud 850mm. Capacidad de hasta 120 botellas o 160 botellas según modelo.**
- **Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.**
- **Nuevo termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil interactivo. Nos permite la visualización y monitorización de múltiples funciones como gráficos de temperatura, lista de alarmas HACCP así como regulación.**
- **Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 3 puertas**
- **Estructura con ruedas.**

- Range of wine display cabinets (+ 4 ° C to + 18 ° C), with ventilated cooling system that allows to expose different types of white, rosé or red wines.
- Manufactured in triple crystal except the door in double glass, exterior glass and interior low emissive.
- Structure with glass design, with SILVER QUARTZ standard finish, available on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
- Available in two lengths 650mm and 850mm, with the possibility of 1 to 4 faces of glass.
- Interior distribution with three plexiglass shelves adjustable in height, measured 500x450mm in models of length 650mm and measurement 700x450mm in models of length 850mm. Capacity up to 120 bottles or 160 bottles according to model.
- Illumination with double LED strip with continuous light, improves the visibility of the exposed product.
- New SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and interactive touchpad. It allows the visualization and monitoring of multiple functions such as temperature graphs, HACCP alarm list as well as regulation.
- Modularity, it is possible to channel different models independently of their measurement with the Assembly Kit, up to a maximum of 3 doors
- Structure with wheels.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



M. HOSTELERÍA HORECA EQUIPMENT

SERIE VITRA VITRASERIE



LO8511V
(longitud 850mm, altura 2250mm



LO8513V + LO8513V (Kit ensamblaje).
Combinación de Armarios

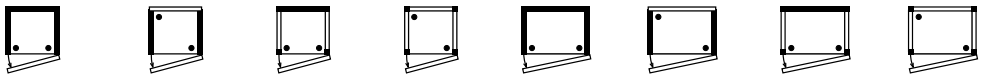
OPCIONAL OPTIONAL

Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios)
Estructura plexiglás 90° (120 botellas)
Estructura plexiglás 45° (66 botellas)
Decoración Negra o Blanca (modelo 650mm)
Decoración Negra o Blanca (modelo 850mm)
Control de Humedad





Opción estructura plexiglás 90° y 45°



MOD	LO6511V	LO6512V	LO6513V	LO6514V	LO8511V	LO8512V	LO8513V	LO8514V
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	650	850	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
Potencia / Power (W)	500	500	500	500	600	600	600	600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)
N° de estantes / N° shelves	3	3	3	3	3	3	3	3
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Temperatura / Temperature (32°C)	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C
Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático

11.

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE
DRY-AGING MEAT CABINET

- **Gama de armarios diseñados para la maduración de la Carne (+2°C a +6°C), con sistema de refrigeración ventilado.**
- **Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil, control de humedad de serie.**
- **Fabricado en triple cristal sin perfilería en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar entrada de rayos U.V.A**
- **Terminación SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL**
- **Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior o superior (AMC67/87 XL).**
- **Doble barra carnicera con ganchos en inox y tres estantes de acero inoxidable**
- **Iluminación con doble tira de LED, tonalidad especial para carne.**
- **Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 3 puertas**
- **Estructura con ruedas.**

- Range of cabinets designed for the dry-aging meat (+ 2°C to + 6°C), with ventilated cooling system.
- SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and touch screen, humidity control standard.
- Manufactured in triple glazing without aluminum profiles except door in double glazing, it has treatment to avoid U.V.A rays.
- SILVER QUARTZ finishing, on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
- Available in two lengths 650mm and 850mm, refrigeration unit in the lower or upper part (AMC67 / 87 XL).
- Double meat bar with stainless steel hooks and three inox shelves
- Lighting with double LED strip, special tonality for meat.
- Modularity, there is the possibility of channeling different models independently of their size with the Assembly Kit, up to a maximum of 3 doors
- Structure with wheels.



