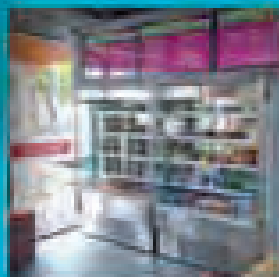
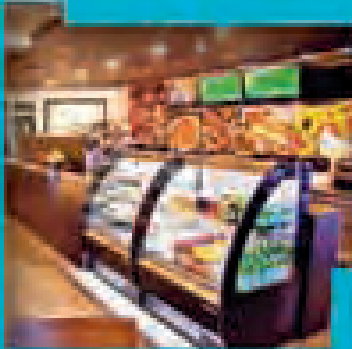
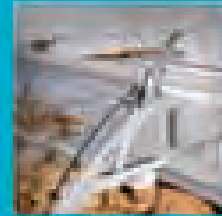
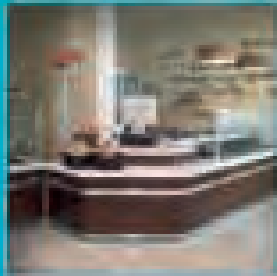


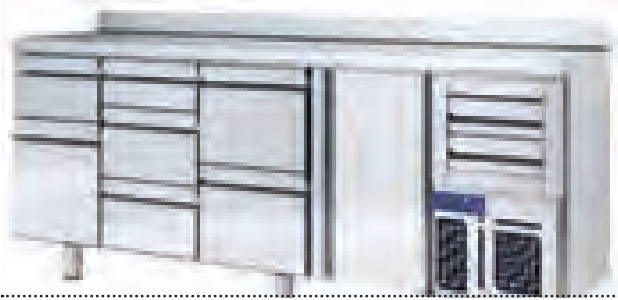
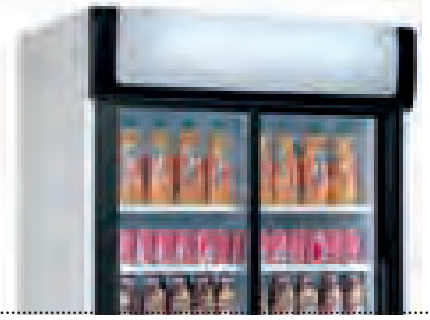
infirico





01

Enfriadores
Bottle coolers
de la página 23 a la página 51



Mesas
Tables
de la página 52 a la página 113

02

03

Armarios
Reach-in
de la página 114 a la página 163



INFRIcool®
de la página 164 a la página 173

04

05

Abatidores
Blast chillers
de la página 174 a la página 185



Self-service
Self-service
de la página 186 a la página 225

06



Vitrinas expositoras

Display cases

de la página 226 a la página 295

07

08

Vitrinas murales

Air curtains

de la página 296 a la página 319



Vitrinas pastelería

Pastry display cases

de la página 320 a la página 375

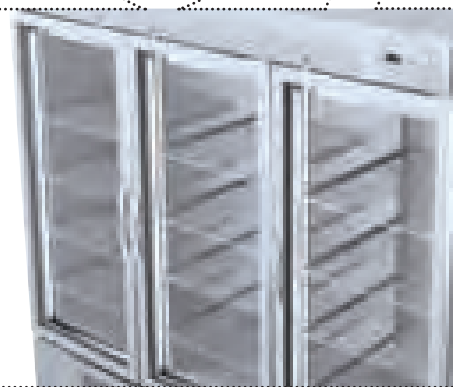
09

10

Línea americana

American line

de la página 376 a la página 395

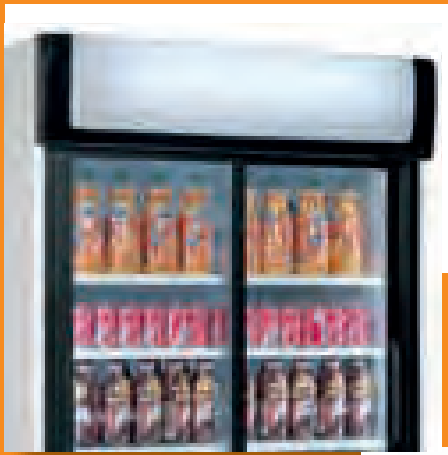


M. Hostelería

Hotel equipment

de la página 396 a la página 451

11



Enfriadores

Bottle coolers

01



Página 24
Enfriador de botellas fondo plano Serie EFP
Chest bottle cooler EFP Series



Página 38
Expositor refrigerado puertas correderas Serie ERC
Sliding glass door merchandiser ERC Series



Página 26
Enfriador de botellas Serie EB
Chest bottle cooler EB Series



Página 40
Escarchador de copas Serie ESC
Glass froster counter ESC Series



Página 28
Enfriador de botellas con cajones Serie EBC
Chest bottle cooler with drawers EBC Series



Página 42
Tanque enfriador de agua Serie TA
Water tank cooler TA Series



Página 30
Expositor refrigerado Serie ERV
Back-bar ERV Series



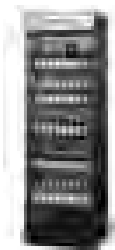
Página 44
Enfriador de platos
Display exhibitor case



Página 32
Expositor refrigerado Serie ERV Inox
Back-bar ERV stainless steel Series



Página 46
Expositor de barra
Bar display exhibitor case



Página 34
Expositor refrigerado vertical Serie ERV
Glass door merchandiser ERV Series



Página 48
Enfriador de tapas
Hors d'oeuvres exhibitor case



Página 36
Expositor refrigerado Serie ERC
Glass door merchandiser ERC Series



Página 50
Armario de vino Bodega Deluxe Classic Serie ABD
Wine cellar ABD Series

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Chapa plastificada (EG)
- Respaldo en Chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Chapa galvanizada (EG)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano

OPCIONAL / OPTIONAL

- Separador / Divider (504X26) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Pre-painted steel (EG)
- Galvanized Steel Back

INTERIOR

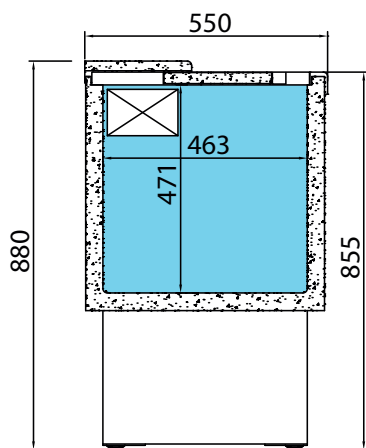
- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel (EG)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle



EFP 700 EG

MODELOS MODELS	→ Dimensiones LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	🚪 Separadores Separators	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	🌡️ Refrigerante Coolant
EFP 700 EG EFP 700 II	704x550x880	150	220/50	135	1	1	1/8	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EFP 1000 EG EFP 1000 II	1004x550x880	150	220/50	200	2	1	1/8	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EFP 1500 EG EFP 1500 II	1479x550x880	300	220/50	305	3	2	1/5	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EFP 2000 EG EFP 2000 II	1954x550x880	350	220/50	415	4	3	1/4	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	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.



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
Customizable product



EFP 2000 EG



EFP 1000 II

Precio · Price €

EFP 700 EG	EFP 1000 EG	EFP 1500 EG	EFP 2000 EG
479 €	541 €	727 €	866 €
EFP 700 II	EFP 1000 II	EFP 1500 II	EFP 2000 II
581 €	670 €	946 €	1.100 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano

REFRIGERACIÓN

- Bandeja de desagüe en plástico
- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

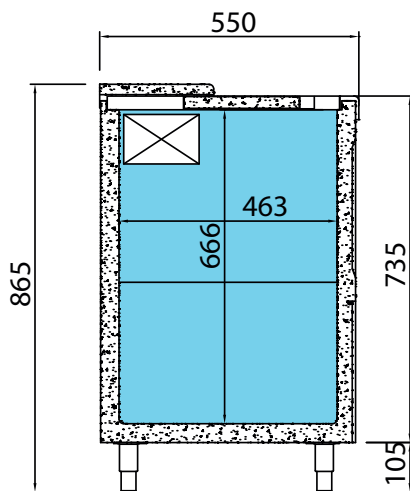
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Polyuréthane injected sliding doors with integrated handle

REFRIGERATION

- Drainage plastic tray
- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	🚪 Separadores Separators	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Régime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Coolant
EB 1000 II	1004x550x865	150	220/50	265	2	1	1/8	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EB 1500 II	1479x550x865	300	220/50	445	3	2	1/5	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EB 2000 II	1954x550x865	350	220/50	620	4	3	1/4	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EB 2500 II	2429x550x865	445	220/50	800	5	4	1/3	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	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.


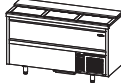
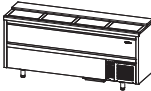
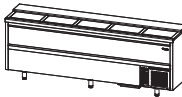


EB 1000 II



EB 2000 II

Precio · Price €

			
EB 1000 II	EB 1500 II	EB 2000 II	EB 2500 II
826 €	1.067 €	1.249 €	1.533 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS-CAJONES

- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano
- Sistema de Cajones con autocierre

REFRIGERACIÓN

- Bandeja de desagüe en plástico
- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

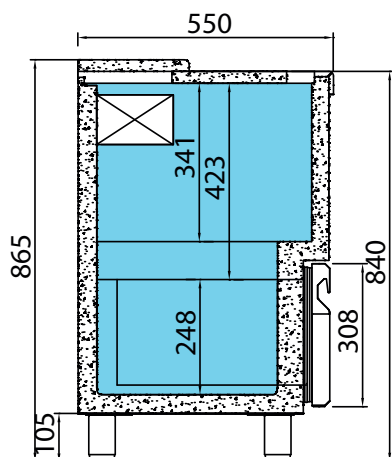
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS-DRAWERS

- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Self-closing drawers device

REFRIGERATION

- Drainage plastic tray
- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester



MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	🚪 Separadores Separators	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🧊 Refrigerante Coolant
EBC 1000 II	1004x550x865	150	220/50	265	2	1	1/8	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EBC 1500 II	1479x550x865	300	220/50	445	3	2	1/5	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	Termostático Thermostatic	R 134 a
EBC 2000 II	1954x550x865	350	220/50	620	4	3	1/4	Gravedad Static	+3°C/+6°C	Manual Manual	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.



EBC 1000 II

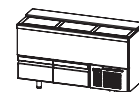


EBC 2000 II

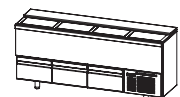
Precio · Price €



EBC 1000 II
1.040 €



EBC 1500 II
1.430 €



EBC 2000 II
1.811 €

EXTERIOR

- Acero plastificado negro

INTERIOR

- Acero plastificado gris
- Iluminación interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Cerradura incorporada
- Burlete fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Iluminación LED / LED lighting **Consultar**

EXTERIOR

- Black plastic coated steel

INTERIOR

- Grey plastic coated steel
- Interior lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

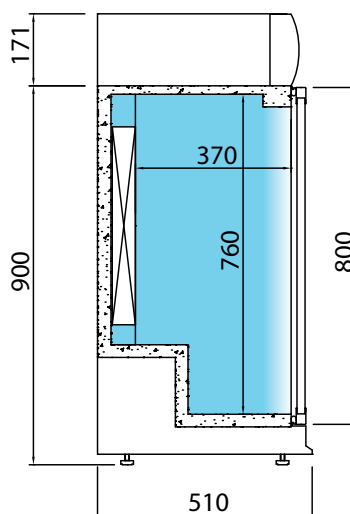
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double glass. (6-10-4)
- Integrated lock
- Easy removal gasket
- Integrated handle doors

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power [W]	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/L. guías No shelves / Sides	🌀 Compresor Compressor [HP]	💧 Evaporación Evaporation	🌡 Régimen temperatura Regime temperature [32°C]	🌀 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ERV 15	600x510x920	325	220/50	140	1	2	1/6	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 25 ERV 25 C	900x510x920	350	220/50	220	2	2	1/5	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 35	1350x510x920	425	220/50	330	3	2	1/4	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 15 PP	600x510x920	325	220/50	140	1	2	1/6	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 25 PP	900x510x920	350	220/50	220	2	2	1/5	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 35 PP	1350x510x920	425	220/50	330	3	2	1/4	Forzada Forced	+4°C/+8°C	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.



ERV 15



ERV 25
Disponibile con puertas correderas
Sliding door available ERV 25 C



ERV 15 PP



ERV 25 PP

Precio · Price €



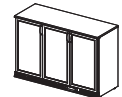
ERV 15
784 €
ERV 15 PP
765 €



ERV 25
1.030 €
ERV 25 PP
1.005 €



ERV 25 C
1.065 €



ERV 35
1.285 €
ERV 35 PP
1.224 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero plastificado gris
- Iluminación interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Cerradura incorporada
- Burlete fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Iluminación LED / LED lighting **Consultar**

EXTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel

INTERIOR

- Grey plastic coated steel
- Interior lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

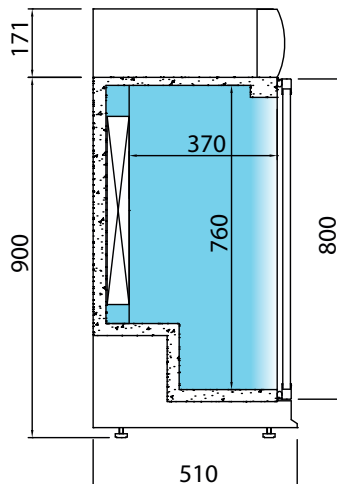
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double glass. (6-10-4)
- Integrated lock
- Easy removal gasket
- Integrated handle doors

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray



ERV 25 II + ERV 35 II

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/L. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Régime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ERV 15 II	600x510x920	325	220/50	140	1	2	1/6	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 25 II	900x510x920	350	220/50	220	2	2	1/5	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 35 II	1350x510x920	425	220/50	330	3	2	1/4	Forzada Forced	+4°C/+12°C	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.



ERV 25 II



ERV 35 II

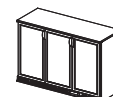
Precio · Price €



ERV 15 II
884 €



ERV 25 II
1.153 €



ERV 35 II
1.426 €

01 Expositor refrigerado vertical Serie ERV *Glass door merchandiser ERV Series*

EXTERIOR

- Acero plastificado negro

INTERIOR

- Acero plastificado gris
- Iluminación interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Cerradura incorporada
- Burlete fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrillas / Wire shelves ERV 53 (502X27) **14 €**
- Parrillas / Wire shelves ERV 83 (502X28) **21 €**
- Cabeza iluminativa / Illuminated head ERV 53 (CPERV15) **43 €**
- Cabeza iluminativa / Illuminated head ERV 83 (CPERV25) **61 €**

EXTERIOR

- Black plastic coated steel

INTERIOR

- Grey plastic coated steel
- Interior lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

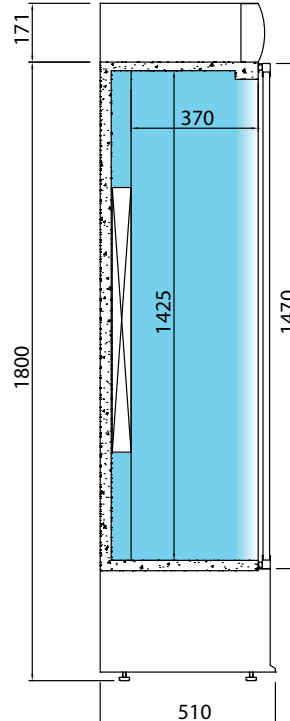
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double glass. (6-10-4)
- Integrated lock
- Easy removal gasket
- Integrated handle doors

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/l. guías No shelves/Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ERV 53	600x510x1820	380	220/50	280	1	5	1/4	Forzada Forced	+4°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ERV 83	900x510x1820	600	220/50	435	2	5	3/8	Forzada Forced	+4°C/+12°C	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.



ERV 53



ERV 83

Precio · Price €



ERV 53
1.328 €



ERV 83
1.713 €

EXTERIOR

- Acero plastificado blanco
- Cabeza iluminativa (ERC 17/36)

INTERIOR

- Acero plastificado blanco
- Iluminación LED interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Burlete fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrillas / Wire shelves ERC 17/36 (502x27) **14 €**

EXTERIOR

- White plastic coated steel
- Illuminated head (ERC 17/36)

INTERIOR

- White plastic coated steel
- LED interior lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

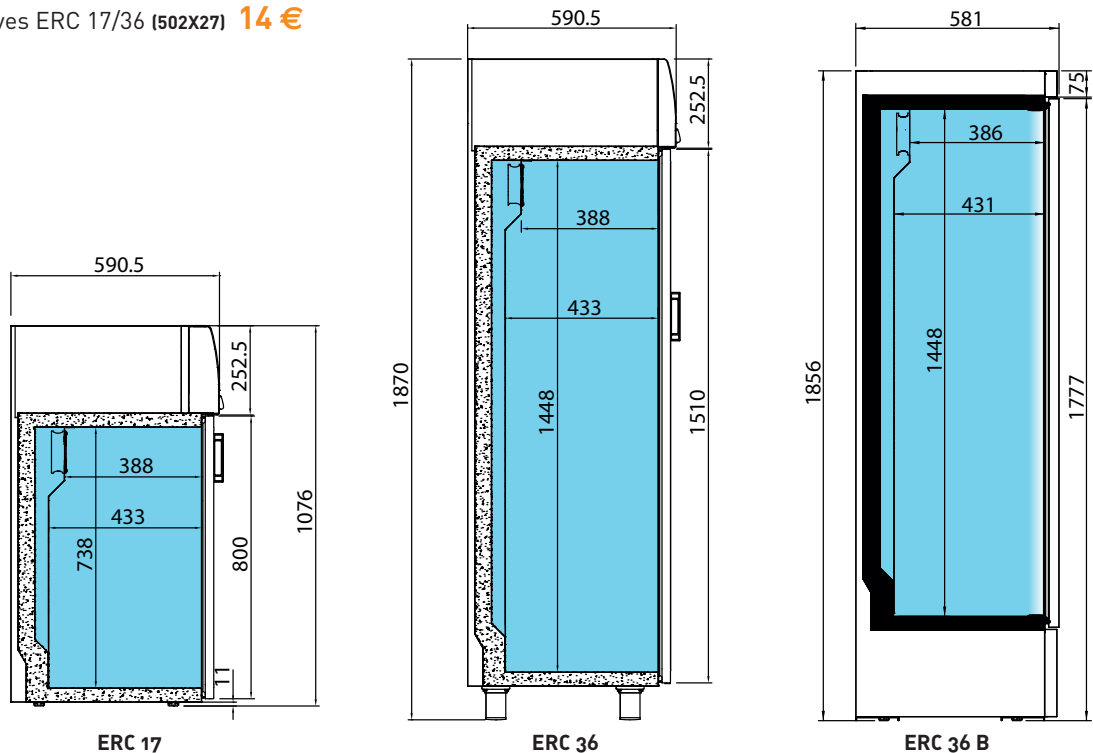
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double glass. (6-10-4)
- Easy removal gasket
- Integrated handle doors

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperatura



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ERC 17	620x595x1085	290	220/50	175	1	2	1/8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a
ERC 36	620x595x1870	575	220/50	355	1	4	1/4	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a
ERC 36 B	620x595x1870	575	220/50	355	1	4	1/4	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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



PRODUCTO
PERSONALIZABLE
Customizable product

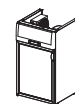


ERC 17



ERC 36 B

Precio · Price €



ERC 17
827 €



ERC 36
1.240 €



ERC 36 B
1.229 €

EXTERIOR

- Acero plastificado blanco
- Cabeza iluminativa

INTERIOR

- Acero plastificado blanco
- Desagüe interior
- Iluminación LED interior

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4)
- Puertas Correderas con sistema de Autocierre
- Puertas con tirador integrado

ESTANTES

- Estantes de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrillas / Wire shelves ERC 65 (ESTERC65) **27 €**
- Parrillas / Wire shelves ERC 110 (ESTERC11) **37 €**
- Parrillas / Wire shelves ERC 180 (ESTERC18) **51 €**

Panel frontal iluminado
Illuminated frontal panel



EXTERIOR

- White plastic coated steel
- Illuminated head

INTERIOR

- White plastic coated steel
- Internal Drain
- LED interior lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

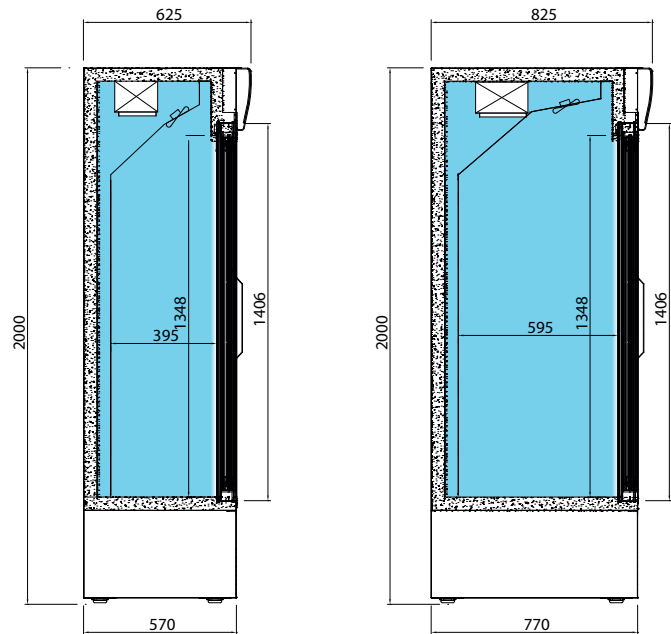
- Doors with double glass. (6-10-4)
- Sliding doors with self-closing system
- Integrated handle doors

SHELVING

- Plastic coated shelves, adjustable height and easy removal

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperatura



ERC 65

ERC 110 / ERC 180

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (2°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ERC 65	1110x600x2000	962	220/50	700	2	4 (980x320)	5/8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a
ERC 110	1110x800x2000	1092	220/50	1000	2	4 (980x520)	3/4	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a
ERC 180	1848x800x2000	1172	220/50	1767	3	4 (872x520)	1	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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



ERC 110



ERC 110



ERC 180

Precio · Price €



ERC 65

2.290 €



ERC 110

2.417 €



ERC 180

3.382 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Iluminación interior (CR)
- Parrillas de alambre 400x430 de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4) (CR)
- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Interior lighting (CR)
- Plastic coated wire shelves 400x430, adjustable height and easy removable.

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

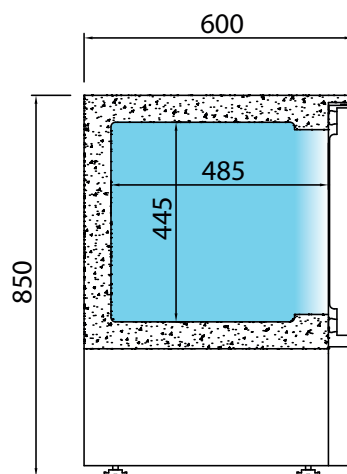
- Doors with double glass. (6-10-4) (CR)
- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system

OPCIONAL / OPTIONAL

- Juego de guías / Kit slides (503X11) **23 €**
- Parrillas / Wire shelves (502X45) **28 €**



ESC 50

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Coolant
ESC 50	570x600x850	390	220/50	95	1	2	1/3	Estática Statics	-5°C/-18°C	Manual Manual	Digital	R 404 a
ESC 50 CR	570x600x850	410	220/50	95	1	2	1/3	Estática Statics	-5°C/-10°C	Manual Manual	Digital	R 404 a

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



ESC 50 CR



ESC 50

Precio · Price €



ESC 50

ESC 50 CR

1.044 €

1.140 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Tapa desmontable

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Llenado automatico por boya
- Agitador de agua interno
- Rebosadero de Seguridad diámetro 3/4"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL
- Serpentin sumergido interior en Acero Inox AISI 304 18/10

OPCIONAL / OPTIONAL

- Soporte enfriador / Wall hangers (STA) **125 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Removable top

INTERIOR

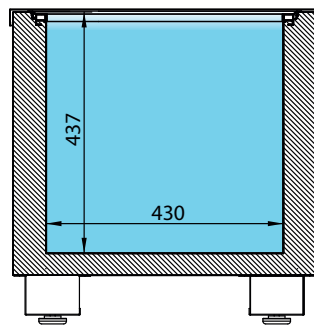
- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Automatic filling water by flota system
- Interior water shaker
- Safety overflow with 3/4" diameter

INSULATION

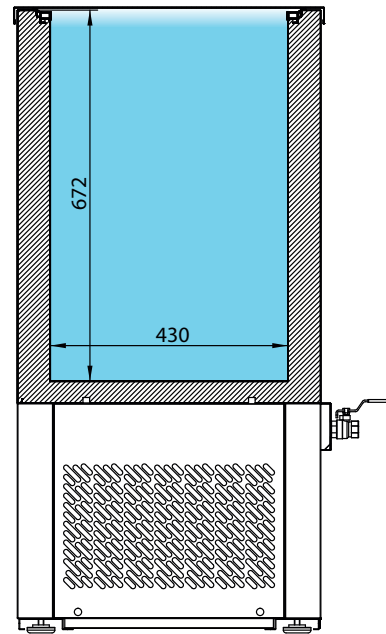
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- AISI 304 18/10 Stainless Steel interior sumerged coil



TA 100



TA 180

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Régime temperature (°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
TA100	1312x562x570	740	220/50	100	5/8	Serpentín sumergido	+1°C/+4°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a
TA180	902x562x1133	960	220/50	180	3/4	Serpentín sumergido	+1°C/+4°C	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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

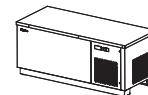


TA 180



TA 100

Precio · Price €



TA100

1.663 €



TA180

1.785 €

01 Enfriador de platos *Plate display exhibitor case*

EXTERIOR

- Perfil de aluminio anodizado

INTERIOR

- Bandeja de exposición en acero Inox AISI 304 18/10

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras suspendidas

EXTERIOR

- Anodized aluminium profile

INTERIOR

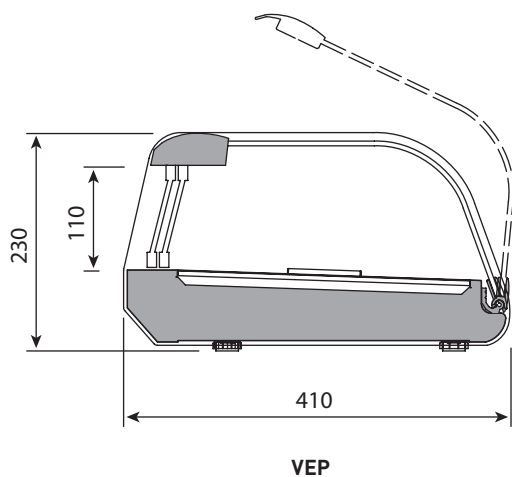
- AISI 304 18/10 Stainless steel exhibition tray

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Suspended sliding rear doors



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🖥️ Superficie exposición Exhibition area (m²)	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Temperature (32°C)	🚰 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
VEP 4 P	1268x410x230	130	220/50	9,2	0,23	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEP 6 P	1620x410x230	130	220/50	13,6	0,34	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEP 8 P	1972x410x230	130	220/50	18,4	0,46	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a

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



VEP 6 P

Precio · Price €



VEP 4 P
942 €



VEP 6 P
1.009 €



VEP 8 P
1.075 €

01 Expositor de barra *Bar display exhibitor case*

EXTERIOR

- Perfil de aluminio anodizado
- CC - Cristal curvo abatible
- CP - Cristal plano

INTERIOR

- Bandeja de exposición en acero Inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED perfil superior

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas traseras abatibles 180°

EXTERIOR

- Anodized aluminium profile
- CC - Front opening curved glass
- CP - Flat glass

INTERIOR

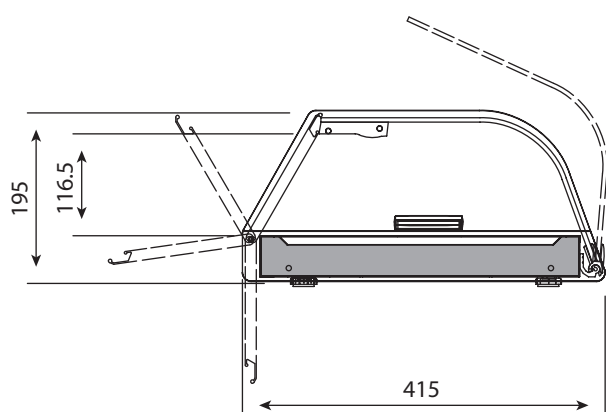
- AISI 304 18/10 Stainless steel exhibition tray
- LED lighting upper profile

INSULATION

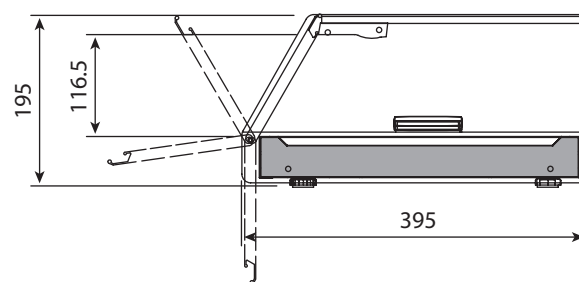
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Folding back doors 180°



VEB - CC



VEB - CP

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📏 Superficie exposición (m ²)	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡 Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
VEB 4 CC	810x415x195	130	220/50	9,2	0,23	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 6 CC	1162x415x195	130	220/50	13,6	0,34	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 7 CC	1338x415x195	130	220/50	16,0	0,40	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 8 CC	1514x415x195	130	220/50	18,4	0,46	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 9 CC	1690x415x195	130	220/50	20,4	0,51	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 4 CP	810x395x195	130	220/50	9,2	0,23	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 6 CP	1162x395x195	130	220/50	13,6	0,34	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 7 CP	1338x395x195	130	220/50	16,0	0,40	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 8 CP	1514x395x195	130	220/50	18,4	0,46	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEB 9 CP	1690x395x195	130	220/50	20,4	0,51	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a

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



VEB 8 CC



VEB 6 CP

Precio · Price €

VEB 4 CC	VEB 6 CC	VEB 7 CC	VEB 8 CC	VEB 9 CC
740 €	829 €	864 €	907 €	956 €
VEB 4 CP	VEB 6 CP	VEB 7 CP	VEB 8 CP	VEB 9 CP
720 €	809 €	839 €	878 €	928 €

01 Enfriador de tapas *Hors d'oeuvres exhibitor case*

EXTERIOR

- Perfil de aluminio anodizado
- Cristal curvo abatible (VET)
- Cristal curvo elebale (VEL)

INTERIOR

- Bandeja de exposición en acero Inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED perfil superior
- Iluminación LED bazar intermedio (D)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras suspendidas

EXTERIOR

- Anodized aluminium profile
- Front open ringl glass (VET)
- Lift up front glass (VEL)

INTERIOR

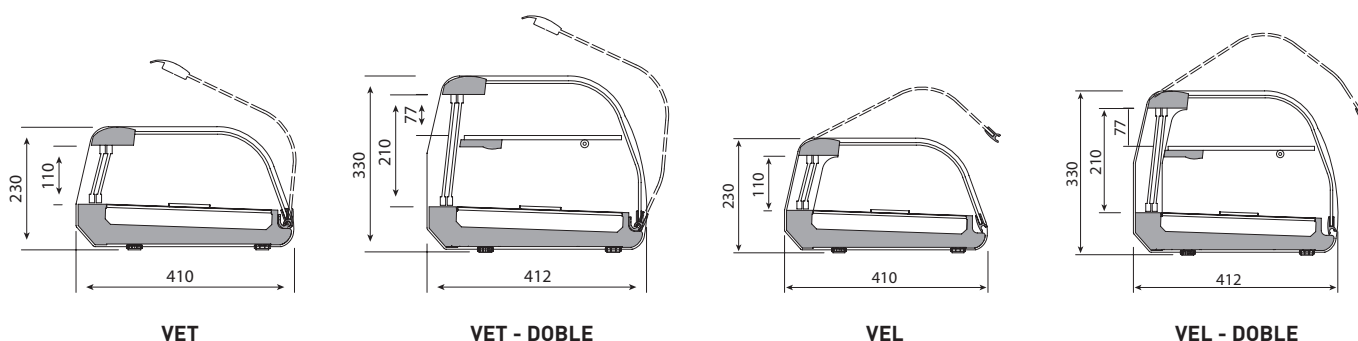
- AISI 304 18/10 Stainless steel exhibition tray
- LED lighting upper profile
- LED lighting in the mid-section (D)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Suspended sliding rear doors



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📏 Superficie exposición (m ²)	🍷 Bandejas G/N Trays G/N 1/3x40	📏 Nº parrillas/guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🔧 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
VET 4 P	1268x410x230	130	220/50	9,2	0,23	4		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 6 P	1620x410x230	190	220/50	13,6	0,34	6		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 8 P	1972x410x230	200	220/50	18,4	0,46	8		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 4 DP	1268x412x330	135	220/50	9,2	0,23	4	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 6 DP	1620x412x330	195	220/50	13,6	0,34	6	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 8 DP	1972x412x330	205	220/50	18,4	0,46	8	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 7 P GR	1338x410x230	200	220/50	16,0	0,40	7		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 9 P GR	1690x410x230	210	220/50	20,4	0,51	9		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 7 DP GR	1338x412x330	205	220/50	16,0	0,40	7	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VET 9 DP GR	1690x412x330	215	220/50	20,4	0,51	9	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEL 6 P	1620x410x230	190	220/50	13,6	0,34	6		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEL 8 P	1972x410x230	200	220/50	18,4	0,46	8		1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEL 6 DP	1620x412x330	195	220/50	13,6	0,34	6	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a
VEL 8 DP	1972x412x330	205	220/50	18,4	0,46	8	1 (LED)	1/6	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual Manual	Digital	R 134 a

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



VET 6 DP



VET 7 DP GR



VEL 8 P



VEL 6 DP

Precio · Price €

VET 4 P	VET 6 P	VET 8 P	VET 4 DP	VET 6 DP	VET 8 DP
878 €	983 €	1.084 €	1.019 €	1.147 €	1.282 €
	VEL 6 P	VEL 8 P		VEL 6 DP	VEL 8 DP
	1.072 €	1.171 €		1.212 €	1.341 €
		VET 7 P GR	VET 9 P GR	VET 7 DP GR	VET 9 DP GR
		962 €	1.088 €	1.103 €	1.228 €

01

Armario de vino Bodega Deluxe Classic Serie ABD Wine cellar ABD Series

EXTERIOR

- 100% Madera de pino maciza
- Cerradura integrada

INTERIOR

- Acero plastificado blanco
- Iluminación LED interior

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas en madera maciza con doble acristalamiento (6-10-4)
- Puertas con tirador integrado
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

ESTANTES

- Estantes de madera, regulables en altura y facilmente desmontables

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del Desescarche

EXTERIOR

- 100% pine wood exterior
- Integrated lock

INTERIOR

- White plastic coated steel
- LED Interior lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

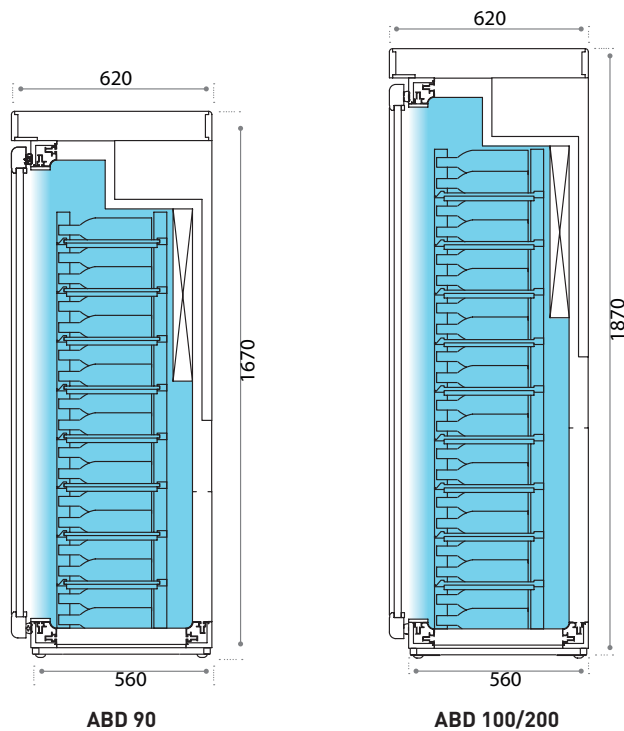
- Wooden Doors with double glass (6-10-4)
- Integrated handle doors
- Easy removal triple chamber gasket
- Self closing doors with stay open feature

SHELVING

- Wooden shelves, adjustable height and easy removal

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system.
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Control of the final defrost temperatura



DECORACIÓN MADERA · WOOD DECORATION



Roble / Oak

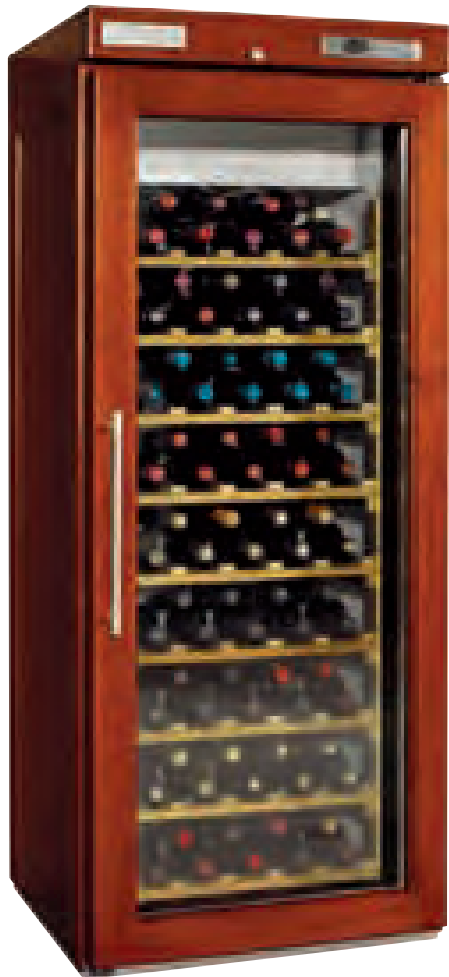


Cerezo / Cherry

	VINO TINTO RED WINE	VINO BLANCO WHITE WINE	VINO ROSADO ROSÉ WINE
TEMPERATURAS	10°C / 18°C	4°C / 8°C	4°C / 8°C
HUMEDAD	50-70%	50-70%	50-70%
AMBIENTE	32°C	32°C	32°C

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas/guías No shelves /Slides	🍷 Capacidad botellas Bottles capacity	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen temperatura Regime temperature (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Coolant
ABD 90	660x620x1670	380	220/50	280	1	9	90	1/4	Forzada Forced	+4°C/+18°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ABD 100	660x620x1870	600	220/50	320	1	10	100	1/3	Forzada Forced	+4°C/+18°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ABD 200 MX	1320x620x1870	600+600	220/50	320+320	2	10+10	200	1/3+1/3	Forzada Forced	+4°C/+18°C +4°C/+8°C	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.