AMC8714XL
Modelo con unidad frigorífica arriba (Opcional): Black

OPCIONAL OPTIONAL

Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. L

Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. XL

Decoración Negra o Blanca (modelo 650mm)

Decoración Negra o Blanca (modelo 850mm)

MOD	AMC6711L	AMC6714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC6711XL	AMC6714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Largo/Length (mm)	650	650	850	850	650	650	850	850
Fondo/Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto/Height (mm)	1900	1900	1900	1900	2250	2250	2250	2250
Potencia/Power(W)	700	900	700	900	500	500	600	600
Capacidad útil/ Capacity (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
Temperatura de trabajo Temperature range(30°C)	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C	+2°C a +6°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ARMARIO CALIENTE FERMENTADOR
FERMENTATION OVENS



F 860



F 848

MOD	F848	F860
Ancho / Wide (mm)	640	760
Fondo / Depth (mm)	640	700
Alto / High (mm)	930	930
Potencia / Power (W)	700	1400
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Capacidad / Capacity	8 trays 480x340	8 trays 600x400
Temperatura / Temperature (°C)	0°C a 85°C	0°C a 85°C

- Exterior e interior en acero inox
- Puerta abatible de cristal.
- Temperatura de trabajo de 0°C a 85°C
- Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad

- Stainless steel exterior and interior
- Self-closing glass door.
- Temperatura range from 0°C a 85°C
- Availabel water deposit and humidity kit



11.

HORNO ELÉCTRICO PANADERÍA
ELECTRIC BAKERY OVENS



HE304



HE424

- **Exterior e interior en acero inox**
- **Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente**
- **Temperatura de trabajo de 50°C a 250°C**
- **Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo**
- **Iluminación interior**
- **Termostato seguridad**

- Stainless steel exterior and interior
- Double glass door with grey stamped color and integrated handle
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 50°C and 250°C
- Timer from 0-120 min. with and cycle alarme
- Interior lighting
-Security thermostat

MOD	HE304	HE424
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (LXPXH)	590x675x540	640X720x540
Dimensiones cámaras / Interior dimensions (LXPXH)	450x340x345	500x410x345
Potencia / Power (W)	3100W	3100W
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	250°C	250°C
Capacidad / Dotación /Capacity	4 bandejas 430x340 4 trays 430x340	4 parrillas 480x340 4 shelves 430x340
Distancia entre bandeja / Shelves distance	80 mm	80 mm
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Motor / Engine (S)	2	2
Grill / Electrical grill	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 2/3	Option GN 2/3
Precio / Price (€)	**689**	**792**

OPCIONES / OPTIONS

Apertura puerta lateral / Door side opening

Grill / Electrical grill

Humidificador / Humidity kit

Kit para adaptar bandejas GN 2/3
GN 2/3 trays adapter

Soporte horno HE304
Hold up over HE304
(8 Guias/ Slides)

Soporte horno HE424 / Hold up over HE424
(8 Guias/ Slides)

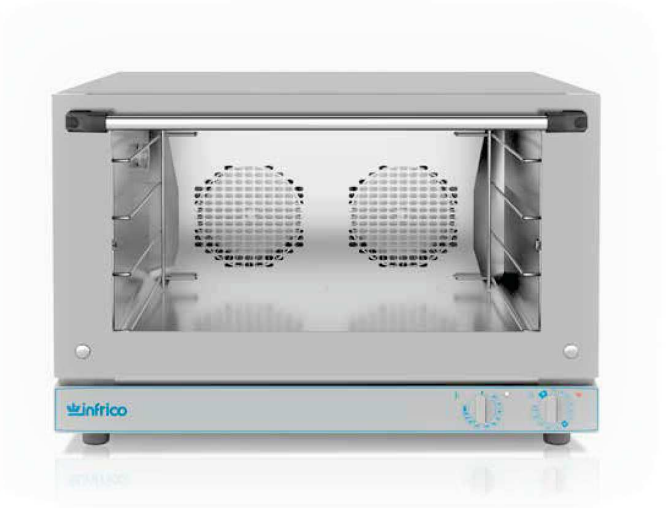
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



HORNO ELÉCTRICO PANADERÍA 60X40
60X40 ELECTRIC BAKERY OVENS



HE604



HE604PLUS

- **Exterior e interior en acero inox**
- **Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente**
- **Temperatura de trabajo de 50°C a 250°C**
- **Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo**
- **Inversión de giro de serie**
- **Iluminación interior**
- **Termostato de seguridad**
- **Micro puerta**

- Stainless steel exterior and interior
- Double glass door with grey stamped color and integrated handle
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 50°C and 250°C
- Timer from 0-120 min. with and cycle alarme
- Interior lighting
- Security thermostat
- Micro switch on the door

MOD	HE603	HE604	HE604PLUS
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	760x800x465	760x800x545	760x800x545
Dimensiones cámaras / Interior dimensions (lxpxh)	620x450x270	620x450x350	620x450x350
Potencia / Power (W)	3900W	5700W	6300W
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	50°C a 250°C	50°C a 250°C	50°C a 250°C
Distancia entre bandejas / Shelves distance	80 mm	80 mm	80 mm
Capacidad / Dotación / Capacity	3 parrillas/ 3 trays (600x400)	4 parrillas / 4 trays (600x400)	4 parrillas / 4 trays (600x400)
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Motor / Engine (S)	1	1	2
Grill / Electrical grill	Option	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 1/1	Option GN 1/1	Option GN 1/1

OPCIONES / OPTIONS

Apertura puerta lateral /
Door side opening

Grill / Electrical grill

Humidificador / Humidity kit

Kit para adaptar bandejas GN 1/1 /
GN 1/1 trays adapter

Soporte horno HE603/HE604/HE604Plus/
Hold up over HE603/HE604/HE604 Plus
(8 guías)



11.

ENVASADORA AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA

EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE



VACE40

- **Estructura exterior e interior en acero inox AISI 304**
- **Bomba auto-lubricante**
- **Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de envasado automático controlado electrónicamente**
- **Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente**
- **Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos**
- **Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente**
- **Funciona con bolsas gofradas**



VACE30

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- Self-lubricating pump
- 3 programs set, automatic vacuum process controled
- Remorable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manudl remove possibility
- Vac stop allow stop the machice in time phase of the processes
- Embossed bags

MOD	VACE30	VACE40
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	380X265X130	480X265X130
Capacidad bomba / Bomb Capacity (1/min)	20	40
Longitud de soldadura (mm) / Welding wide (mm)	300	400
Bolsa / Bag	Gofrada / Embossed	Gofrada/ Embossed
Potencia / Power (W)	270	450
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60Hz	220-230/50-60Hz



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MÁQUINA TERMOSELLADORA
THERMOSEALER MACHINE



TSB150

Bobina de film y dos moldes de serie

- **Fabricada en acero inox AISI 304**
- **Sellado y corte simultaneo del film**
- **Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas**
- **Modelo TSB150 incluye dos moldes:**
  - **1 molde para una barqueta 192x137 mm**
  - **1 molde para dos barquetas 96x137 mm**
- **Modelo TSB 290 incluye dos moldes:**
  - **1 molde para una barqueta 1/2 GN (320x265 mm)**
  - **1 molde para dos barquetas 1/4 GN (265x162 mm)**
- **El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film**
- **Se suministra con bobina de film de de 150 metros de longitud y 150mm de ancho. (TSB150) y 200 m de longitud y 200 mm de ancho (TSB290)**
- **Profundidad máxima de la barqueta 100mm**

OPCIONAL

- **Bobina de longitud 150 m y acho 150 mm (TSB 150) 43€**
- **Bobina de longitud 200 m y ancho 200 mm (TSB 290) 87€**



TSB290

Bobina de film y dos moldes de serie

- AISI 304 stainless steed
- Cutting anda welding simultaneds
- Stopping system of filme regression helping the positioning
- Model TSB150 includes:
- 1 mold for 1 tank 192x137mm
- 1 mold for 2 tanks 96x137mm
- Model TSB150 includes:
- 1 mold for 1 tank 1/2 GN (192x137mm)
- 1 mold for 2 tanks 1/4 GN (265x162mm)
- The mold provide with a centred guide to help culting the film
- Provided with Roll 150 m long and 150 mm (TSB150) and 200 m long and 150 mm (TSB290)
- Maximum depth 100 mm.