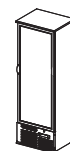


ABD 100



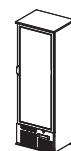
ABD 200 MX

Precio · Price €



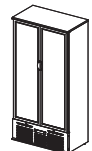
ABD 90

2.229 €



ABD 100

2.358 €



ABD 200 MX

4.592 €

02

Mesas Tables



Página 54
Mesa refrigeración y congelación Serie 600
Undercounter refrigerator and freezer 600 Series



Página 68
Mesa refrigeración y congelación GN1/1 Serie 700
GN1/1 Undercounter refrigerator and freezer 700 Series



Página 56
Mesa refrigerada con cajones Serie 600
Undercounter refrigerator with drawers 600 Series



Página 70
Mesa refrigerada con cajones GN1/1 Serie 700
GN1/1 Undercounter refrigerator with drawers 700 Series



Página 58
Mesa refrigerada con puertas de cristal Serie 600
Glass door undercounter refrigerator 600 Series



Página 72
Mesa refrigerada con puertas de cristal GN1/1 Serie 700
GN1/1 Glass door undercounter refrigerator 700 Series



Página 60
Mesa refrigerada con fregadero Serie 600
Sink undercounter refrigerator 600 Series



Página 74
Mesa refrigerada con fregadero GN1/1 Serie 700
GN1/1 Sink undercounter refrigerator 700 Series



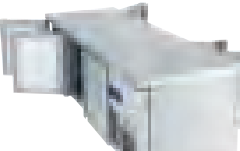
Página 62
Mesa refrigerada pre-instalada Serie 600
Remote undercounter refrigerator 600 Series



Página 76
Mesa refrigerada pre-instalada GN1/1 Serie 700
GN1/1 Remote undercounter refrigerator 700 Series



Página 64
Mesa refrigerada para ensaladas Serie 600
Salad prep refrigerator table 600 Series



Página 78
Mesa refrigerada central GN1/1, puertas a dos caras Serie 700
GN1/1 Pass thru undercounter refrigerator 700 Series



Página 66
Mesa baja refrigeración GN1/1 Serie 700 Snack
GN1/1 Counter bases refrigerator 700 Snack Series



Página 80
Mesa refrigerada GN1/1 pizza Serie 700
GN1/1 Pizza undercounter refrigerator 700 Series

Mesas Tables

02



Página 82
Mesa refrigerada GN1/1 para ensaladas Serie 700
GN1/1 Salad prep refrigerator table 700 Series



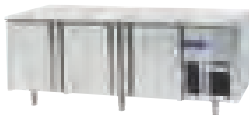
Página 96
Mesa refrigerada Euronorma 600x400 para ensaladas y pizza Serie 800
Euronorma 600x400 salads and pizza prep refrigerator table 800 Series



Página 84
Mesa refrigerada GN1/1 para ensaladas Serie 700
GN1/1 Salad prep refrigerator table 700 Series



Página 98
Mesa y bandeja superior refrigeradas para ensaladas y pizza Serie 800
Salads-pizza prep refrigerator table and upper trays 800 Series



Página 88
Mesa refrigeración y congelación Euronorma 600x400 para pastelería Serie 800
Euronorm 600x400 Pastry counter refrigerator and freezer 800 Series



Página 100
Mesa refrigerada pizza modelo Lucena Serie 800
Pizza prep table 800 Series



Página 90
Mesa refrigeración Euronorma 600x400 para pastelería puerta de cristal Serie 800
Glass door Euronorm 600x400 pastry counter refrigerator 800 Series



Página 102
Mesa refrigerada pizza Serie 800
Pizza prep table 800 Series



Página 92
Mesa refrigeración Euronorma 600x400 para pastelería pre-instalada Serie 800
Euronorm 600x400 pastry remote counter refrigerator 800 Series



Página 104
Frente mostrador refrigerado
Back-bar counter refrigerator



Página 94
Mesa refrigerada central Euronorma 600x400, puertas a dos caras Serie 800
Euronorm 600x400 pass thru counter refrigerator 800 Series



Página 108
Frente mostrador refrigerado con cajones
Back-bar counter refrigerator with drawers



Página 110
Mueble mesa cafetera
Coffee unit



Página 112
Mueble estantería y mesa de trabajo
Shelf unit and working table

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)
- Válvula de expansión

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**



Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

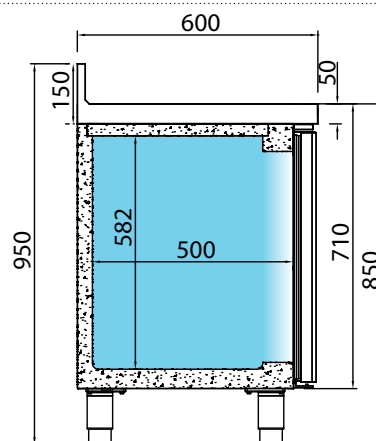
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)
- Expansion valve

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas/ J. guías No shelves/ Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ³⁸ (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 II	1468x600x850	525	220/50	245	2	-	2/2	1/5	Forzada	-2°C/+8°C	Automático	Digital	R 134 a	2,39
BMPP 1500 BT		627				1	(325x430)	3/8	Forced	-18°C	Automatic	30 AMP	R 404 A	7,08
BMPP 2000 II	1960x600x850	575	220/50	385	3	-	3/3	1/4	Forzada	-2°C/+8°C	Automático	Digital	R 134 a	2,62
BMPP 2000 BT		847				1,8	(325x430)	3/8	Forced	-18°C	Automatic	30 AMP	R 404 A	8,33
BMPP 2500 II	2452x600x850	655	220/50	525	4	-	4/4	1/3	Forzada	-2°C/+8°C	Automático	Digital	R 134 a	2,99
BMPP 2500 BT		771				2,2	(325x430)	1/2	Forced	-18°C	Automatic	30 AMP	R 404 A	7,59

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



BMPP 1500 II



BMPP 2000 BT



Precio · Price €

BMPP 1500 II	BMPP 2000 II	BMPP 2500 II
1.705 €	2.025 €	2.389 €
BMPP 1500 BT	BMPP 2000 BT	BMPP 2500 BT
2.159 €	2.543 €	3.047 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistemas de autocierre
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x418x105)
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x418x205)
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x418x307)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)

INTERIOR

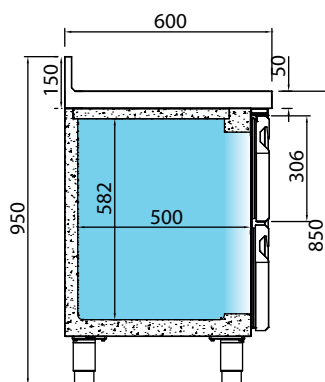
- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)

INSULATION

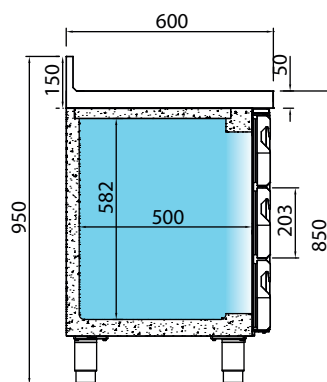
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DRAWERS

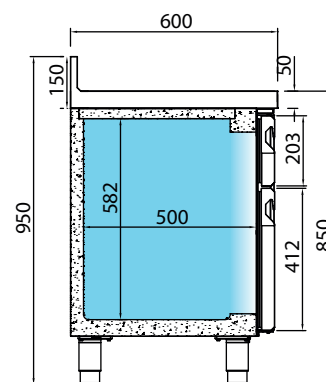
- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self closing system
- Body of drawer 1/3 (302x418x105)
- Body of drawer 1/2 (302x418x205)
- Body of drawer 2/3 (302x418x307)



BM 1/2 x 200



BM 1/3x100



BM 2/3x300 + BM 1/3x100



**KIT CAJONES
DRAWERS**



Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
BM 1/2x200

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

Kit 3 cajones
Kit 3 drawers
BM 1/3x100

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	CÓDIGO + PRECIO CODE + PRICE
BMPP II,F,GR	Kit 2 cajones BM 1/2 x 200 2 Drawers kit BM 1/2 x 200	(JCAJ10BM1/2) 362 €
BMPP II, F, GR	Kit 3 cajones BM 1/3x100 3 Drawers kit BM 1/3x100	(JCAJ10BM1/3) 539 €
BMPP II, F, GR	Kit 2 cajones BM 2/3x300 + BM 1/3x100 2 Drawers kit BM 2/3x300 + BM 1/3x100	(JCAJ10BM2/3) 451 €



EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X43) **32 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X60) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Extra dense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

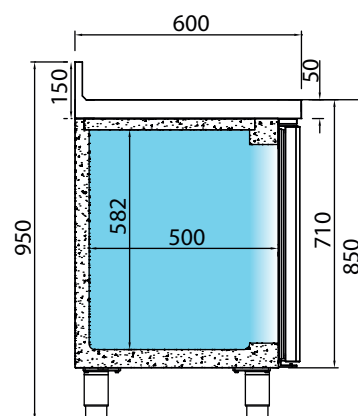
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**BMPP CR**

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 CR	1468x600x850	583	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,22
BMPP 2000 CR	1960x600x850	687	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,79
BMPP 2500 CR	2452x600x850	736	220/50	525	4	4/4 (325x430)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,06

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



BMPP 2000 CR

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



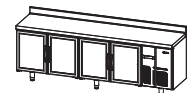
Precio · Price €



BMPP 1500 CR
1.944 €



BMPP 2000 CR
2.357 €



BMPP 2500 CR
2.825 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Fregadero integrado en encimera

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x430 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side **55 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back
- Integrated sink in the worktop

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x430 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

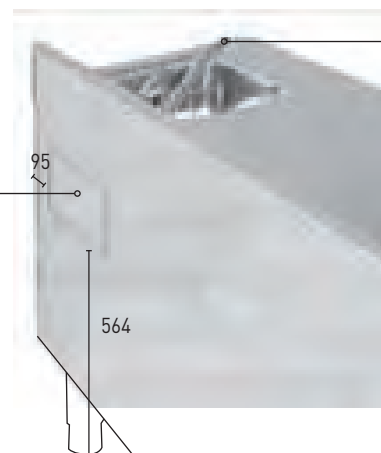
- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPPF 1500 II	1468x600x850	525	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,39
BMPPF 2000 II	1960x600x850	575	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,62
BMPPF 2500 II	2452x600x850	655	220/50	525	4	4/4 (325x430)	1/3	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,99

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



BMPPF 2000 II



Salida para desagüe de 315x160
Drain hole of 315x160

Grifo no incluido
Not included faucet

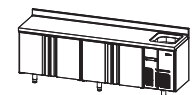
Precio · Price €



BMPPF 1500 II
1.956 €



BMPPF 2000 II
2.235 €



BMPPF 2500 II
2.630 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x430 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDBMCR/PUEIIBMCR) **84 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Posibilidad BT / BT possibility **Consultar / To consult**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x430 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 GR	1160x600x850	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5*	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMPP 2000 GR	1652x600x850	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4*	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



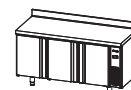
BMPP 2000 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included

Precio · Price €



BMPP 1500 GR
1.379 €



BMPP 2000 GR
1.714 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en Chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Encimera inyectada con poliuretano

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Tapa superior con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Galvanized Steel Back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure
- Polyurethane injected worktop

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Upper stainless steel lid with stay open feature

LEGS

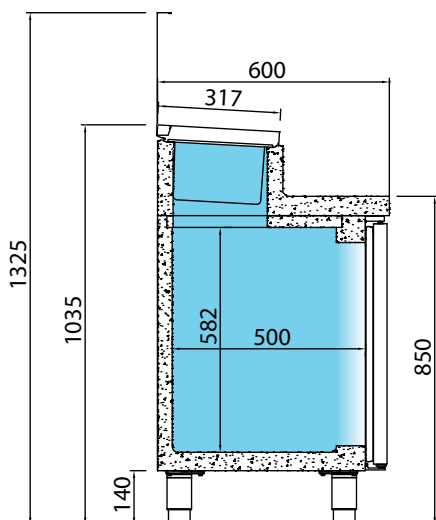
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



IMPORTANTE: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado
IMPORTANT: The trays should contain previously refrigerated product

OPCIONAL / OPTIONAL

BMPP 1500 EN (501X16) = 8  **280 €**

BMPP 2000 EN (501X16) = 11  **385 €**

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**

- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 EN	1468x600x1035	525	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,09
BMPP 2000 EN	1960x600x1035	575	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,38

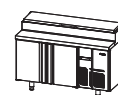
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



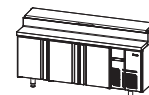
BMPP 1500 EN



Precio · Price €



BMPP 1500 EN
2.354 €



BMPP 2000 EN
2.729 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS-CAJONES

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura (puerta)
- Cajones (305x508x105 mm) con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema autocierre

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Puerta (unidad) / Door (unit) (PUE09ISN/PUE09DSN) **-192 €**

**EXTERIOR**

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS-DRAWERS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Self closing doors with stay open feature (door option)
- (305x508x105 mm) Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self closing system

LEGS

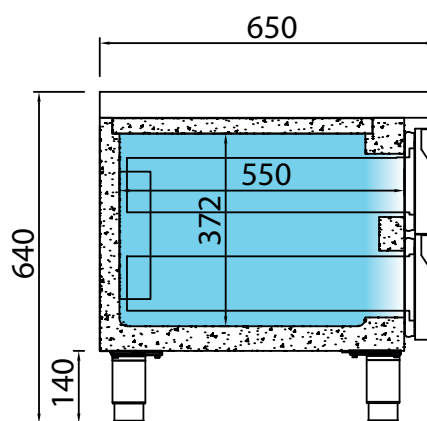
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS
MODELS

→ ↗ ↑
Dimensiones
Dimensions
LxPxH (mm)

⏻
Potencia
Power
(W)

⚡
Tensión/Frecuencia
Voltage/Frequency
(V/Hz)

📦
Capacidad
Capacity
(L)

📁
Nº cajones
Drawers

🌀
Compresor
Compressor
(HP)

💧
Evaporación
Evaporation

🌡️
Régimen T_{RA}
[38°C]

🧼
Desescarche
Defrost

🕒
Control
Control

❄️
Refrigerante
Refrigerant

🛒
Consumo
Consumption
(kWh/24h)

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T _{RA} [38°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MSG 1000	1000x650x640	330	220/50	75	2	1/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,27
MSG 1400	1400x650x640	420	220/50	170	4	1/5	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,61
MSG 2000	2000x650x640	460	220/50	265	6	1/4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,77
MSG 2400	2400x650x640	590	220/50	360	8	3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,27

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



MSG 1400
(Opción puertas / Option doors)



MSG 2000

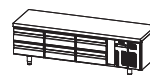
Precio · Price €



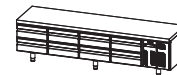
MSG 1000
1.696 €



MSG 1400
2.194 €



MSG 2000
2.787 €



MSG 2400
3.456 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x530 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x530 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

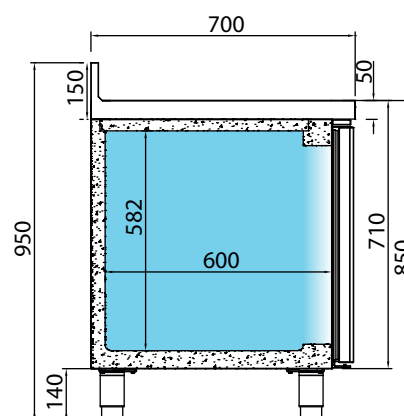
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↑ ↻ ⚡	↕	⚡	📦	🚪	❄️	📊	🔧	💧	🌡️	🧊	🕒	🧊	🛒
	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 II BMGN 1470 BT	1468x700x850	550 720	220/50	295	2	- 1	2/10 (325x530)	1/4 3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	2,51 7,08
BMGN 1960 II BMGN 1960 BT	1960x700x850	690 850	220/50	460	3	- 1,8	3/15 (325x530)	1/3 1/2	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	3,15 8,36
BMGN 2450 II BMGN 2450 BT	2452x700x850	740 965	220/50	625	4	- 2,2	4/20 (325x530)	3/8 5/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	3,37 9,50

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





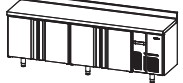
BMGN 1470 II
Gastronorm 1/1



BMGN 1960 II
Gastronorm 1/1



Precio · Price €

		
BMGN 1470 II	BMGN 1960 II	BMGN 2450 II
1.942 €	2.299 €	2.719 €
BMGN 1470 BT	BMGN 1960 BT	BMGN 2450 BT
2.567 €	3.021 €	3.517 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistemas de autocierre
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x418x105)
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x418x205)
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x418x307)

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INSULATION

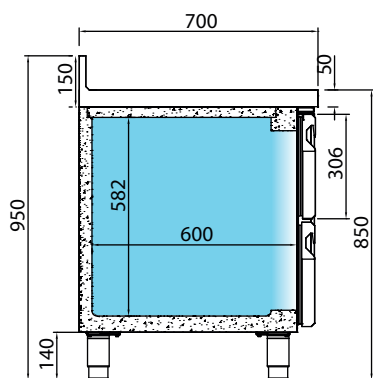
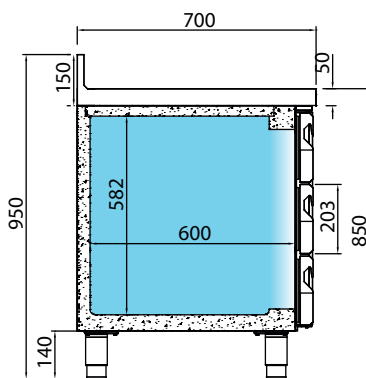
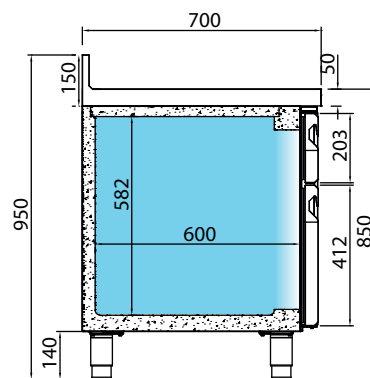
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DRAWERS

- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self closing system
- Body of drawer 1/3 (302x418x105)
- Body of drawer 1/2 (302x418x205)
- Body of drawer 2/3 (302x418x307)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**


BMGN 1/2 x 200

BMGN 1/3x100

BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100



**KIT CAJONES
 DRAWERS**



Kit 2 cajones
 Kit 2 drawers
 BMGN 1/2x200

Kit 2 cajones
 Kit 2 drawers
 BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100

Kit 3 cajones
 Kit 3 drawers
 BMGN 1/3x100

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	CÓDIGO + PRECIO CODE + PRICE
BMGN II, F, GR	Kit 2 cajones BMGN 1/2 x 200 2 Drawers kit BMGN 1/2 x 200	(JCAJ10GN1/2) 451 €
BMGN II, F, GR	Kit 3 cajones BMGN 1/3x100 3 Drawers kit BMGN 1/3x100	(JCAJ10GN1/3) 670 €
BMGN II, F, GR	Kit 2 cajones BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100 2 Drawers kit BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100	(JCAJ10GN2/3) 499 €



EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla tupida / Extradense wire shelf (502X62) **35 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X46) **51 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X60) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Extradense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

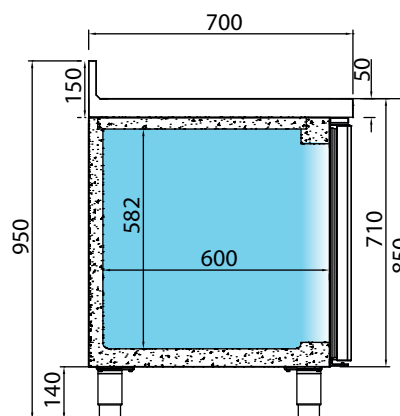
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 CR	1468x700x850	508	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,80
BMGN 1960 CR	1960x700x850	617	220/50	460	3	3/15 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,41
BMGN 2450 CR	2452x700x850	656	220/50	625	4	4/20 (325x530)	1/2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,62

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



BMGN 1960 CR

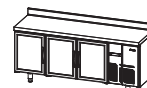
Doble acristalamiento (6-15-5)
Double pane glass (6-15-5)



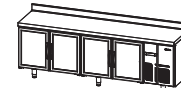
Precio · Price €



BMGN 1470 CR
2.184 €



BMGN 1960 CR
2.643 €



BMGN 2450 CR
3.169 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Fregadero integrado en encimera

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x530 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Integrated sink in the worktop

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x530 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

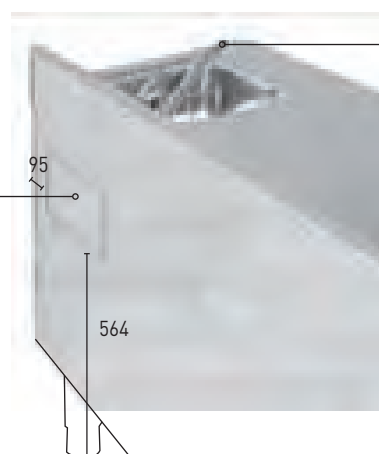
- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	⚡ Potencia Power [W]	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor [HP]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} [38°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]
BMGN 1470 F	1468x700x850	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,51
BMGN 1960 F	1960x700x850	690	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,15
BMGN 2450 F	2452x700x850	740	220/50	625	4	4/20 (325x530)	3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,37

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



BMGN 1960 F



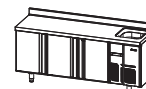
Grifo no incluido
Not included faucet

Salida para desagüe de 315x160
Drain hole of 315x160

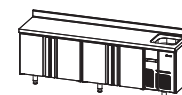
Precio · Price €



BMGN 1470 F
2.123 €



BMGN 1960 F
2.504 €



BMGN 2450 F
2.856 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDBMCR/PUEIIBMCR) **84 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ²⁴ (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 GR	1160x700x850	-	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4*	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMGN 1960 GR	1652x700x850	-	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3*	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMGN 2450 GR	1652x700x850	-	220/50	625	4	4/20 (325x530)	3/8*	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

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



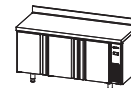
BMGN 1960 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included

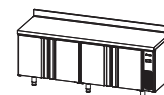
Precio · Price €



BMGN 1470 GR
1.474 €



BMGN 1960 GR
1.772 €



BMGN 2450 GR
2.153 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

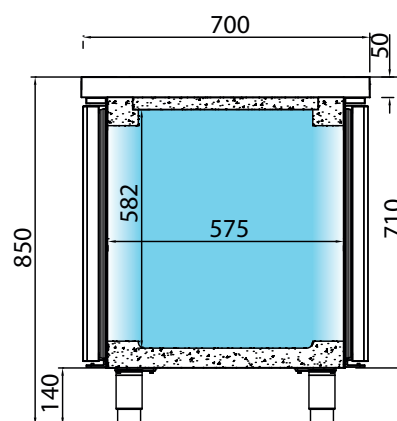
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 PDC	1468x700x850	525	220/50	245	4	2/10 (325x530)	1/4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,52
BMGN 1960 PDC	1960x700x850	575	220/50	385	6	3/15 (325x530)	1/3	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,76

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



BMGN 1960 PDC



Puertas dos caras
Pass thru

Precio · Price €



BMGN 1470 PDC

2.324 €



BMGN 1960 PDC

2.712 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera de granito

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x530 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm (MPG)

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Granite worktop

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x530 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm (MPG)

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

MPG 1490
ME 1003 VIP
(501X16) = 6

**210 €**

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

**275 €**

- Parrilla / Wire shelf (502X12)

29 €

- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20)

25 €

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)

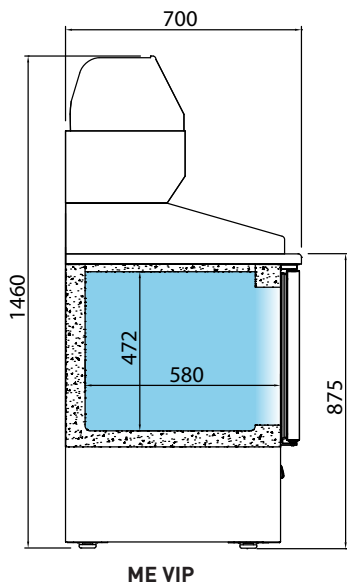
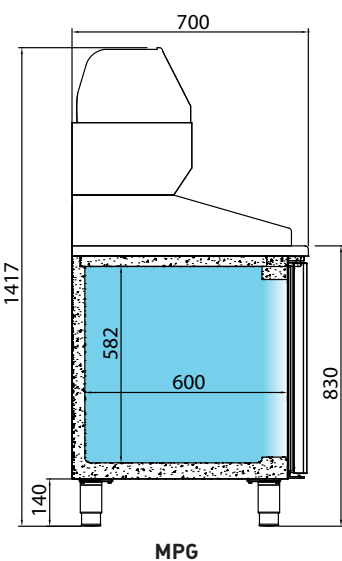
29 €

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} [38°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
MPG 1490	1490x700x830/1417	550+ 150	220/50	295+35	2	2/10 (325x530)	1/4+1/8	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,71
MPG 1980	1980x700x830/1417	690+ 150	220/50	460+35	3	3/15 (325x530)	1/3+1/8	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,35
ME 1003 VIP	1460x700x885/1417	665+ 150	220/50	355+35	3	3/9 (325x530)	3/8+1/8	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,23

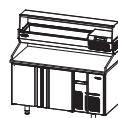
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



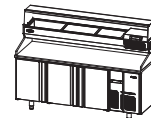
! Vitrina ingredientes incluida en el precio
Show case ingredients included in the price



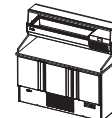
Precio · Price €



MPG 1490
2.940 €



MPG 1980
3.608 €



ME 1003 VIP
2.878 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

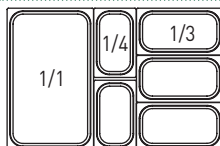
BMGN 1470 EN
(501X13) = 1
(501X11) = 6

**234 €**

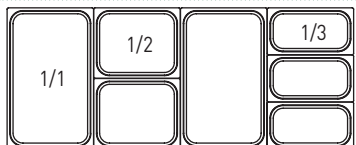
BMGN 1960 EN
(501X13) = 1
(501X11) = 9

**336 €**

ME 1470 2P
(501X15) = 1
(501X16) = 2
(501X11) = 3

**219 €**

ME 1960 3P
(501X15) = 2
(501X13) = 2
(501X11) = 3

**256 €**

MODELOS
MODELS



Dimensiones
Dimensions
LxPxH (mm)

Potencia
Power
(W)

Tensión/Frecuencia
Voltage/Frequency
(V/Hz)

Capacidad
Capacity
(L)

Nº puertas
Doors

Nº parrillas / J. guías
No shelves/Slides

Compresor
Compressor
(HP)

Evaporación
Evaporation

Régimen T²⁴
(32°C)

Desescarche
Defrost

Control
Control

Refrigerante
Refrigerant

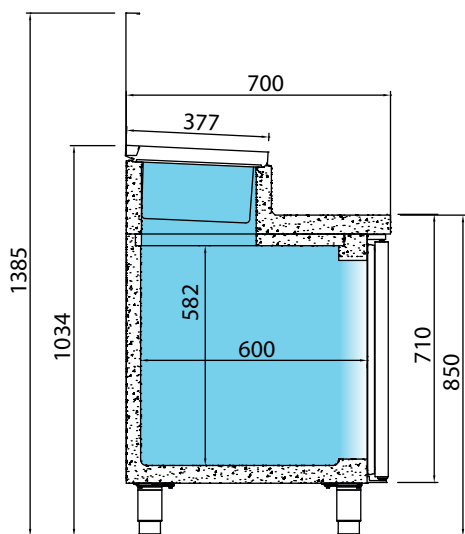
Consumo
Consumption
(kWh/24h)

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves/Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ²⁴ (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 EN	1468x700x850/1035	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
BMGN 1960 EN	1960x700x850/1035	690	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,06
ME 1470 2P	1468x700x850	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
ME 1960 3P	1960x700x850	590	220/50	460	3	3/15 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,47

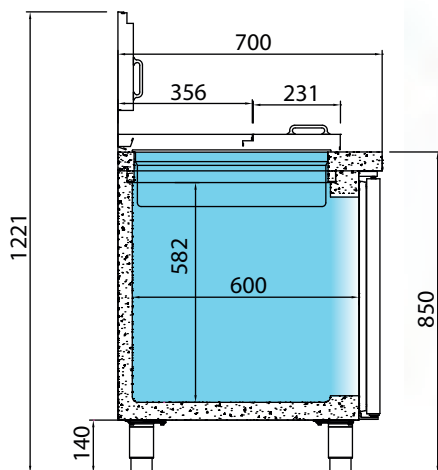
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



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



BMGN 1470 EN

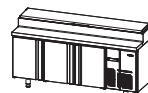


ME 1960 3P

Precio · Price €



BMGN 1470 EN
2.458 €



BMGN 1960 EN
2.907 €



ME 1470 2P
2.348 €



ME 1960 3P
2.815 €

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503x22; 503x23) **25 €**
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) **436 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEDME10CR/PUEIME10CR) **77 €**
- Cerradura / Lock (506x120; 506x121) **29 €**

02 Mesas

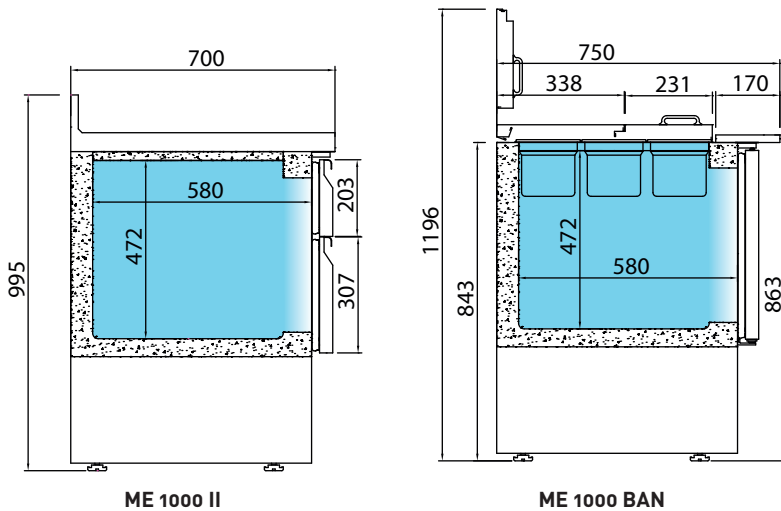


ME 1000 BAN



ME 1000 II

IMPORTANTE: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado
IMPORTANT: The trays should contain previously refrigerated product



OPCIONAL / OPTIONAL

ME 1000 BAN/KB (501X11) = 6 (501X10) = 3		285 €
ME 1000 EN (501X16) = 5		175 €
ME 1000 PIZZA (501X11) = 1 (501X10) = 3		115 €

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves/Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (32°C)	🔌 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
ME 1000 BAN	978x700x857	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,49
ME 1000 EN	978x700x885/1050	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,49
ME 1000 II	978x700x885	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,93
ME 1000 PIZZA	978x700x865/1129	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,61
ME 1000 KB	978x700x1125	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,61

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



ME 1000 KB



ME 1000 EN

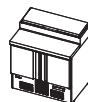


ME 1000 PIZZA

Precio · Price €



ME 1000 BAN
1.705 €



ME 1000 EN
1.862 €



ME 1000 II
1.671 €



ME 1000 PIZZA
1.825 €



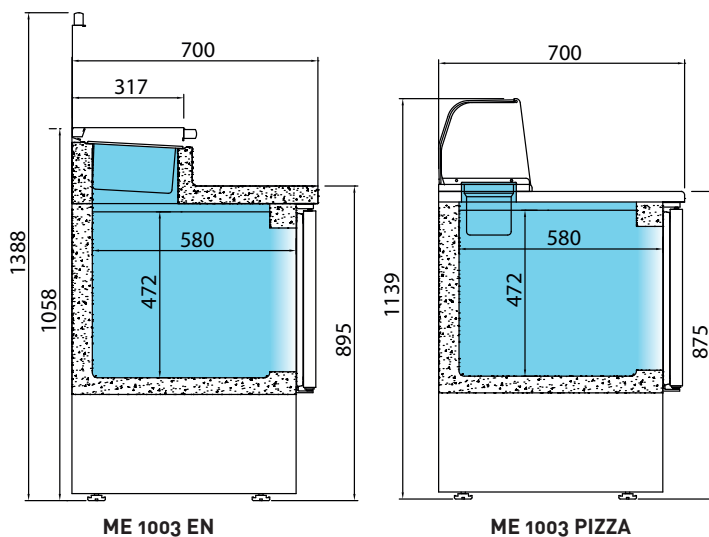
ME 1000 KB
1.724 €

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503x22; 503x23) **25 €**
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) **436 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEDME10CR/PUEIME10CR) **77 €**
- Cerradura / Lock (506x120; 506x121) **29 €**



ME 1003 PIZZA



OPCIONAL / OPTIONAL

ME 1003 BAN/KB (501X11) = 9 (501X10) = 6		468 €
ME 1003 EN (501X16) = 8		280 €
ME 1003 PIZZA (501X11) = 2 (501X10) = 4		176 €

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑	⚡	⚠	📦	🚪	📏	🔧	💧	🌡️	🧊	🕒	🌡️	🛒
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T _{PA} [32°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
ME 1003 BAN	1460x700x857	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91
ME 1003 EN	1460x700x885/1050	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91
ME 1003 II	1460x700x885	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,03
ME 1003 PIZZA	1460x700x865/1129	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,09
ME 1003 KB	1460x700x1125	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,09

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



ME 1003 EN

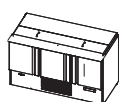


ME 1003 KB



ME 1003 BAN

Precio · Price €



ME 1003 BAN

2.037 €



ME 1003 EN

2.223 €



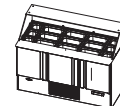
ME 1003 II

1.917 €



ME 1003 PIZZA

2.237 €



ME 1003 KB

2.124 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

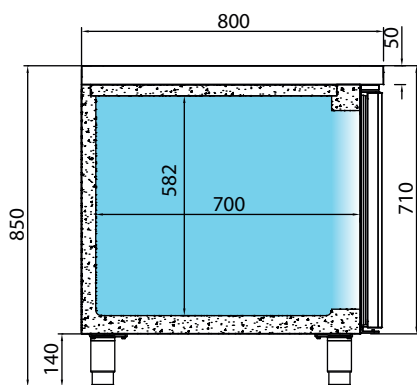
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26)	33 €
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18)	28 €
- Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	477 €
- Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	644 €
- Granito / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)	810 €
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	34 €
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	29 €

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxHxP (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 MR 1620 BT	1618x800x850	550 850	220/50	405	2	- 1,6	2/10 (600x400)	1/3 1/2	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	2,51 8,36
MR 2190 MR 2190 BT	2185x800x850	590 950	220/50	625	3	- 2,5	3/15 (600x400)	3/8 5/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	2,69 9,35
MR 2750	2752x800x850	670	220/50	845	4	-	4/20 (600x400)	1/2	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,06

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

Mesa refrigeración y congelación Euronorma 600x400 para pastelería Serie 800
Euronorm 600x400 pastry counter refrigerator and freezer 800 Series

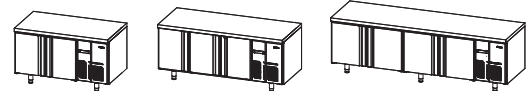


MR 2190



MR 2190

Precio · Price €



MR 1620	MR 2190	MR 2750
2.153 €	2.567 €	3.105 €
MR 1620 BT	MR 2190 BT	
2.686 €	3.140 €	

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Extra dense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

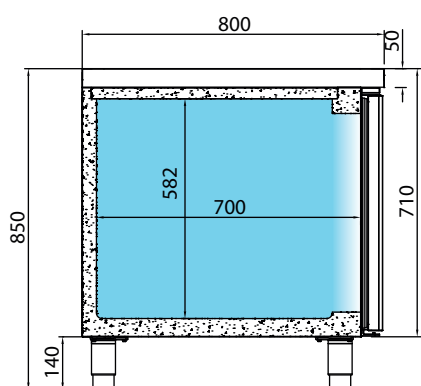
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64)	40 €
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47)	58 €
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18)	28 €
- Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	477 €
- Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	644 €
- Granito / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)	810 €
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	34 €
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	29 €

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones LxHxP (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 38°C	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 CR	1618x800x850	648	220/50	405	2	2/10 (600x400)	3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,58
MR 2190 CR	2185x800x850	697	220/50	625	3	3/15 (600x400)	1/2	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,85
MR 2750 CR	2752x800x850	776	220/50	845	4	4/20 (600x400)	5/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,28

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

Mesa refrigeración Euronorma 600x400 para pastelería puerta de cristal Serie 800
Glass door Euronorm 600x400 pastry counter refrigerator 800 Series



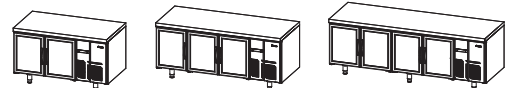
MR 2190 CR

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



Granito OPCIONAL
 OPTIONAL granite worktop

Precio · Price €



MR 1620 CR

MR 2190 CR

MR 2750 CR

2.419 €

2.943 €

3.597 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

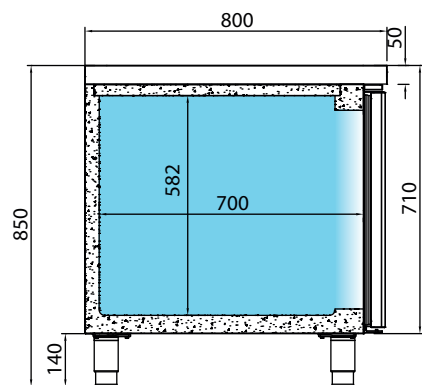
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDMRCR/PUEIIMRCR) **90 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41) **34 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves/Slides	Compresor Compressor [HP]	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} [38°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption [kWh/24h]
MR 1620 GR	1310x800x850	220/50	405	2	2/10 (600x400)	1/3*	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
MR 2190 GR	1877x800x850	220/50	625	3	3/15 (600x400)	3/8*	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
MR 2750 GR	2444x800x850	220/50	845	4	4/20 (600x400)	1/2*	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m

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

Mesa refrigeración Euronorma 600x400 para pastelería pre-instalada Serie 800
Euronorm 600x400 pastry remote counter refrigerator 800 Series



MR 2190 GR

Grupo no incluido
Condensing unit not included

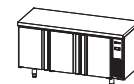


Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
Easy removal triple chamber gasket

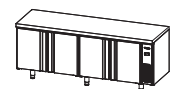
Precio · Price €



MR 1620 GR
1.605 €



MR 2190 GR
2.028 €



MR 2750 GR
2.458 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED (CR)
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) (CR)
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting (CR)
- Extra dense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Doors with double pane glass. (6-15-5) (CR)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

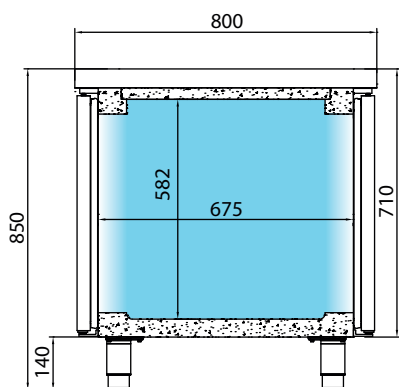
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64) **40 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47) **58 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35) **477 €**
- Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36) **644 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41) **34 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Cerradura cristal / Glass lock (506X60) **29 €**

MODELOS MODELS	→ ↑	⚠	📦	🚪	📏	🔧	🌊	🌡️	🧼	🕒	❄️	🛒
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	Compresor Compressor [HP]	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 PDC	1618x800x850	220/50	385	4	2/10 (600x400)	3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,63
MR 2190 PDC	2185x800x850	220/50	590	6	3/15 (600x400)	1/3	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,83
MR 1620 PDCR	1618x800x850	220/50	385	4	2/10 (600x400)	1/2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,65
MR 2190 PDCR	2185x800x850	220/50	590	6	3/15 (600x400)	5/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,57

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

Mesa refrigerada central Euronorma 600x400, puertas a dos caras Serie 800
Euronorm 600x400 pass thru counter refrigerator 800 Series



02 Mesas

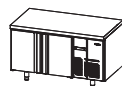


MR 2190 PDCR

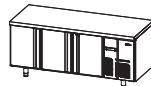


MR 2190 PDC

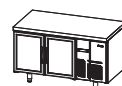
Precio · Price €



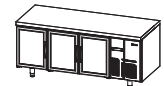
MR 1620 PDC
2.394 €



MR 2190 PDC
2.927 €



MR 1620 PDCR
2.768 €



MR 2190 PDCR
3.487 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Encimera inyectada con poliuretano

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure
- Polyurethane injected worktop

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

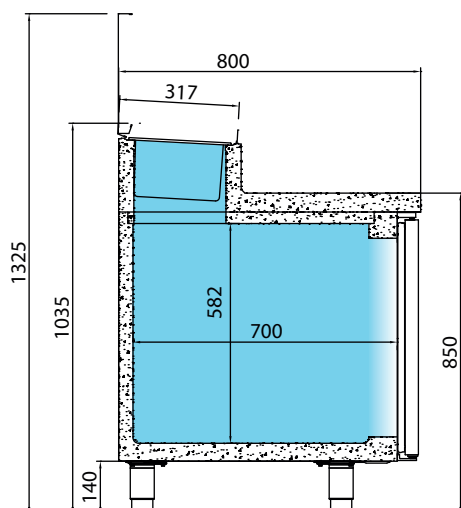
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**

- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**

MR 1620 EN
(501X16) = 9



315 €

MR 2190 EN
(501X16) = 13



455 €

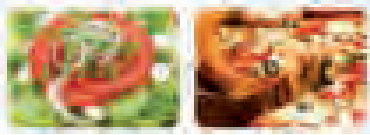
- Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMP) **104 €**

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 EN	1618x800x850/1050	550	220/50	405	2	2/10 (600x400)	1/3	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
MR 2190 EN	2185x800x850/1050	590	220/50	625	3	3/15 (600x400)	3/8	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,47

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

Mesa refrigerada Euronorma 600x400 para ensaladas y pizza Serie 800
Euronorma 600x400 salads and pizza prep refrigerator table 800 Series



Bandejas GN 1/4 x 150
Trays GN 1/4 x 150



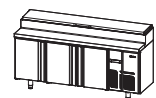
MR 2190 EN



Precio · Price €



MR 1620 EN
2.779 €



MR 2190 EN
3.207 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Encimera inyectada con poliuretano
- Tapa inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Bandejas superiores GN refrigeradas. Flujo aire sobre las bandejas

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure
- Polyurethane injected worktop
- Polyurethane injected lid

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

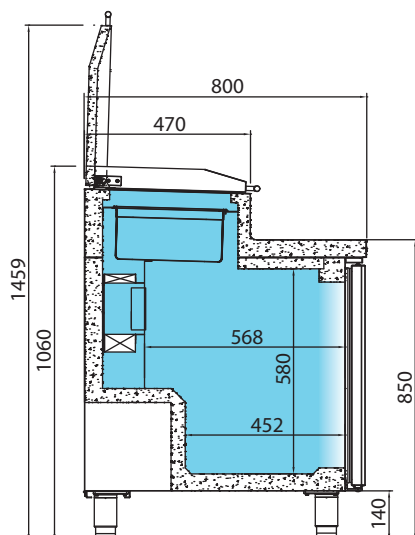
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- GN upper trays refrigerated. Air flow above the trays

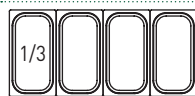
DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **25 €**

MEV 1000
(501X11) = 4



140 €

MEV 1500
(501X11) = 7



245 €

- Tabla de corte / Cutting board MEV 1000 **234 €**
- Tabla de corte / Cutting board MEV 1500 **352 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

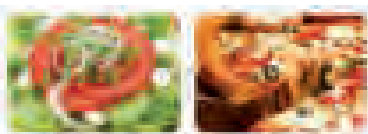
MODELOS
MODELS

	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MEV 1000	980x800x860/1060	550	220/50	267	2	4/6 (325x430) (325x530)	1/3	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
MEV 1500	1470x800x860/1060	665	220/50	400	3	6/9 (325x430) (325x530)	3/8	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91

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

Mesa y bandeja superior refrigeradas para ensaladas y pizza Serie 800

Salads-pizza prep refrigerator table and upper trays 800 Series



Frio en la parte superior
Air flow in the upper side



MEV 1500

02 Mesas



400 mm

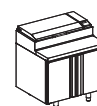
Tapa inyectada
Isolated Lid

Frio en la parte superior
Air flow in the upper side

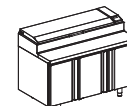
Tabla de corte opcional
Optional cutting board

MEV 1500

Precio · Price €



MEV 1000
2.013 €



MEV 1500
2.549 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada
- Encimera inyectada con poliuretano

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Tapa superior con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure
- Polyurethane injected worktop

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Upper Stainless steel lid with stay open feature

LEGS

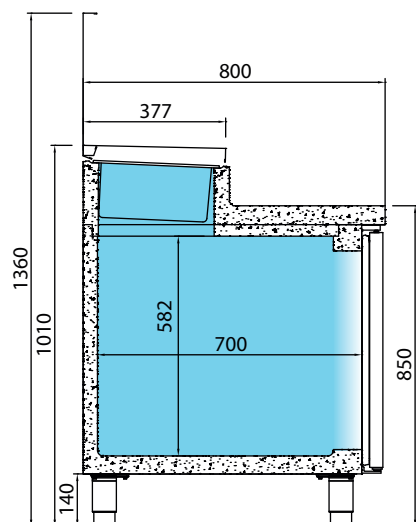
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- **MPL 1740**
(501X14) = 1
(501X11) = 5
(501X10) = 4 **322 €**
- **MPL 2300**
(501X14) = 1
(501X11) = 8
(501X10) = 4 **424 €**
- Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMP)
(MPL 1740 - 3 ud) (MPL 2300 - 4 ud) **104 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power [W]	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor [HP]	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} [32°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption [kWh/24h]
MPL 1740	1693x800x850/1010	670	220/50	485	2	3/11 (600x400)	1/2	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,85
MPL 2300	2260x800x850/1010	740	220/50	700	3	4/16 (600x400)	5/8	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,12

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



Parrillas de trabajo
no incluidas de serie
Garnish rack not included



MPL 1740

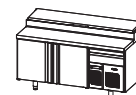


MPL 2300

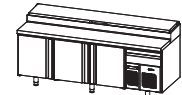


Parrillas de trabajo
Garnish racks

Precio · Price €



MPL 1740
3.496 €



MPL 2300
4.221 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera de granito

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Tapa superior con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- VIP 1740 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 5 **205 €**
- VIP 2300 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 9 **345 €**
- Opción neutro 6 cajones / Optional 6 drawers dry store (JCAJMP6) **486 €**
- Contenedor de polipropileno / Polypropylene container (501X07) **56 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Granite worktop

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Upper Stainless steel lid with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones LxFxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📦 Nº contenedores Containers	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
MP 1740	1738x800x830/980	670	220/50	485	2	6 (600x400)	1/3+1/8	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,26
MP 2300	2305x800x830/980	740	220/50	700	3	9 (600x400)	3/8+1/8	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,57
MP 1740 CN	1738x800x830/980	390	220/50	235 175	1 + Neutro	3 (600x400)	1/4+1/8	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,98
MP 2300 CN	2305x800x830/980	600	220/50	485 175	2 + Neutro	6 (600x400)	1/3+1/8	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,94

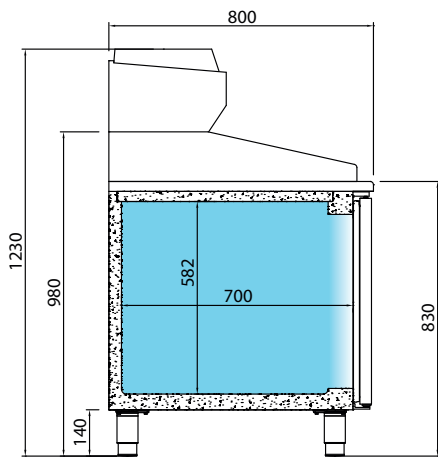
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



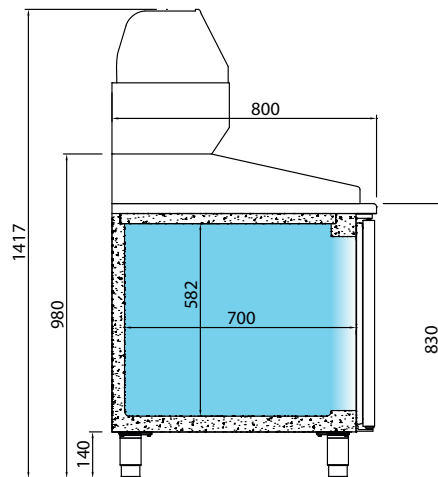
Vitrina ingredientes incluida en el precio
Ingredients show case included in the price



MP 2300

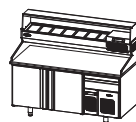


MP 2300 CN

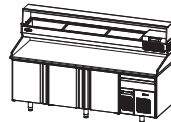


MP 2300 CN

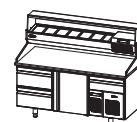
Precio · Price €



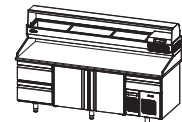
MP 1740
3.384 €



MP 2300
4.087 €



MP 1740 CN
3.451 €



MP 2300 CN
4.195 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED (CR)
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida (CR)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) (CR)
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X43) **32 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X49) **46 €**
- Tolva / Coffe grounds hopper (TOL09MCAF) **160 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) // Glass lock (506X60) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Galvanized Steel Back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting (CR)
- Extra dense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal (CR)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5) (CR)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

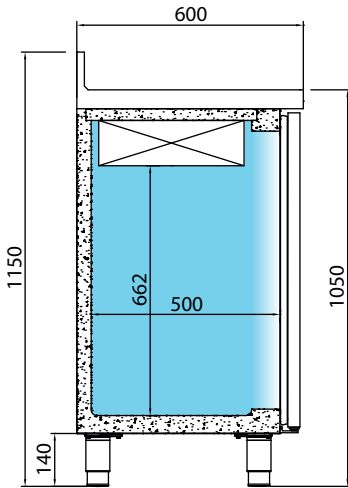
- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	→ ↑	↑	⏻	⚠	📦	📱	📊	🔧	🌊	🌡	🔧	🔧	🌡	🔧	🛒
	Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves/Slides	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen TRª [38°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)		
FMPP 1500 II	1468x600x1050	461	220/50	325	2	4/4 (325x430)	1/4	Forzada Forced	-2°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,10		
FMPP 2000 II	1960x600x1050	547	220/50	510	3	6/6 (325x430)	1/3	Forzada Forced	-2°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,49		
FMPP 2500 II	2452x600x1050	585	220/50	695	4	8/8 (325x430)	3/8	Forzada Forced	-2°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,67		
FMPP 1500 CR	1468x600x1050	581	220/50	325	2	4/4 (325x430)	1/3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,21		
FMPP 2000 CR	1960x600x1050	627	220/50	510	3	6/6 (325x430)	3/8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,46		
FMPP 2500 CR	2452x600x1050	738	220/50	695	4	8/8 (325x430)	1/2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,07		

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



Tolva OPCIONAL
Coffee-grounds hopper OPTIONAL

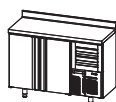


FMPP 2000 CR

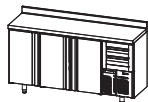


FMPP 2000 II

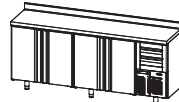
Precio · Price €



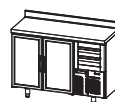
FMPP 1500 II
1.918 €



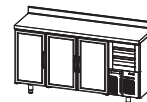
FMPP 2000 II
2.311 €



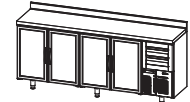
FMPP 2500 II
2.686 €



FMPP 1500 CR
2.200 €



FMPP 2000 CR
2.722 €



FMPP 2500 CR
3.226 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED (CR)
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) (CR)
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Galvanized Steel Back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting (CR)
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5) (CR)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