OPTIONAL

- Provide with Roll 150 m long and 150 mm (TSB 150) **43€**
- Roll 200 m of lenght and 200 mm (TSB 290) **87€**

MOD	TSB150	TSB 290
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	230x500x180	380x650x180
Ancho Bobina (mm) / Roll width (mm)	150	200
Potencia / Power (W)	400	1400
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60Hz	220-230/50-60hZ



ENVASADORA AL VACÍO
VACUUM PACKAGING MACHINE



- **Estructura exterior en acero inox AISI 304**
- **Cuba interior en acero inox AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza.**
- **Tapa de metacrilato robusta con bisagras en inoxidable en el interior excepto en los modelos de píe con pistón neumático en el exterior.**
- **Placa de polietileno apto para uso alimentario que permite optimizar el vacío**
- **Atmósfera progresiva de serie en todos los modelos, permite la entrada de aire de manera más gradual**
- **Panel de mandos digital, proceso de envasado automático controlado electrónicamente**
- **Soldadura mediante pistón neumático salvo en los modelos de píe.**
- **Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa, excepto modelo VACT6A, con tiempo de enfriamiento**
- **Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente**
- **Visor del nivel de aceite de la bomba**

MODELOS POR TIEMPO VACT:
- **Vacuometro para el control visual del nivel de vacío (excepto Mod. VACT6A)**
- **Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento**
- **Modelos de píe Bomba Busch**

MODELOS POR SENSOR VACS:
- **Bomba Busch de alto rendimiento en todos los modelos**
- **Entrada Gas inerte de serie**
- **Sistema gastro vac preinstalado para el vacío exterior en contenedores Gastronorm en los modelos de Sobremesa**
- **Sistema de auto-calibración para un vacío perfecto, ajustando la presión atmosférica al lugar**
- **Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba**
- **Posibilidad de utilizar hasta 50 programas**

OPCIONAL
Accesorio gastro-vac para el vacío en recipientes Gastronorm

- Stainless steel structure
- Interior stainless steel cube in AISI 304, with rounded corners easy clearning
- Robust lid in transparent metracrylate, with aluminum hinges and internal prenmatic piston
- Polyethylene plate suitable for food use, allons optimisation of drambre space
- Soft air as standar allows air to enter the chamber gradually
- Digital control panel with electonicly control of automatic vacuum process
- Double readlin bar in all models to asure the perfect sealing except VACT 6A with precoling timer
- VAC stop allow stop the process in any time of the phase
- Oil level display

MODELS BY TIME VACT:
- Visual control vacuum process (except VACT 6A)
- DUP pump high performence
- BUSCH pump in the stand models

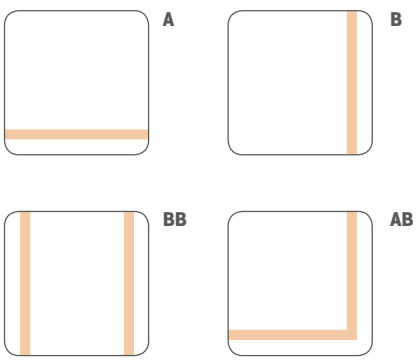
MODELS BY SENSOR VACS:
- High performace BUSH pump
- Inert gas standard
- Pre-Install gastro vac system for external countriners vacuum
- Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere presion
- Capable memorise 50 programe

OPTIONS
Gastro-vac accesorie for gastronorm vacuum deposit





POSICIONAMIENTO BARRA SOLDADURA
SEALING BAR POSICIONEMENT



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ENVASADORA AL VACÍO
VACUUM PACKAGING MACHINE

PANEL MANDOS TIEMPO / TIME CONTROL PANEL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Vacuometro (excepto Mod. VACT6A)**
- **Regulación tiempo de vacío**
- **Regulación tiempo de soldadura**
- **Entrada de atmósfera progresiva**
- **Stop Vacío**
- **Indicador luminoso del proceso activo**

TECHNICAL FEATURES

- Vacuum meter (except Mod. VACT6A)
- Vacuum guige time control
- Sealing time control
- Progresive atmosphere entry
- Stop vacuum
- Lighting alarm of active process



PANEL MANDOS SENSOR / CONTROL PANEL SENSOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Posibilidad de memorizar 50 programas**
- **Regulación porcentual de vacío**
- **Tiempo extra de vacío**
- **Entrada gas inerte regulable porcentualmente**
- **Tiempo de soldadura**
- **Entrada de atmósfera progresiva**
- **Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa**
- **Stop Vacío**
- **Auto-calibración**