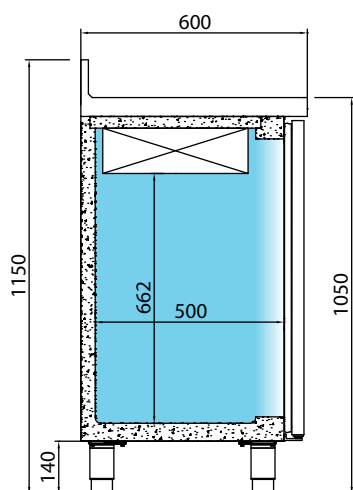
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21)	23 €
- Parrilla / Wire shelf (502X07)	26 €
- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X43)	32 €
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X49)	46 €
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDFMCR) (PUEIIFMCR)	139 €
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	29 €

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} [38°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
FMPP 1500 GR	1160x600x1050	-	220/50	325	2	4/4 (325x430)	1/4*	Forzada Forced	0°C+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
FMPP 2000 GR	1652x600x1050	-	220/50	510	3	6/6 (325x430)	1/3*	Forzada Forced	0°C+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
FMPP 2500 GR	2144x600x1050	-	220/50	695	4	8/8 (325x430)	3/8*	Forzada Forced	0°C+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m

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



 LED



Grupo no incluido
Condensing unit not included

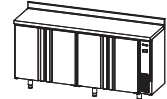
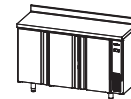
FMPP 2000 GR
(Opción puertas de cristal / Glass door optional)



Grupo no incluido
Condensing unit not included

FMPP 2000 GR

Precio · Price €



FMPP 1500 GR	FMPP 2000 GR	FMPP 2500 GR
1.476 €	1.826 €	2.148 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Sistema de autocierre
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x418x105)
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x418x205)
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x418x307)

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INTERIOR

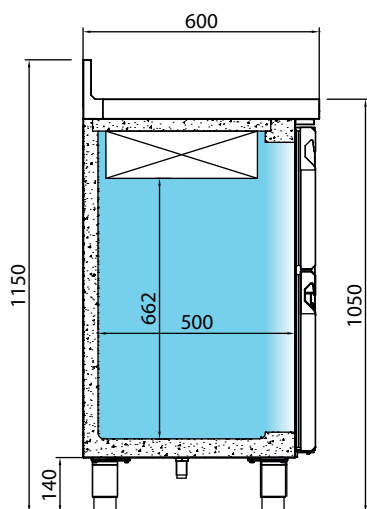
- AISI 304 18/10 Stainless Steel

INSULATION

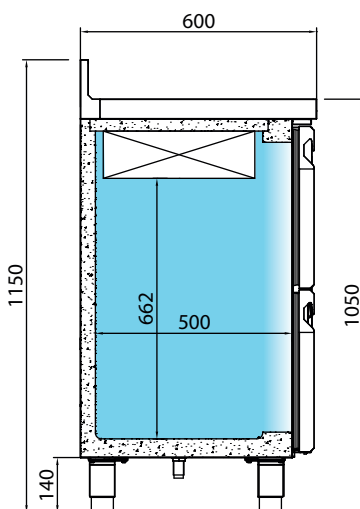
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DRAWERS

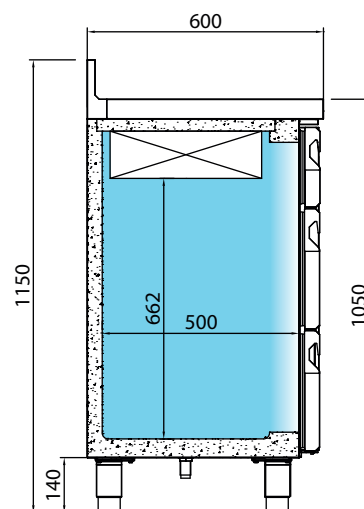
- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Easy removal triple chamber gasket
- Self closing system
- Body of drawer 1/3 (302x418x105)
- Body of drawer 1/2 (302x418x205)
- Body of drawer 2/3 (302x418x307)



FM 350 + FM 250



BM 2x1/2x200+1/3x100



BM 2/3x300



**NUEVO
NEW**

**KIT CAJONES
DRAWERS**

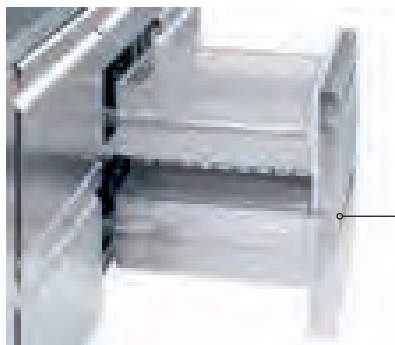
FMPP 2500 II



Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
FM 350 + FM 250

Kit 3 cajones
Kit 3 drawers
2 x BM 1/2x200 +
BM 1/3x100

Kit 2 cajones
Kit 2 drawers
BM 2/3x300



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



MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	CÓDIGO + PRECIO CODE + PRICE
FMPP II / GR	Kit 2 cajones FM 350 + FM 250 2 Drawers kit FM 350 + FM 250	(JCAJ10FM3525) + 475 €
FMPP II / GR	Kit 3 cajones BM 2x1/2x200+1/3x100 3 Drawers kit BM 2x1/2x200+1/3x100	(JCAJ10FM2x2010) + 533 €
FMPP II / GR	Kit 2 cajones BM 2/3x300 2 Drawers kit BM 2/3x300	(JCAJ10FM2x30) + 475 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

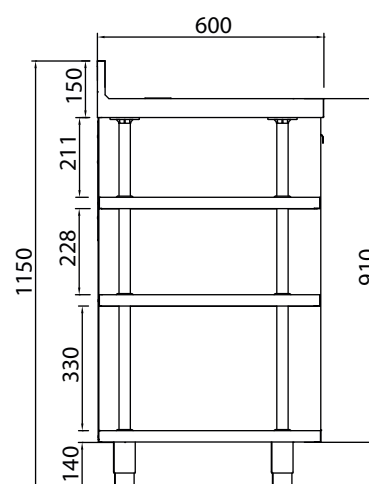
- Cuerpo central, estantes, respaldo y columnas en acero inox AISI 304
- Cajones, puertas y tolva con tirador integrado
- Separación entre estantes de 330, 225 y 200 mm
- Para medidas especiales de largo consultar con fábrica
- Patas regulables hasta 200 mm

OPCIONAL / OPTIONAL

- Posibilidad de fabricar a medida sin modificar fondo ni cuerpo central / Built -to- measure units available with the standard depth and central **Consultar / To consult**

TECHNICAL FEATURES

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

**MCAF 1500**

MODELOS
MODELS



Dimensiones

Dimensions

LxPxFH (mm)

Estantes

Shelving

MCAF 820

820x600x1050

-

MCAF 1000 CD/CI

1000x600x1050

3

MCAF 1500

1468x600x1050

3

MCAF 2000

1960x600x1050

3

MCAF 2500

2450x600x1050

3

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



MCAF 820



Pasacables \varnothing 60 mm
Hole \varnothing 60 mm



MCAF 1000 CD

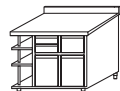
CD = Cuerpo lado derecho
Block on the right

CI = Cuerpo lado izquierdo
Block on the left

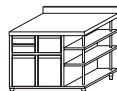
Precio · Price €



MCAF 820
591 €



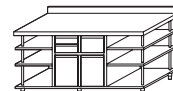
MCAF 1000 CD
703 €



MCAF 1000 CI
703 €



MCAF 1500
932 €



MCAF 2000
986 €



MCAF 2500
1.283 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

OPCIONAL / OPTIONAL

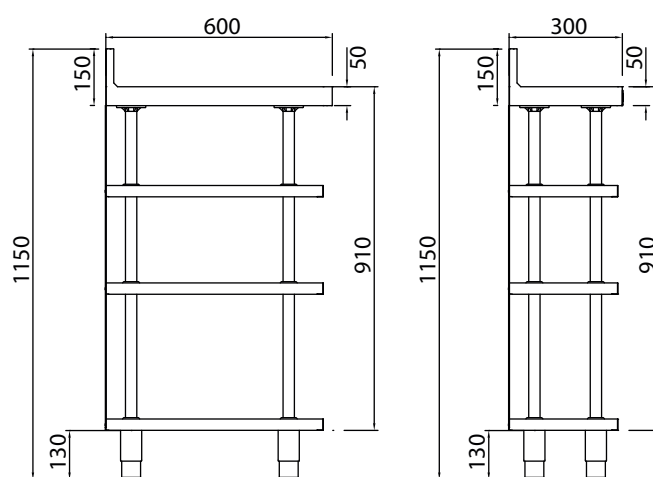
- Cajón auxiliar / Additional drawer 600 (CAJMT60) **95 €**
- Cajón auxiliar / Additional drawer 700 (CAJMT70) **103 €**
- Incremento peto mural / Backsplash 1000 (I) **40 €**
- Incremento peto mural / Backsplash 1500 (I) **60 €**
- Incremento peto mural / Backsplash 2000 (I) **71 €**

TECHNICAL FEATURES

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

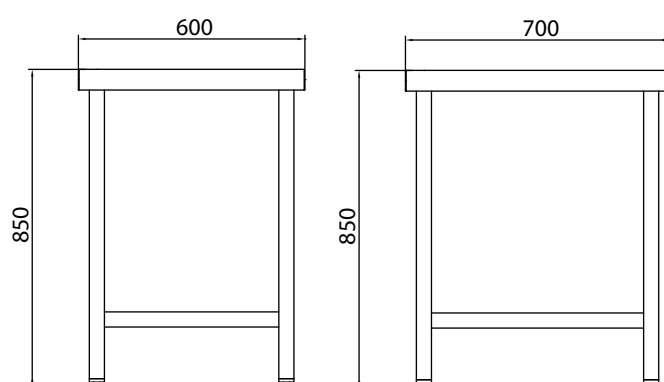
MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	≡ Estantes Shelving
ME 30/1000		1000x300x1050	3
ME 30/1500		1468x300x1050	3
ME 30/2000		1960x300x1050	3
ME 30/2500		2452x300x1050	3
ME 60/1000		1000x600x1050	3
ME 60/1500		1468x600x1050	3
ME 60/2000		1960x600x1050	3
ME 60/2500		2452x600x1050	3

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



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	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.



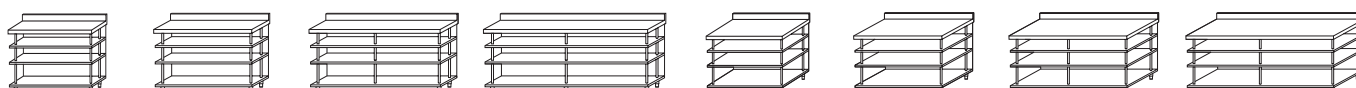


ME 30/2000

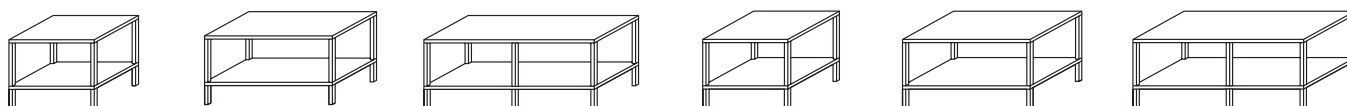


MT 60/1500

Precio · Price €



ME 30/1000	ME 30/1500	ME 30/2000	ME 30/2500	ME 60/1000	ME 60/1500	ME 60/2000	ME 60/2500
439 €	577 €	715 €	1.033 €	557 €	638 €	792 €	1.162 €



MT 600 x 1000	MT 600 x 1500	MT 600 x 2000	MT 700 x 1000	MT 700 x 1500	MT 700 x 2000
447 €	580 €	720 €	505 €	604 €	778 €

03

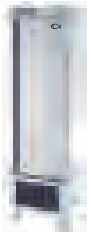
Armarios Reach ins



Página 116
Armario de refrigeración Euronorm 600x400 Serie Nacional 400/900 L.
Euronorm 600x400 refrigerator reach in 400/900 L.



Página 128
Armario de refrigeración departamento pescado o baja temperatura Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted fish or freezing compartment reach in 500/1000 L.



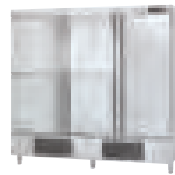
Página 118
Armario de refrigeración Euronorm 600x400 pescado 400/900 L.
Euronorm 600x400 fish refrigerator reach in 400/900 L.



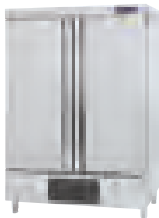
Página 130
Armario expositor refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted refrigerator and freezer glass door reach in 500/1000 L.



Página 120
Armario de refrigeración Euronorm 600x400 pastelería 400/900 L.
Euronorm 600x400 pastry refrigerator reach in 400/900 L.



Página 132
Armario refrigeración Serie Nacional 1600 L.
Bottom mounted refrigerator reach in 1600 L.



Página 122
Armario de refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted refrigerator and freezer reach in 500/1000 L.



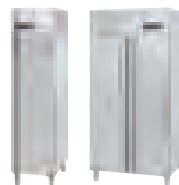
Página 134
Armario de refrigeración Euronorm 600x400 Serie 850
Euronorm 600x400 refrigerator reach in 850 Series



Página 124
Armario de refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted refrigerator and freezer reach in 500/1000 L.



Página 136
Armario secadero de embutidos
Seasoning refrigerator reach in



Página 138
Armario de refrigeración y congelación GN 1/1 300/600 L.
GN 1/1 Refrigerator and freezer reach in 300/600 L.



Página 126
Armario mixto Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted dual temp reach in 500/1000 L.



Página 140
Armario de refrigeración GN 1/1 300/600 L.
GN 1/1 Refrigerator reach in 300/600 L.



Armarios Reach ins

03



Página 142
**Armario de refrigeración
puerta de cristal GN 1/1
300/600 L.**
*GN 1/1 Glass door refrigerator
reach in 300/600 L.*



Página 154
**Armario de refrigeración y
congelación puertas de
cristal GN 2/1 700/1400 L.**
*GN 2/1 Glass door refrigerator
and freezer reach in 700/1400 L.*



Página 144
**Armario catering refrigeración
y congelación 600 L.**
*Catering refrigerator and
freezer reach in 600 L.*



Página 156
**Armario de refrigeración
pescado 600x400 700/1400 L.**
*600x400 Fish refrigerator
reach in 700/1400 L.*



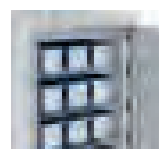
Página 146
**Armario de refrigeración
y congelación GN 2/1
600/1300 L.**
*GN 2/1 Refrigerator and
freezer reach in 600/1300 L.*



Página 158
**Armario de refrigeración
y congelación pastelería
600x400 Euronorma
700/1400 L.**
*600x400 Euronorm pastry
refrigerator and freezer
reach in 700/1400 L.*



Página 148
**Armario de refrigeración
y congelación GN 2/1
700/1400 L.**
*GN 2/1 Refrigerator and
freezer reach in 700/1400 L.*



Página 160
**Armario de refrigeración
y congelación 800x600
heladería pastelería
Euronorma 900 L.**
*Euronorm pastry ice cream
800x600 refrigerator and
freezer reach in 900 L.*



Página 150
**Armario de refrigeración
y congelación GN 2/1
700/1400 L.**
*GN 2/1 Refrigerator reach in
700/1400 L.*



Página 162
**Armario de fermentación
Fermentation reach-in**



Página 152
**Armario mixto GN 2/1
700/1400 L.**
*GN 2/1 Dual temp reach in
700/1400 L.*

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502X26) 33 €**
- Juego de guías / Slides **(GUIA503X04; GUIA503X24) 28 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxHxP (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ³⁸ (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant
AN 401 T/F	557x775x2060	650	220/50	395	1	3/3 (600x400)	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 902 T/F	1124x775x2060	820	220/50	895	2	6/6 (600x400)	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 904 T/F	1124x775x2060	820	220/50	895	4	6/6 (600x400)	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

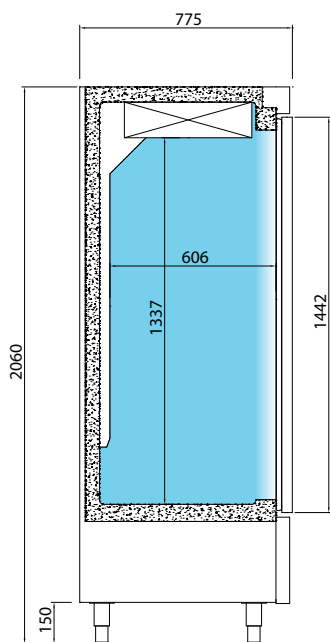
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



AN 401 T/F



AN 904 T/F

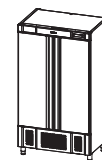


AN 401

Precio · Price €



AN 401 T/F
1.684 €



AN 902 T/F
2.139 €



AN 904 T/F
2.253 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Contenedor polipropileno / Polypropylene container (501x08) **65 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



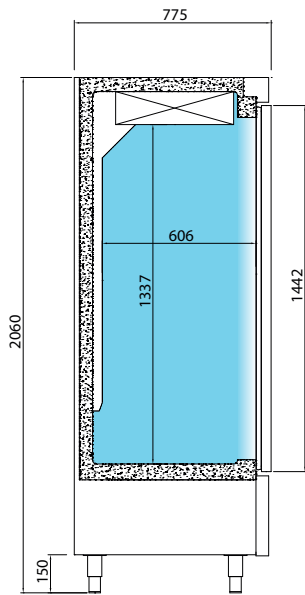
MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📦 Nº contenedores Containers	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant
AP 401 T/F	557x775x2060	650	220/50	395	1	7	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AP 902 T/F	1124x775x2060	820	220/50	895	2	14	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

Armario de refrigeración Euronorma 600x400 pescado 400/900 L.
Euronorm 600x400 fish refrigerator reach in 400/900 L.



AP 401 T/F

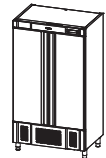


AP 401

Precio · Price €



AP 401 T/F
2.131 €



AP 902 T/F
2.985 €

03 Armarios

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Juego de guías / Slides **(GUIA503X04; GUIA503X24) 28 €**
- Bandeja 600x400 / Tray 600x400 **(A850P41) 34 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS



- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

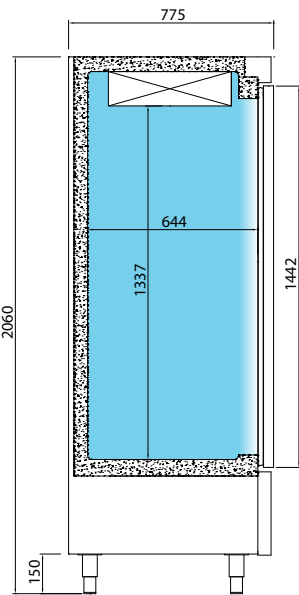
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ³⁸ (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
 AN 401 PAST	557x775x2060	650	220/50	395	1	0/18	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
 AN 902 PAST	1124x775x2060	820	220/50	895	2	0/36	1/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

Armario de refrigeración Euronorma 600x400 pastelería 400/900 L.
 Euronorm 600x400 pastry refrigerator reach in 400/900 L.



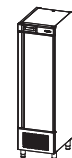
AN 902 PAST



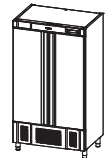
AP 902

03 Armarios

Precio · Price €



AN 401 PAST
 1.955 €



AN 902 PAST
 2.770 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Barra carnicera (AN 1002)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04) **35 €**
- Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02) **35 €**
- Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19) **24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17) **24 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCAN) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- Meat bar set (AN 1002)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power [W]	⚡ Electrica Electrical [W/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor [HP]	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ²⁴ 138°C	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AN 501 T/F	687x700x2060	650	220/50	500	1	3/3 (530x460)	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 1002 T/F	1385x700x2060	820	220/50	1110	2	6/6 (530x510)	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 501 BT	687x700x2060	910	220/50	500	1	3/3 (530x460)	1/2	5,68	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AN 1002 BT	1385x700x2060	1110	220/50	1110	2	6/6 (530x510)	3/4	6,93	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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

Armario de refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted refrigerator and freezer reach in 500/1000 L.



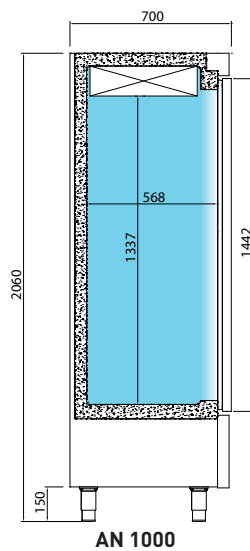
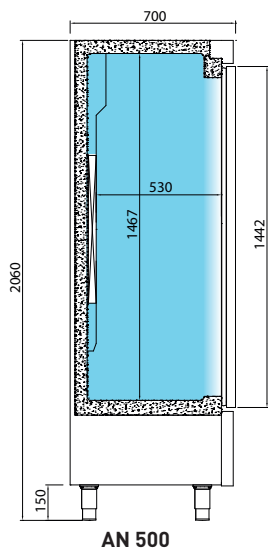
03 Armarios



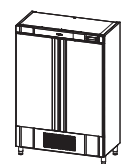
AN 501 T/F



AN 1002 BT



Precio · Price €



AN 501 T/F	AN 1002 T/F
1.830 €	2.492 €
AN 501 BT	AN 1002 BT
2.576 €	3.347 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Barra carnicera (AN 1003)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04) **35 €**
- Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02) **35 €**
- Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19) **24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17) **24 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCAN) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- Meat bar set (AN 1003)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power [W]	Electrica Electrical [W/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} 138°C	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AN 502 T/F	687x700x2060	650	220/50	500	2	3/3 (530x460)	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 1003 T/F	1385x700x2060	820	220/50	1110	3	6/6 (530x510)	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 1004 T/F	1385x700x2060	820	220/50	1110	4	6/6 (530x510)	3/8	3,15	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 502 BT	687x700x2060	910	220/50	500	2	3/3 (530x460)	1/2	5,68	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AN 1003 BT	1385x700x2060	1110	220/50	1110	3	6/6 (530x510)	3/4	6,93	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AN 1004 BT	1385x700x2060	1110	220/50	1110	4	6/6 (530x510)	3/4	6,93	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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

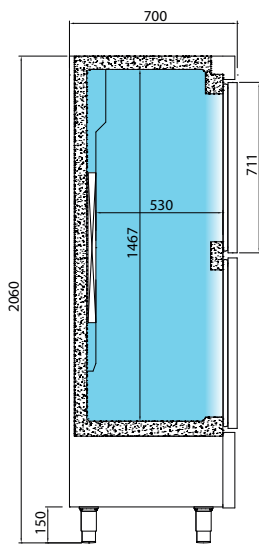
Armario de refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.
Bottom mounted refrigerator and freezer reach in 500/1000 L.



03 Armarios



AN 502 BT



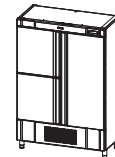
AN 502

Precio · Price €



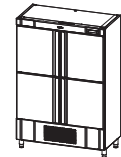
AN 502 T/F

1.871 €



AN 1003 T/F

2.541 €



AN 1004 T/F

2.582 €

AN 502 BT

2.619 €

AN 1003 BT

3.401 €

AN 1004 BT

3.450 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente
- Válvula de expansión
- Equipos frigoríficos independientes para cada cámara

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04) **35 €**
- Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02) **35 €**
- Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19) **24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17) **24 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCAN) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost
- Expansion valve
- Independent condensing units for each department

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power [W]	Eléctrica Electrical [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} [38°C]	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
AN 502 MX	687x700x2060	920	220/50	240/ 240	2	3/3 [530x460]	1/6+1/3	4,84	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A
AN 1002 MX	1385x700x2060	1440	220/50	540/ 540	2	6/6 [530x510]	1/4+1/2	5,53	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A

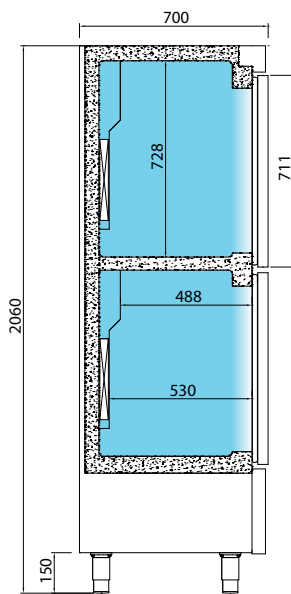
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



AN 502 MX

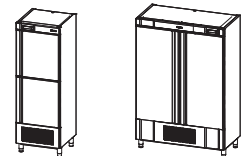


AN 1002 MX



AN 502 MX

Precio · Price €



AN 502 MX 3.116 € AN 1002 MX 4.039 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (ANDBT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (ANDBT)
- Grupo frigorífico independiente por cada cámara

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04) **35 €**
- Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02) **35 €**
- Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19) **24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17) **24 €**
- Contenedor pescado / Fish container ANDP (501X33) **39 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCAN) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (ANDBT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (ANDBT)
- Independent refrigerating units for each department

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



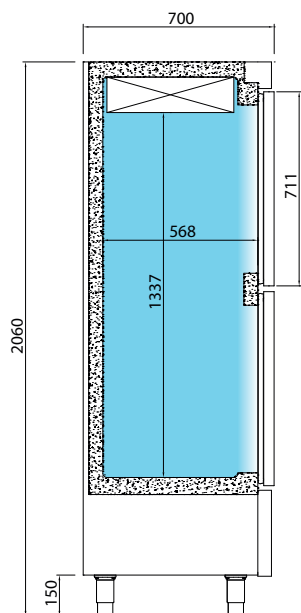
De serie, 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado Standard
3 polypropylene containers in fish department

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📦 Nº contenedores / Nº parrillas No containers / No shelves	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
ANDP 1003 TF/G	1385x700x2060	840	220/50	245/855	3	3/4	1/8+3/8	3,23	Forzada Forced	-2°C/+8°C -2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
ANDP 1004 TF/G	1385x700x2060	840	220/50	245/855	4	3/4	1/8+3/8	3,23	Forzada Forced	-2°C/+8°C -2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
ANDBT 1003 TF	1385x700x2060	1040	220/50	245/855	3	0/4	1/3+3/8	4,98	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A
ANDBT 1004 TF	1385x700x2060	1040	220/50	245/855	4	0/4	1/3+3/8	4,98	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A

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

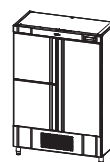


03 Armarios



ANDP 1003 TF/G

Precio · Price €



ANDP 1003 TF/G

ANDP 1004 TF/G

3.229 €

3.272 €

ANDBT 1003 TF

ANDBT 1004 TF

3.435 €

3.485 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado doble tupidas, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT CR)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) (AEX)
- Puertas con Triple acristalamiento (4-8-3-8-3) (BT CR)
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT CR)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 500 **(502X61) 42 €**
- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 1000 **(502X40) 42 €**
- Juego de guías / Slides AN 500 **(503X14); 503X19) 24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 **(503X12; 503X17) 24 €**
- Barra carnicera / Meat bar set **(BCAN) 140 €**
- Cerradura / Lock **(506X60) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Extra dense plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT CR)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5) (AEX)
- Doors with heated triple pane glass (4-8-3-8-3) (BT CR)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS














- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT CR)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	 Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	 Potencia Power (W)	 Eléctrica Electrical (W/Hz)	 Capacidad Capacity (L)	 Nº puertas Doors	 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	 Compresor Compressor (HP)	 Consumo Consumption (kWh/24h)	 Evaporación Evaporation	 Régimen T ²⁴ (38°C)	 Desescarche Defrost	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
AEX 500 T/F	687x700x2060	727	220/50	500	1	4/4 (530x460)	3/8	2,91	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AEX1000 T/F	1385x700x2060	1030	220/50	1110	2	8/8 (530x510)	5/8	3,85	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AEX 1600 T/F	2081x700x2060	1250	220/50	1730	3	12/12 (530x510)	3/4	4,43	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 501 BT CR	687x700x2060	947	220/50	500	1	3/3 (530x460)	5/8	7,27	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AN 1002 BT CR	1385x700x2060	1744	220/50	1110	2	6/6 (530x510)	1 1/4	13,39	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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

Armario expositor refrigeración y congelación Serie Nacional 500/1000 L.

Bottom mounted refrigerator and freezer glass door reach in 500/1000 L.



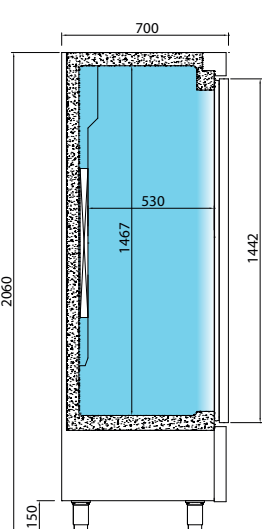
AEX 500 T/F

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

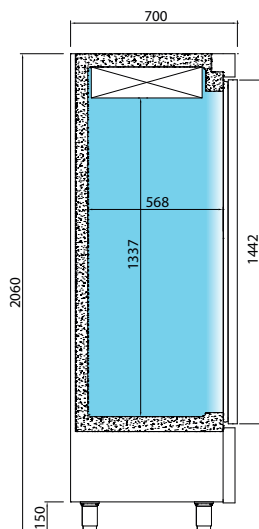


AN 1002 BT CR

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



AEX 500 T/F
AN 501 BT CR

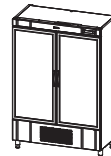


AEX 1000/1600 T/F
AN 1002 BT CR

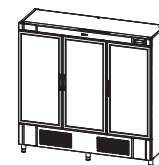
Precio · Price €



AEX 500 T/F
2.134 €



AN 501 BT CR
3.065 €



AEX 1000 T/F
3.193 €

AEX 1600 T/F
4.399 €

4.435 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Barra carnicera (AN 1603, 1605)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf AN 1600 (502X02) **35 €**
- Juego de guías / Slides (503X12; 503X17) **24 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCAN) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Meat bar set (AN 1603, 1605)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

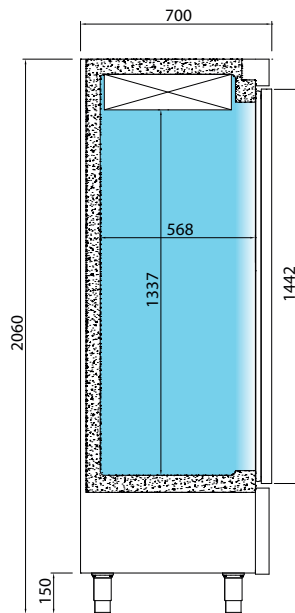
- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AN 1603 T/F	2081x700x2060	975	220/50	1730	3	9/9 (530x510)	5/8	3,74	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 1605 T/F	2081x700x2060	975	220/50	1730	5	9/9 (530x510)	5/8	3,74	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AN 1606 T/F	2081x700x2060	975	220/50	1730	6	9/9 (530x510)	5/8	3,74	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

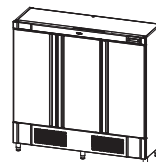


AN 1605 T/F

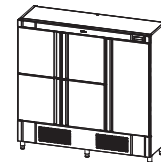


AN 1600

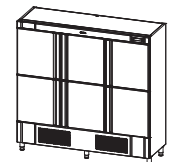
Precio · Price €



AN 1603 T/F
3.622 €



AN 1605 T/F
3.707 €



AN 1606 T/F
3.740 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502X10) 32 €**
- Juego de guías / Slides **(503X11) 23 €**
- Bandeja 60x40 / Tray 60x40 **(A850P41) 34 €**
- Contenedor polipropileno / Polypropylene container **(501X08) 65 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº contenedores / Nº parrillas No containers / No shelves	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen TR ^A (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
A 850 T/F	800x605x2060	650	220/50	500	1	3 parrillas 3 self (600x400)	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AP 850 T/F	800x605x2060	650	220/50	500	1	7 contenedores 7 containers	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AP 850 T/F PAST	800x605x2060	650	220/50	500	1	18 Juegos de guías 18 Slides	1/4	2,50	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

Armario de refrigeración Euronorma 600x400 Serie 850
Euronorm 600x400 refrigerator reach in 850 Series



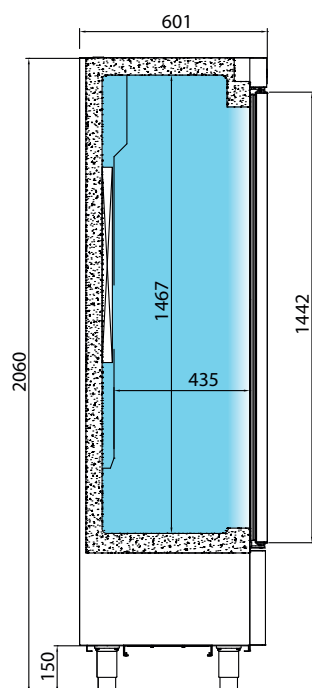
A 850 T/F



AP 850 T/F



A 850 T/F PAST



Precio · Price €



A 850 T/F
1.962 €



AP 850 T/F
2.301 €



A 850 T/F PAST
2.147 €

CONCEPTO

- Armarios para la curación y secado de embutidos y chacinas, con resistencias de calor internas, idóneos para instalaciones de producción de embutidos

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

ASLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Ciclo de secado discontinuo
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Control electrónico de temperatura y humedad

OPCIONAL / OPTIONAL

- Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19) **24 €**
- Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17) **24 €**
- Puerta de cristal / Glass door (PUEIDGAEX; PUEIIGAEX) **279 €**
- Barra carnicera / Meat bar set (BCSEC3)-(BCSEC4) **140 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

CONCEPT

- Seasoning cabinets with internal heating system, for charcuterie production

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Cycle of discontinuous drying
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

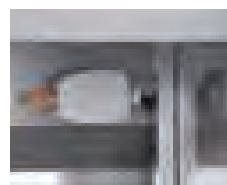
- Electronic control of temperature and humidity



Barra carnicera
Meat bar



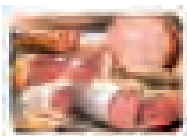
Control electrónico
de temperatura
y humedad
Temperature and
humidity electronic
control



Sonda registro
de humedad
Humidity probe

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	🥩 Barra carnicera Bars for meat set	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{MA} (32°C)	🌧️ Control de humedad Humidity control	🔧 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AN 501 SC	687x700x2060	1250	220/50	500	1	3	1/4	4,80	Forzada Forced	+12°C	40-55%	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 1002 SC	1385x700x2060	1670	220/50	1110	2	6	3/8	6,41	Forzada Forced	+12°C	40-55%	Automático Automatic	Digital	R 134 a

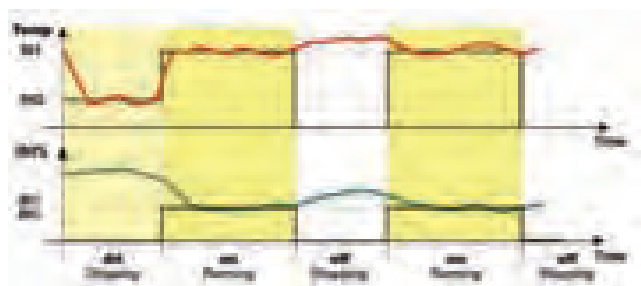
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



AN 501 SC

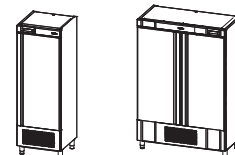


AN 1002 SC



- 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.

Precio · Price €



AN 501 SC	AN 1002 SC
2.492 €	3.683 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502X12) 29 €**
- Juego de guías / Slides **(503X15; 503X20) 25 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Poder de congelación Freezing power (kg/24h)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} 138°C	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
AGN 301	482x695x2100	430	220/50	325	1	3/3 (325x530)	0	1/4	2,37	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGN 602	974x695x2100	490	220/50	745	2	6/6 (325x530)	0	3/8	3,4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGN 301 BT	482x695x2100	720	220/50	325	1	3/3 (325x530)	1,3	3/8	5,7	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGN 602 BT	974x695x2100	885	220/50	745	2	6/6 (325x530)	2,8	3/4	8,05	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGN 602 MX	974x695x2100	1170	220/50	325+325	2	6/6 (325x530)	0/1,3	1/4+3/8	8,21	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A

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

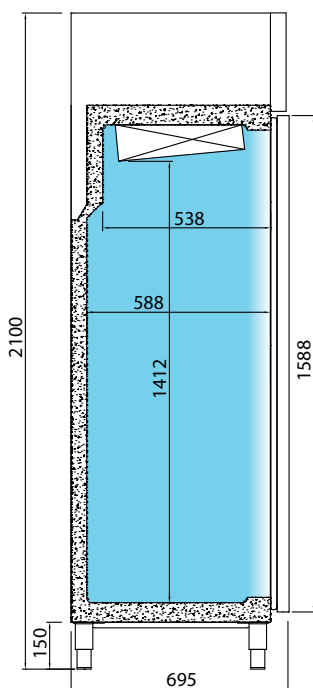
Armario de refrigeración y congelación GN 1/1 300/600 L.
GN 1/1 Refrigerator and freezer reach in 300/600 L.



AGN 301
 Gastronorm 1/1



AGN 602



03 Armarios

Precio · Price €

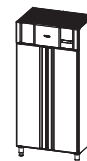


AGN 301

1.661 €

AGN 301 BT

2.199 €



AGN 602

2.196 €

AGN 602 BT

2.951 €

AGN 602 MX

3.453 €

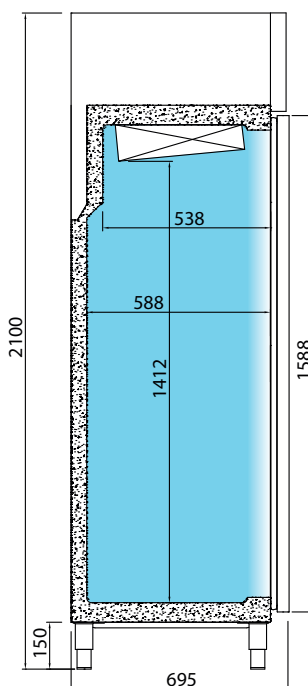
Armario de refrigeración GN 1/1 300/600 L.
GN 1/1 Refrigerator reach in 300/600 L.



AGN 302



AGN 603



Precio · Price €



AGN 302

1.681 €

AGN 603

2.228 €

AGN 604

2.278 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf **(502X62) 35 €**
- Parrilla inox / Stainless steel wire shelf **(502X46) 51 €**
- Juego de guías / Slides **(503X15; 503X20) 25 €**
- Cerradura / Lock **(506X60) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↑ ↕ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T _{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AGN 300 CR	482x695x2100	372	220/50	325	1	4/4 (325x530)	1/4	2,32	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGN 600 CR	974x695x2100	494	220/50	745	2	8/8 (325x530)	3/8	2,49	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

Armario de refrigeración puerta de cristal GN 1/1 300/600 L.
GN 1/1 Glass door refrigerator reach in 300/600 L.



LED

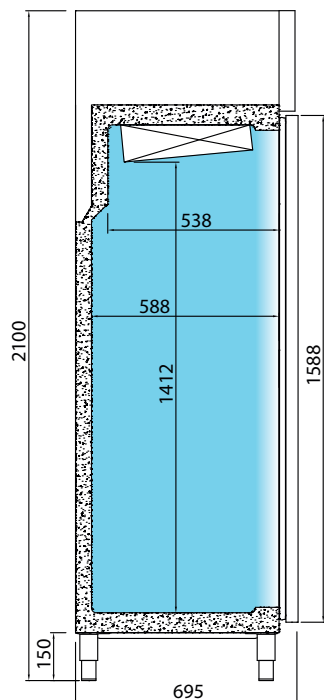


AGN 300 CR



AGN 600 CR

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



Precio · Price €



AGN 300 CR
1.878 €



AGN 600 CR
2.732 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Parrillas de alambre de acero plastificado (600x500), regulables en altura y fácilmente desmontables (R)
- 12 Contenedores 500x300x180 + 1 Contenedor 600x400 (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Posibilidad de cambio de sentido de apertura en campo

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche (R)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502X76) 34 €**
- Ruedas / Casters **(705X16 = 2; 705X17 = 2) 145 €**
- Contenedor / Container 500x300x180 mm **(501X44) 22 €**
- Contenedor / Container 600x400x220 mm **(501X45) 31 €**

**EXTERIOR**

- AISI 430 Stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 430 Stainless steel
- Plastic coated Wire shelves (600x500), adjustable height and easy removal (R)
- 12 Containers 500x300x180 + 1 Container 600x400 (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

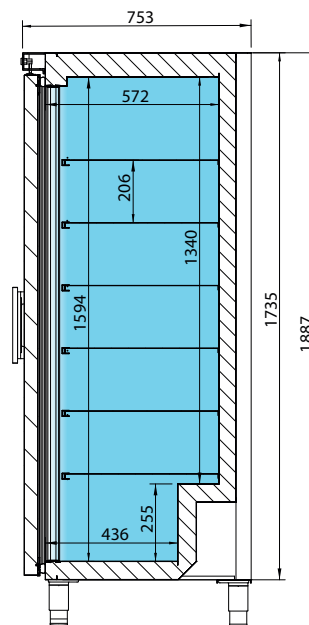
- Easy removal triple chamber gasket
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Control of the final defrost temperature (R)

**AC 600 BT**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº contenedores / Nº parrillas No containers / No shelves	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AC 600 R	750x752x1887	270	220/50	542	1	3 parrillas 3 self	1/4	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AC 600 BT	750x752x1887	460	220/50	542	1	12+1 contenedores 12+1 containers	3/8	Estática Static	-18°C/-25°C	Manual Manual	Digital	R 134 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 refrigerator and freezer reach in 600 L.



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



AC 600 BT

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



AC 600 BT

03 Armarios

Precio · Price €



AC 600 R
1.540 €



AC 600 BT
1.669 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado (530x650), regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (503X02; 503X03) **28 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2) **145 €**



EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated Wire shelves (530x650), adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power [W]	⚡ Electrica Electrical [V/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	❄️ Poder de congelación Freezing power [Kg/24h]	🌀 Compresor Compressor [HP]	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{MA} [38°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AGB 651	687x794x1989	585	220/50	535	1	3/3 (530x650)	-	1/3	2,95	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1302	1385x794x1989	945	220/50	1180	2	6/6 (530x650)	-	1/2	5,38	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 651 BT	687x794x1989	1000	220/50	535	1	3/3 (530x650)	2,5	5/8	4,24	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGB 1302 BT	1385x794x1989	1390	220/50	1180	2	6/6 (530x650)	5	1 1/4	8,21	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

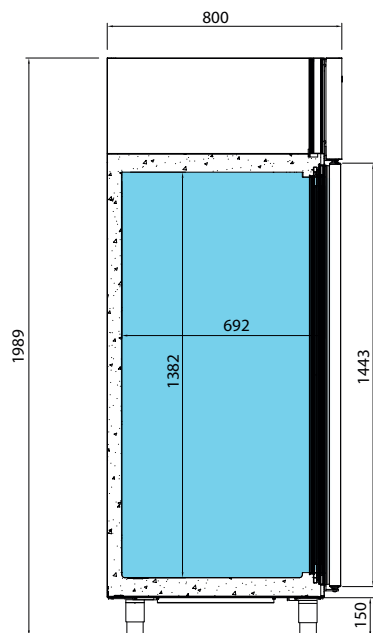
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



AGB 651



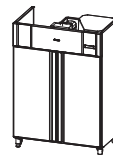
AGB 1302 BT



Precio · Price €



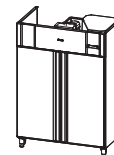
AGB 651
1.899 €



AGB 1302
2.515 €



AGB 651 BT
2.458 €



AGB 1302 BT
3.193 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado (530x650), regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (503X02; 503X03) **28 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated Wire shelves (530x650), adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

**I INFRIBLOCK**

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxExH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	❄️ Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen TRª (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant
AGB 701	687x794x2130	585	220/50	610	1	3/3 (530x650)	-	1/3	3,23	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1402	1385x794x2130	945	220/50	1340	2	6/6 (530x650)	-	1/2	4,31	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 701 BT	687x794x2130	1000	220/50	610	1	3/3 (530x650)	2,5	5/8	7,92	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGB 1402 BT	1385x794x2130	1390	220/50	1340	2	6/6 (530x650)	5	1 1/4	9,67	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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

Armario de refrigeración y congelación GN 2/1 700/1400 L.
GN 2/1 Refrigerator and freezer reach in 700/1400 L.



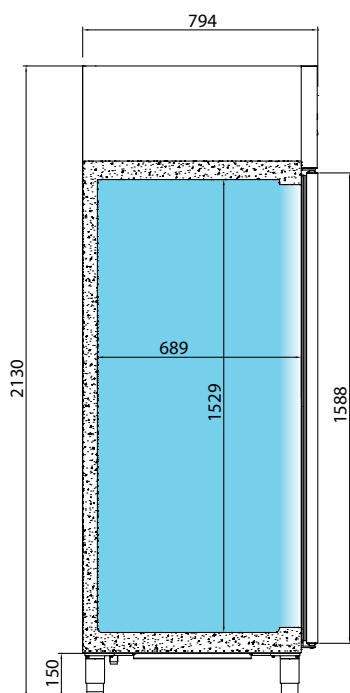
I INFRIBLOCK  LED



AGB 701



AGB 1402 BT

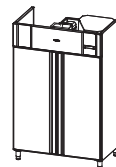


03 Armarios

Precio · Price €



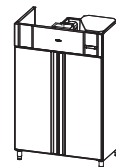
AGB 701
2.037 €



AGB 1402
3.124 €



AGB 701 BT
2.722 €



AGB 1402 BT
3.869 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado (530x650), regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (503X02; 503X03) **28 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated Wire shelves (530x650), adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

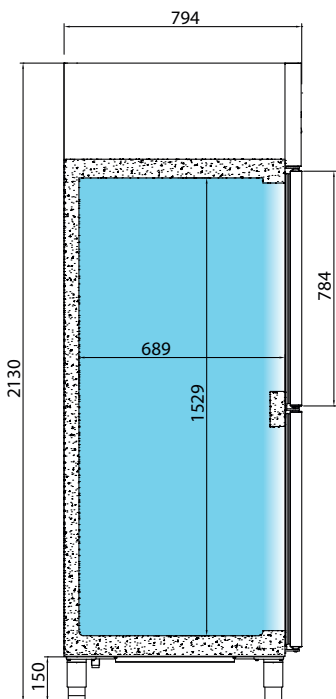
- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	❄️ Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant
AGB 702	687x794x2130	585	220/50	610	2	3/3 (530x650)	-	1/3	3,23	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1403	1385x794x2130	945	220/50	1340	3	6/6 (530x650)	-	1/2	4,31	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1404	1385x794x2130	945	220/50	1340	4	6/6 (530x650)	-	1/2	4,31	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 702 BT	687x794x2130	1000	220/50	610	2	3/3 (530x650)	2,5	5/8	7,92	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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



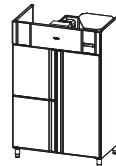
AGB 1404



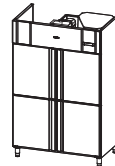
Precio · Price €



AGB 702
2.077 €



AGB 1403
3.165 €



AGB 1404
3.206 €



AGB 702 BT
2.761 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502X14) 39 €**
- Juego de guías / Slides **(503X02; 503X03) 28 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated Wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	❄️ Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AGN 702 MX	687x794x2130	1125	220/50	300/300	2	3/3 (530x650)	0/1,3	1/4+3/8	7,72	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A
AGB 1402 MX	1385x794x2130	795 1000	220/50	610/610	2	6/6 (530x650)	0/2,5	1/3+5/8	12,31	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A

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



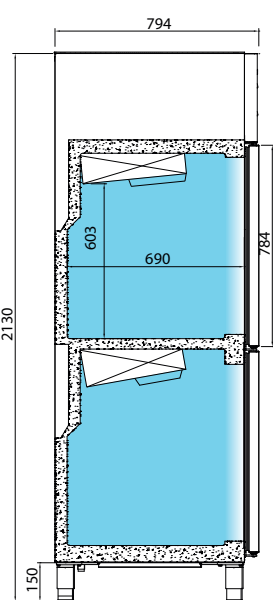
I INFRIBLOCK  LED



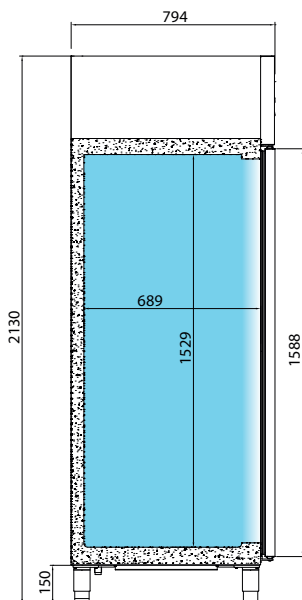
AGN 702 MX



AGB 1402 MX



AGN 702 MX

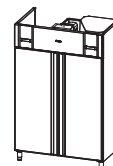


AGB 1402 MX

Precio · Price €



AGN 702 MX
3.237 €



AGB 1402 MX
4.710 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables doble tupida
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Puertas con Triple acristalamiento (4-8-3-8-3)(BT/CR)
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK (AGB)
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Parrilla doble tupida / Extra dense wire shelf (502X60) **47 €**
- Parrilla inox / Stainless steel shelf (502X58) **70 €**
- Juego de guías / Slides (503X02; 503X03) **28 €**
- Cerradura / Lock (506X60) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Extra dense Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double pane glass (6-15-5)
- Doors with heated triple pane glass (4-8-3-8-3) (BT/CR)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc (AGB)
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

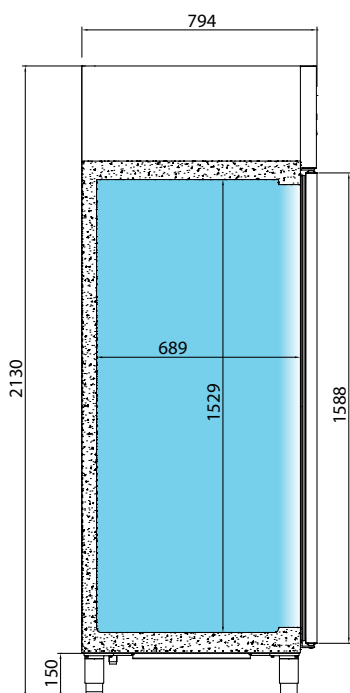
MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones LxPxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / No shelves / Slides	❄️ Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	🌊 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant
AGB 701 CR	687x794x2130	497	220/50	610	1	4/4 (530x650)	-	3/8	3,10	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1402 CR	1385x794x2130	1034	220/50	1340	2	8/8 (530x650)	-	5/8	5,21	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 701 BT CR	687x794x2130	1402	220/50	610	1	4/4 (530x650)	2,5	1	13,12	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGN 1402 BT CR	1385x794x2130	1914	220/50	1340	2	8/8 (530x650)	5	1+1	16,08	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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



AGB 701 CR

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



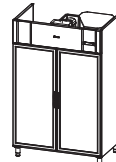
AGN 1402 BT CR

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

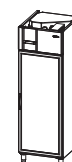
Precio · Price €



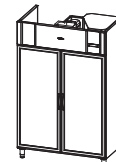
AGB 701 CR
 2.265 €



AGB 1402 CR
 3.450 €



AGB 701 BT CR
 3.311 €



AGN 1402 BT CR
 5.085 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Contenedor polipropileno / Polypropylene container **(501X08) 65 €**
- Juego de guías / Slides **(503X02; 503X03) 28 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



De serie, contenedores de polipropileno
Standard polypropylene containers

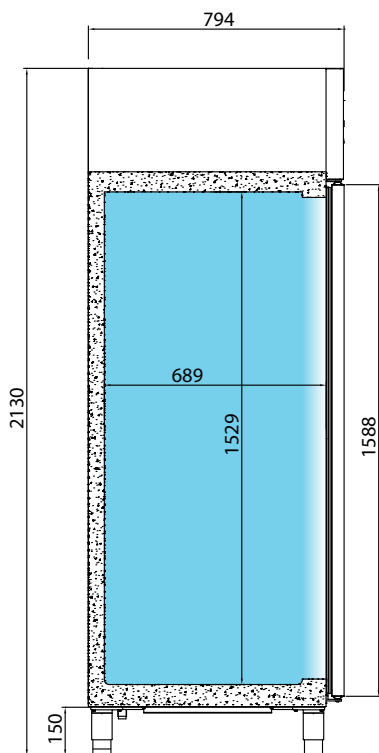
MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📦 Nº contenedores Containers	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen TRª (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AGB 701 PESC	687x794x2130	585	220/50	610	1	7	1/3	3,23	Forzada Forced	-2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1402 PESC	1385x794x2130	945	220/50	1340	2	14	1/2	4,31	Forzada Forced	-2°C/+2°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a

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

Armario de refrigeración pescado 600x400 700/1400 L.
 600x400 Fish refrigerator reach in 700/1400 L.

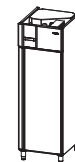


03 Armarios

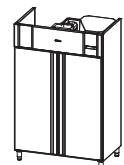


AGB 701 PESC

Precio · Price €



AGB 701 PESC
2.510 €



AGB 1402 PESC
4.118 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- 18 Juegos de guías por puerta

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Bandeja 600x400 / Tray 600x400 **(A850P41) 34 €**
- Juego de guías / Slides **(503X02; 503X03) 28 €**
- Cerradura / Lock **(506X120; 506X121) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- 18 Slides kit by door

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Bandejas/J. guías Trays/Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 PAST	687x794x2130	595	220/50	610	1	0/18	1/3	3,28	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 1402 PAST	1385x794x2130	945	220/50	1340	2	0/36	1/2	4,31	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 701 BT PAST	687x794x2130	1000	220/50	610	1	0/18	5/8	7,92	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A
AGB 1402 BT PAST	1385x794x2130	1390	220/50	1340	2	0/36	1 1/4	9,67	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

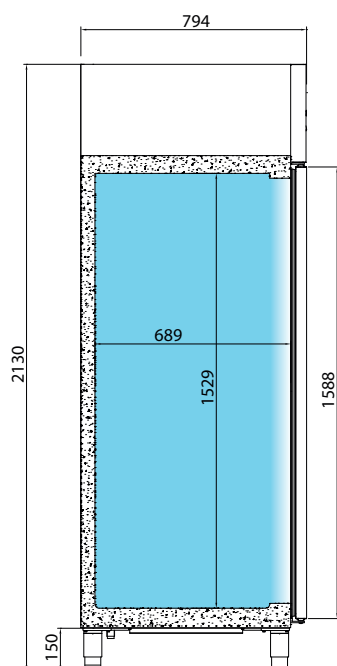
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armario de refrigeración y congelación pastelería 600x400 Euronorma 700/1400 L.
600x400 Euronorm pastry refrigerator and freezer reach in 700/1400 L.



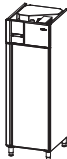
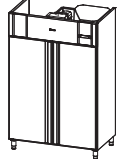
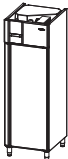
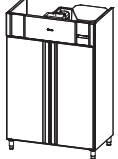
I INFRIBLOCK  LED

03 Armarios



 AGB 1402 PAST

Precio · Price €

			
AGB 701 PAST	AGB 1402 PAST	AGB 701 BT PAST	AGB 1402 BT PAST
2.218 €	3.634 €	2.910 €	4.404 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado (600x800), regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Capacidad para 54 cubetas de helado de 5 L. (BT) (no incluido)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelves 80x60 (502X57) **42 €**
- Bandeja helados 5 L. / 5 L. ice cream tray (501X32) **38 €**
- Juego de guías / Slides (503X62; 503X63) **32 €**
- Cerradura / Lock (506X120) **29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated Wire shelves (600x800), adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- Capacity of 54 ice cream 5 L. trays (BT) (not included)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen TR ^A (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
AGB 901	756x960x2130	475	220/50	848	1	6/6 (600x800)	3/8	2,62	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a
AGB 901 BT	756x960x2130	1425	220/50	848	1	6/6 (600x800)	1	11,29	Forzada Forced	-22°C/-28°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A

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

Armario de refrigeración y congelación 800x600 heladería pastelería Euronorma 900 L.
Euronorm pastry ice cream 800x600 refrigerator and freezer reach in 900 L.

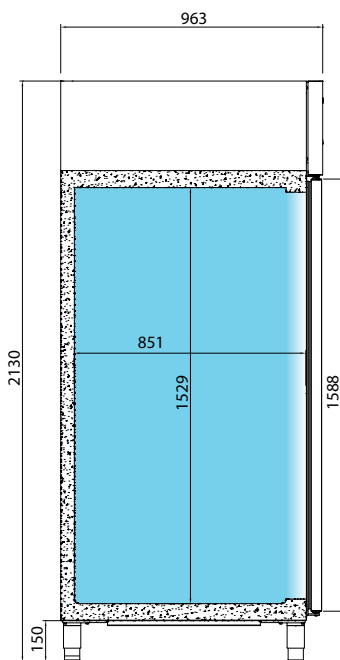


I INFRIBLOCK  LED

03 Armarios

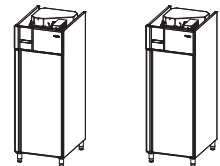


AGB 901



AGB 901

Precio · Price €



AGB 901 **AGB 901 BT**
2.372 € **2.851 €**

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Dotación 20 juegos de guías

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de refrigeración compacto Monobloc, INFRIBLOCK
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)
- Humidificador
- Resistencia aleteada en acero inox

CONTROL DIGITAL

- Táctil con 7 programas automáticos (bloqueo-refrigeración-activación-fermentación-mantenimiento), 1 manual y ciclo de pre-enfriamiento

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelves 80x60 **(502X57) 42 €**
- Parrilla / Wire shelves 60x40 **(502X26) 33 €**
- Juego de guías / Slides **(503X62; 503X63) 32 €**
- Cerradura / Lock **(506X120) 29 €**
- Sonda Trococónica / Conical Probe **(308X70) 187 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- Standar 20 kit of slides

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Compact refrigeration system Monobloc
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)
- Humidifier
- Stainless steel finned heater

DIGITAL CONTROL

- Touch control with 7 automatic programs (Freezing-cooling-activation-fermentation-maintenance), 1 manual and pre-cooling cycle.

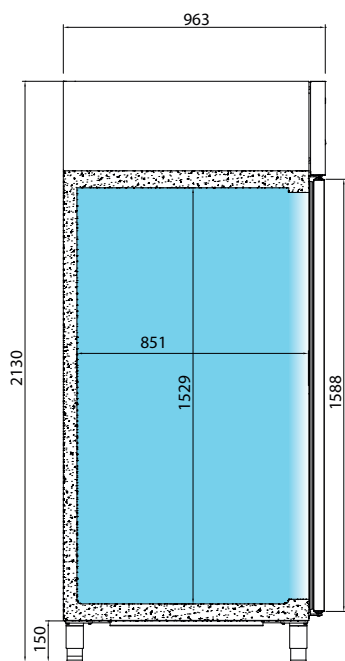


MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	🔥 Potencia calor Hot power (W)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{ma} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
FC 900 BT	756x960x2130	2025	220/50	848	1	0/20	1	750	Forzada Forced	-18°C/+35°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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



FC 900 BT



FC 900 BT

Precio · Price €



FC 900 BT
5.049 €



EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Exterior acero inox 430
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf **(502x07) 26 €**
- Juego de guías / Slides **(GUIA503DBSP; GUIA503IBSP) 23 €**
- Kit 2 cajones 1/2 / Kit Drawers 1/2 **(JCAJ12BSP1/2) 345 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel exterior
- Galvanized steel back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

INTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

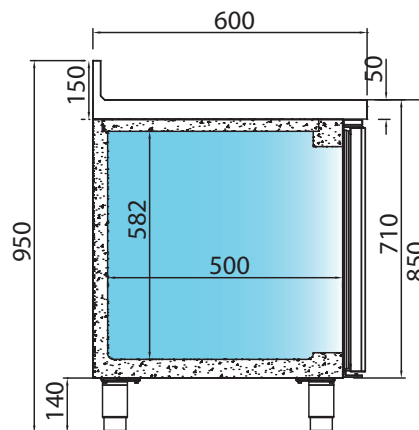
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts



Kit cajones / Drawers

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} [32°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
BSPP 1500 II	1495x600x850	425	220/50	265	2	2/2 (325x430)	1/5	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
BSPP 2000 II	1990x600x850	475	220/50	400	3	3/3 (325x430)	1/4	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
BSPP 2500 II	2485x600x850	555	220/50	540	4	4/4 (325x430)	1/3	Forzada Forced	0°C/+8°C	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.

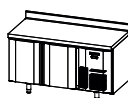


BSPP 1500 II



BSPP 2000 II

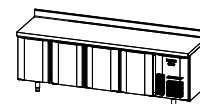
Precio · Price €



BSPP 1500 II
1.425 €



BSPP 2000 II
1.658 €



BSPP 2500 II
1.964 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Exterior acero inox 430
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

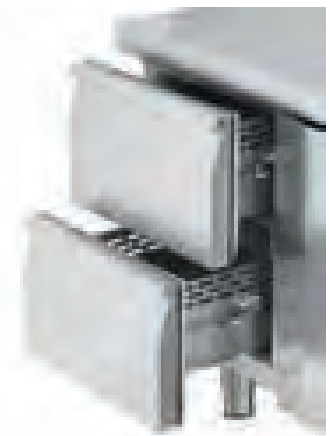
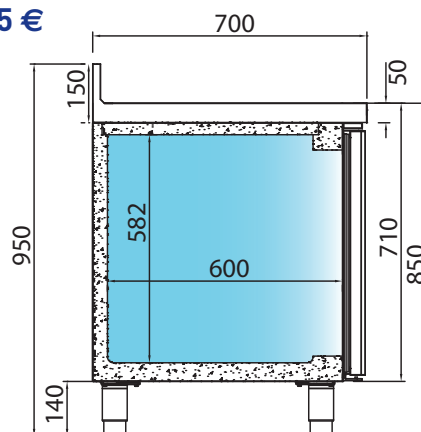
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503x50; 503x51) **25 €**
- Kit 2 cajones 1/2 / Kit Drawers 1/2 (JCAJBSG1/2) **365 €**



Kit cajones / Drawers

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen TRª [32°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
BSG 1500 II	1495x700x850	425	220/50	315	2	2/2 (325x530)	1/5	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
BSG 2000 II	1990x700x850	475	220/50	485	3	3/3 (325x530)	1/4	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
BSG 2500 II	2485x700x850	555	220/50	650	4	4/4 (325x530)	1/3	Forzada Forced	0°C/+8°C	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.



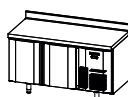
BSG 1500 II

700 mm fondo



BSG 2000 II
Gastronorm 1/1

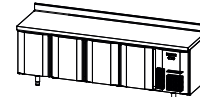
Precio · Price €



BSG 1500 II
1.519 €



BSG 2000 II
1.774 €



BSG 2500 II
2.122 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marco de puerta calefactado para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x54) **34 €**
- Juego de guías / Slides (503x56; 503x57) **24 €**
- Ruedas / Casters (705x16 = 2; 705x17 = 2) **145 €**

EXTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T _{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
ASN 400 II	687x610x2050	370	220/50	330	1	2/2 (530x410)	1/4	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ASN 800 II	1385x610x2050	475	220/50	720	2	4/4 (530x410)	3/8	Forzada Forced	0°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ASN 400 BT II	687x610x2050	690	220/50	330	1	2/2 (530x410)	1/3	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
ASN 800 BT II	1385x610x2050	825	220/50	720	2	4/4 (530x410)	5/8	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

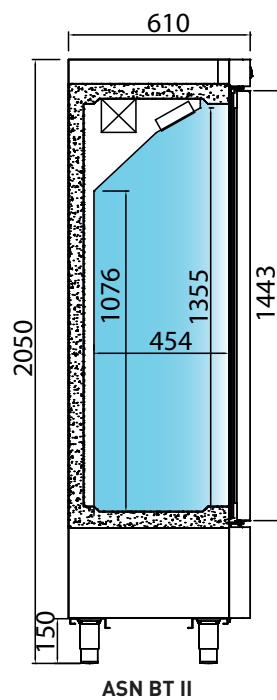
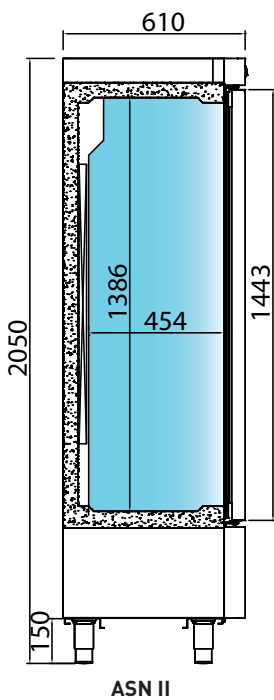
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



ASN 800 II



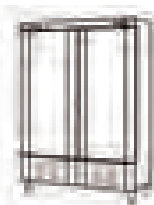
ASN 400 II



Precio · Price €



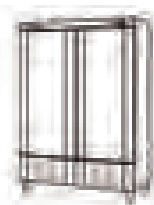
ASN 400 II
1.474 €



ASN 800 II
2.123 €



ASN 400 BT II
1.833 €



ASN 800 BT II
2.564 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Respaldo en chapa galvanizada

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marco de puerta calefactado para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (503x02; 503x03) **28 €**
- Ruedas / Casters (705x16 = 2; 705x17 = 2) **145 €**

EXTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel
- Galvanized steel back

INTERIOR

- AISI 430 Stainless Steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves (530x410), adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🌀 Compresor Compressor (HP)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T _{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
ASG 700 II	687x800x2130	400	220/50	600	1	2/2 (530x410)	1/3	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ASG 1400 II	1385x800x2130	875	220/50	1300	2	4/4 (530x410)	1/2	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
ASG 700 BT II	687x800x2130	985	220/50	600	1	2/2 (530x410)	5/8	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
ASG 1400 BT II	1385x800x2130	1410	220/50	1300	2	4/4 (530x410)	1 1/4	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

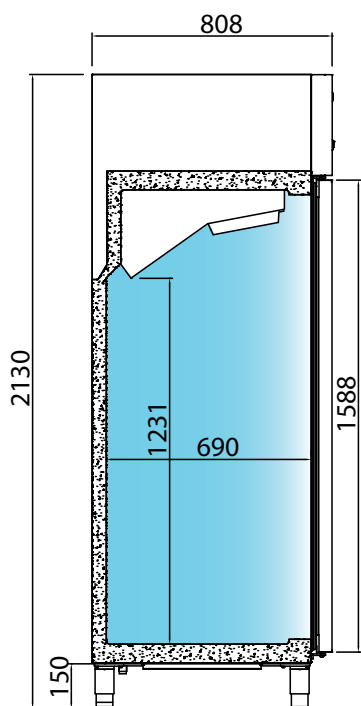


ASG 700 II

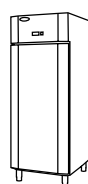


ASG 1400 II

04 infricool®



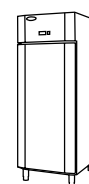
Precio · Price €



ASG 700 II
 1.622 €



ASG 1400 II
 2.256 €



ASG 700 BT II
 2.178 €



ASG 1400 BT II
 3.000 €



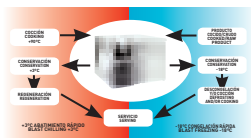
Abatidores

Blast chillers

05



Página 176
Función del abatidor
How blast chillers work



Página 176
Ciclos de trabajo
Cycle functions



Página 178
Panel de control
Control panel



Página 179
Las ventajas
The advantages



Página 180
Abatidores y Congeladores de Temperatura 3, 5, 7 Niveles
Blast Chillers and Freezers 3, 5, 7 levels



Página 182
Abatidores y Congeladores de Temperatura 10, 14 Niveles
Blast Chillers and Freezers 10, 14 levels



Página 184
Abatidores y Congeladores de Temperatura 20 Niveles
Blast Chillers and Freezers 20 levels

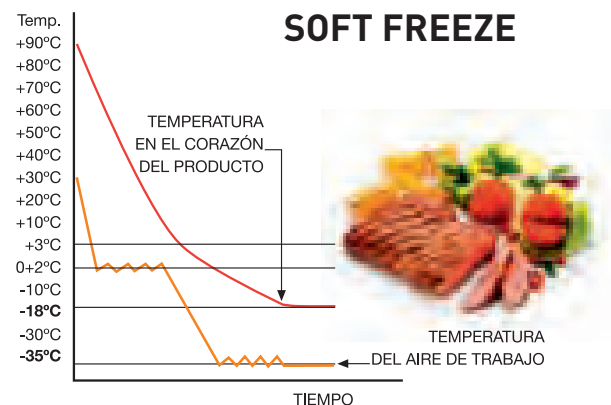
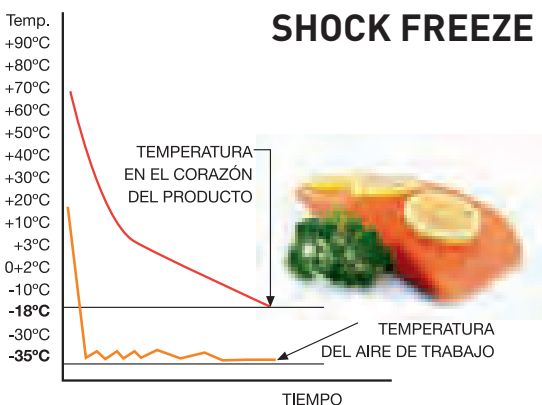
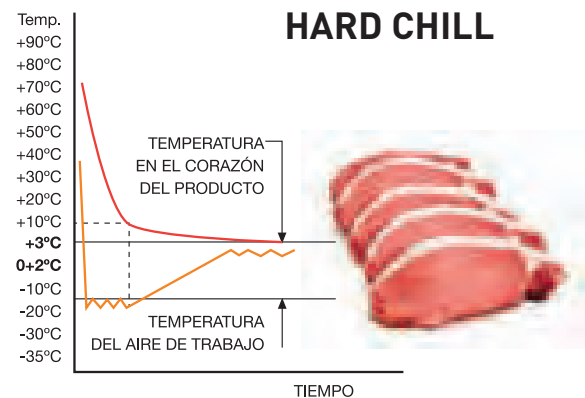
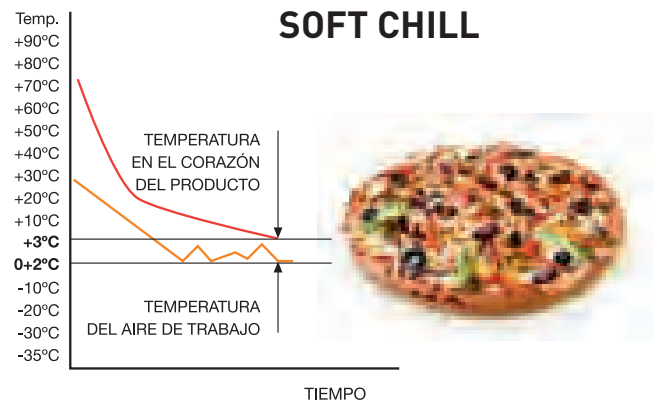
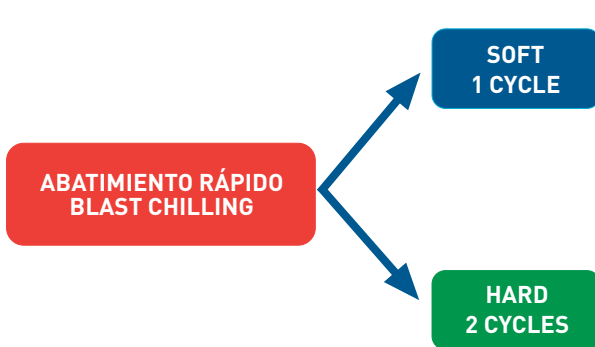
05 Abatidores

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 generating.
- The traditional method of storing cooked food has always been to leave it to cool naturally until it reaches a suitable temperature to store in the refrigerator.
- During the period when the core temperature falls from +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 develop.
- INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

CICLOS DE TRABAJO · CYCLE FUNCTIONS



ABATIMIENTO RÁPIDO · BLAST CHILLING

- El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +90° 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 +90°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.*

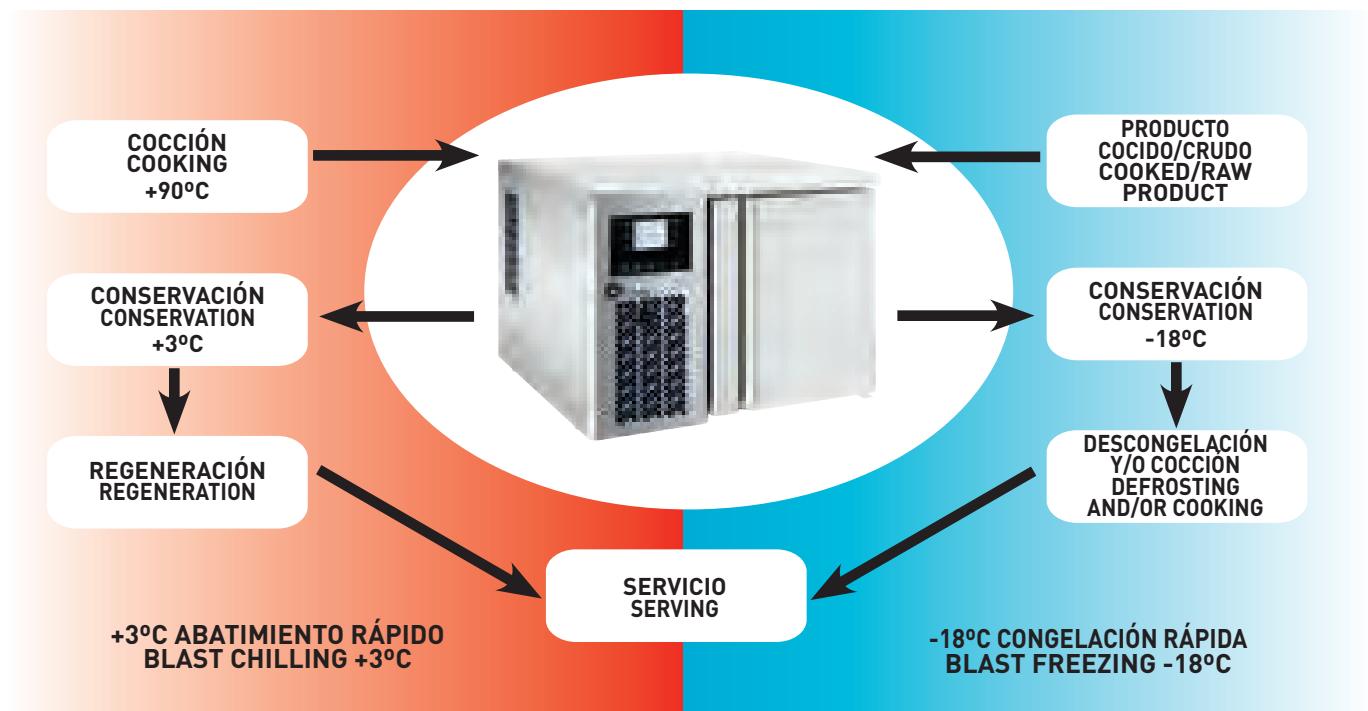


CONGELACIÓN RÁPIDA · BLAST FREEZING

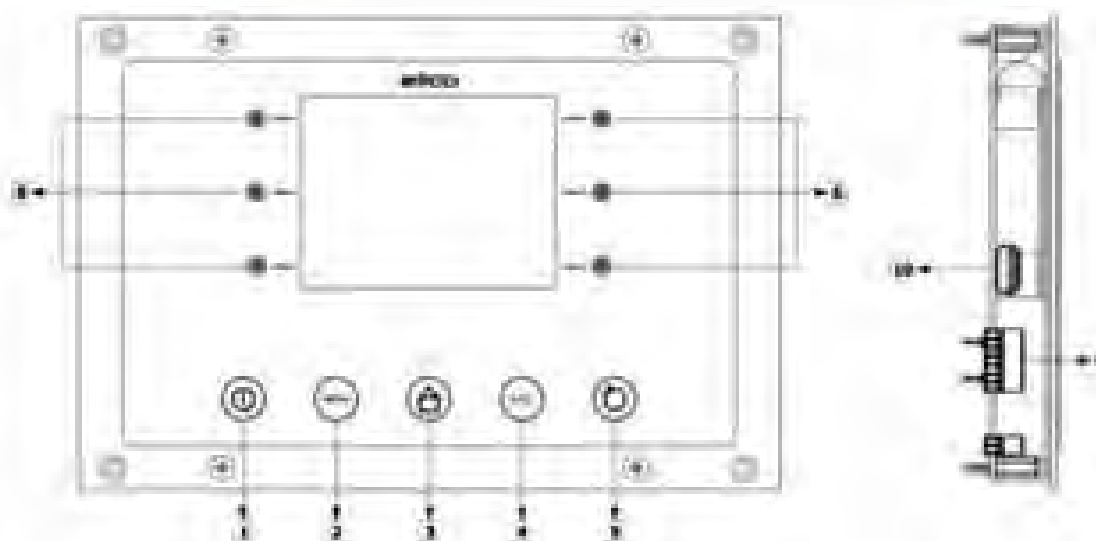
- El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no dañan la estructura celular del producto, pasando de +90° C a -18° C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.
- *The 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. The temperature of the interior of the food falls from +90°C to -18°C in less than 270 minutes.*



05 Abatidores



PANEL DE CONTROL · CONTROL PANEL



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tecla / Key ON/OFF
Enciende o apaga el equipo
Turns the machine On or Off 2. Tecla / Key MENU
Accedemos al menú
Access to the menu 3. Tecla / Key HOME
Accedemos a la pantalla principal
Access to the main screen 4. Tecla / Key ESCAPE
Volvemos a la pantalla anterior
Escape to the previous screen 5. Tecla / Key START/STOP
Comienzo / parada del ciclo
Start / stop cycle | <ol style="list-style-type: none"> 6. Tecla interactiva
Interactive Keys 8. Tecla interactiva
Interactive Keys 9. Puerto de serie RS-485 con protocolo de comunicación MODBUS y puerto de comunicación con el módulo de centro (señal y potencia)
Serial port RS-485 with MODBUS communication protocol and port for communicating with the control module (signal and power) 10. Puerto serie USB
USB serial port |
|---|--|



LAS VENTAJAS · THE ADVANTAGES

- Los abatidores de INFRICO ofrecen inmejorables ventajas para su empresa y son un elemento fundamental para el beneficio de la misma.
- *INFRICO's range of blast chillers offer unbeatable benefits and advantages for your business.*



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.*



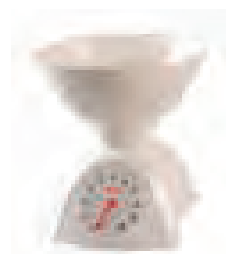
COMPRAS CONTROLADAS CONTROLLED PURCHASES

- 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.*



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.*



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.*



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.*



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 Programas.
- 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.*

EXTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40)
- Marcos puerta calefactador para evitar acumulación de hielo

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en Acero Inox regulables en altura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación
- Conservación en cámara finalizado el ciclo
- Abatimiento: de +90°C a +3°C en menos de 90 min
- Congelación rápida: de +90°C a -18°C en menos de 270 min

CONTROL DIGITAL

- Cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo
- Programa previene la formación escarcha en el producto
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas
- Conexión USB










OPCIONAL / OPTIONAL

- Esterilizador / Sterilizer (407X26) **940 €**
- Impresora portátil / Graphical printer (308x59) **890 €**
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays (501x23) **39 €**
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays (A850P41) **34 €**

ENTRADA BANDEJA - TRAYS ENTRY

1S  GN 1/1 600x400

1L  GN 1/1 600x400

MODELOS MODELS	 Dimensiones Dimensions LxWxH (mm)	 Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	 Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	 Distancia entre bandejas Distance between trays	 Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	 Compresor Compressor (HP)	 Evaporación Evaporation	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
ABT3 1S	721x711x536	220/50	3 GN 1/1	65	10/5	1/2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT5 1L	837x836x925	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12	1	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT7 1L	837x836x1106	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT7 1M	1468x700x850	220/50	7 GN 1/1	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A

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 3, 5, 7 Niveles
Blast Chillers and Freezers 3, 5, 7 levels



**NUEVO
NEW**



ABT3 1S



ABT5 1L

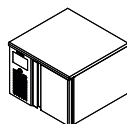


ABT7 1L

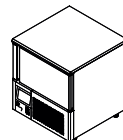


ABT7 1M
 (Compatible con GN 1/1 / Compatible with GN 1/1)

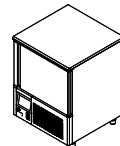
Precio · Price €



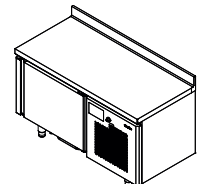
ABT3 1S
3.016 €



ABT5 1L
3.988 €



ABT7 1L
4.325 €



ABT7 1M
4.919 €

EXTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40 en ABT 10, 14) (GN2/1 - 80x60 en ABT 10 2S)
- Marcos puerta calefactor para evitar acumulación de hielo

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en Acero Inox regulables en altura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación
- Conservación en cámara finalizado el ciclo
- Abatimiento: de +90°C a +3°C en menos de 90 min
- Congelación rápida: de +90°C a -18°C en menos de 270 min

CONTROL DIGITAL

- Cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo
- Programa previene la formación escarcha en el producto
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas
- Conexión USB










OPCIONAL / OPTIONAL

- Esterilizador / Sterilizer **(407X26) 940 €**
- Impresora portátil / Graphical printer **(308x59) 890 €**
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays **(501x23) 38 €**
- Bandejas inox GN 2/1 / Stainless GN 2/1 trays **(501x24) 86 €**
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays **(A850P41) 34 €**
- Conexión 220v/lph/50Hz / 220v/lph/50Hz connection (ABT 10, 14) **Consultar / To consult**

ENTRADA BANDEJA · TRAYS ENTRY

2S  GN 2/1 800x600

1L  GN 1/1 600x400

MODELOS MODELS	 Dimensiones Dimensions LxH (mm)	 Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	 Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	 Distancia entre bandejas Distance between trays	 Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	 Compresor Compressor (HP)	 Evaporación Evaporation	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
ABT10 1L	837x836x1760	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25	2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT14 1L	837x836x1760	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30	2 1/2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT10 2S	1072x1071x1950	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50	4	Forzada Forced	Digital	R 404 A

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 10, 14 Niveles
Blast Chillers and Freezers 10, 14 levels



**NUEVO
NEW**

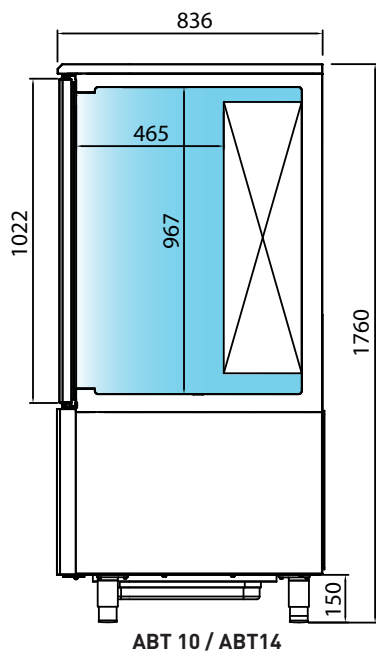


ABT 10 1L / ABT14 1L

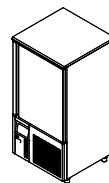


ABT10 2S

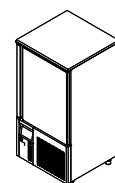
05 Abatidores



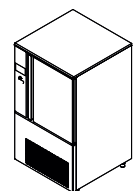
Precio · Price €



ABT10 1L
5.710 €



ABT14 1L
7.468 €



ABT10 2S
8.905 €

05 Abatidores y Congeladores de Temperatura 20 Niveles

Blast Chillers and Freezers 20 levels


OPCIONAL / OPTIONAL

- Impresora portátil / Printer (308x59) **890 €**
- Rampa / Ramp (RAMABT21) **380 €**
- Carro (455x635x1787) GN 1/1 / Car (455x635x1787) GN 1/1 (CBGN2011) **517 €**
- Carro (660x755x1787) GN 2/1 / Car (660x755x1787) GN 2/1 (CBGN2021) **562 €**
- Carro (530x705x1787) 600x400 mm / Car (530x705x1787) 600x400 mm (CBE20) **568 €**

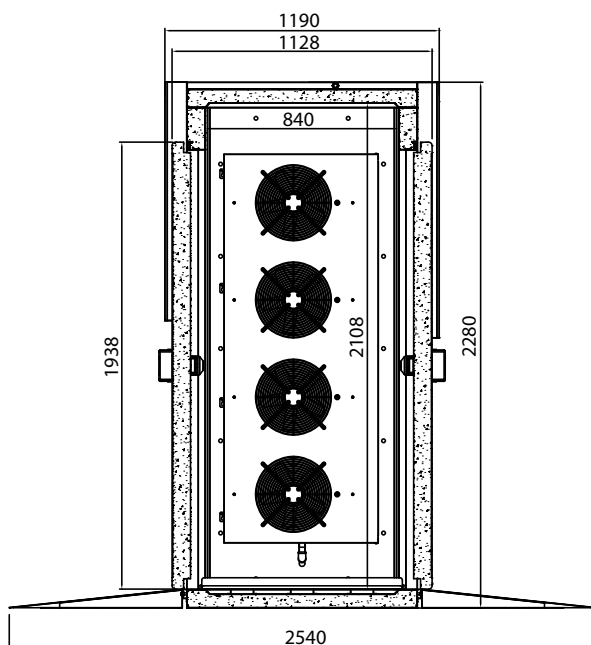
ENTRADA CARRO - CAR ENTRY

1C/2C  Ruedas dentro / Wheels inside

2CP/2SP/2PP  Potenciados / Power full











1S/2S  Ruedas fuera / Wheels outside

1P/2P  Pasante / Pass-throw



1 P / 2 P

CBGN 2011 / CBGN 2021

MODELOS MODELS	  							
	Dimensiones Dimensions LxWxH (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Cars	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Potencia frigorífica (-10°C / -25°C)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 1C	1200x1095x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2C	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
*ABT20 1S	1200x1095x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
*ABT20 2S	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 1P	1200x1180x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2P	1400x1390x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2CP	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2SP	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2PP	1400x1390x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A

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

*Compatible con





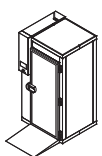
**NUEVO
NEW**



Rampa opcional / Ramp optional

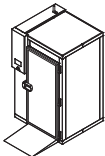
ABT20 2P

Precio · Price €



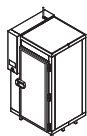
ABT20 1C

13.969 €



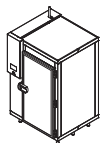
ABT20 2C

18.039 €



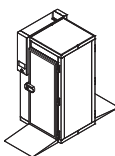
ABT20 1S

14.241 €



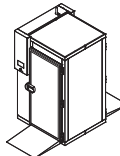
ABT20 2S

18.407 €



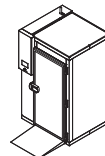
ABT20 1P

15.173 €



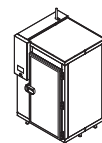
ABT20 2P

19.364 €



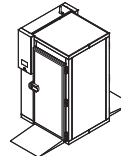
ABT20 2CP

20.823 €



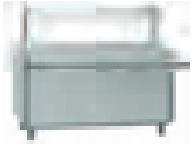
ABT20 2SP

21.191 €



ABT20 2PP

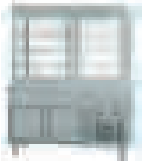
22.148 €



Página 190
Self cuba fría
Cold tank



Página 191
Self placa fría
Cold board



Página 192
Vitrinas refrigeradas cuba fría
Refrigerated case cold tank



Página 193
Vitrinas refrigeradas placa fría
Refrigerated case cold plate



Página 194
Vitrinas refrigeradas de tres niveles
Three levels refrigerated case



Página 195
Self baño maría reserva neutra
Bain marie reserve neutre



Página 196
Self baño maría reserva caliente
Bain marie hot reserve



Página 197
Self vitrocerámica
Glass-ceramic hob self



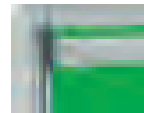
Página 198
Self neutro
Neutral self



Página 199
Mesas calientes
Hot tables



Página 200
Elementos neutros
Neutral units



Página 202
Accesorios
Accessories



Página 206
Mesa gastrobuffet cuba fría
Gastrobuffet table cold tank



Página 207
Mesa gastrobuffet placa fría
Gastrobuffet table cold plate



Página 208
Mesa gastrobuffet baño maría
Gastrobuffet table bain marie



Página 209
Mesa gastrobuffet vitrocerámica
Glass-ceramic gastrobuffet table



Self-service Self-service

06



Página 210

Mesa gastrobuffet cuba fría y baño maría ventilado

*Gastrobuffet table cold tank
& bain marie ventilated*



Página 211

Mesa gastrobuffet vitrinas

*Gastrobuffet table with
air curtain display case*



Página 212

Mesa gastrobuffet neutra

Gastrobuffet neutral table



Página 213

Elementos auxiliares

Auxiliar units



Página 214

Decoración

Decoration



Página 207

Elementos encastrables

Drop-in



Página 222

Carros calientes de distribución

Hot distribution trolleys



Decoración plastificada - Plasticized decoration



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 9016
Blanco
White



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El self-service de Infrico ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad, permite el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas
- La gama comprende elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible
- Los módulos constan de 4 largos: 750, 1125, 1500 y 2250 mm. El fondo en todos ellos es de 800 mm
- Construidos en acero inoxidable AISI 304
- Encimeras de 65 mm con bordes achaflanados
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Posibilidad de colocar ruedas a todos los elementos
- Decoración en acero inoxidable de serie. Existe la posibilidad de otras decoraciones bajo presupuesto: plastificadas en diferentes colores o en madera
- Gas refrigerante R404A
- Control digital

TECHNICAL FEATURES

- Infrico self-service has been designed to allow a combination for every need, allowing food service in the least possible space or the creation of independent areas depending on the type of food, so the user can freely serve themselves without queuing
- The range includes neutral, chilled and hot units, which may be assembled according to needs and the space available
- The modules come in 4 widths: 750, 1125, 1500 and 2250 mm. All have a depth of 800 mm
- Made of AISI 304 stainless steel
- Worktops are 65 mm thick with chamfered edges
- Height adjustable stainless steel legs
- Possible to fit wheels to all the elements
- Decorated in AISI 304 stainless steel. Other decorations available to order: laminated in different colours or in wood
- R404A refrigerant gas
- Digital control



06 Self-service

Decoración madera · Wood decoration



PINO
Pine

NOGAL
Walnut

WENGE
Wenge



SSCFF4

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


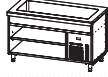



SSCFF4




SSCFA3

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	↕	⚡	❄️	💰
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	Precio Price (€)
 SSCFA3	1125x800x900	3 GN	NO	230/50	286	2.090 €
 SSCFA4	1500x800x900	4 GN	NO	230/50	286	2.308 €
 SSCFA6	2250x800x900	6 GN	NO	230/50	577	3.025 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	↕	⚡	❄️	💰
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	Precio Price (€)
 SSCFF4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	800	3.219 €
 SSCFF6	2250x800x900	6 GN	SI	230/50	1048	3.891 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