TECHNICAL FEATURES

- Capable of memorising so programes
- Vacuum porcentage control
- Additional extra vacuum time
- Gas entry porcentage control
- Sealing time control
- Special gastro vac programe in
- Stop vacuum
- Self-calibration

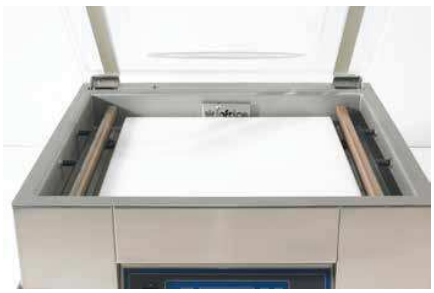




Cuba embutida.
Stamped pan



Tapa metracrilato transparente con bisagras en acero inox. Transparent methacrylate lid with stainless steel hinges.



Barra solsdadura sin conexiones con doble soldadura Welding bar without connections and double welding

11.

ENVASADORA AL VACÍO
VACUUM PACKAGING SYSTEM

Modelos por tiempo Models by time **(VACT)**





VACT 6A



VACT 8A



VACT 12A/ VACT 20A

Posicionamiento barra soldadura
Sealing bar position



	Envasadoras de sobremesa						Envasadoras de pie		
MOD	VACT6A	VACT8A	VACT12A	VACT20A	VACT20B	VACT20BB	VACT40AB	VACT63AB	VACT100AB
Dimensiones/Dimensions (mm)	340x480x325	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	280x355x90	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m3)	6m³ DVP	8m³ DVP	12m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	270	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	260	350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220/50-60	220/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ENVASADORA AL VACÍO
VACUUM PACKAGING SYSTEM

Vacuum by BUSCH

Modelos por sensor Models by sensor **(VACS)**





VACS 8A



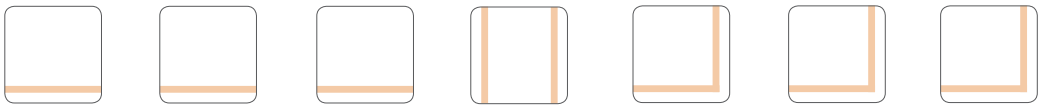
VACS 20BB



VACS 63AB

Opción
Gastro VAC

Posicionamiento barra soldadura
Sealing bar position



	Envasadoras de sobremesa				Envasadoras de pie		
MOD	VACS8A	VACS10A	VACS20A	VACS20BB	VACS40AB	VACS63AB	VACS100AB
Dimensiones / Dimensions (mm)	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m3)	8m³ BUSCH	10m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	340	410	410	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	440	540	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

11.

PLANCHA A GAS
GAS GRIDDLES



PG 75 PV



PG 60 NS



PG 80 NC

SERIE ECONÓMICA
- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro**
- **Encendido con piezo eléctrico**
- **Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.**
- **Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.**
- **Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo.**
- **Toma de gas por el lateral izquierdo.**
- **Pies regulables en altura.**

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)
- **Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas**
- **Serie acero rectificado (NS) con placa de acero laminado de 12mm de espesor, excepto el modelo PG100NS de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.**
- **Serie cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.**
- **Encendido con piezo eléctrico**
- **Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.**
- **Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.**
- **Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo (serie NS) y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. (serie Cromo duro)**
- **Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas.**
- **Pies regulables en altura.**

ECONOMIC SERIES
- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Removable drip tray for easy cleaning
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum.
- Gas connection at left hand side
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES
- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Intergrated fat collection drawer in the front
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum (serie NS) and thermostatic gas valves with regultation from 100°C to 300°C (serie Chromo duro)
- Gas connection at the back.
- Adjustable feet

MOD	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Largo / Wide (mm)	460	610	770	910	600	800	1000	600	800	1000
Fondo (mm) / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	210	210	210	210	220	220	220	220	220	220
(Kcal/h)	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	750x390	890x390	600x430	800x430	1000x430	600x430	800x430	1000x430

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

PLANCHA ELÉCTRICA
ELECTRICAL GRIDDLES



PE 60 PV



PE 75 NS



PE 60 NC

SERIE ECONÓMICA
- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro**
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable**
- **Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.**
- **Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C**
- **Pies regulables en altura.**