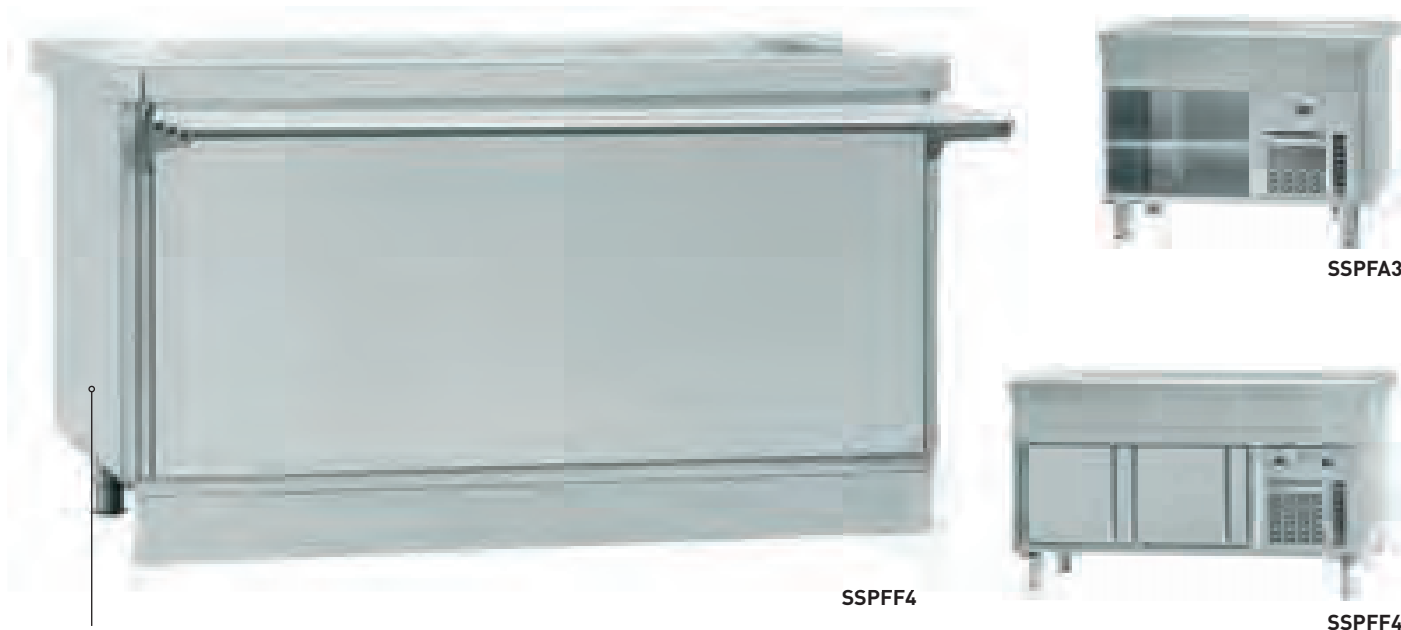
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Regulación zona superior y reserva refrigerada, mediante control digital
- Desescarche automático en la reserva refrigerada
- 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

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3, 4 or 6 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Digital controls for the upper section and cold store
- Automatic defrost for cold store
- 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



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

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↑	↓	☒	⚠	❄	💰
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W] (T ³⁴ -10°C)	Precio Price [€]	
SSPFA3	1125x800x900	3 GN	NO	230/50	286	2.052 €	
SSPFA4	1500x800x900	4 GN	NO	230/50	286	2.180 €	
SSPFA6	2250x800x900	6 GN	NO	230/50	577	2.715 €	

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↑	↓	☒	⚠	❄	💰
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva refrigerada	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W] (T ³⁴ -10°C)	Precio Price [€]	
SSPFF4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	800	3.173 €	
SSPFF6	2250x800x900	6 GN	SI	230/50	1048	3.563 €	
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €	

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- 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
- Desescarche automático en la reserva refrigerada
- 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

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- 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
- Automatic defrost for cold store
- 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



SSCFFV4

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm, embutida con radios redondeados para facilitar la limpieza
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles 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
- Los modelos SSVCF disponen de fondo aislado en acero inoxidable AISI 304 que permite que sea instalada como elemento independiente en cualquier elemento neutro
- Desescarche automático
- 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



TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 4 or 6 GN 1/1 trays with maximum depth of 200 mm, moulded with rounded edges to assist cleaning
- Sliding doors on the service side and 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
- The SSVCF models have an insulated AISI 304 stainless steel base allowing installation as an independent element in any neutral unit
- Automatic defrost
- 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

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	☒ Cubeta Tank	❄️ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
 SSCFAV4	1500x800x1890	4 GN	NO	230/50	1048	4.632 €
 SSCFAV6	2250x800x1890	6 GN	NO	230/50	1425	5.786 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	☒ Cubeta Tank	❄️ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
 SSCFFV4	1500x800x1890	4 GN	SI	230/50	1208	5.543 €
 SSCFFV6	2250x800x1890	6 GN	SI	230/50	1425	6.457 €

SSKTL Terminal de línea / Line terminal (1 ud) **169 €**

Opcional · Optional

Estante de cristal / Glass shelf (1 ud) **40 €**

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



SSPFFV4

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Placa fría contruida en acero AISI 304, con 30 mm de profundidad y ángulos redondeados sanitarios
- 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
- Desescarche automático
- 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

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Cold plate made in AISI 304 stainless steel with 30 mm depth and sanitary rounded corners
- 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
- Automatic defrost
- 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

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ¹⁸ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFAV4	1500x800x1890	NO	NO	230/50	1048	4.503 €
SSPFAV6	2250x800x1890	NO	NO	230/50	1425	5.536 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

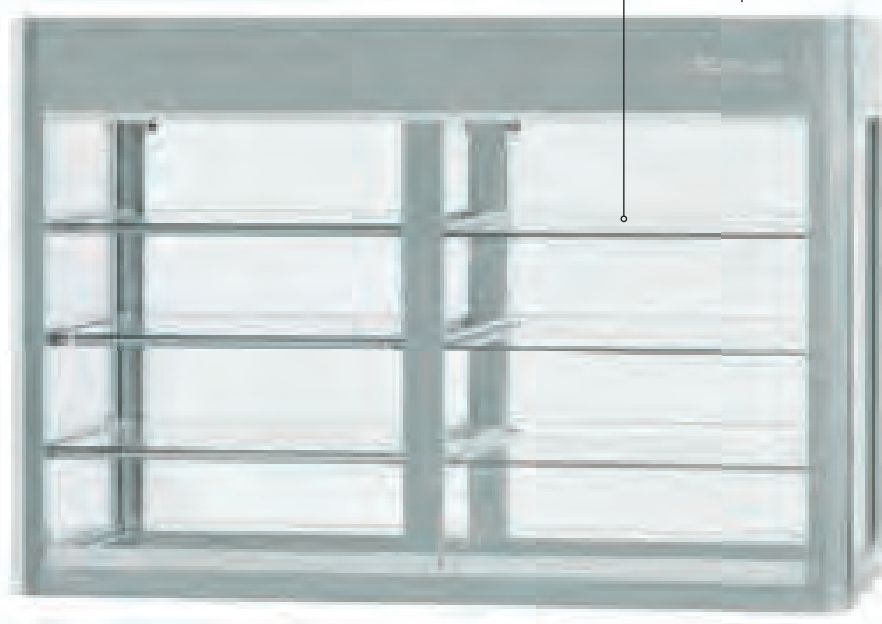
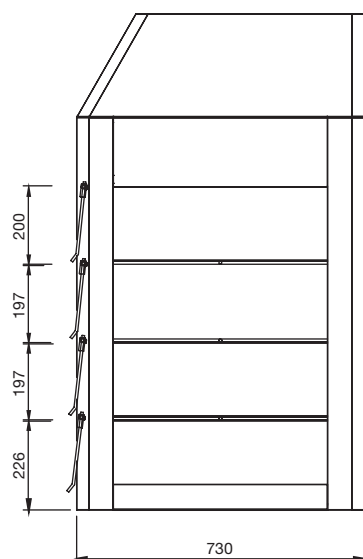
MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ¹⁸ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFFV4	1500x800x1890	NO	SI	230/50	1208	5.497 €
SSPFFV6	2250x800x1890	NO	SI	230/50	1425	6.314 €

SSKTL Terminal de línea / Line terminal **169 €**

Opcional · Optional


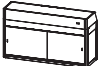
Estante de cristal / Glass shelf (1 ud) **40 €**

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





SSVSFCG4

Tres niveles sin fondo · Three levels without depth

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ^{amb} -10°C)	💰 Precio Price (€)
 SSVSFCG4	1450x730x1262	230/50	1048	2.834 €
 SSVSFCG6	2200x730x1262	230/50	1425	3.554 €

Tres niveles con fondo · Three levels with depth

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ^{amb} -10°C)	💰 Precio Price (€)
 SSVFCG4	1450x730x1262	230/50	1048	3.127 €
 SSVFCG6	2200x730x1262	230/50	1425	3.807 €

Opcional · Optional

Estante de cristal / Glass shelf (1 ud) **40 €**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- 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
- Refrigeración ventilada
- Desescarche automático
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C

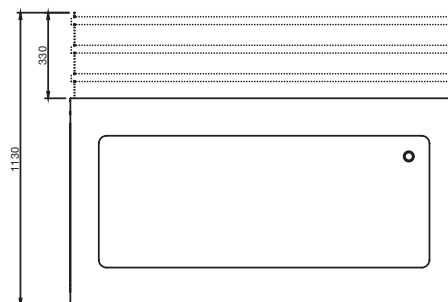
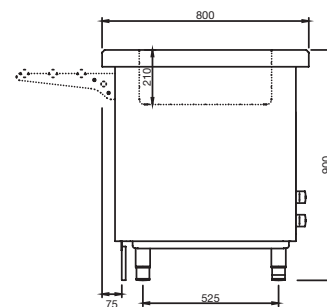
TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- 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
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C



SSBMN4

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



Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🪑 Cubeta Tank	📦 Reserva neutra	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	🔌 Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
SSBMA2	850x800x900	2 GN	SI	230/50	1000	1.737 €
SSBMA3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	2000	2.003 €
SSBMA4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	3000	2.258 €
SSBMA6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	4000	3.006 €

Con reserva neutra puerta corredera · With neutral reserve sliding doors

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🪑 Cubeta Tank	📦 Reserva neutra	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	🔌 Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
SSBMN3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	2000	2.189 €
SSBMN4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	3000	2.510 €
SSBMN6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	4000	3.414 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 2,3,4 o 6 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño 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

TECHNICAL FEATURES



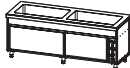
- Made of AISI 304 stainless steel
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 2, 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included



SSBMC4

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

Reserva caliente · Hot reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxHxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva caliente	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⏻ Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
 SSBMC3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	3020	2.382 €
 SSBMC4	1500x800x900	4 GN	SI	400/III/50	4020	2.756 €
 SSBMC6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	5020	3.598 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

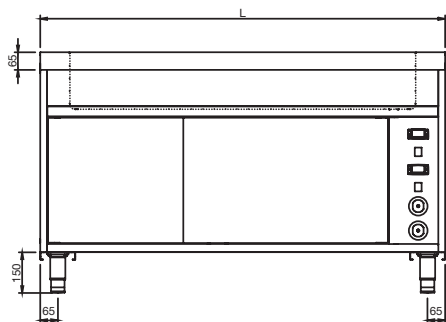
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño 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 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- La reserva cuenta con puertas correderas
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- Made of AISI 304 stainless steel
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°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





(Decoración inox de série)

SSDP1125 (Decoración plastificada opcional)

SSVCA3

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

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Precio Price (€)
SSVCA2		850x800x900	SI	NO	230/50	900	2.460 €
SSVCA3		1125x800x900	SI	NO	230/50	1350	2.883 €
SSVCA4		1500x800x900	SI	NO	230/50	1800	3.791 €

Con reserva neutra puerta corredera · With neutral reserve sliding doors

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Precio Price (€)
SSVCN3		1125x800x900	SI	NO	230/50	1350	3.093 €
SSVCN4		1500x800x900	SI	NO	230/50	1800	4.061 €

Con reserva caliente · With hot reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	Precio Price (€)
SSVCC3		1125x800x900	NO	SI	230/50	2370	3.311 €
SSVCC4		1500x800x900	NO	SI	230/50	2820	4.278 €
SSKTL		Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Vitrocerámica SCHOTT
- La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- La reserva cuenta con puertas correderas
- 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

TECHNICAL FEATURES

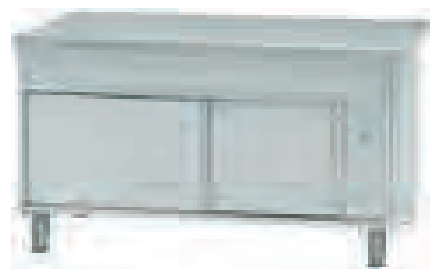
- Made of AISI 304 stainless steel
- SCHOTT glass-ceramic hob
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- The store has sliding doors
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

06 Self-service

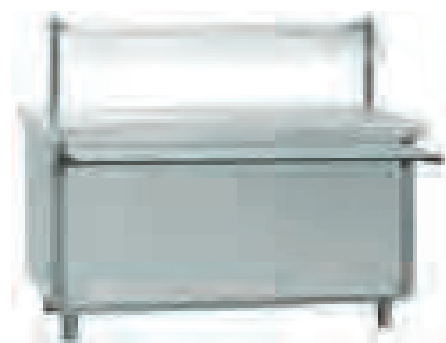


SSNEA2

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



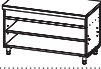



SSNEN4


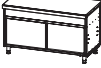
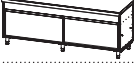


SSNEN4 (Vista frontal)

Neutro · Neutral

MODELOS MODELS	→	↗	↑	€ Precio Price (€)
		Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)		
	SSNEA2	750x800x900		837 €
	SSNEA3	1125x800x900		1.065 €
	SSNEA4	1500x800x900		1.217 €
	SSNEA6	2250x800x900		1.675 €

Neutro puerta corredera · Neutral sliding doors

MODELOS MODELS	→	↗	↑	€ Precio Price (€)
		Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)		
	SSNEN3	1125x800x900		1.233 €
	SSNEN4	1500x800x900		1.439 €
	SSNEN6	2250x800x900		1.983 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)			169 €

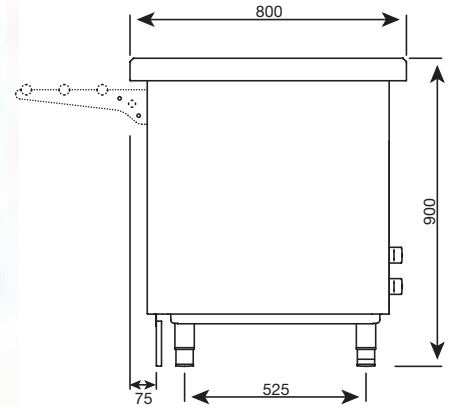
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Las mesas neutras con puertas o sin puertas correderas, disponen de estantes intermedios regulables en altura
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

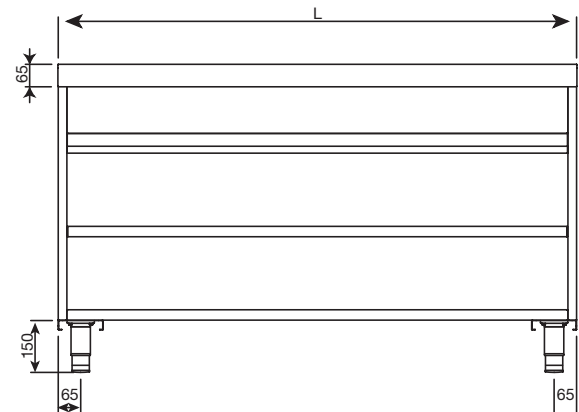
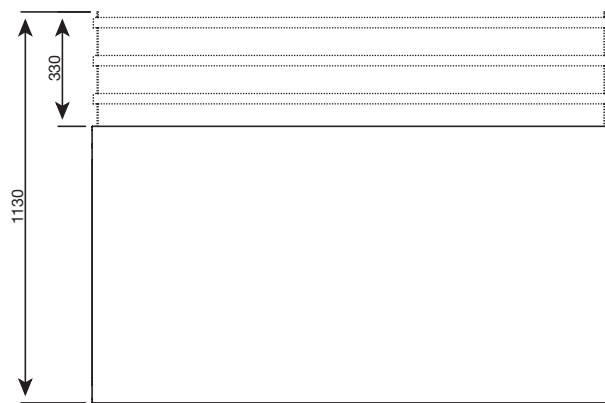
TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- The neutral counters, with or without sliding doors, have height-adjustable central shelves
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included



SSNEC4

Terminal de línea de serie en mesas calientes /
Line terminal included in the hot tables



Mesas calientes · Hot tables

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🔥 Reserva caliente	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	🔌 Potencia Power [W]	💰 Precio Price [€]
SSNEC3	1125x800x900	SI	230/50	1020	1.763 €
SSNEC4	1500x800x900	SI	230/50	1020	1.969 €
SSNEC6	2250x800x900	SI	230/50	1020	2.512 €

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

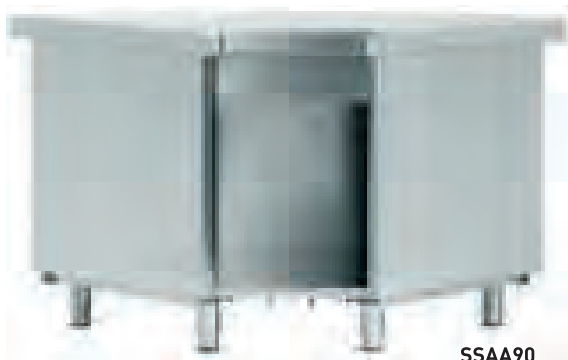
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- No se incluyen correbandejas ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- In the models with a ventilated hot store and sliding doors, the store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- Tray sliders and GN trays are not included

06 Self-service



SSAA90







SSCI





SSPN620



Self angular ·

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 SSAA90		1608x800x900	1.108 €
 SSAC90		1608x800x900	1.089 €
 SSAA45		888x800x900	796 €
 SSAC45		888x800x900	798 €

Self caja ·

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 SSCD		1125x800x900	967 €
 SSCI		1125x800x900	967 €

Self bandeja cubiertos y tolva de pan ·

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 Panera SSPN620		620x700x1500	1.012 €
 Panera SSPN		620x650x450	478 €

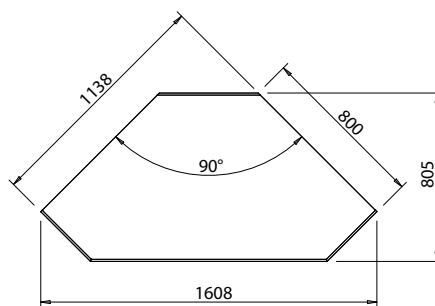
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

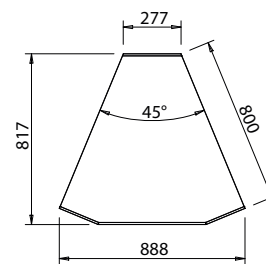
- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Los muebles en ángulo permiten formar ángulos internos y externos de 90° y 45°
- Adaptados para acoplar dos elementos dispuestos en ángulo manteniendo la continuidad del correbandejas
- Muebles caja diseñados para soportar e instalar una caja registradora, dotados de un cajón de apoyo. Dos modelos, mueble caja a derecha o izquierda
- Elementos de distribución, dispensadores de bandejas, cubiertos, vasos, cestas de vasos, pan, etc

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- The corner units allow internal and external angles of 90° y 45° to be formed
- Adapted to connect two elements arranged in an angle, maintaining the continuity of the tray slider
- Cash counters designed for installation and support of a cash register, fitted with a support drawer. Two models, with cash counter unit to the right or left
- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc



SSAA90/SSAC90



SSAA45/SSAC45











SSDPNA2



CBA12P

Self para carro dispensador de platos, vasos y bandejas ·

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 Platos SSDPNA2		750x800x900	1.756 €
 Platos SSDPC2		750x800x900	2.494 €
 Indp. SSABA1		600x160x900	911 €
 Indp. SSABA3		1125x800x900	806 €
 Indp. SSABA4		1500x800x900	1.089 €
 Vasos SSEST620		620x700x1360	1.043 €
 Bandejas CBA12P		510x633x1787	892 €
 Bandejas CBA24P		925x633x1787	1.142 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- 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)

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc
- Dish dispenser of 230 to 280 mm ø (60x2 dish capacity)



SSDP1125



SSCB1125



SSKLP

Guías correbandejas · Linear tray guides

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
SSCB600	Correbandejas lineal 600 mm	600x390x100	159 €
SSCB750	Correbandejas lineal 750 mm	750x390x100	165 €
SSCB850	Correbandejas lineal 850 mm	850x390x100	171 €
SSCB1125	Correbandejas lineal 1125 mm	1125x390x100	179 €
SSCB1500	Correbandejas lineal 1500 mm	1500x390x100	206 €
SSCB2250	Correbandejas lineal 2250 mm	2250x390x100	253 €
SSCBAA90	Correbandejas angular ext. 90°	2030x390x100	338 €
SSCBAA45	Correbandejas angular ext. 45°	1110x390x100	302 €
SSKSLP	Soporte laterales platos	560x395x260	158 €

Zócalos · Inferior bases

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
SSZC600	Zócalo módulo 600	600x130x45	75 €
SSZC750	Zócalo módulo 750	750x130x45	81 €
SSZC850	Zócalo módulo 850	850x130x45	87 €
SSZC1125	Zócalo módulo 1125	1125x130x45	94 €
SSZC1500	Zócalo módulo 1500	1500x130x45	112 €
SSZC2250	Zócalo módulo 2250	2250x130x45	137 €
SSZCAA90	Zócalo ángulo abierto 90°	1400x130x45	122 €
SSZCAC90	Zócalo ángulo cerrado 90°	610x130x45	90 €
SSZCAA45	Zócalo ángulo abierto 45°	830x130x45	99 €
SSZCAC45	Zócalo ángulo cerrado 45°	345x130x45	82 €
SSZCCI	Zócalo módulo caja izquierdo	1145x130x150	113 €
SSZCCD	Zócalo módulo caja derecho	1145x130x150	113 €
SSZCCL	Zócalo lateral	645x130x150	77 €

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



SSZC1125

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

TECHNICAL FEATURES

- 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




Estantes de cristal · Glass shelves

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price (€)
SSEC1	Estructura cristales 1 altura para L 850/1125/1500	184 €
SSEC2	Estructura cristales 2 alturas para L 850/1125/1500	262 €
SSEC12250	Estructura cristales 1 altura para L 2250	298 €
SSEC22250	Estructura cristales 2 alturas para L 2250	435 €
SSVS750	Vidrio 1 curva para módulo 750	145 €
SSVS850	Vidrio 1 curva para módulo 850	147 €
SSVS1125	Vidrio 1 curva para módulo 1125	151 €
SSVS1500	Vidrio 1 curva para módulo 1500	164 €
SSVD1125	Vidrio 2 curvas para módulo 1125	170 €
SSVD1500	Vidrio 2 curvas para módulo 1500	189 €
SSVF1125	Vidrio frontal para módulo 1125	44 €
SSVF1500	Vidrio frontal para módulo 1500	54 €



SSEC2

Estantes en acero inox · Steel shelves

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price (€)
SSEI2	Estante acero inox para modulo 850	62 €
SSEI3	Estante acero inox para modulo 1125	84 €
SSEI4	Estante acero inox para modulo 1500	103 €



SSVD1500

**Elementos iluminación y placa luz infrarrojos ·
Lighting and infrared**

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price (€)
SSKI750	Pantalla de iluminación para modulos 750	312 €
SSKI850	Pantalla de iluminación para modulos 850	322 €
SSKI1125	Pantalla de iluminación para modulos 1125	340 €
SSKI1500	Pantalla de iluminación para modulos 1500	378 €
SSKIR750	Pantalla de infrarrojos para modulos 750	282 €
SSKIR850	Pantalla de infrarrojos para modulos 850	300 €
SSKIR1125	Pantalla de infrarrojos para modulos 1125	326 €
SSKIR1500	Pantalla de infrarrojos para modulos 1500	380 €



SSKTL

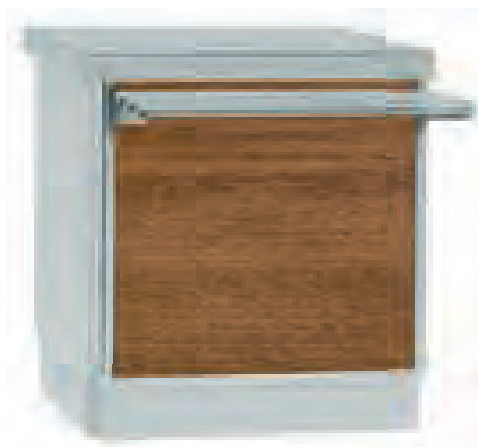
Terminal de línea y ruedas · Lateral line terminal


MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price (€)
SSKR	Kit ruedas (4 ruedas)	121 €
SSKTL	Terminal de línea (1 ud)	169 €

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



Decoración inox de série

**PINO**
Pine**NOGAL**
Walnut**WENGE**
Wenge**Decoración madera · Wood decoration**

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSDM750	Decoración madera módulo 750	148 €
SSDM850	Decoración madera módulo 850	150 €
SSDM1125	Decoración madera módulo 1125	158 €
SSDM1500	Decoración madera módulo 1500	169 €
SSDM2250	Decoración madera módulo 2250	190 €
SSDMAA90	Decoración madera ángulo abierto 90	172 €
SSDMAA45	Decoración madera ángulo abierto 45	159 €
SSDMAC90	Decoración madera ángulo cerrado 90	148 €
SSDMAC45	Decoración madera ángulo cerrado 45	139 €
SSDMKTL	Decoración madera lateral	220 €

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



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 9016
Blanco
White

Decoración plastificada · Plastified decoration












MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSDP750	Decoración plastificada módulo 750	Sin incremento
SSDP850	Decoración plastificada módulo 850	Sin incremento
SSDP1125	Decoración plastificada módulo 1125	Sin incremento
SSDP1500	Decoración plastificada módulo 1500	Sin incremento
SSDP2250	Decoración plastificada módulo 2250	Sin incremento
SSDPAA90	Decoración plastificada ángulo abierto 90	Sin incremento
SSDPAA45	Decoración plastificada ángulo abierto 45	Sin incremento
SSDPAC90	Decoración plastificada ángulo cerrado 90	Sin incremento
SSDPAC45	Decoración plastificada ángulo cerrado 45	Sin incremento
SSDPKTL	Decoración plastificada lateral	Sin incremento

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



MB80CF4*

Cuba fría · Cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxHxP (mm)	🍽️ Cubeta Tank	🍽️ Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ^º -10°C)	💰 Precio Price (€)
 MB80CF2	1100x830x900	2	1	230/50	286	3.081 €
 MB80CF3	1400x830x900	3	1	230/50	286	3.313 €
 MB80CF4	1700x830x900	4	1	230/50	286	3.720 €
 MB80CF5	2025x830x900	5	1	230/50	577	4.010 €
 MB100CF2	1100x1000x900	2	1	230/50	286	3.114 €
 MB100CF3	1400x1000x900	3	1	230/50	286	3.344 €
 MB100CF4	1700x1000x900	4	1	230/50	286	3.774 €
 MB100CF5	2025x1000x900	5	1	230/50	577	4.072 €
 Cuba para helados · Ice cream tank						
 MB80CH4	1100x830x900	4	1	230/50	800	3.177 €
 MB100CH4	1100x1000x900	4	1	230/50	800	3.210 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm
- Cuba helado con capacidad para 4 bandejas 5 L. profundidad máxima 150 mm
- Regulación zona superior mediante control digital.
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- 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
- Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C / -18°C

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm
- Ice cream tank with capacity for 4 (5 liter) trays with maximum depth 150 mm
- Digital controls for the upper section
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C / +10°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C

*[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)



MB100PF4*

Placa fría · Cold plate

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	📦 Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
MB80PF3	1400x830x900	1	230/50	577	3.107 €
MB80PF4	1700x830x900	1	230/50	800	3.484 €
MB80PF5	2025x830x900	1	230/50	800	3.768 €
MB100PF3	1400x1000x900	1	230/50	577	3.142 €
MB100PF4	1700x1000x900	1	230/50	800	3.521 €
MB100PF5	2025x1000x900	1	230/50	800	3.815 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Placa fría realizada sobre la propia encimera de COMPAC
- Regulación zona superior mediante control digital
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C

TECHNICAL FEATURES









- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Cold plate made on COMPAC worktop
- Digital controls for the upper section
- Shelf for dishes and worktop made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C

*[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)



MB80BM4*

Baño maría · Bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🪑 Cubeta Tank	🍽️ Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	⚡ Potencia Power [W]	💰 Precio Price [€]
 MB80BM2	1100x830x900	2	2	230/50	1000	2.872 €
 MB80BM3	1400x830x900	3	2	230/50	2000	3.441 €
 MB80BM4	1700x830x900	4	2	230/50	3000	3.968 €
 MB80BM5	2025x830x900	5	2	400/III/50	4000	4.324 €
 MB100BM2	1100x1000x900	2	2	230/50	1000	2.905 €
 MB100BM3	1400x1000x900	3	2	230/50	2000	3.476 €
 MB100BM4	1700x1000x900	4	2	230/50	3000	4.005 €
 MB100BM5	2025x1000x900	5	2	400/III/50	4000	4.360 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, 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
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES





- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, 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
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models

*[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)



MB100VC3*

Vitrocerámica · Glass-ceramic

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	📦 Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⚡ Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
 MB80VC3	1400x830x900	2	230/50	1350	3.974 €
 MB80VC4	1700x830x900	2	230/50	1800	4.992 €
 MB100VC3	1400x1000x900	2	230/50	1350	4.007 €
 MB100VC4	1700x1000x900	2	230/50	1800	5.025 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Vitrocerámica SCHOTT
- Temperatura máxima 130°C
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- SCHOTT glass-ceramic hob
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models

*(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)

Iluminación led opcional
LED Lighting optional







MB80BMV4*







MB100CFV3*

Baño maría ventilado · Bain marie ventilated

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W]	Precio Price [€]	
 MB80BMV3	1400x830x900	3	230/50	1020	3.007 €	
 MB80BMV4	1700x830x900	4	230/50	2020	3.452 €	
 MB100BMV3	1400x1000x900	3	230/50	1020	3.041 €	
 MB100BMV4	1700x1000x900	4	230/50	2020	3.489 €	

Cuba fría ventilada · Cold tank ventilated

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗	↗ ↗ ↗
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W] (T [°] -10°C)	Precio Price [€]	
 MB80CFV3	1400x830x900	3	230/50	577	3.606 €	
 MB80CFV4	1700x830x900	4	230/50	800	4.025 €	
 MB100CFV3	1400x1000x900	3	230/50	577	3.638 €	
 MB100CFV4	1700x1000x900	4	230/50	800	4.059 €	

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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 COMPAC
- 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

TECHNICAL FEATURES

- 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 COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C/+10°C





*(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)







Iluminación led
LED Lighting

MB100VMC3 *

Vitrina mural con cortina · Multi-deck with fitted high-curtain

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⚠	❄	💰
	Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ²⁴ -10°C)	Precio Price (€)
 MB80VMC3	1400x830x1750	3	230/50	1285	4.669 €
 MB80VMC4	1700x830x1750	4	230/50	1840	5.427 €
 MB100VMC3	1400x1000x1750	3	230/50	1285	4.704 €
 MB100VMC4	1700x1000x1750	4	230/50	1840	5.464 €

Vitrina abatible vidrio delantero · Multi-deck with hinged doors and frontal glass

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⚠	❄	💰
	Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	Cubeta Tank	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ²⁴ -10°C)	Precio Price (€)
 MB80VAV3	1400x830x1750	3	230/50	1048	4.806 €
 MB80VAV4	1700x830x1750	4	230/50	1285	5.425 €
 MB100VAV3	1400x1000x1750	3	230/50	1048	4.841 €
 MB100VAV4	1700x1000x1750	4	230/50	1285	5.461 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES









- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated 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
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models

*[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)

NUEVO
NEW

MB80NE4*

Neutro · Neutral

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 MB80NE2	1100x830x900	1.750 €
 MB80NE3	1400x830x900	2.108 €
 MB80NE4	1700x830x900	2.334 €
 MB80NE5	2025x830x900	2.584 €
 MB100NE2	1100x1000x900	1.782 €
 MB100NE3	1400x1000x900	2.142 €
 MB100NE4	1700x1000x900	2.368 €
 MB100NE5	2025x1000x900	2.620 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



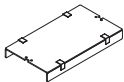
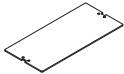
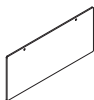
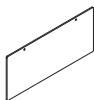
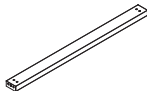

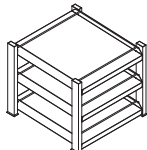
- Encimeras y estante para platos en compac
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Iluminación LED en estante para platos

TECHNICAL FEATURES

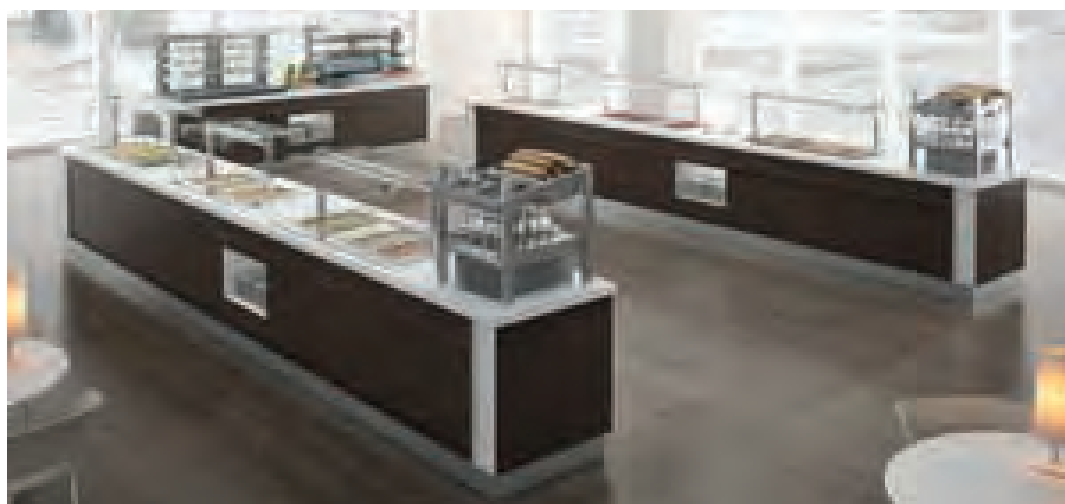
- Shelf and worktop for dishes made in compac
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- LED lighting in selves for dishes

*(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)

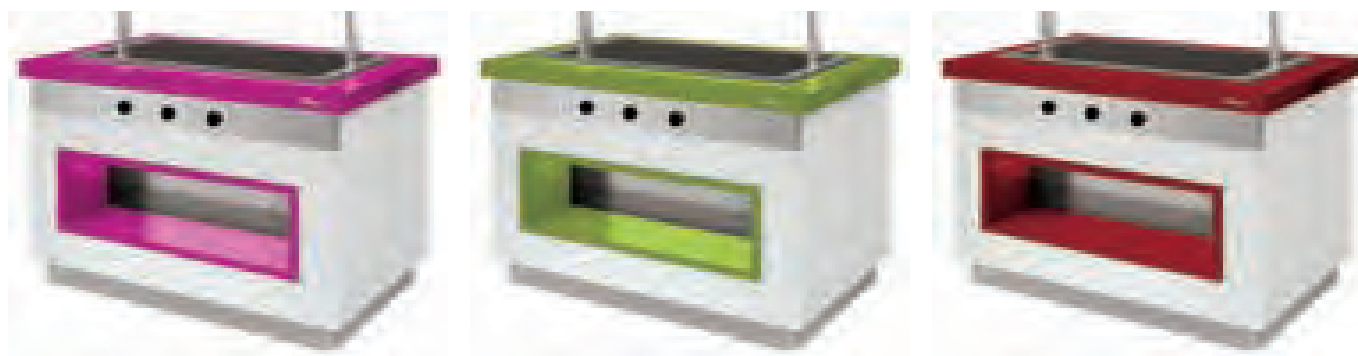


	MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PRECIO PRICE	
	EEEC1	Estructura cristales 1 altura	198 €	
	EEEC2	Estructura cristales 2 alturas	379 €	
	EEVS750	Conjunto vidrio 750	282 €	
	EEVS1125	Conjunto vidrio 1125	299 €	
	EEVS1500	Conjunto vidrio 1500	319 €	
	EEVS2025	Conjunto vidrio 2025	341 €	
	EEVE750	Estante vidrio 750	114 €	
	EEVE1125	Estante vidrio 1125	125 €	
	EEVE1500	Estante vidrio 1500	139 €	
	EEVE2025	Estante vidrio 2025	159 €	
	EEVF750	Vidrio frontal 750	111 €	
	EEVF1125	Vidrio frontal 1125	121 €	
	EEVF1500	Vidrio frontal 1500	136 €	
	EEVF2025	Vidrio frontal 2025	156 €	
	EEPN	Cubterero / Panera	602 €	
		EEKI750	Pantalla iluminación para módulo 750	242 €
		EEKI1125	Pantalla iluminación para módulo 1125	257 €
EEKI1500		Pantalla iluminación para módulo 1500	292 €	
EEKI2025		Pantalla iluminación para módulo 2025	329 €	
	EEKIR750	Pantalla infrarrojos para módulo 750	238 €	
	EEKIR1125	Pantalla infrarrojos para módulo 1125	327 €	
	EEKIR1500	Pantalla infrarrojos para módulo 1500	403 €	
	EEKIR2025	Pantalla infrarrojos para módulo 2025	495 €	
	EEEST	Porta-vasos	782 €	

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



Encimeras COMPAC · COMPAC Worktops



Orange



Passion



Apple



Coco



Fucsia



Nero

Nata
Standard

FONDO 830 mm	INCREMENTO PRECIO CAMBIO ENCIMERAS COMPAC	TOTAL
MB80-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	492 €
MB80-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	540 €
MB80-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	590 €
MB80-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	640 €
FONDO 1000 mm	INCREMENTO PRECIO ENCIMERAS COMPAC	TOTAL
MB100-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	507 €
MB100-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	556 €
MB100-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	608 €
MB100-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	660 €
	INCREMENTO PRECIO ESTANTE PARA PLATOS COMPAC	TOTAL
MB80-100-2GN-EST	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	240 €
MB80-100-3GN-EST	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	257 €
MB80-100-4GN-EST	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	270 €
MB80-100-5GN-EST	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	290 €

**Ejemplo: Mueble gastrobuffet + Incremento encimera + Incremento estante platos
(MB100VC3) + (MB100-3GN) + (MB100-3GN-EST) x 2 Ud
FOTO EJEMPLOS ARRIBA = PVP (4.007) + PVP (540) + PVP (257x2) = PVP 5.061 €**



Frontales · Frontals



LISOS · SMOOTH (Decoración sin incremento)



Luxe naranja
orange



Luxe burdeos
burgundy



Luxe pistacho
pistachio



Luxe magnolia
magnolia



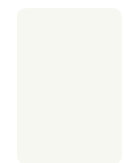
Luxe berenjena
aubergine



Luxe rojo
red



Luxe negro
black

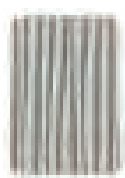


Luxe blanco
white

VETEADOS · VEININGS (Decoración sin incremento)



Cuzco cobre
STANDARD



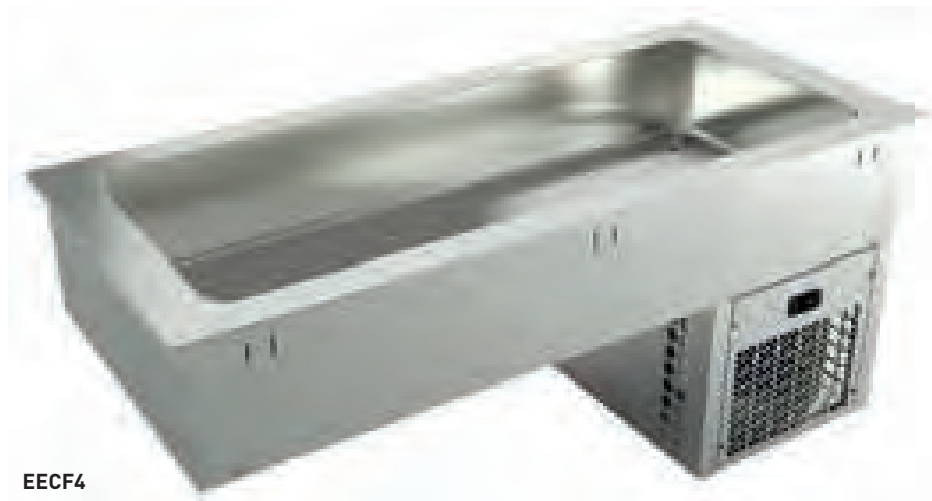
Onda magnolia



Textil plata

FRONTALES

Sin incremento / Without supplement



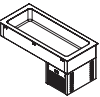
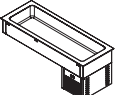


EECF4

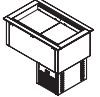
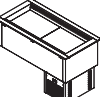


EECFV4

Cuba fría · Cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) [T [°] -10°C]	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EECF2	815x650x645	2	230/50	286	780x615	1.290 €
 EECF3	1135x650x645	3	230/50	286	1100x615	1.437 €
 EECF4	1455x650x645	4	230/50	286	1420x615	1.603 €
 EECF5	1775x650x645	5	230/50	577	1740x615	1.866 €

Cuba fría ventilada · Ventilated cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) [T [°] -10°C]	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EECFV3	1155x745x865	3	230/50	577	1100x690	1.853 €
 EECFV4	1475x745x865	4	230/50	800	1420x690	2.089 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm (CF) y 150 mm (CFV)
- Regulación mediante control digital.
- Desescarche automático en modelo ventilado
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/10°C


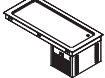
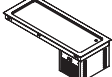
TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm (CF) and 150 mm (CFV)
- Digital controls
- Automatic defrost for ventilated model
- R404a refrigerant gas
- Temperature range in cold tank +2°C/10°C



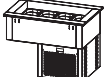
EEPF3

Placa fría · Cold tray

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⚠	❄	↔	💰
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tray	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	Medidas de encastre LxF (mm)	Precio Price (€)
 EEPF3	1135x650x490	NO	230/50	286	1100x615	1.311 €
 EEPF4	1455x650x490	NO	230/50	286	1420x615	1.396 €
 EEPF5	1755x650x490	NO	230/50	577	1740x615	1.462 €



Cuba para helados · Ice cream tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⚠	❄	↔	💰
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Cubeta Tray	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W) (T ³⁴ -30°C)	Medidas de encastre LxF (mm)	Precio Price (€)
 EECH4	815x530x595	4	220/50	258	780x495	1.476 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba helados con capacidad para 4 bandejas helados profundidad máxima de 150 mm
- Regulación mediante control digital
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C
- Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C/-18°C

TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Ice cream tank with capacity for 4 ice cream trays with maximum depth of 150 mm.
- Digital controls
- R404a refrigerant gas
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C



06 Self-service

Illuminación led
LED Lighting



EEVMC3*

Vitrina mural con cortina · Multi-deck with fitted night-cover

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↖ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ^{amb} - 10°C)	↔️ Medidas de encastrate LxP (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEVMC3	1135x765x1634	3	230/50	1285	1100x690	3.626 €
 EEVMC4	1455x765x1634	4	230/50	1840	1420x690	4.296 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Cortina nocturna para ahorro energético
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C

TECHNICAL FEATURES

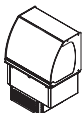
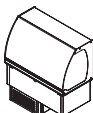
- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Night cover for energy saving
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C

*Ino se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.



EEVAV4*

Vitrina vidrio delantero abatible · Multi-deck with hinged doors and frontal glass

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↘ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ^º -10°C)	↔️ Medidas de encastre LxP (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEVAV3	1135x765x1634	3	230/50	1048	1100x690	4.074 €
 EEVAV4	1455x765x1634	4	230/50	1285	1420x690	4.546 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C

TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated 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
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C

*Ino se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.



EEBM4*



EEBMV4*

Baño maría · Bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⏻ Potencia Power (W)	↔ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
EEBM2	815x650x380	2	230/50	1000	780x615	1.109 €
EEBM3	1135x650x380	3	230/50	2000	110 x615	1.325 €
EEBM4	1455x650x380	4	230/50	3000	1420x615	1.550 €
EEBM5	1775x650x380	5	400/III/50	4000	1740x615	1.828 €

Baño maría ventilado · Ventilated bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⏻ Potencia Power (W)	↔ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
EEBMV3	1135x650x460	3	230/50	1020	1100x615	1.225 €
EEBMV4	1455x650x460	4	230/50	2020	1420x615	1.535 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Construido en acero inox AISI 304
- 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

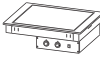


TECHNICAL FEATURES

- Hot units that allow food to be stored and served at the correct service temperature.
- Made of AISI 304 stainless steel
- 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

*[No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.]



Vitrocera mica · Glass-ceramic hob

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🍷 Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	🔌 Potencia Power (W)	📏 Medidas de encastre LxP (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEVC2	815x650x225	NO	230/50	900	780 x 615	1.479 €
 EEVC3	1135x650x225	NO	230/50	1350	1100 x 615	1.854 €
 EEVC4	1455x650x225	NO	230/50	1800	1420 x 615	2.546 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Vitrocera mica SCHOTT
- Temperatura máxima 130°C
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- SCHOTT glass-ceramic hob
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations

*[No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.]

- Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores
- Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad
- El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

ACCESORIOS / ACCESSORIES

- Parrilla GN 1/1 Inox / Inox dishes GN 1/1 (502X46) **41 €**
- Parrilla GN 2/1 Inox / Inox dishes GN 2/1 (502X58) **57 €**

- The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour
- The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food
- The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as tank as energy-savings

TECHNICAL FEATURES

- 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



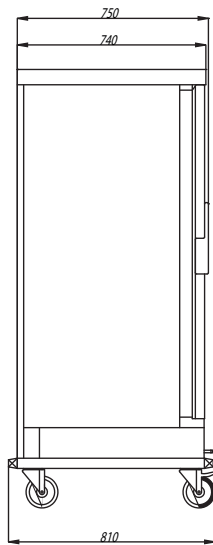
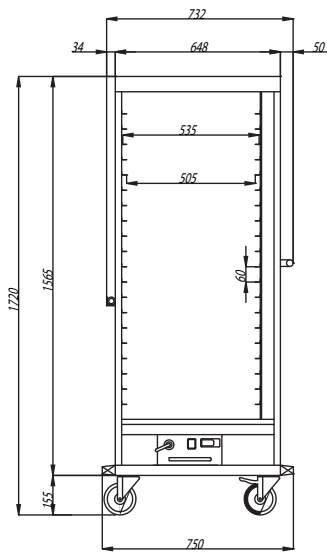
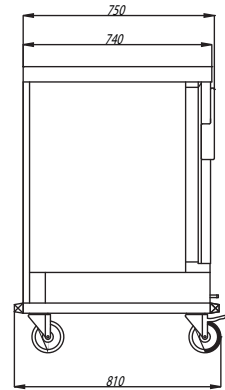
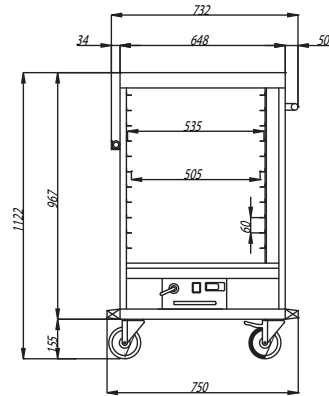
Cajón calefactor extraíble para facilitar mantenimiento y limpieza.
Drawer pull heater for easy maintenance and cleaning.

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power [W]	⚡ Electrica Electrical [V/Hz]	🚪 Puertas Doors	🍽️ Nº de bandejas GN Trays GN	📏 Separación entre bandejas Separation between trays (mm)	🍽️ Capacidad de platos Plate capacity (diámetro 26)	🌡️ Temperatura trabajo Temperature work [°C]	🕒 Control Control	🔗 Opcional Optional
CCD1021	750x810x1122	2000	220/50	1	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60	40	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray
CCD2021	750x810x1720	3500	220/50	1	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60	80	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray

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



CCD1021



CCD2021

06 Self-service

Precio · Price €



CCD1021
2.272 €



CCD2021
2.862 €

- Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores
- Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad
- El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

ACCESORIOS / ACCESSORIES

- Parrilla GN 1/1 Inox / Inox dishes GN 1/1 (502X46) **41 €**
- Parrilla GN 2/1 Inox / Inox dishes GN 2/1 (502X58) **57 €**

- The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour
- The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food
- The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as tank as energy-savings

TECHNICAL FEATURES

- 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



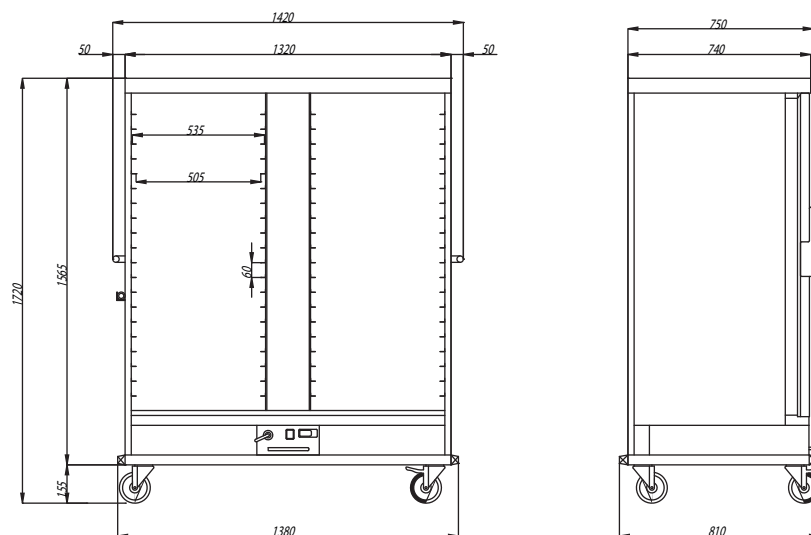
Parrilla GN 2/1 opcionales
Optional Dishes GN 2/1

MODELLOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	🚪 Puertas Doors	🍽️ Nº de bandejas GN Trays GN	📏 Separación entre bandejas Separation between trays (mm)	🍽️ Capacidad de platos Plate capacity (diámetro 26)	🌡️ Temperatura trabajo Temperature work (°C)	🕒 Control Control	🔗 Opcional Optional
CCD4021	1420x810x1720	3500	220/50	2	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60	160	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray

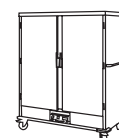
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



CCD4021



Precio · Price €



CCD4021
4.122 €



Vitrinas expositoras

Display cases

07



Página 228
Vitrina sushi, pescado y marisco
Sushi, fish and seafood display case



Página 242
Vitrina expositora Serie Almería
Display case Almeria Series



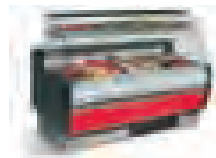
Página 230
Vitrina ingredientes para pizza y sandwiches cuba 1/4
Refrigerated pizza & sandwiches ingredient cases 1/4 trays



Página 244
Vitrina expositora Serie Granada
Display case Granada Series



Página 232
Vitrina ingredientes para pizza y sandwiches cuba 1/3
Refrigerated pizza & sandwiches ingredient cases 1/3 trays



Página 246
Vitrina expositora Serie Marbella
Display case Marbella Series



Página 234
Vitrina mural sobremostrador Serie VMS
Wall display counter case VMS Series



Página 252
Vitrina expositora Serie Mallorca
Refrigerated display case Mallorca Series



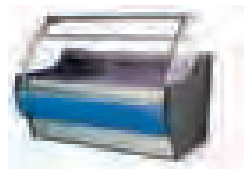
Página 236
Vitrina cerrada refrigerada Serie VC
3/4 Vision counter case



Página 258
Vitrina expositora modular Serie Madrid
Refrigerated display case Madrid Series



Página 238
Vitrina refrigerada carro para pescado Serie VRP
Fish displays case VRP Series



Página 272
Vitrina expositora modular Serie Barcelona
Refrigerated display case Barcelona Series



Página 240
Vitrina para pescado Serie Málaga
Fish displays case Malaga Series



Página 286
Vitrina expositora modular Serie Europa
Refrigerated display case Europa Series

EXTERIOR

- Perfil de aluminio anodizado plata
- Cristal curvo securizado elevable

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Iluminación LED

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras suspendidas

REFRIGERACIÓN

- Tubo superior por gravedad y placa fría en bandeja

EXTERIOR

- Anodized aluminium silver profile
- Front lift-up security tempered glass system

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Internal drain
- LED Lighting

INSULATION

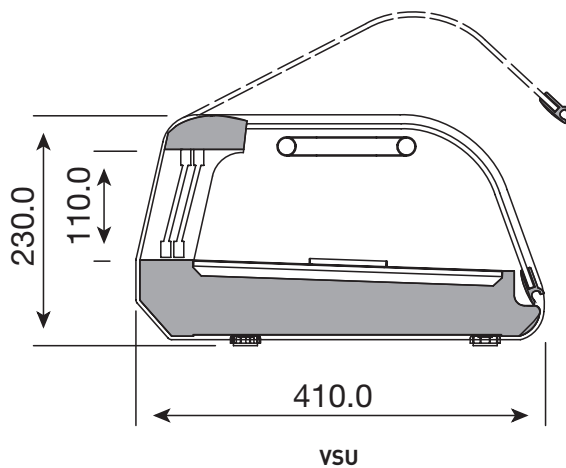
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Suspended rear sliding doors

REFRIGERATION

- Gravity coil in top and cold plate refrigeration system on the bottom



MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📏 Superficie exposición (m ²)	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VSU 4 P VSU 4 PL	1268x410x230	130	220/50	16,1	0,23	1/6	2,1	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a
VSU 6 P VSU 6 PL	1620x410x230	190	220/50	23,8	0,34	1/6	3,0	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a
VSU 8 P VSU 8 PL	1972x410x230	200	220/50	32,2	0,46	1/6	3,2	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a

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



**ATENCIÓN
WARNING**



No introducir producto hasta alcanzar la temperatura de régimen
Sólo para exposición de producto previamente refrigerado
Retirar el producto y desconectar diariamente

Do not to introduce product to reach the temperature of regime
Only exposure previously refrigerated product
Remove the product and disconnect daily



VSU 4 P

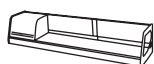


VSU 8 P

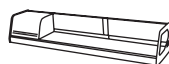


VSU 6 PL

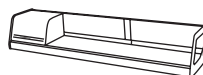
Precio · Price €



VSU 4 P
1.166 €



VSU 6 P
1.293 €



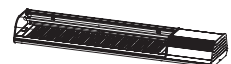
VSU 8 P
1.421 €



VSU 4 PL
1.166 €



VSU 6 PL
1.293 €



VSU 8 PL
1.421 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10 (TAPA)

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Fondo con uniones de amplio radio

ASLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

REFRIGERACIÓN

- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS

Juego de puertas correderas traseras
Kit sliding doors on the back

VIP 1330	142 €
VIP 1490	160 €
VIP 1740	181 €
VIP 1980	211 €
VIP 2300	247 €

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS (501X13)-(501X16)

VIP 1330 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 3		135 €
VIP 1490 B 1/4 (501X16) = 6		210 €
VIP 1740 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 5		205 €
VIP 1980 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 7		275 €
VIP 2300 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 9		345 €

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid (LID)

INTERIOR

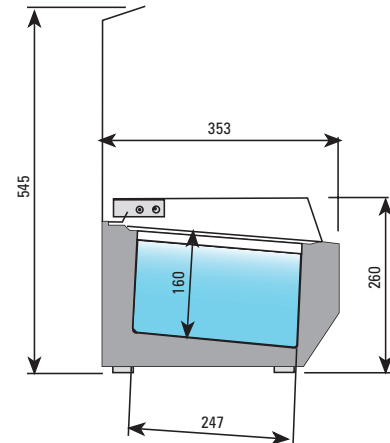
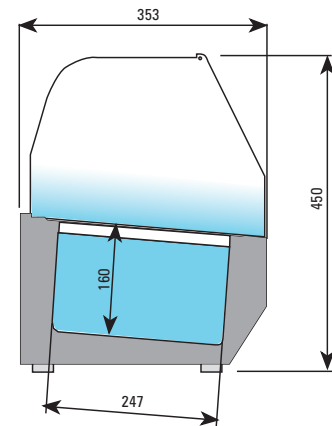
- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Interior with wide corners unions

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

REFRIGERATION

- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit



MODELOS
MODELS



Dimensiones
Dimensions
LxPxA (mm)

Potencia
Power
(W)

Tensión/Frecuencia
Voltage/Frequency
(V/Hz)

Capacidad
Capacity
(L)

Compresor
Compressor
(HP)

Consumo
Consumption
(kWh/24h)

Evaporación
Evaporation

Régimen T³⁴
(32°C)

Desescarche
Defrost

Control
Control

Refrigerante
Refrigerant

De serie
Standard

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ³⁴ (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/4	1328x353x450/260	150	220/50	30	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1490 B 1/4	1493x353x450/260	150	220/50	36	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1740 B 1/4	1733x353x450/260	150	220/50	42	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1980 B 1/4	1976x353x450/260	150	220/50	54	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 2300 B 1/4	2300x353x450/260	150	220/50	66	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports

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

Vitrina Ingredientes para pizza y sandwiches cuba 1/4
 Refrigerated pizza & sandwiches ingredient cases 1/4 trays

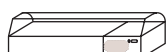


VIP 2300 B 1/4



VIP 2300 B 1/4 (Tapa / Lid)

Precio · Price €



VIP 1330 B 1/4
CRISTAL / GLASS

1.179 €



VIP 1490 B 1/4
CRISTAL / GLASS

1.213 €



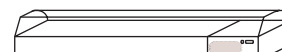
VIP 1740 B 1/4
CRISTAL / GLASS

1.249 €



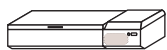
VIP 1980 B 1/4
CRISTAL / GLASS

1.309 €



VIP 2300 B 1/4
CRISTAL / GLASS

1.376 €



VIP 1330 B 1/4
TAPA / LID

999 €



VIP 1490 B 1/4
TAPA / LID

1.032 €



VIP 1740 B 1/4
TAPA / LID

1.067 €



VIP 1980 B 1/4
TAPA / LID

1.144 €



VIP 2300 B 1/4
TAPA / LID

1.232 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Fondo con uniones de amplio radio

ASLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

REFRIGERACIÓN

- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS

Juego de puertas correderas traseras
Kit sliding doors on the back

VIP 1330	142 €
VIP 1490	160 €
VIP 1740	181 €
VIP 1980	211 €
VIP 2300	247 €

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS (501X13)-(501X11)

VIP 1330 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 3		132 €
VIP 1490 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 4		166 €
VIP 1740 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 5		200 €
VIP 1980 B 1/3 (501X11) = 8		272 €
VIP 2300 B 1/3 (501X11) = 10		340 €

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid

INTERIOR

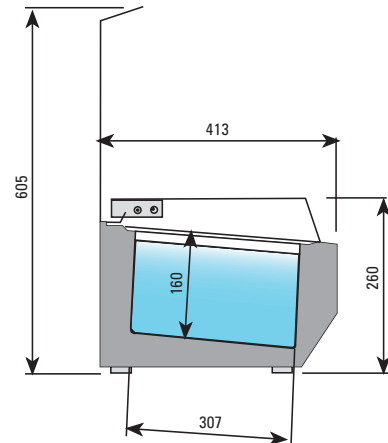
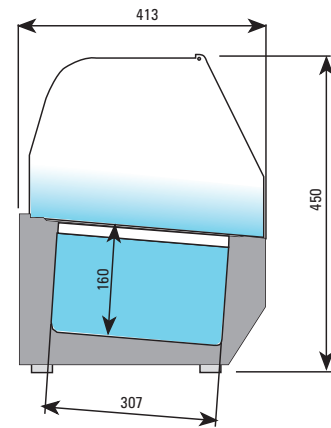
- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Interior with wide corners unions

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

REFRIGERATION

- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit



MODELOS
MODELS

Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ³⁴ (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard	

VIP 1330 B 1/3	1328x413x450/260	150	220/50	37	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1490 B 1/3	1493x413x450/260	150	220/50	44	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1740 B 1/3	1733x413x450/260	150	220/50	52	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1980 B 1/3	1976x413x450/260	150	220/50	67	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 2300 B 1/3	2300x413x450/260	150	220/50	81	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports

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

Vitrina Ingredientes para pizza y sandwiches cuba 1/3
 Refrigerated pizza & sandwiches ingredient cases 1/3 trays

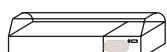


VIP 2300 B 1/3



VIP 2300 B 1/3 (Tapa / Lid)

Precio · Price €



VIP 1330 B 1/3
CRISTAL / GLASS

1.205 €



VIP 1490 B 1/3
CRISTAL / GLASS

1.248 €



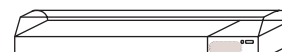
VIP 1740 B 1/3
CRISTAL / GLASS

1.292 €



VIP 1980 B 1/3
CRISTAL / GLASS

1.335 €



VIP 2300 B 1/3
CRISTAL / GLASS

1.412 €



VIP 1330 B 1/3
TAPA / LID

1.033 €



VIP 1490 B 1/3
TAPA / LID

1.067 €



VIP 1740 B 1/3
TAPA / LID

1.102 €



VIP 1980 B 1/3
TAPA / LID

1.171 €



VIP 2300 B 1/3
TAPA / LID

1.223 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Costados inyectados en HIPS

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Iluminación interior
- Espejo para resaltar producto

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas de cristal suspendidas

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

OPCIONAL / OPTIONAL

- Cubeta / Tray GN 1/3x40 (501X04) **24 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Injected HIPS Sides

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Interior lighting
- Interior mirror to stand out the products

INSULATION

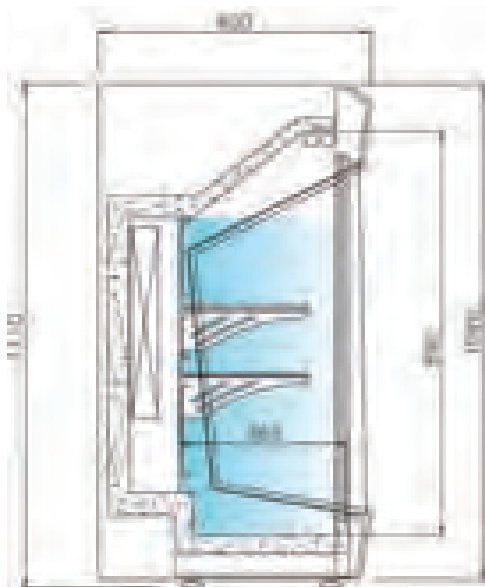
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Suspended sliding glass doors

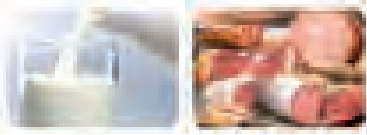
REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚠ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📄 Superficie exposición (m ²)	🚪 Puertas Doors	📚 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{MA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMS 1000 I	1003x580x1110	475	220/50	220	0,36	2	2	1/5	6,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VMS 1350 I	1354x580x1110	540	220/50	300	0,50	2	2	1/4	7,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VMS 1500 I	1504x580x1110	540	220/50	340	0,56	2	2	1/4	7,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	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.



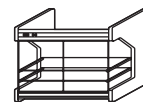
VMS 1000 I

Precio · Price €



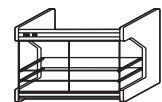
VMS 1000 I

1.532 €



VMS 1350 I

1.715 €



VMS 1500 I

1.798 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Frontal templado con doble acristalamiento (6-15-5) elevable

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas 600x400 de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

PUERTAS

- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas ciegas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

- Puerta de cristal / Glass door (unit) **(PUEIDVCCR-PUEIIVCCR) 69 €**
- Estante de cristal / Glass shelf (unit) **(604V156) 16 €**
- Cerradura puerta ciega / Solid door lock **(506X120; 506X121) 29 €**
- Cerradura puerta cristal / Glass door lock **(506X60) 29 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Lift-up tempered double glass system (6-15-5)

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED lighting
- 600x400 Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

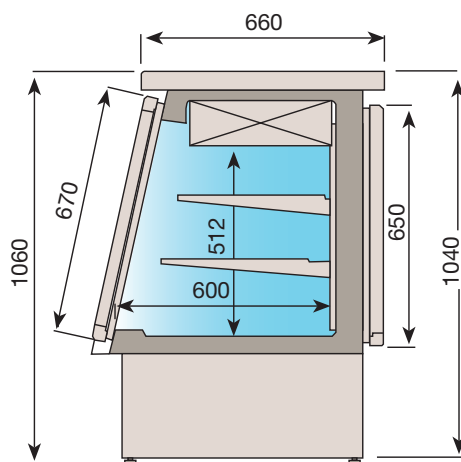
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

DOORS

- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel and solid doors
- Self closing doors with stay open feature

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless Steel Evaporative tray
- Control of the final defrost temperature



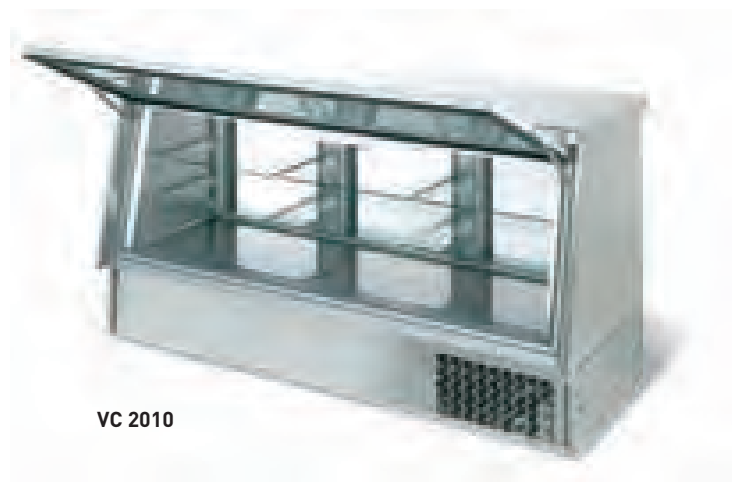
OPCIONAL / OPTIONAL
Puerta trasera y estante de cristal
Rear doors and glass shelves

MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚡ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📏 Superficie exposición (m ²)	🚪 Puertas Doors	📏 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VC 1400	1384x800x1060	600	220/50	400	0,85	2	2	1/3	8,6	Forzada Forced	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
VC 2010	2011x800x1060	675	220/50	545	1,15	3	2	1/3	9,7	Forzada Forced	3°C/+6°C	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.

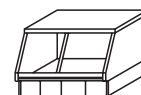


VC 2010

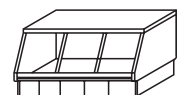


VC 2010

Precio · Price €



VC 1400
2.337 €



VC 2010
2.904 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Cristal recto securizado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Puertas correderas traseras

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Iluminación LED

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Traseras con freno.

REFRIGERACIÓN

- Estática por gravedad y placa fría en bandeja
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Flat tempered security glass system
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Sliding door back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- LED lighting

INSULATION

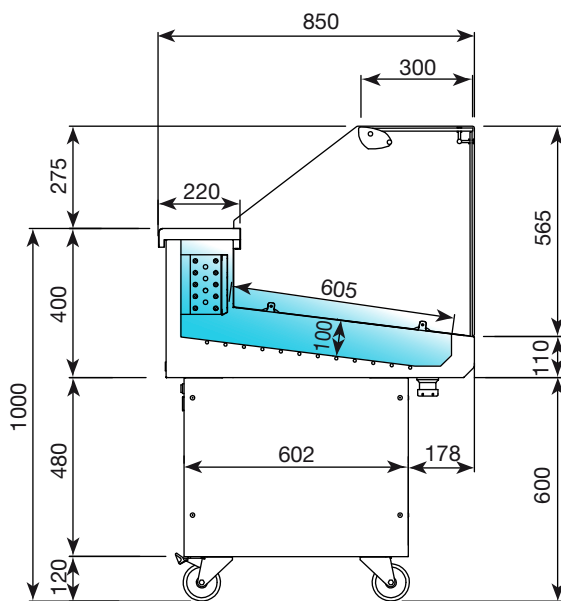
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

CASTERS

- 100 mm. diameter. Rear brake casters.

REFRIGERATION

- Static by gravity coil and cold plate refrigeration system on the bottom
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester



VRP 13

MODELOS
MODELS


VRP 13

1320x850x1275

475

220/50

115

0,75

1/4

6,7

Gravedad + Placa
Static + Board

-1°C/+1°C

Manual

Digital

R 134 a

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



NUEVO
NEW



VRP 13

Precio · Price €

VRP 13
2.460 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Bancada en acero esmaltado
- Puertas traseras correderas

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Iluminación LED

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Estática por gravedad y placa fría en bandeja
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved tempered security glass system
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Enamelled steel base
- Sliding door back

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- LED lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Static by gravity coil and cold plate refrigeration system on the bottom
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester

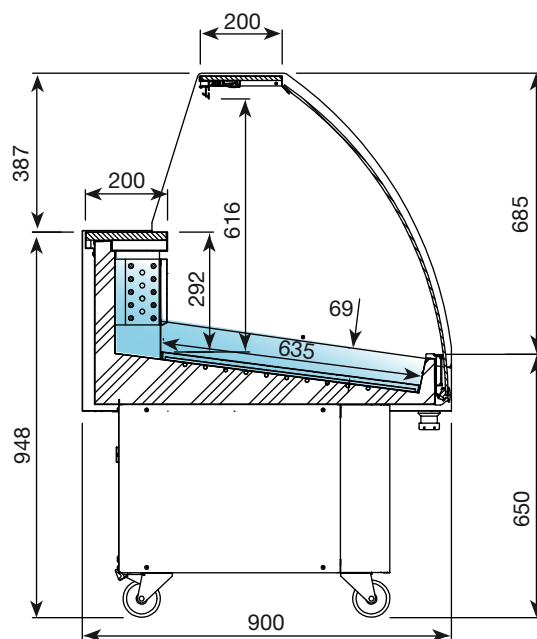
OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS Iluminación LED frontal
Frontal LED lighting

VML 12 (LUDECVMD12) 63 €

VML 15 (LUDECVMD15) 78 €

VML 18 (LUDECVMD18) 94 €



MODELOS
MODELS

→ ↗ ↑
Dimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxFxH (mm)

┌
Costados
Sides
Zl(mm)

⏻
Potencia
Power
(W)

⚡
Electrica
Electrical
(V/Hz)

📏
Superficie
exposición
(m²)

🌀
Compresor
Compressor
(HP)

🛒
Consumo
Consumption
(kWh/24h)

🌊
Evaporación
Evaporation

🌡️
Régimen T^{RM}
(32°C)

🧊
Desescarche
Defrost

🕒
Control
Control

🧊
Refrigerante
Refrigerant

VML 12 1250x900x1335 40+40 620 220/50 0,79 1/3 8,7 Estática+Placa Static+Board -1°C/+1°C Manual Digital R 134 a

VML 15 1562x900x1335 40+40 895 220/50 0,99 1/2 12,5 Estática+Placa Static+Board -1°C/+1°C Manual Digital R 134 a

VML 18 1875x900x1335 40+40 1094 220/50 1,19 7/8 15,3 Estática+Placa Static+Board -1°C/+1°C Manual Digital R 134 a

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



NUEVO
NEW



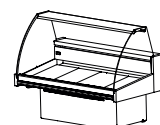
VML 18

07 V. expositoras

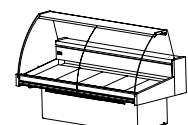
Precio · Price €



VML 12
2.563 €



VML 15
2.798 €



VML 18
3.050 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 445x265

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación en perfil superior
- Ventiladores en reserva

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semi Estática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- Curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 445x265

INTERIOR

- Laminated steel plate
- Enamelled exhibition steel surface
- Upper profile lighting
- Storage fans

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Semi Static by gravity coil
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Estante Shelf
VLMR 1000	(PUEVLMR10CT) 93 €	(ESTLMRGRD10) 53 €
VLMR 1500	(PUEVLMR15CT) 139 €	(ESTLMRGRD15) 74 €
VLMR 2000	(PUEVLMR20CT) 188 €	(ESTLMRGRD20) 105 €
VLMR 2500	(PUEVLMR25CT) 233 €	(ESTLMRGRD25) 123 €
VLMR 3000	(PUEVLMR30CT) 284 €	(ESTLMRGRD30) 145 €

DECORACIÓN CHAPA PLASTIFICADA / LAMINATED PLATE DECORATION

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 5012
Azul claro
Blue clear



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL 6019
Verde claro
Green clear



RAL 3020
Rojo
Red



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 1017
Naranja
Orange



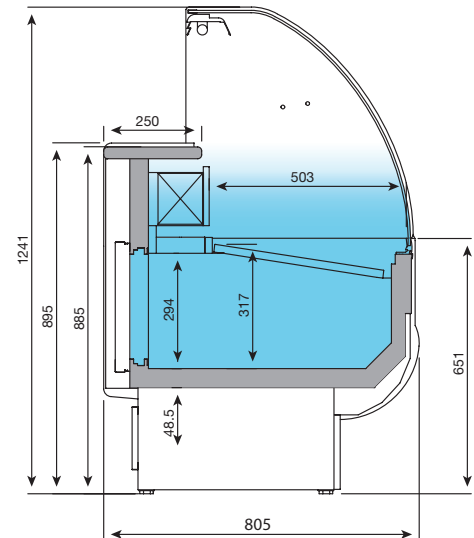
RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 9005
Negro
Black



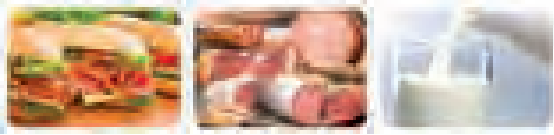
RAL 9016
Blanco
White



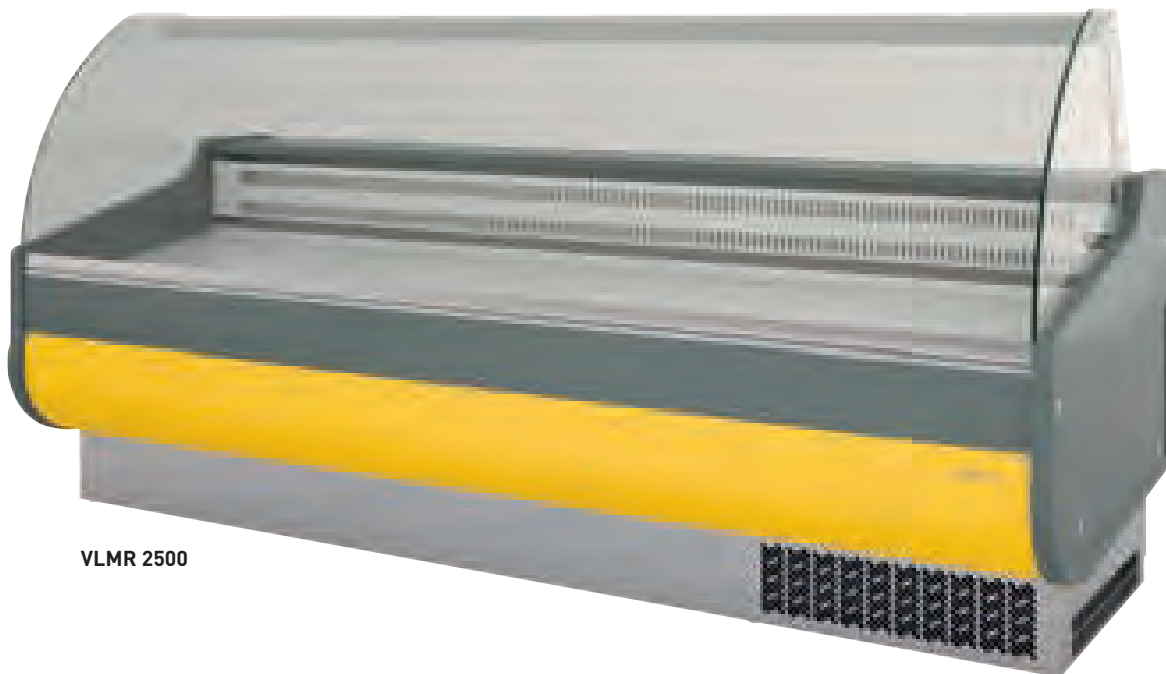
NOTA: La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada
NOTE: Display case provides with glasses and disassembled decoration

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↖ Costados Sides L2(mm)	⚡ Potencia Power [W]	⚡ Eléctrica Electrical [W/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición [m²]	🔧 Compresor Compressor [HP]	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^m [°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VLMR 1000	945x805x1240	40+40	345	220/50	145	1	0,5	1/6	5,5	Estática Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VLMR 1500	1445x805x1240	40+40	560	220/50	222	2	0,5	1/4	9,0	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VLMR 2000	1888x805x1240	40+40	580	220/50	291	3	0,9	1/4	9,3	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VLMR 2500	2488x805x1240	40+40	670	220/50	383	4	1,2	1/3	10,7	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VLMR 3000	2888x805x1240	40+40	825	220/50	445	4	1,5	1/2	13,2	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A

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








VLMR 1500



VLMR 2500

Precio · Price €

				
VLMR 1000	VLMR 1500	VLMR 2000	VLMR 2500	VLMR 3000
1.454 €	1.722 €	2.022 €	2.350 €	2.688 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 445x265

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación en perfil superior
- Ventiladores en reserva

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semi Estática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- Curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 445x265

INTERIOR

- Laminated steel plate
- Enamelled exhibition steel surface
- Upper profile lighting
- Storage fans

INSULATION

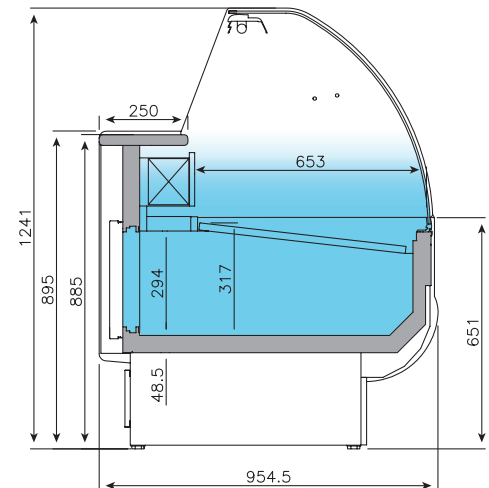
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Semi Static by gravity coil
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Estante Shelf
VGRD 1000	(PUEVGRD10CT) 93 €	(ESTLMRGRD10) 53 €
VGRD 1500	(PUEVGRD15CT) 139 €	(ESTLMRGRD15) 74 €
VGRD 2000	(PUEVGRD20CT) 188 €	(ESTLMRGRD20) 105 €
VGRD 2500	(PUEVGRD25CT) 233 €	(ESTLMRGRD25) 123 €
VGRD 3000	(PUEVGRD30CT) 284 €	(ESTLMRGRD30) 145 €

DECORACIÓN CHAPA PLASTIFICADA / LAMINATED PLATE DECORATION

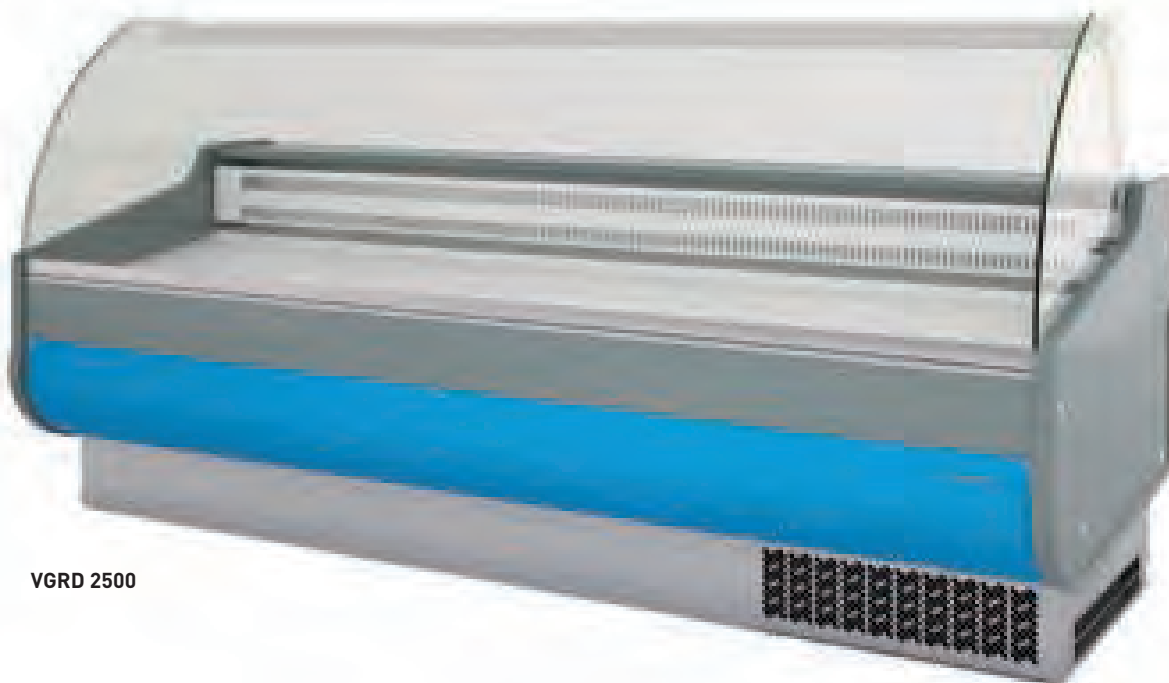
NOTA: La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada
NOTE: Display case provides with glasses and disassembled decoration

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxHxH (mm)	▬ Costados Sides (Z)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	🔧 Compresor Compressor (HP)	📊 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T _{RA} (32°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VGRD 1000	945x955x1240	40+40	560	220/50	189	1	0,6	1/4	9,0	Estática Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VGRD 1500	1445x955x1240	40+40	580	220/50	289	2	0,9	1/4	9,3	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VGRD 2000	1888x955x1240	40+40	670	220/50	378	3	1,2	1/3	10,7	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VGRD 2500	2488x955x1240	40+40	825	220/50	498	4	1,6	1/2	13,2	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A
VGRD 3000	2888x955x1240	40+40	930	220/50	578	4	1,9	5/8	14,9	Semi Estática Semi Static	2°C/+6°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A

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



VGRD 1500



VGRD 2500

Precio · Price €



VGRD 1000	VGRD 1500	VGRD 2000	VGRD 2500	VGRD 3000
1.549 €	1.821 €	2.099 €	2.507 €	2.891 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado (R)
- Cristal recto securizado (RP)
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 445x265

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición

AISLAMIENTO

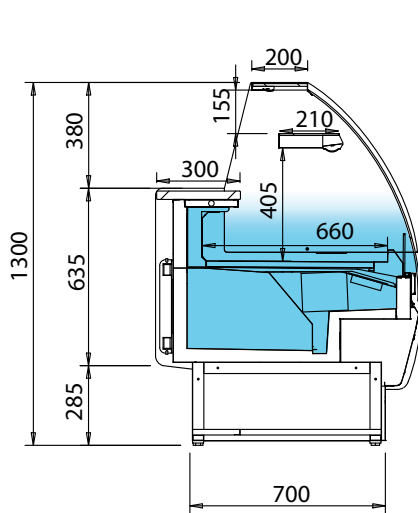
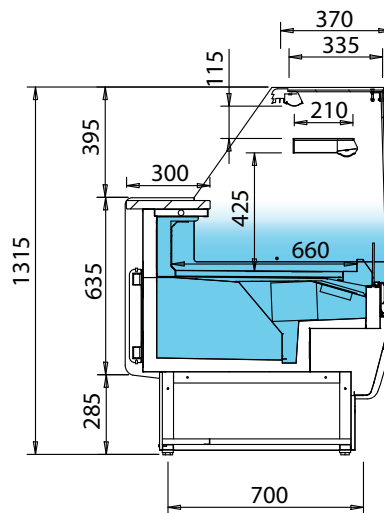
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

OPCIONAL / OPTIONAL

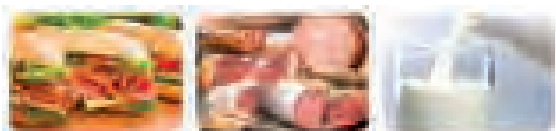
MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting	Luz LED estante LED lighting shelf
VMB 9	(PUEVMB9CT) 92 €	(ILUDECVMBC9) 47 €	(ILUESTVMBC9) 47 €
VMB 12	(PUEVMB12CT) 137 €	(ILUDECVMBC12) 63 €	(ILUESTVMBC12) 63 €
VMB 15	(PUEVMB15CT) 185 €	(ILUDECVMBC15) 78 €	(ILUESTVMBC15) 78 €
VMB 18	(PUEVMB18CT) 230 €	(ILUDECVMBC18) 94 €	(ILUESTVMBC18) 94 €
VMB 25	(PUEVMB25CT) 280 €	(ILUDECVMBC25) 125 €	(ILUESTVMBC25) 125 €


VMB R

VMB RP

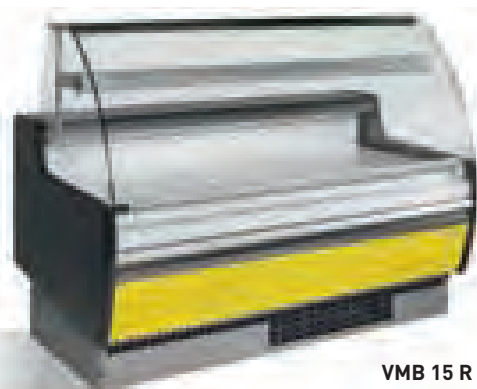

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↖ Costados Sides Z(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMB 9 R VMB 9 RP	938x953x1300/1315	30+30	700	220/50	103	1	0,62	1	1/2	9,8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 12 R VMB 12 RP	1250x953x1300/1315	30+30	950	220/50	138	2	0,83	1	5/8	13,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 15 R VMB 15 RP	1562x953x1300/1315	30+30	1000	220/50	172	2	1,03	1	3/4	14,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 18 R VMB 18 RP	1875x953x1300/1315	30+30	1230	220/50	206	3	1,24	1	1	17,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 25 R VMB 25 RP	2500x953x1300/1315	30+30	1460	220/50	275	4	1,65	1	1+1/6	20,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

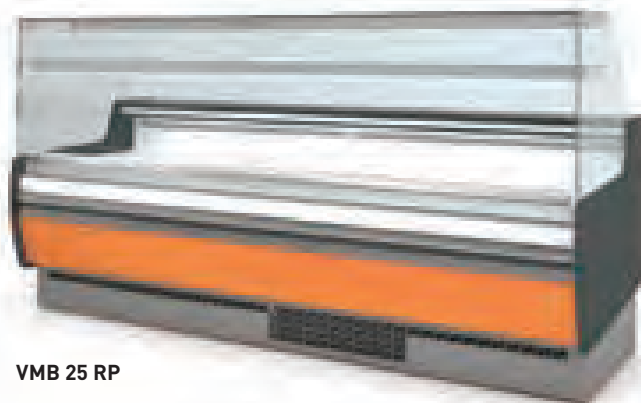
Vitrina expositora frío ventilado con reserva Serie Marbella
Refrigerated with storage display case Marbella Series



VMB 15 R



VMB 15 R



VMB 25 RP

Precio · Price €



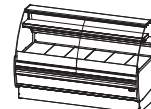
VMB 9 R
1.955 €



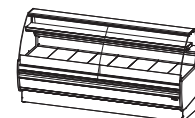
VMB 12 R
2.220 €



VMB 15 R
2.450 €



VMB 18 R
2.849 €



VMB 25 R
3.337 €



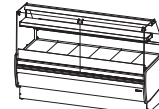
VMB 9 RP
1.939 €



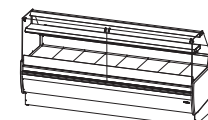
VMB 12 RP
2.197 €



VMB 15 RP
2.431 €



VMB 18 RP
2.792 €



VMB 25 RP
3.270 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado (RE)
- Cristal recto securizado (REP)
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición

AISLAMIENTO

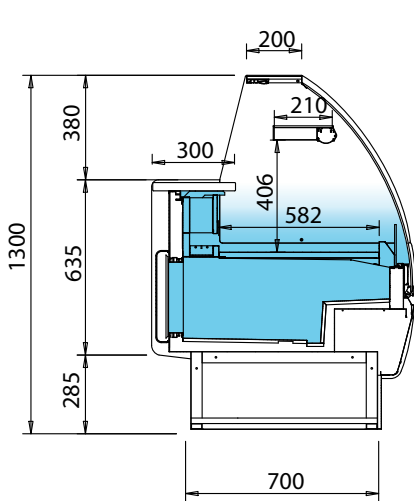
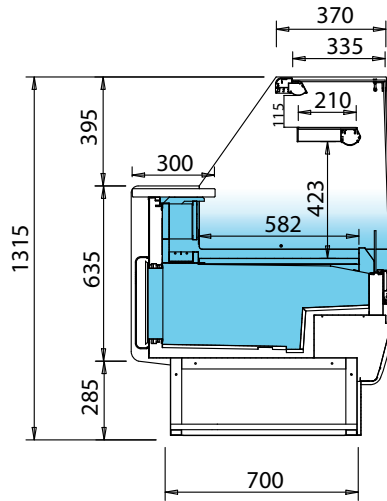
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semiestática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

OPCIONAL / OPTIONAL

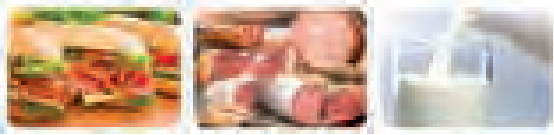
MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting	Luz LED estante LED lighting shelf
VMB 9	(PUEVMB9CT) 92 €	(ILUDECVMBC9) 47 €	(ILUESTVMBC9) 47 €
VMB 12	(PUEVMB12CT) 137 €	(ILUDECVMBC12) 63 €	(ILUESTVMBC12) 63 €
VMB 15	(PUEVMB15CT) 185 €	(ILUDECVMBC15) 78 €	(ILUESTVMBC15) 78 €
VMB 18	(PUEVMB18CT) 230 €	(ILUDECVMBC18) 94 €	(ILUESTVMBC18) 94 €
VMB 25	(PUEVMB25CT) 280 €	(ILUDECVMBC25) 125 €	(ILUESTVMBC25) 125 €

**VMB RE****VMB REP**

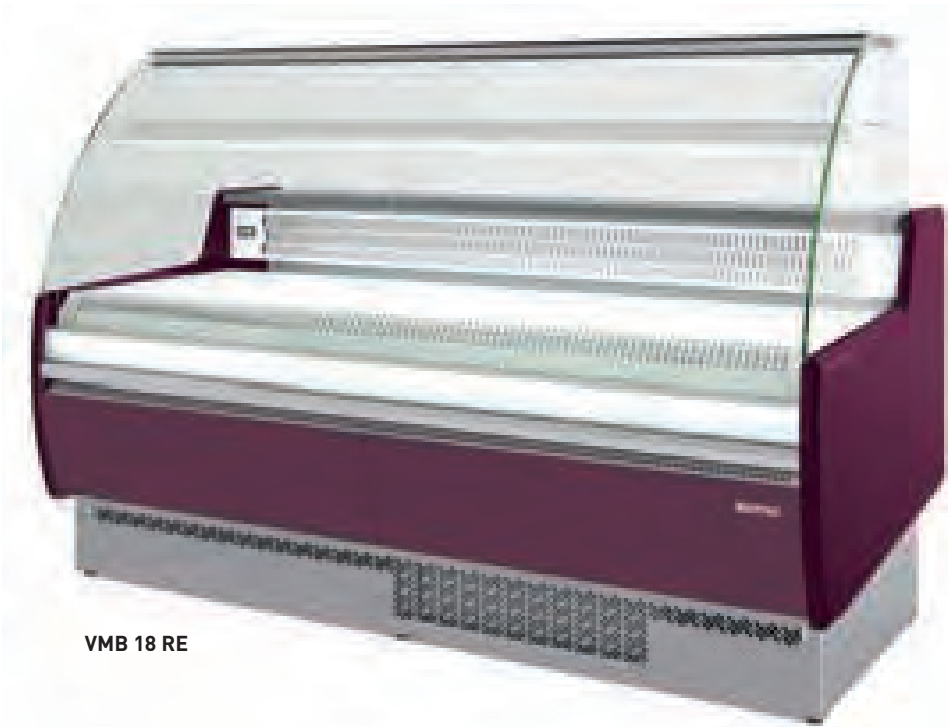
MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↖ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMB 9 RE VMB 9 REP	938x953x1300/1315	30+30	685	220/50	169	1	0,55	1	1/2	9,6	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 12 RE VMB 12 REP	1250x953x1300/1315	30+30	935	220/50	225	2	0,74	1	5/8	13,1	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 15 RE VMB 15 REP	1562x953x1300/1315	30+30	985	220/50	281	2	0,92	1	3/4	13,8	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 18 RE VMB 18 REP	1875x953x1300/1315	30+30	1215	220/50	338	3	1,11	1	1	17,0	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 25 RE VMB 25 REP	2500x953x1300/1315	30+30	1445	220/50	450	4	1,48	1	1+1/6	20,2	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora frío semiestático con reserva Serie Marbella
Semi-static with storage display case Marbella Series



VMB 9 REP



VMB 18 RE

Precio · Price €



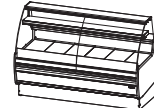
VMB 9 RE
1.971 €



VMB 12 RE
2.232 €



VMB 15 RE
2.520 €



VMB 18 RE
2.857 €



VMB 25 RE
3.498 €



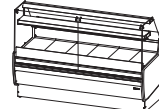
VMB 9 REP
1.987 €



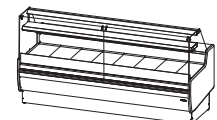
VMB 12 REP
2.244 €



VMB 15 REP
2.452 €



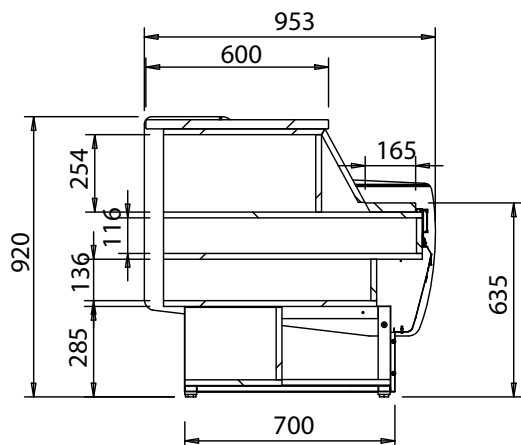
VMB 18 REP
2.842 €



VMB 25 REP
3.413 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera de trabajo y apoya bolsos en polilaminado estratificado
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en chapa plastificada
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca
- Franja iluminada con LED en la decoración frontal (opcional)



TECHNICAL FEATURES

- Stratified poly laminate worktop
- Base of enameled steel tubo
- Laminated plate decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood
- LED lighting frontal decoration (optional)



VMB 9 C



VMB 12 M

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxExH (mm)	┌ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Electrica Electrical (V/Hz)	📏 Superficie exposición (m ²)
VMB 9 C	938x953x920	30+30	5	220/50	0,55
VMB 12 M	1250x953x920	30+30	6	220/50	0,74
VMB 15 M	1562x953x920	30+30	7	220/50	0,92

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

Precio · Price €



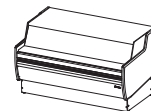
VMB 9 C

1.021 €



VMB 12 M

1.055 €



VMB 15 M

1.183 €



Decoración chapa plastificada frontal - Frontal laminated plate decoration



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 5012
Azul claro
Blue clear



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL 6019
Verde claro
Green clear



RAL 9016
Blanco
White



RAL 3020
Rojo
Red



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 1017
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 7042
Gris claro
Gray clear



RAL 7043
Gris oscuro
Gray dark

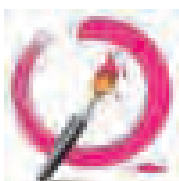
Decoración lacada - Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White

ACABADOS POR MÓDULO ENDED BY UNIT	PLASTIFICADO FRONTAL FRONTAL LAMINATED PLATE	LACADO FRONTAL + COSTADOS FRONTAL LACQUED + SIDES	LACADO TOTAL TOTAL LACQUED
VMB 9	Standar	(DFCVMB9) 150 €	(DFTVMB9) 200 €
VMB 12	Standar	(DFCVMB12) 170 €	(DFTVMB12) 220 €
VMB 15	Standar	(DFCVMB15) 200 €	(DFTVMB15) 240 €
VMB 18	Standar	(DFCVMB18) 230 €	(DFTVMB18) 260 €
VMB 25	Standar	(DFCVMB25) 280 €	(DFTVMB25) 300 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición

ASLAMIENTO

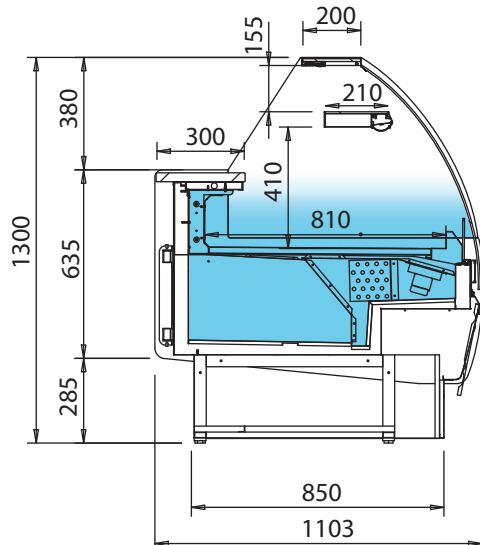
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting	Luz LED estante LED lighting shelf
VMC 9	(PUEVMC9CT) 92 €	(ILUDECVMBC9) 47 €	(ILUESTVMBC9) 47 €
VMC 12	(PUEVMC12CT) 137 €	(ILUDECVMBC12) 63 €	(ILUESTVMBC12) 63 €
VMC 15	(PUEVMC15CT) 185 €	(ILUDECVMBC15) 78 €	(ILUESTVMBC15) 78 €
VMC 18	(PUEVMC18CT) 230 €	(ILUDECVMBC18) 94 €	(ILUESTVMBC18) 94 €
VMC 25	(PUEVMC25CT) 280 €	(ILUDECVMBC25) 125 €	(ILUESTVMBC25) 125 €



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↖ Costados Sides 2l(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🎛️ Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMC 9 R	938x1103x1300	30+30	730	220/50	131	1	0,76	1	1/2	10,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMC 12 R	1250x1103x1300	30+30	980	220/50	175	2	1,01	1	5/8	13,7	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMC 15 R	1562x1103x1300	30+30	1030	220/50	219	2	1,27	1	3/4	14,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMC 18 R	1875x1103x1300	30+30	1260	220/50	263	3	1,52	1	1	17,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMC 25 R	2500x1103x1300	30+30	1520	220/50	350	4	2,03	1	1+1/6	21,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora frío ventilado con reserva Serie Mallorca
Refrigerated with storage display case Mallorca Series



VMC 12 R



VMC 18 R

Precio · Price €



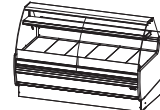
VMC 9 R
 2.105 €



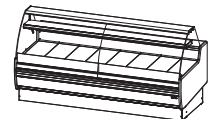
VMC 12 R
 2.342 €



VMC 15 R
 2.661 €



VMC 18 R
 2.934 €



VMC 25 R
 3.440 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Cristal curvo securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255

INTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Plano de exposición en acero esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición

ASLAMIENTO

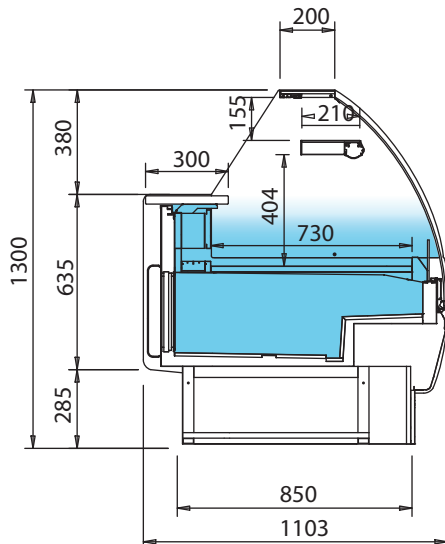
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semiestática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática

OPCIONAL / OPTIONAL

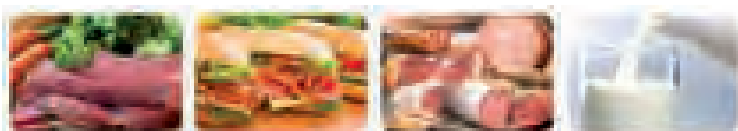
MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting	Luz LED estante LED lighting shelf
VMC 9	(PUEVMC9CT) 92 €	(ILUDECVMBC9) 47 €	(ILUESTVMBC9) 47 €
VMC 12	(PUEVMC12CT) 137 €	(ILUDECVMBC12) 63 €	(ILUESTVMBC12) 63 €
VMC 15	(PUEVMC15CT) 185 €	(ILUDECVMBC15) 78 €	(ILUESTVMBC15) 78 €
VMC 18	(PUEVMC18CT) 230 €	(ILUDECVMBC18) 94 €	(ILUESTVMBC18) 94 €
VMC 25	(PUEVMC25CT) 280 €	(ILUDECVMBC25) 125 €	(ILUESTVMBC25) 125 €



MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↗ Costados Sides 2l(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📄 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMC 9 RE	938x1103x1300	30+30	715	220/50	197	1	0,69	1	1/2	10,0	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 12 RE	1250x1103x1300	30+30	965	220/50	263	2	0,93	1	5/8	13,5	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 15 RE	1562x1103x1300	30+30	1015	220/50	328	2	1,16	1	3/4	14,2	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 18 RE	1875x1103x1300	30+30	1245	220/50	394	3	1,39	1	1	17,4	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMB 25 RE	2500x1103x1300	30+30	1505	220/50	525	4	1,85	1	1+1/6	21,1	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora frío semiestático con reserva Serie Mallorca
Semi-static with storage display case Mallorca Series



VMC 12 RE



VMC 12 RE
 (Decoración frontal + costados)

Precio · Price €



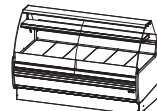
VMC 9 RE
 2.126 €



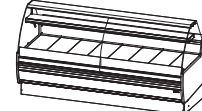
VMC 12 RE
 2.394 €



VMC 15 RE
 2.701 €



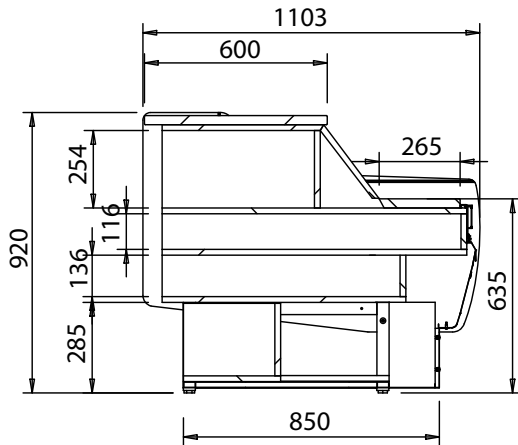
VMC 18 RE
 2.962 €



VMC 25 RE
 3.518 €

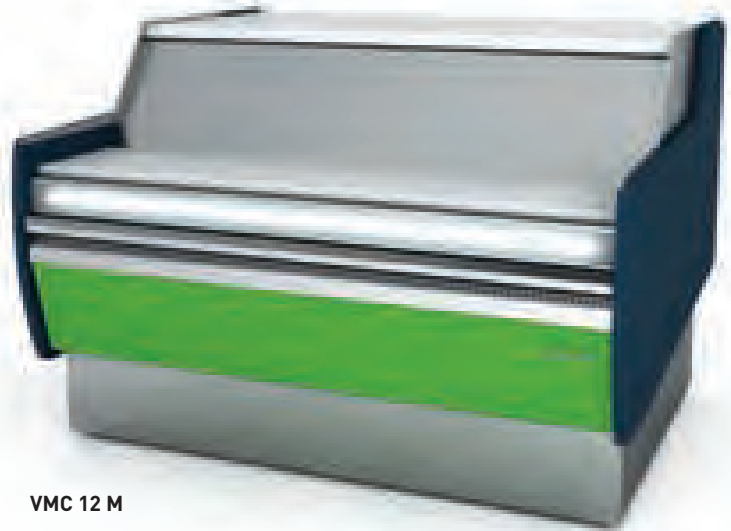
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera de trabajo y apoya bolsos en polilaminado estratificado
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en chapa plastificada
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca
- Franja iluminada con LED en la decoración frontal (opcional)



TECHNICAL FEATURES

- Stratified poly laminate worktop
- Base of enameled steel tubo
- Laminated plate decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood
- LED lighting frontal decoration (optional)



VMC 12 M



VMC 15 M

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	┌ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Electrica Electrical (V/Hz)	📄 Superficie exposición (m ²)
VMC 9 C	938x1103x920	30+30	5	220/50	0,55
VMC 12 M	1250x1103x920	30+30	6	220/50	0,74
VMC 15 M	1562x1103x920	30+30	7	220/50	0,92

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

Precio · Price €



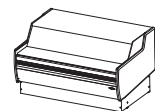
VMC 9 C

1.064 €



VMC 12 M

1.100 €



VMC 15 M

1.211 €



Decoración chapa plastificada frontal - Frontal laminated plate decoration



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 5012
Azul claro
Blue clear



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL 6019
Verde claro
Green clear



RAL 9016
Blanco
White



RAL 3020
Rojo
Red



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 1017
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 7042
Gris claro
Gray clear



RAL 7043
Gris oscuro
Gray dark

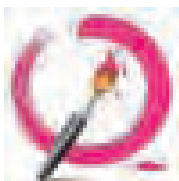
Decoración lacada - Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White

ACABADOS POR MÓDULO ENDED BY UNIT	PLASTIFICADO FRONTAL FRONTAL LAMINATED PLATE	LACADO FRONTAL + COSTADOS FRONTAL LACQUED + SIDES	LACADO TOTAL TOTAL LACQUED
VMC 9	Standar	(DFCVMB9) 150 €	(DFTVMC9) 200 €
VMC 12	Standar	(DFCVMB12) 170 €	(DFTVMC12) 220 €
VMC 15	Standar	(DFCVMB15) 200 €	(DFTVMC15) 240 €
VMC 18	Standar	(DFCVMB18) 230 €	(DFTVMC18) 260 €
VMC 25	Standar	(DFCVMB25) 280 €	(DFTVMC25) 300 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255
- Decoración en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS

Puertas correderas traseras
Rear sliding doors

Cortinas traseras nocturnas
Night curtains

VMD 9

(PUEV9CT) 92 €

(CCNV9) 162 €

VMD 12

(PUEV12CT) 137 €

(CCNV12) 215 €

VMD 15

(PUEV15CT) 185 €

(CCNV15) 250 €

VMD 18

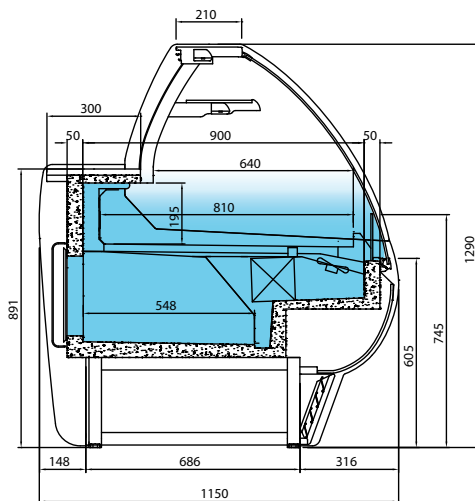
(PUEV18CT) 230 €

(CCNV18) 278 €

VMD 25

(PUEV25CT) 280 €

(CCNV25) 324 €



MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↑ Costados Sides 2l(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMD 9 R	938x1150x1290	30+30	730	220/50	131	1	0,76	1	1/2	10,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 12 R	1250x1150x1290	30+30	980	220/50	175	2	1,01	1	5/8	13,7	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 15 R	1562x1150x1290	30+30	1030	220/50	219	2	1,27	1	3/4	14,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 18 R	1875x1150x1290	30+30	1260	220/50	263	3	1,52	1	1	17,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 25 R	2500x1150x1290	30+30	1520	220/50	350	4	2,03	1	1+1/6	21,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado con reserva Serie Madrid
Refrigerated with storage modular display case Madrid Series



VMD 25 R
 (Decoración standar)

07 V. expositoras

Precio · Price €



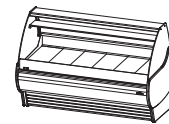
VMD 9 R
 2.485 €



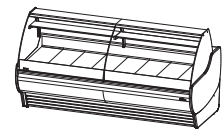
VMD 12 R
 2.782 €



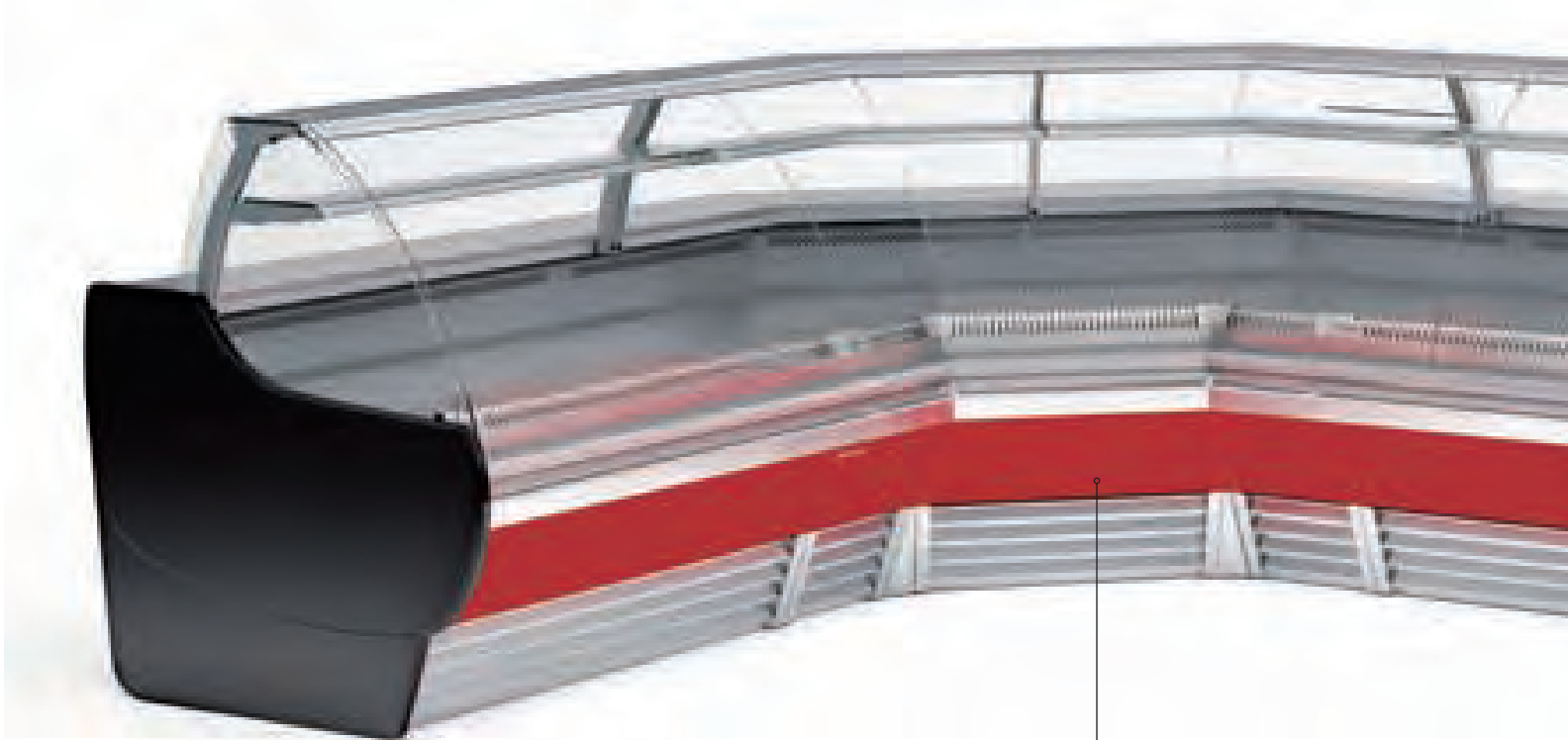
VMD 15 R
 3.024 €



VMD 18 R
 3.495 €



VMD 25 R
 4.183 €

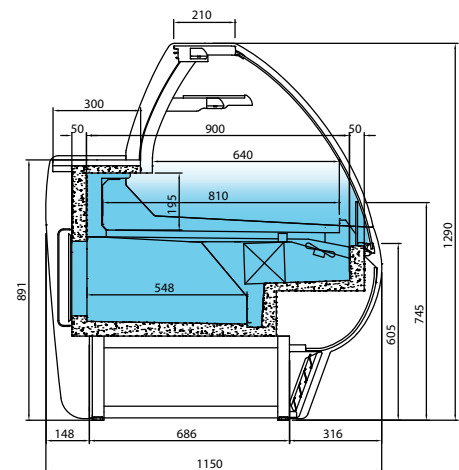


VMD 90 AC R

OPCIONAL / OPTIONAL

 MODELOS
 MODELS

 Puertas correderas traseras
 Rear sliding doors

VMD 90 AA (PUEV90AACT) 170 €
VMD 45 AA (PUEV45AACT) 85 €
VMD 90 AC (PUEV90ACCT) 244 €
VMD 45 AC (PUEV45ACCT) 122 €

 MODELOS
 MODELS

 Dimensiones sin costados
 Dimensions without sides
 LxFxH (mm)

 Costados
 Sides
 (L)(mm)

 Potencia
 Power
 (W)

 Electrica
 Electrical
 (V/Hz)

 Capacidad
 Capacity
 (L)

 Puertas
 Doors

 Superficie
 exposición
 (m²)

 Estantes
 Shelving

 Compresor
 Compressor
 (HP)

 Consumo
 Consumption
 (kWh/24h)

 Evaporación
 Evaporation

 Régimen T^{ra}
 25°C/60% H.R

 Desescarche
 Defrost

 Control
 Control

 Refrigerante
 Refrigerant

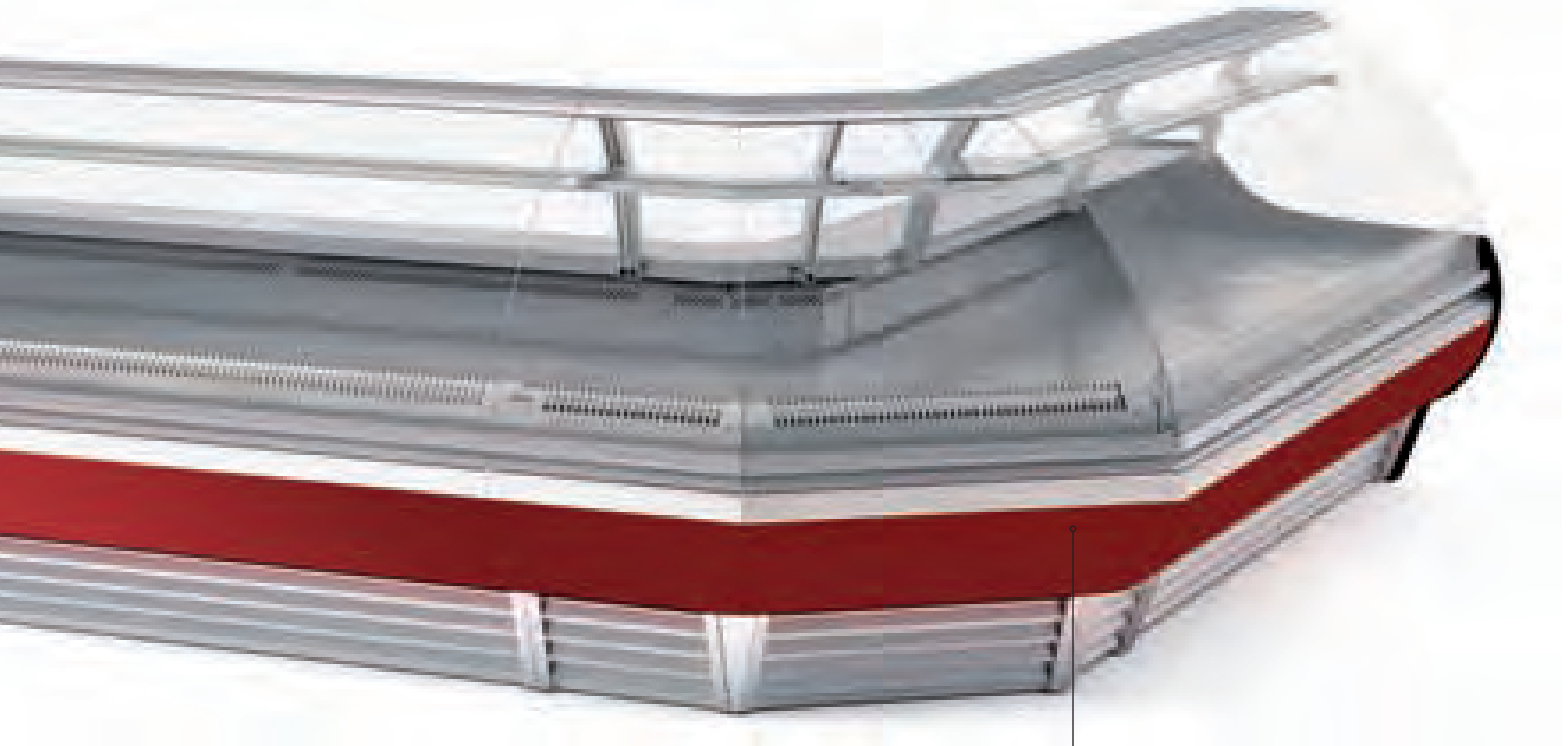
MODELOS MODELS	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	Costados Sides (L)(mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
VMD 90 AA R	1326x1150x1290	30+30	990	220/50	-	-	1,15	1	5/8	13,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 45 AA R	1108x1150x1290	30+30	670	220/50	-	-	0,63	1	3/8	9,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 90 AC R	1887x1150x1290	30+30	1060	220/50	-	-	1,49	1	3/4	14,8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 45 AC R	1470x1150x1290	30+30	740	220/50	-	-	0,75	1	1/2	10,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

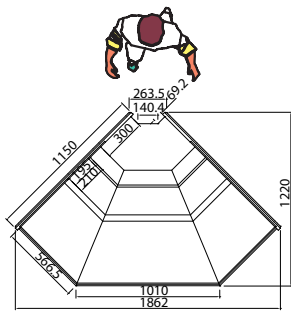
Vitrina expositora modular frío ventilado con reserva Serie Madrid
 Refrigerated with storage modular display case Madrid Series



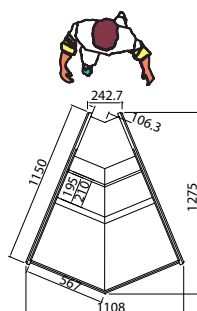
**BOUCHERIE
 CHARCUTERIE**



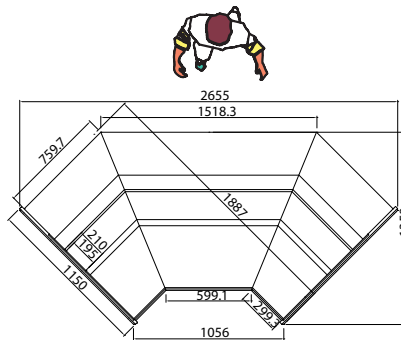
VMD 90 AA R



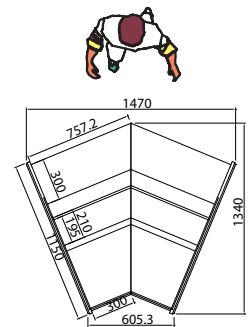
VMD 90 AA R



VMD 45 AA R

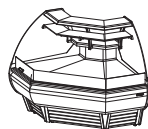


VMD 90 AC R



VMD 45 AC R

Precio · Price €



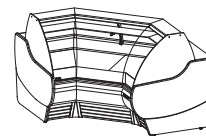
VMD 90 AA R

4.776 €



VMD 45 AA R

3.186 €



VMD 90 AC R

5.034 €



VMD 45 AC R

3.384 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

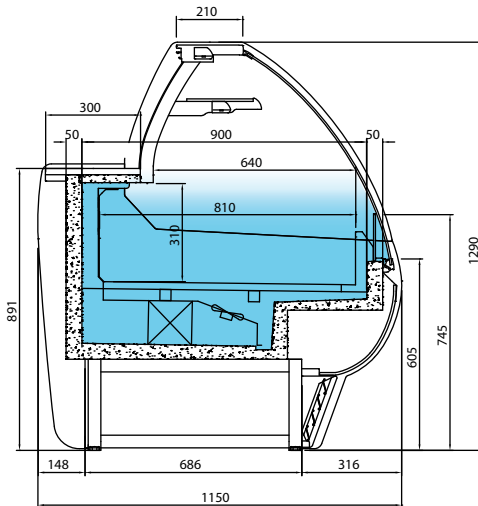
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

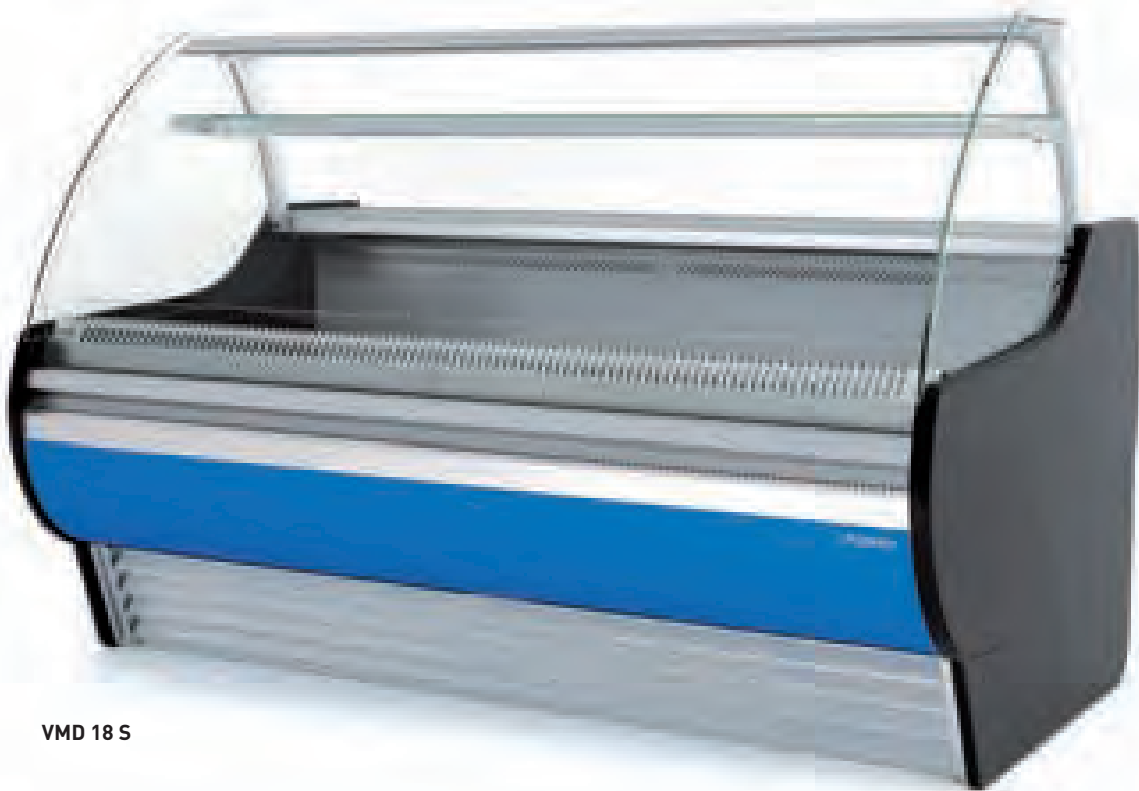
MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains
VMD 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €
VMD 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €
VMD 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €
VMD 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €
VMD 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↖ Costados Sides [2](mm)	⏻ Potencia Power [W]	⚡ Electrica Electrical [V/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Puertas Doors	📄 Superficie exposición [m²]	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor [HP]	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMD 9 S	938x1150x1290	30+30	730	220/50	-	-	0,76	1	1/2	10,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 12 S	1250x1150x1290	30+30	980	220/50	-	-	1,01	1	5/8	13,7	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 15 S	1562x1150x1290	30+30	1030	220/50	-	-	1,27	1	3/4	14,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 18 S	1875x1150x1290	30+30	1260	220/50	-	-	1,52	1	1	17,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 25 S	2500x1150x1290	30+30	1520	220/50	-	-	2,03	1	1+1/6	21,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Madrid
Refrigerated without storage modular display case Madrid Series



VMD 18 S

Precio · Price €



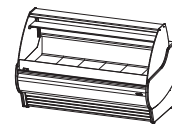
VMD 9 S
2.444 €



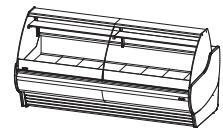
VMD 12 S
2.677 €



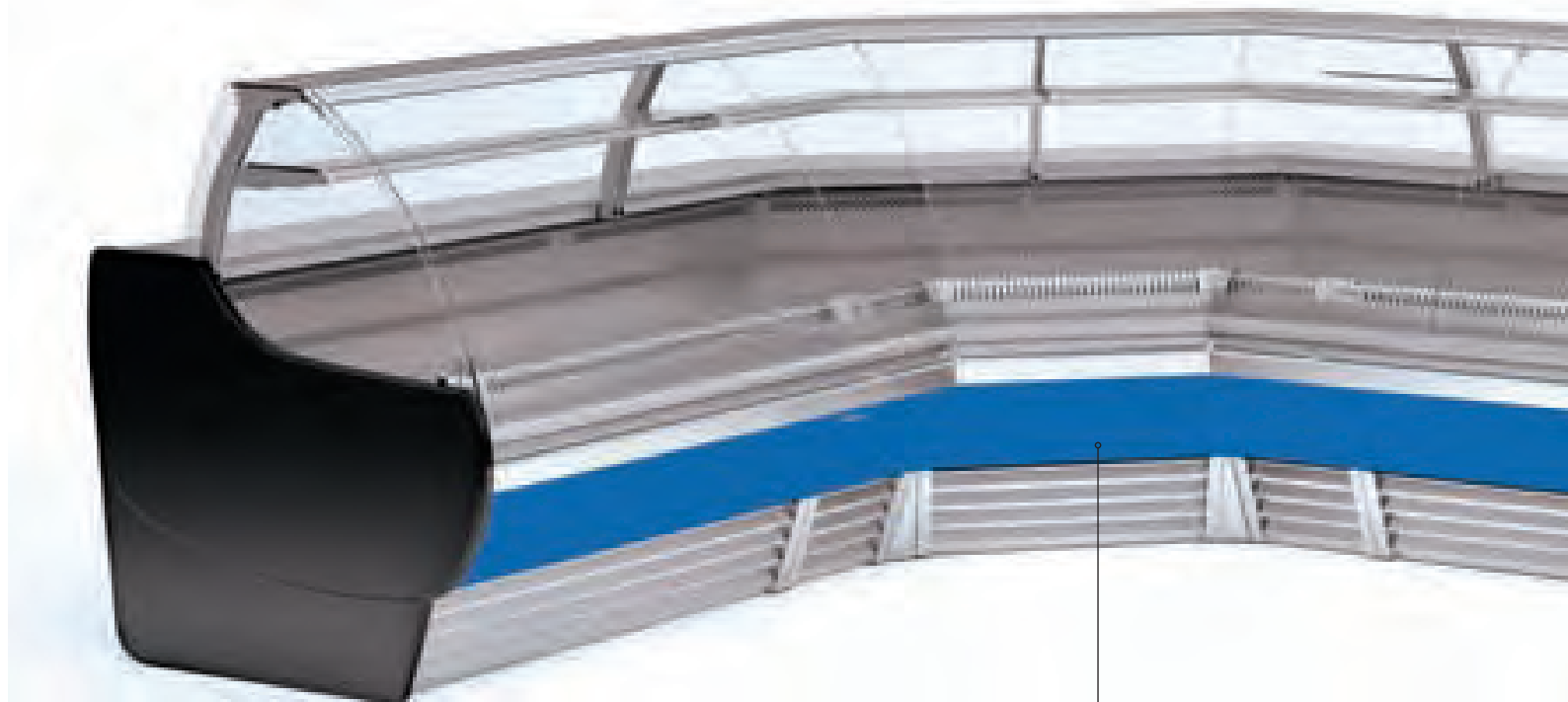
VMD 15 S
3.010 €



VMD 18 S
3.418 €



VMD 25 S
4.164 €



VMD 90 AC S

OPCIONAL / OPTIONAL

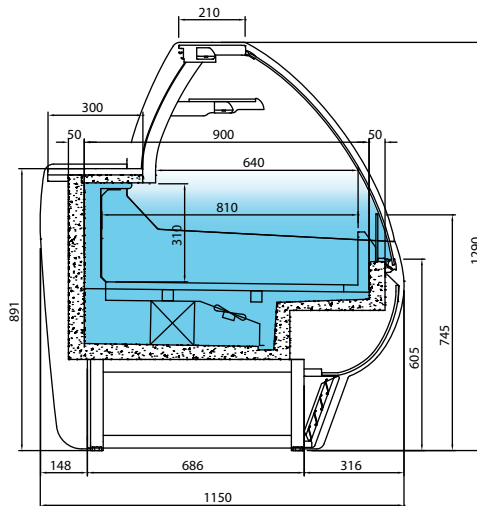
MODELOS MODELS Puertas correderas traseras Rear sliding doors

VMD 90 AA (PUEV90AACT) 170 €

VMD 45 AA (PUEV45AACT) 85 €

VMD 90 AC (PUEV90ACCT) 244 €

VMD 45 AC (PUEV45ACCT) 122 €



07 V. expositoras

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	▬ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m²) Exposition	📏 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMD 90 AA S	1326x1150x1290	30+30	990	220/50	-	-	1,15	1	5/8	13,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 45 AA S	1108x1150x1290	30+30	670	220/50	-	-	0,63	1	3/8	9,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 90 AC S	1887x1150x1290	30+30	1060	220/50	-	-	1,49	1	3/4	14,8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 45 AC S	1470x1150x1290	30+30	740	220/50	-	-	0,75	1	1/2	10,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Madrid
 Refrigerated without storage modular display case Madrid Series



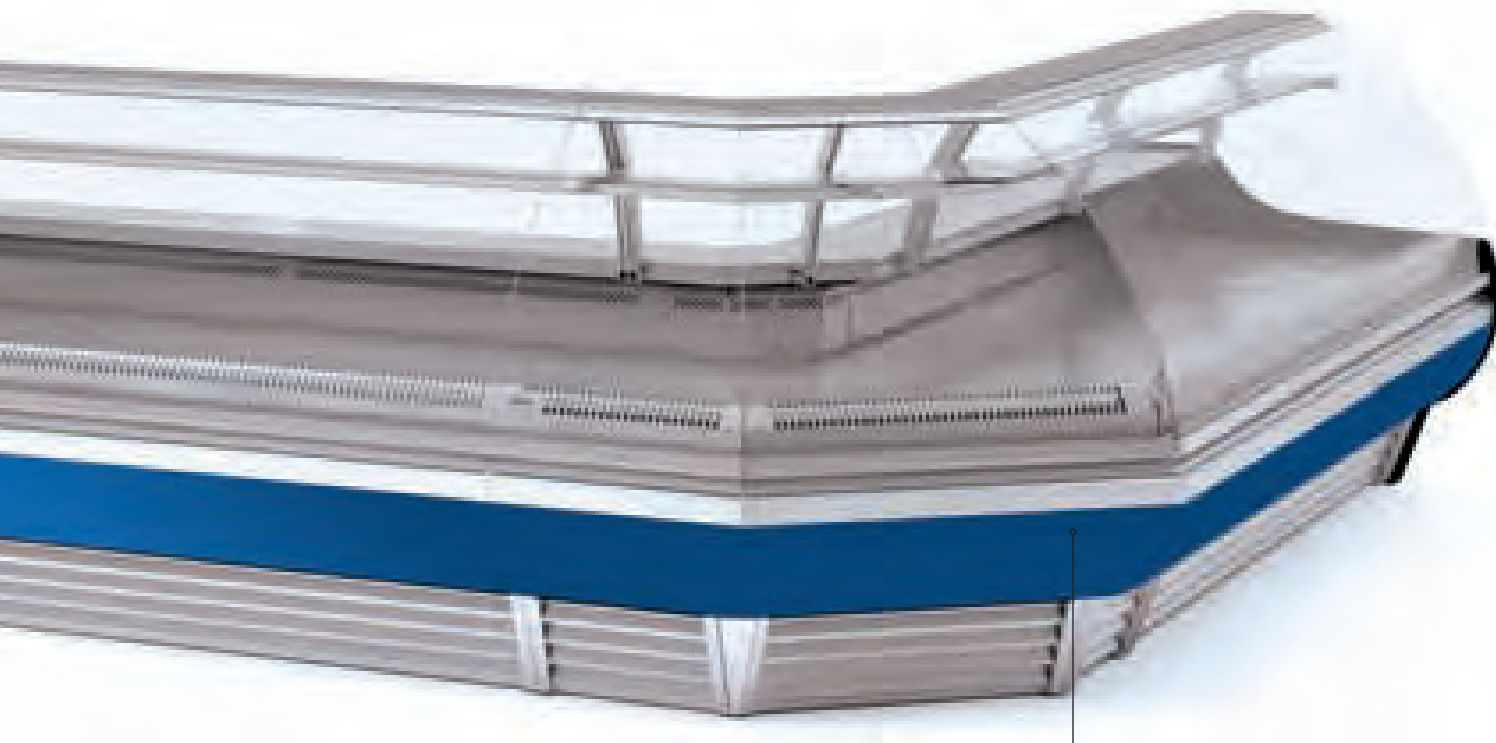
**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**



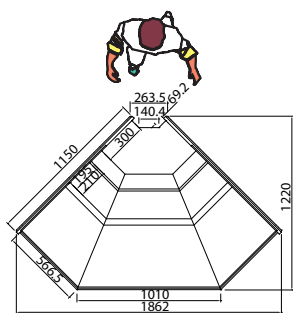
LED



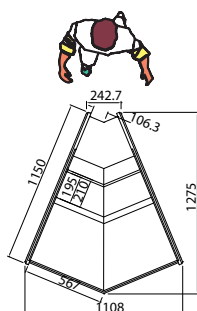
-CO₂



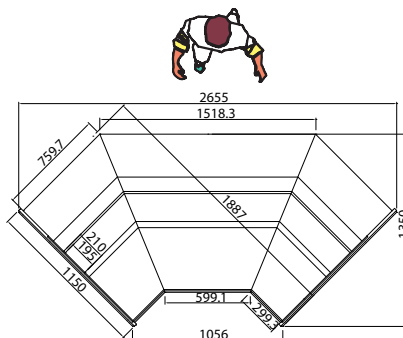
VMD 90 AA S



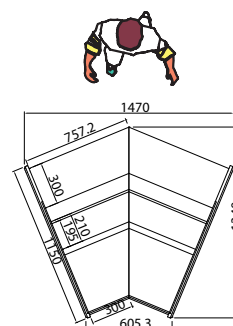
VMD 90 AA S



VMD 45 AA S

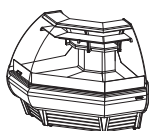


VMD 90 AC S



VMD 45 AC S

Precio · Price €



VMD 90 AA S

4.787 €



VMD 45 AA S

3.194 €



VMD 90 AC S

5.061 €



VMD 45 AC S

3.399 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255
- Decoracion en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semiestática por gravedad
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS