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)
- **Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas.**
- **Serie acero rectificado (NS) con placa en acero laminado de 12 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.**
- **Serie Cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.**
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable**
- **Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal**
- **Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C**
- **Pies regulables en altura.**

ECONOMIC SERIES
- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Heater elements plated in stainless steel
- Removable drip tray for easy cleaning
- Thermostat with variation of tempearture from 50°C to 300°C
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES
- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Heater elements plated in stainless steel
- Intergrated fat collection drawer in the front
- Thermostat with variation of tempearture from 50°C to 300°C
- wAdjustable feet

MOD	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Largo / Wide (mm)	600	770	600	800	600	800
Fondo (mm) / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	210	210	220	220	220	220
(Kcal/h)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Potencia / Power (W)	230	230	230	230	230	230
Nº Quemadores / Nº of burners	2	2	2	3	2	3
Nº Válvulas / Nº of valves	2	2	2	3	2	3
Superficie útil / Surface (mm)	590x390	750x390	600x430	800x430	600x430	800x430

11.

GRILL ELÉCTRICO
ELECTRICAL GRILL



GR 42



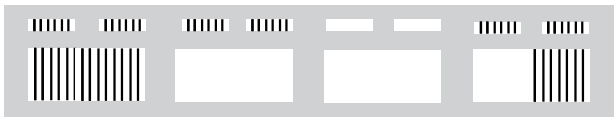
GR 82

- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Placa acanaladas o lisas de hierro fundido.**
- **Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.**
- **Termostato independiente regulable hasta 250°C.**
- **Termostato de seguridad.**
- **Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.**
- **Recogedor grasas frontal.**

- Stainless steel body.
- Flat or grooved iron plates.
- All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
- Adjustable thermostat at 250°C.
- Safety thermostat.
- Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
- Frontal greases collector.



GR 41 L | GR 41LTL | GR 61 | GR61L | GR61LTL



GR 82 | GR 82 L | GR 82 LTL | GR M2

MOD	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR61	GR61L	GR61LTL	GR82	GR82L	GR82LTL	GRM2
Largo / Wide (mm)	400	400	400	510	510	510	690	690	690	690
Fondo / Depth (mm)	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430
Alto / Height (mm)	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Potencia / Power (W)	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Superficie placa inferior / Surface low plate (LXP)	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Temperatura / Temperature (°C)	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

TOSTADOR ELÉCTRICO
ELECTRIC TOASTER



T6



T12



T6E CT

SERIE (E):
- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Temporizador regulable 15 minutos, excepto en los modelos T6EST y T12EST.**
- **Los modelos sin temporizador, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.**
- **Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.**
- **Cajón recogemigas.**

SERIE (T6 y T12):
- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Temporizador regulable 15 minutos.**
- **Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.**
- **Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.**
- **Cajón recogemigas.**

SERIE (E):
- Stainless steel body.
- Adjustable time setting up to 15 minutes, except the model T6EST and T12EST.
- Models without time setting, have independant switches for each heater zone.
- Two heater elements for each zone, quarz recovered.
- Crumbs drawer.

SERIE (T6 and T12):
- Stainless steel body
- Adjustable time setting up to 15 minutes.
- Independant switches for each heater zone.
- Three heater elements for each zone, quarz recovered.
- Crumbs drawer.

MOD	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Largo / Wide (mm)	480	480	480	480	525	525
Fondo / Depth (mm)	260	260	260	260	305	305
Alto / Height (mm)	240	370	240	370	305	405
Potencia / Power (W)	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Tensión/ Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencia / Nº of heater elemens	4	6	4	6	6	9
Temporizador / Timer	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Nº Interruptores / Nº of switches	2	3	0	1	2	3



11.

TOSTADOR DE TÚNEL ELÉCTRICO
ELECTRIC TUNNEL TOASTER



TTV2400



TTH3000



TTV4000

- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Modelo TTH3000, apto para tostar, gratinar o calentar.**
- **Modelo TTV2400 y TTH4000, apto para tostar.**
- **Resistencias blindadas.**
- **Selector cuatro posiciones.**
- **Regulador velocidad cinta.**
- **Cajón recogemigas.**

- Stainless steel structure.
- Model TTH3000 for toasting, browning and heating.
- Model TTV2400 and TTH4000 for toasting.
- Recovered heater elements on model.
- Selector four positions.
- Adjustable speed of the band.
- Crumbs drawer.

MOD	TTH3000	TTV2400	TTV4000
Largo / Wide (mm)	750	480	570
Fondo / Depth (mm)	420	510	620
Alto / Height (mm)	250	410	400
Potencia / Power (W)	1500+1500	1400+1400	2000+2000
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	400/ 230/50-60
Nº Resistencias / Nº of heater elemens	2	2	2
Ancho de cinta / Wide of band (mm)	200	260	360
Altura entrada alimnetos / Height of openinig (mm)	70	70	70

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



FREIDORA ELÉCTRICA
ELECTRICAL FRYER



FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G

- **Estructura en acero inoxidable.**
- **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**
- **Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.**
- **En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.**
- **Grifo de media pulgada de paso total.**
- **Termostato regulable hasta 195°C.**
- **Termostato de seguridad en todos los modelos.**

- Stainless steel body.
- Heater covered by stainless steel.
- Lift out control panel for easy cleaning.
- Models with tap are equiped with slanting tank for easy empty.
- Tap 1/2".
- Adjustable thermostat at 195°C.
- Safety thermostat in all models.

MOD	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo / Wide (mm)	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo / Depth (mm)	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto / Height (mm)	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia / Power (W)	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad (Aceite) / Capacity (Oil)	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap	NO	NO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cesta / Basket (LxPxH) (mm)	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket	1	2	1	2	1	2	1	2

11.

TERMO DE LECHE
MILK URNS



TL 6

- **Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.**
- **Totalmente construido en acero inox AISI 304, interior y exterior.**
- **Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.**
- **Termostato autorregulable.**
- **Interruptor luminoso puesta en marcha.**
- **Grifo regulable en dos posiciones.**

OPCIONAL
- **Sujección tapa para uso como termo de chocolate.**



TL 66

- Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consomme, tea, etc.
- Totally constructed in steel inox AISI 304, interior and outside.
- Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
- Self-regulatory thermostat.
- Beginning luminous switch.
- Adjustable faucet in two positions.

OPTIONAL
- Attachment covers for use like chocolate thermus.

MOD	TL 3	TL 6	TL 66
Largo / Wide (mm)	232	265	525
Fondo / Depth (mm)	232	265	265
Alto / Height (mm)	430	525	525
Potencia / Power (W)	1000	1500	1500 +1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Capacidad / Capacity (L)	3	6	6+6

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

CORTADORA DE FIAMBRE
SHARPENING SLICERS



C220 S



C250 S



C300 ACEV



C 300 ACEV / C 350 ACEV



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery



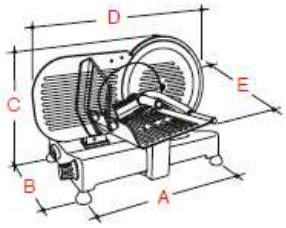
Modelo ACEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.
Model ACEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing



Prensa producto con protección en plexiglas
Food-holder arm with protection in plexiglass

- **Estructura en fundición de aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo C 275 S en aluminio lacado.**
- **Avance del producto por gravedad.**
- **Motor ventilado profesional de transmisión por correa.**
- **Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.**
- **Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.**
- **Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV".**
- **Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo. (GAMA "ACEV")**
- **Fácil limpieza de todos sus componentes.**

- Structure of anodized aluminium oxidation protected, except model C 275 S in laquered aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Tempered grund hard chromium-plate professional blade.
- Slizing thickness up to 14 - 16 mm.
- Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV".
- Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage. RANGE ACEV)
- Easy cleaning of all components.



MOD	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S	C 350 ACEV
Diámetro cuchilla / Diameter slicer (mm)	220	250	275	300	350	350
Potencia / Power (W)	170	190	190	250	400	400
Dimensión A / Dimension A (mm)	400	400	400	455	535	487
Dimensión B / Dimension B (mm)	260	260	250	315	380	355
Dimensión C / Dimension C (mm)	355	365	390	420	470	515
Dimensión D / Dimension D (mm)	425	475	520	570	680	685
Dimensión E / Dimension E (mm)	400	410	450	480	515	555
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50