Puertas correderas traseras
Rear sliding doors

Cortinas traseras nocturnas
Night curtains

VMD 9

(PUEV9CT) 92 €

(CCNV9) 162 €

VMD 12

(PUEV12CT) 137 €

(CCNV12) 215 €

VMD 15

(PUEV15CT) 185 €

(CCNV15) 250 €

VMD 18

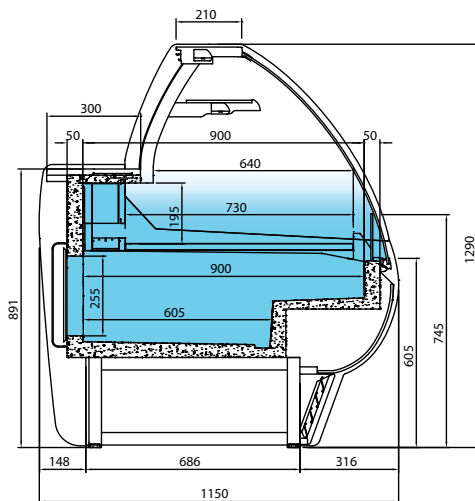
(PUEV18CT) 230 €

(CCNV18) 278 €

VMD 25

(PUEV25CT) 280 €

(CCNV25) 324 €



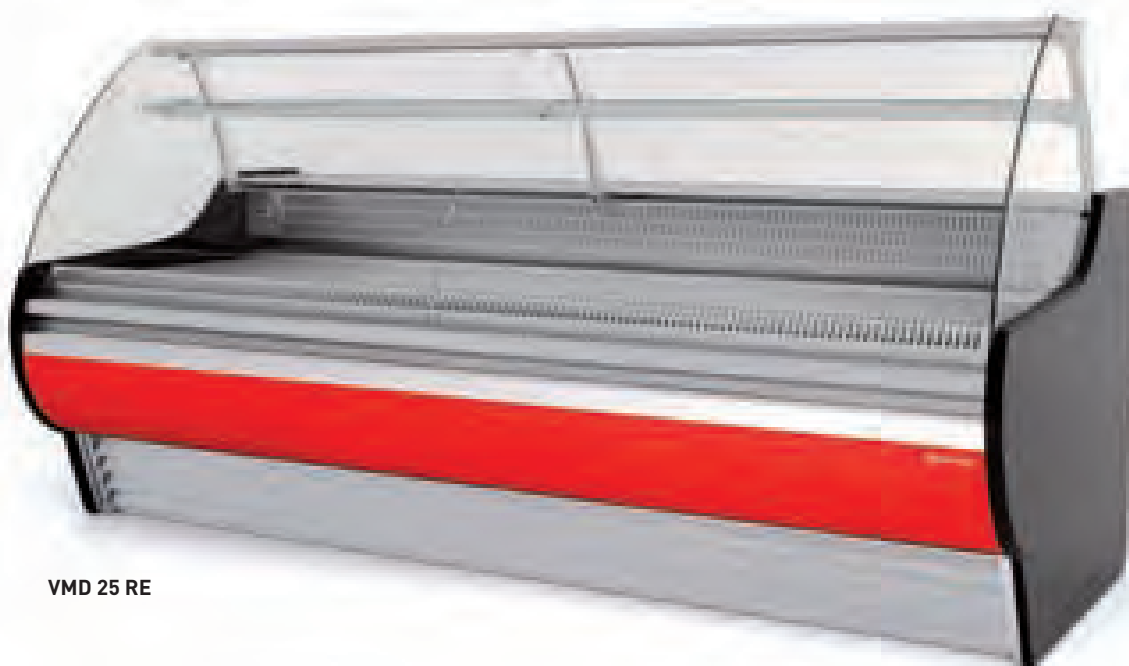
MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↑ Costados Sides 2l(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📚 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMD 9 RE	938x1150x1290	30+30	715	220/50	197	1	0,69	1	1/2	10,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 12 RE	1250x1150x1290	30+30	965	220/50	263	2	0,93	1	5/8	13,5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 15 RE	1562x1150x1290	30+30	1015	220/50	328	2	1,16	1	3/4	14,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 18 RE	1875x1150x1290	30+30	1245	220/50	394	3	1,39	1	1	17,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 25 RE	2500x1150x1290	30+30	1505	220/50	525	4	1,85	1	1+1/6	21,1	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío semiestático con reserva Serie Madrid
Semi-static with storage modular display case Madrid Series



VMD 15 RE



VMD 25 RE

Precio · Price €



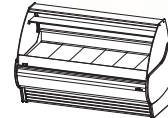
VMD 9 RE
2.419 €



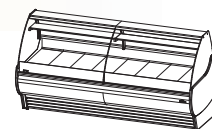
VMD 12 RE
2.682 €



VMD 15 RE
2.981 €



VMD 18 RE
3.436 €



VMD 25 RE
3.999 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Decoracion en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

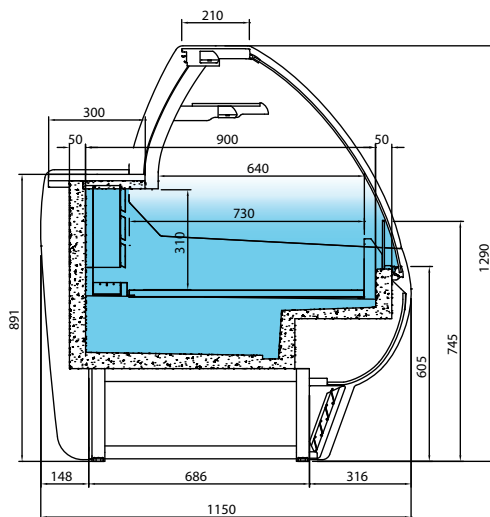
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Estática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains	Doble plano Double surface
VMD 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVMDBC9S) 75 €
VMD 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVMDBC12S) 99 €
VMD 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVMDBC15S) 124 €
VMD 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVMDBC18S) 149 €
VMD 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVMDBC25S) 199 €



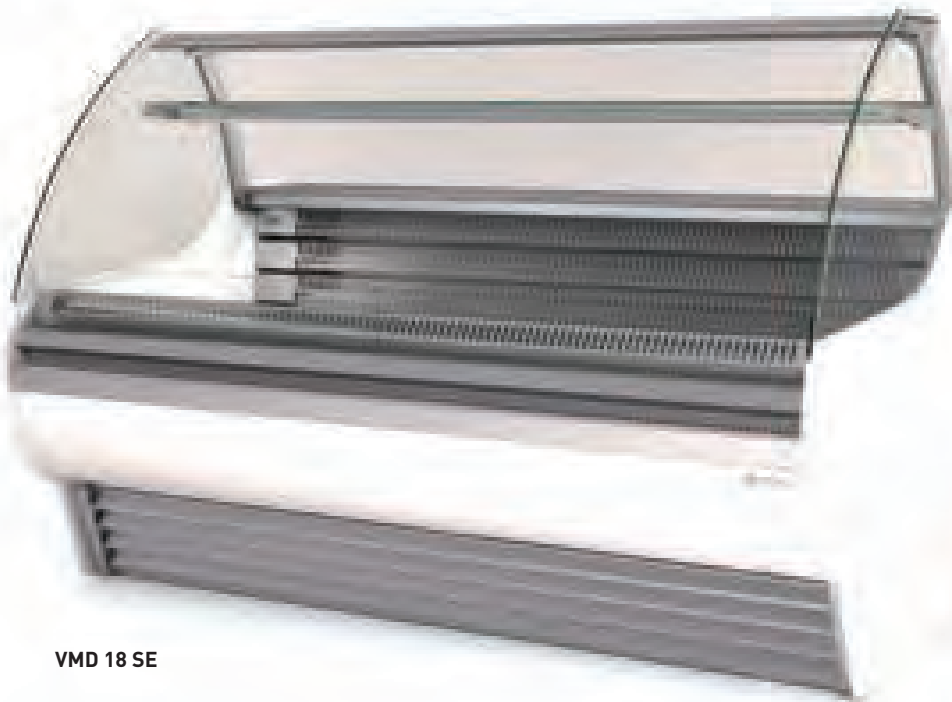
MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxHxH (mm)	↑ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📏 Superficie exposición (m ²)	≡ Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VMD 9 SE	938x1150x1290	30+30	695	220/50	0,69	1	1/2	9,7	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 12 SE	1250x1150x1290	30+30	945	220/50	0,93	1	5/8	13,2	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 15 SE	1562x1150x1290	30+30	995	220/50	1,16	1	3/4	13,9	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 18 SE	1875x1150x1290	30+30	1225	220/50	1,39	1	1	17,2	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VMD 25 SE	2500x1150x1290	30+30	1485	220/50	1,85	1	1+1/6	20,8	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío estático sin reserva Serie Madrid
Static without storage modular display case Madrid Series



VMD 9 SE



VMD 18 SE

Precio · Price €



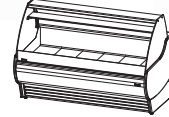
VMD 9 SE
 2.344 €



VMD 12 SE
 2.558 €



VMD 15 SE
 2.837 €



VMD 18 SE
 3.225 €



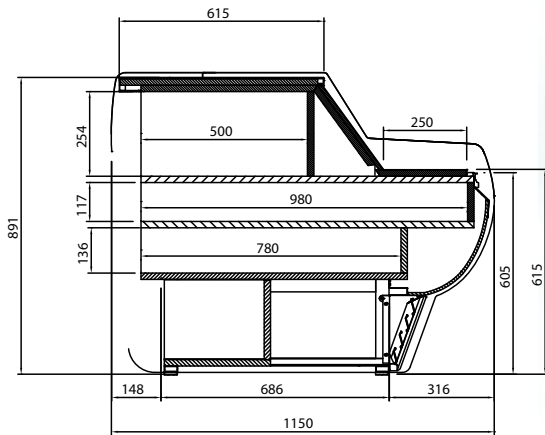
VMD 25 SE
 3.730 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera de trabajo y apoya bolsos en acero inoxidable AISI 304
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel worktop
- Base of enameled steel tubo
- DM lacqued decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood



VMD 9 C



VMD 12 M

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxExH (mm)	↖ ↘ Costados Sides (2)(mm)	↖ ↘ Superficie exposición (m²)
VMD 9 C	938x1150x906	30+30	0,55
VMD 12 M	1250x1150x906	30+30	0,74
VMD 15 M	1562x1150x906	30+30	0,92

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

Precio · Price €



VMD 9 C
1.314 €



VMD 12 M
1.442 €



VMD 15 M
1.578 €



Decoración lacada · Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White

ACABADOS POR MÓDULO ENDED BY UNIT	LACADO FRONTAL FRONTAL LACQUED	LACADO FRONTAL + COSTADOS FRONTAL LACQUED + SIDES
VMD 9	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VMD 12	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VMD 15	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VMD 18	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VMD 25	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255
- Decoración en DM lacado con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 425x255
- DM lacqued decoration with LED lighting

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting "Grolux" type
- LED lighting shelf "Grolux" type

INSULATION

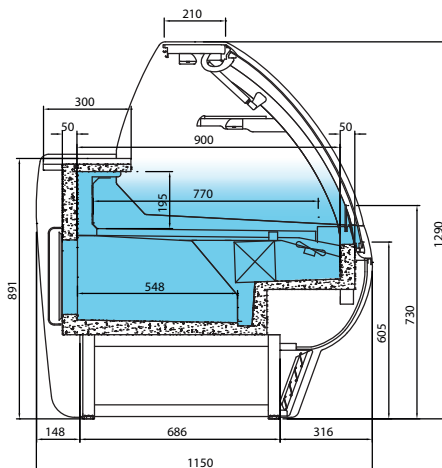
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperature

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains
VBC 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €
VBC 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €
VBC 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €
VBC 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €
VBC 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗	↖	⏻	⚡	⚠	📦	🚪	📄	☰	🔧	🛒	💧	🌡	🧊	🕒	🌡
	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{ra} 25°C/60% H.R	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	
VBC 9 R	938x1150x1290	30+30	755	220/50	131	1	0,72	1 + 1 OPC.	1/2	10,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	
VBC 12 R	1250x1150x1290	30+30	1015	220/50	175	2	0,96	1 + 1 OPC.	5/8	14,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	
VBC 15 R	1562x1150x1290	30+30	1070	220/50	219	2	1,20	1 + 1 OPC.	3/4	15,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	
VBC 18 R	1875x1150x1290	30+30	1310	220/50	263	3	1,44	1 + 1 OPC.	1	18,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	
VBC 25 R	2500x1150x1290	30+30	1585	220/50	350	4	1,93	1 + 1 OPC.	1+1/6	22,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	

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

Vitrina expositora modular frío ventilado con reserva Serie Barcelona
Refrigerated with storage modular display case Barcelona Series



VBC 15 R
 (Decoración standar)



VBC 15 R

Precio · Price €



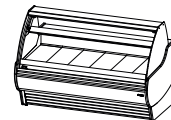
VBC 9 R
3.009 €



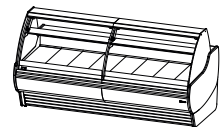
VBC 12 R
3.321 €



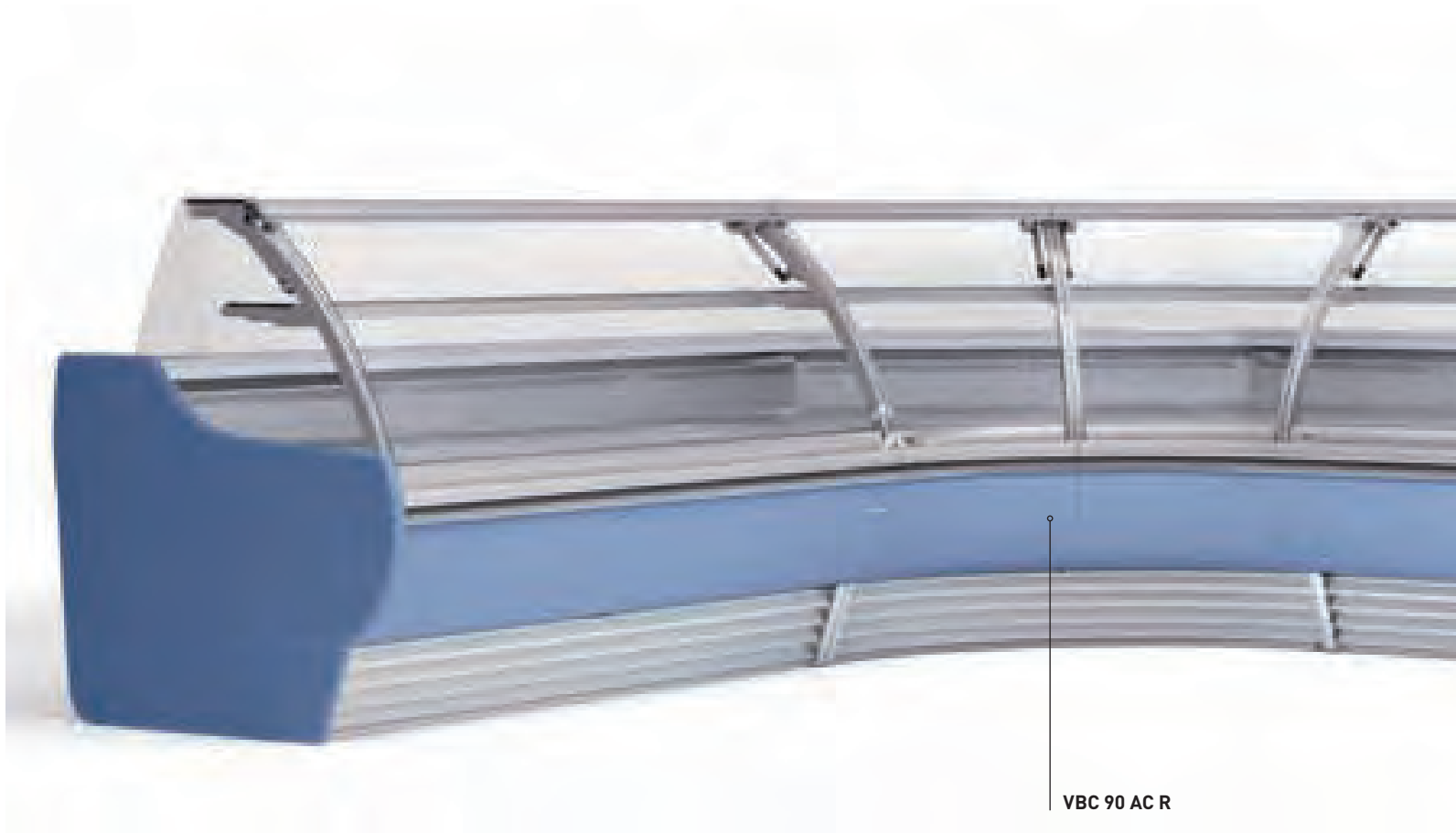
VBC 15 R
3.699 €



VBC 18 R
4.233 €



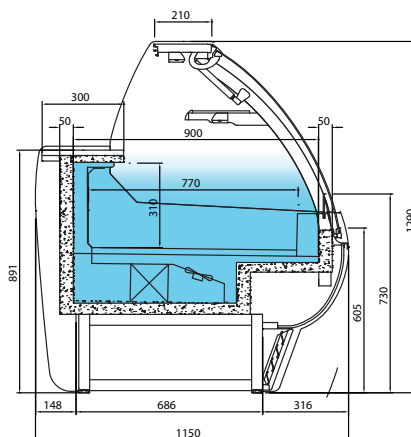
VBC 25 R
5.143 €



VBC 90 AC R

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS / MODELS Puertas correderas traseras / Rear sliding doors

VBC 90 AA (PUEV90AACT) 170 €
VBC 45 AA (PUEV45AACT) 85 €
VBC 90 AC (PUEV90ACCT) 244 €
VBC 45 AC (PUEV45ACCT) 122 €


MODELOS / MODELS



Dimensiones sin costados / Dimensions without sides LxFxH (mm)



Costados Sides (Z)(mm)



Potencia Power (W)



Eléctrica Electrical (V/Hz)



Superficie exposición (m²)



Estantes Shelving



Compresor Compressor (HP)



Consumo Consumption (kWh/24h)



Evaporación Evaporation



Régimen Tª 25°C/60% H.R.



Desescarche Defrost



Control Control



Refrigerante Refrigerant

MODELOS / MODELS	Dimensiones sin costados / Dimensions without sides LxFxH (mm)	Costados Sides (Z)(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (V/Hz)	Superficie exposición (m²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen Tª 25°C/60% H.R.	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
VBC 90 AA R	1326x1150x1290	30+30	1025	220/50	1,09	1 + 1 OPC.	5/8	13,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 45 AA R	1108x1150x1290	30+30	700	220/50	0,60	1 + 1 OPC.	3/8	9,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 90 AC R	1887x1150x1290	30+30	1110	220/50	1,43	1 + 1 OPC.	3/4	14,8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 45 AC R	1470x1150x1290	30+30	780	220/50	0,72	1 + 1 OPC.	1/2	10,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado con reserva Serie Barcelona
Refrigerated with storage modular display case Barcelona Series



SUPERMARKET



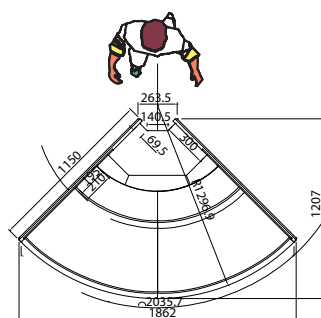
**BOUCHERIE
 CHARCUTERIE**



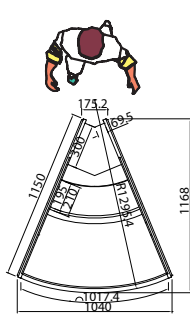
LED



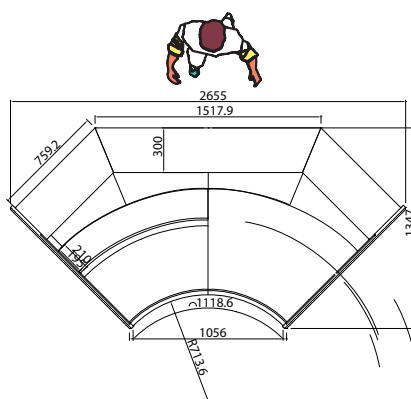
VBC 90 AA R



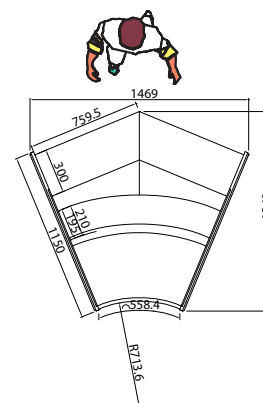
VBC 90 AA R



VBC 45 AA R

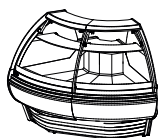


VBC 90 AC R



VBC 45 AC R

Precio - Price €



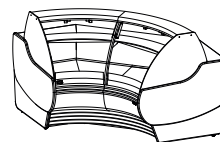
VBC 90 AA R

6.060 €



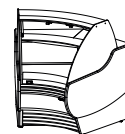
VBC 45 AA R

4.552 €



VBC 90 AC R

7.002 €



VBC 45 AC R

4.542 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- DM lacqued decoration

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting "Grolux" type
- LED lighting shelf "Grolux" type

INSULATION

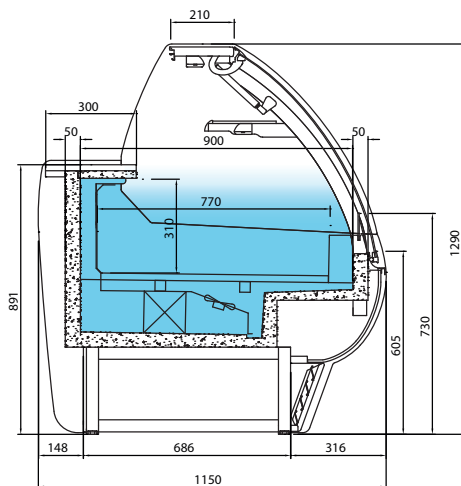
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperature

OPCIONAL / OPTIONAL

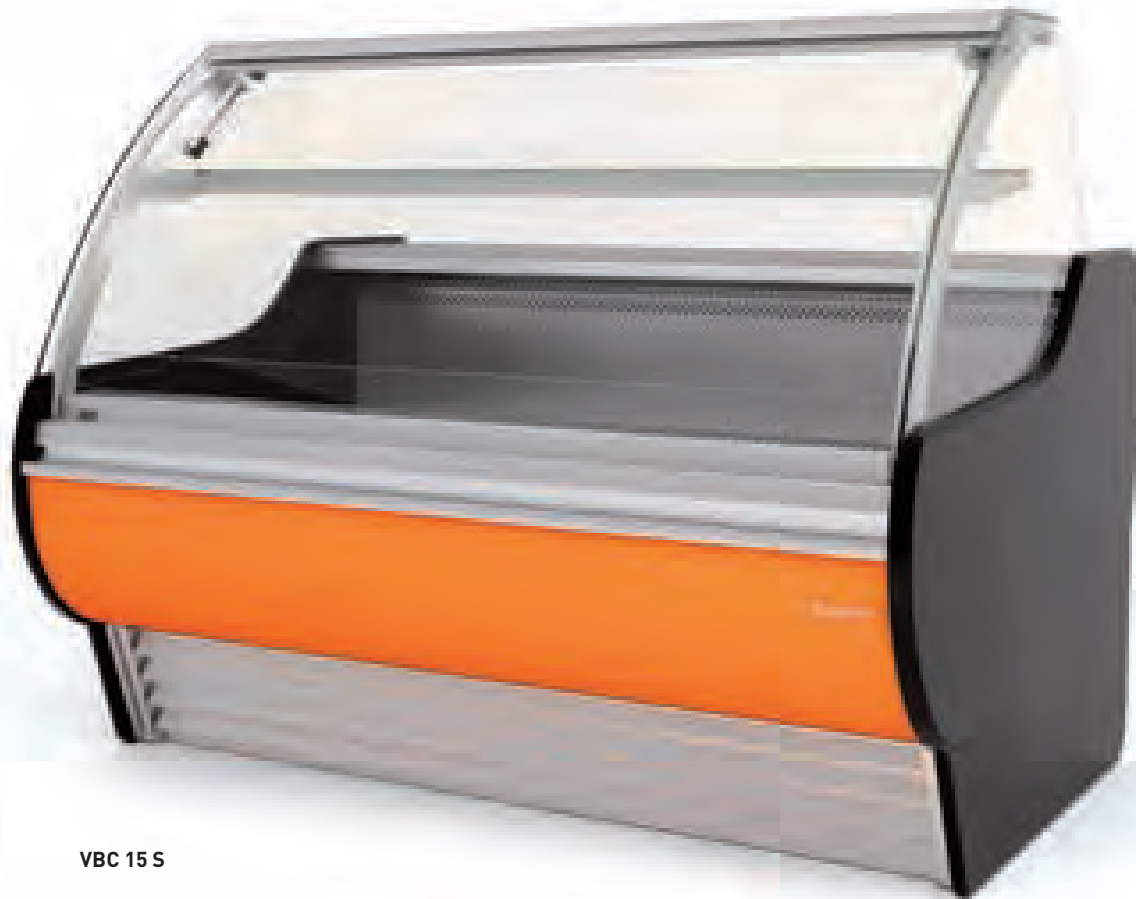
MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains	Doble plano Double surface
VBC 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVMDBC9S) 75 €
VBC 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVMDBC12S) 99 €
VBC 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVMDBC15S) 124 €
VBC 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVMDBC18S) 149 €
VBC 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVMDBC25S) 199 €



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↑ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📏 Superficie exposición (m ²)	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T _{int} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VBC 9 S	938x1150x1290	30+30	755	220/50	0,72	1 + 1 OPC.	1/2	10,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 12 S	1250x1150x1290	30+30	1015	220/50	0,96	1 + 1 OPC.	5/8	14,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 15 S	1562x1150x1290	30+30	1070	220/50	1,20	1 + 1 OPC.	3/4	15,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 18 S	1875x1150x1290	30+30	1310	220/50	1,44	1 + 1 OPC.	1	18,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 25 S	2500x1150x1290	30+30	1585	220/50	1,93	1 + 1 OPC.	1+1/6	22,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Barcelona
Refrigerated without storage modular display case Barcelona Series



VBC 15 S

07 V. expositoras

Precio · Price €



VBC 9 S

2.960 €



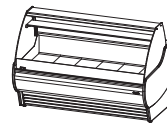
VBC 12 S

3.223 €



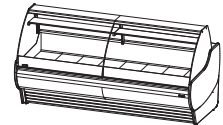
VBC 15 S

3.624 €



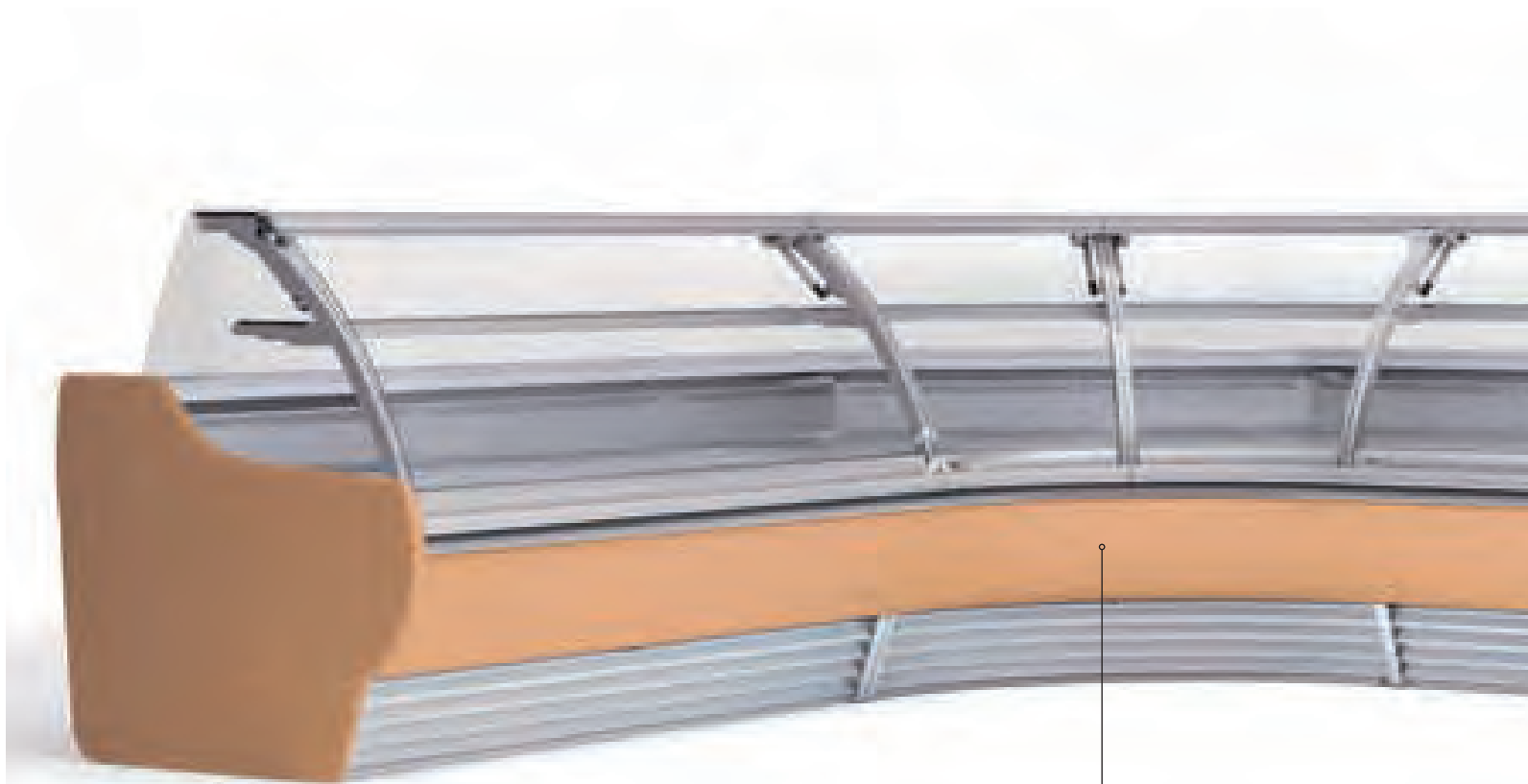
VBC 18 S

4.100 €



VBC 25 S

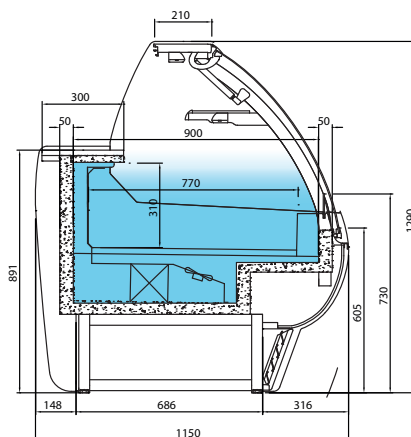
4.956 €



VBC 90 AC S

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Doble plano ángulos Double surface corners
VBC 90 AA	(PUEV90AACT) 170 €	(DPEXVBC90AAS) 75 €
VBC 45 AA	(PUEV45AACT) 85 €	(DPEXVBC45AAS) 50 €
VBC 90 AC	(PUEV90ACCT) 244 €	(DPEXVBC90ACS) 99 €
VBC 45 AC	(PUEV45ACCT) 122 €	(DPEXVBC45ACS) 99 €



MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	⌚ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📏 Superficie exposición (m²)	≡ Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VBC 90 AA S	1326x1150x1290	30+30	1025	220/50	1,09	1 + 1 OPC.	5/8	13,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 45 AA S	1108x1150x1290	30+30	700	220/50	0,60	1 + 1 OPC.	3/8	9,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 90 AC S	1887x1150x1290	30+30	1110	220/50	1,43	1 + 1 OPC.	3/4	14,8	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 45 AC S	1470x1150x1290	30+30	780	220/50	0,72	1 + 1 OPC.	1/2	10,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Barcelona
Refrigerated without storage modular display case Barcelona Series



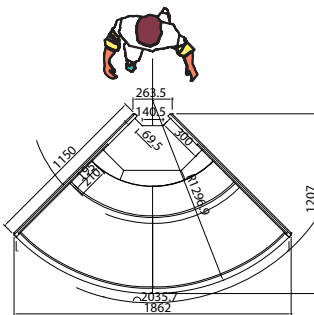
SUPERMARKET



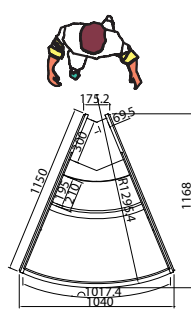
**BOUCHERIE
 CHARCUTERIE**



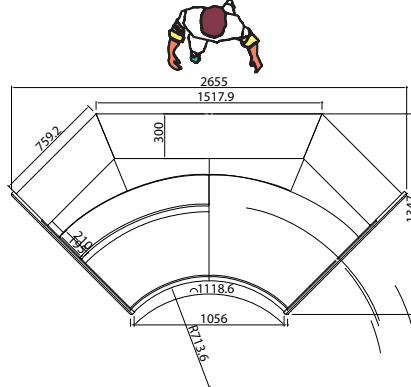
VBC 90 AA S



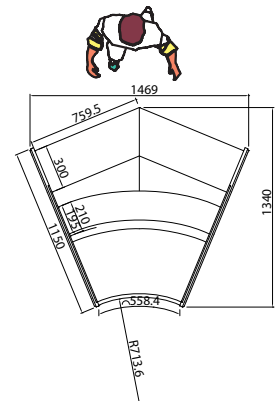
VBC 90 AA S



VBC 45 AA S

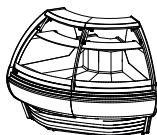


VBC 90 AC S



VBC 45 AC S

Precio · Price €



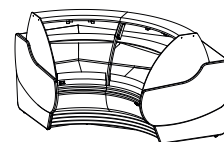
VBC 90 AA S

5.973 €



VBC 45 AA S

4.516 €



VBC 90 AC S

6.845 €



VBC 45 AC S

4.486 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado abatible
- Bancada en acero esmaltado
- Decoracion en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Semiestática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Front opening curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- DM lacqued decoration

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting "Grolux" type
- LED lighting shelf "Grolux" type

INSULATION

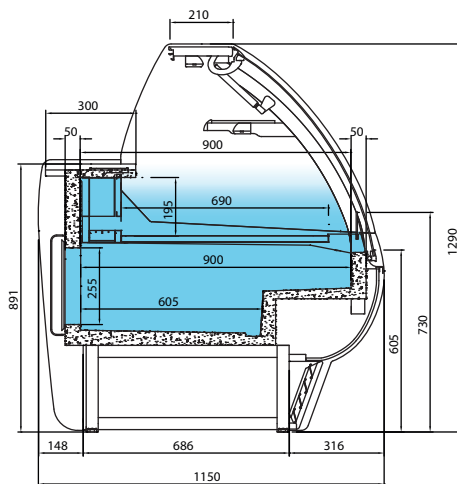
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Semi static by gravity coil
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperature

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains	Doble plano Double surface
VBC 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVMDBC9S) 75 €
VBC 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVMDBC12S) 99 €
VBC 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVMDBC15S) 124 €
VBC 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVMDBC18S) 149 €
VBC 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVMDBC25S) 199 €



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	▬ Costados Sides (L)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📄 Superficie exposición (m ²)	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VBC 9 RE	938x1150x1290	30+30	740	220/50	197	0,65	1 + 1 OPC.	1/2	10,4	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 12 RE	1250x1150x1290	30+30	1000	220/50	263	0,86	1 + 1 OPC.	5/8	14,0	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 15 RE	1562x1150x1290	30+30	1055	220/50	328	1,08	1 + 1 OPC.	3/4	14,8	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 18 RE	1875x1150x1290	30+30	1295	220/50	394	1,29	1 + 1 OPC.	1	18,1	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 25 RE	2500x1150x1290	30+30	1570	220/50	525	1,73	1 + 1 OPC.	1+1/6	22,0	Semi Estática Semi Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío semiestático con reserva Serie Barcelona
Semi static with storage modular display case Barcelona Series



VBC 15 RE

07 V. expositoras

Precio · Price €



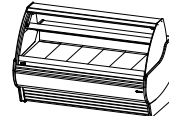
VBC 9 RE
2.995 €



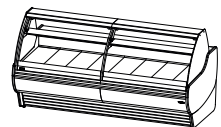
VBC 12 RE
3.303 €



VBC 15 RE
3.638 €



VBC 18 RE
4.156 €



VBC 25 RE
5.011 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición tipo "Grolux"
- Estante con iluminación LED tipo "Grolux"

AISLAMIENTO

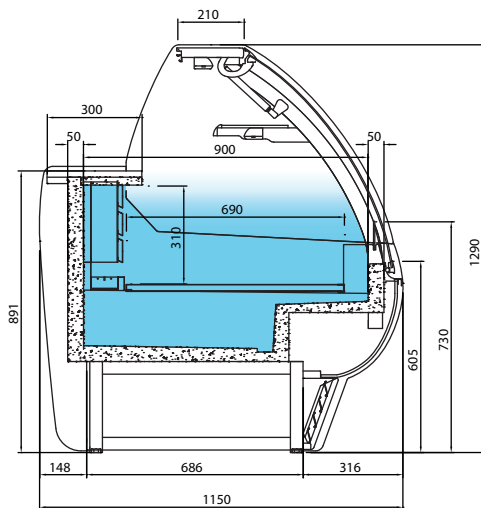
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Estática por gravedad
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains	Doble plano Double surface
VBC 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVMDBC9S) 75 €
VBC 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVMDBC12S) 99 €
VBC 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVMDBC15S) 124 €
VBC 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVMDBC18S) 149 €
VBC 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVMDBC25S) 199 €



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	▬ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (W/Hz)	📏 Superficie exposición (m ²)	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VBC 9 SE	938x1150x1290	30+30	720	220/50	0,65	1 + 1 OPC.	1/2	10,1	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 12 SE	1250x1150x1290	30+30	980	220/50	0,86	1 + 1 OPC.	5/8	13,7	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 15 SE	1562x1150x1290	30+30	1035	220/50	1,08	1 + 1 OPC.	3/4	14,5	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 18 SE	1875x1150x1290	30+30	1275	220/50	1,29	1 + 1 OPC.	1	17,9	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VBC 25 SE	2500x1150x1290	30+30	1550	220/50	1,73	1 + 1 OPC.	1+1/6	21,7	Estática Static	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío estático sin reserva Serie Barcelona
Static without storage modular display case Barcelona Series



VBC 9 SE

07 V. expositoras

Precio · Price €



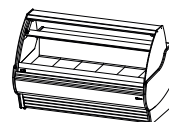
VBC 9 SE
2.939 €



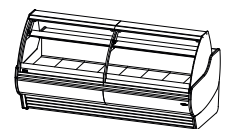
VBC 12 SE
3.198 €



VBC 15 SE
3.537 €



VBC 18 SE
3.984 €



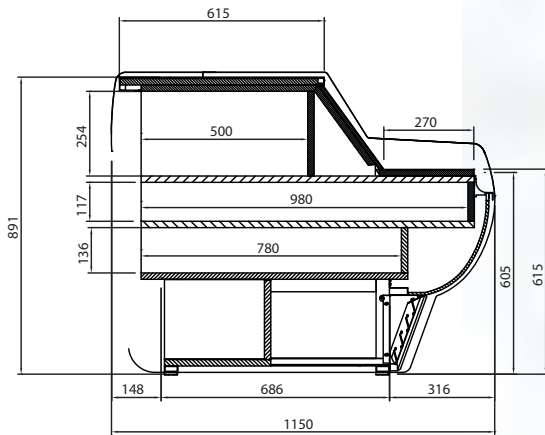
VBC 25 SE
4.779 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

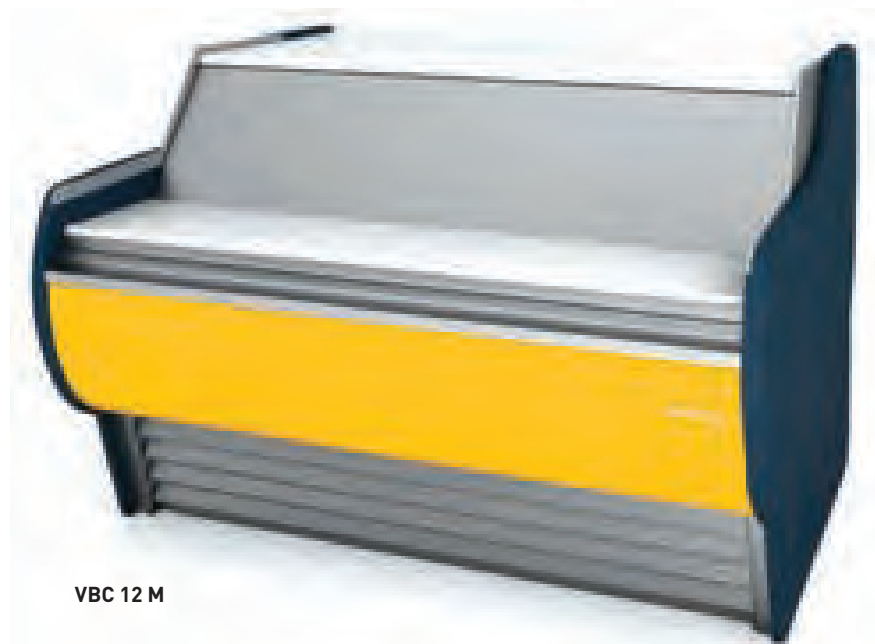
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en acero inoxidable AISI 304
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel worktop
- Base of enameled steel tubo
- DM lacqued decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood



VBC 9 C



VBC 12 M

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↖ ↘ Costados Sides (2)(mm)	↻ Superficie exposición (m²)
VBC 9 C	938x1150x906	30+30	0,55
VBC 12 M	1250x1150x906	30+30	0,74
VBC 15 M	1562x1150x906	30+30	0,92

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

Precio · Price €



VBC 9 C

1.181 €



VBC 12 M

1.271 €



VBC 15 M

1.416 €



Decoración lacada · Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White

ACABADOS POR MÓDULO ENDED BY UNIT	LACADO FRONTAL FRONTAL LACQUED	LACADO FRONTAL + COSTADOS FRONTAL LACQUED + SIDES
VBC 9	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VBC 12	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VBC 15	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VBC 18	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €
VBC 25	Standar	(DFCVMDVBC) 200 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x225
- Decoración en DM lacado con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición tipo Grolux

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas nocturnas Night curtains	Plano expo Acero Inox Stainless steel exhibition area
VEU 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVEU9S) 75 €
VEU 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVEU12S) 99 €
VEU 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVEU15S) 124 €
VEU 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVEU18S) 149 €
VEU 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVEU25S) 199 €

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 425x225
- DM lacqued decoration with LED lighting

INTERIOR

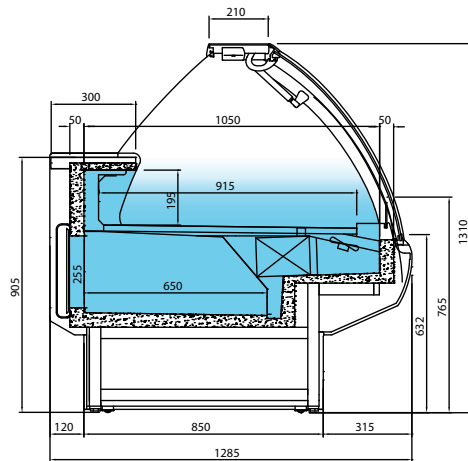
- Enamelled exhibition steel surface
- Grolux type for exhibition area

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperature



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m²)	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} 25°C/60% H.R.	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VEU 9 R	938x1285x1310	40+40	755	220/50	159	1	0,86	1/2	10,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 12 R	1250x1285x1310	40+40	1015	220/50	213	2	1,14	5/8	14,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 15 R	1562x1285x1310	40+40	1070	220/50	266	2	1,43	3/4	15,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 18 R	1875x1285x1310	40+40	1310	220/50	319	3	1,72	1	18,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 25 R	2500x1285x1310	40+40	1585	220/50	425	4	2,29	1+1/6	22,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado con reserva Serie Europa
Refrigerated with storage modular display case Europa Series



VEU 18 R

07 V. expositoras

Precio · Price €



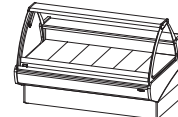
VEU 9 R
3.349 €



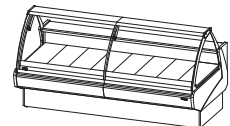
VEU 12 R
3.632 €



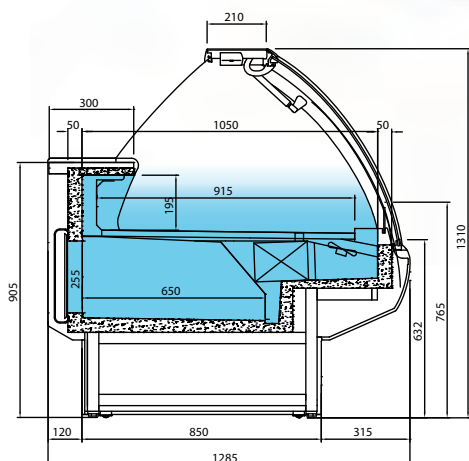
VEU 15 R
3.910 €



VEU 18 R
4.314 €



VEU 25 R
5.150 €


OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Plano expo Acero Inox Stainless steel exhibition area
VEU 90 AA	(PUEVEU90AACT) 170 €	(DPEXVEU90AAS) 75 €
VEU 45 AA	(PUEVEU45AACT) 85 €	(DPEXVEU45AAS) 50 €
VEU 90 AC	(PUEVEU90ACCT) 244 €	(DPEXVEU90ACS) 99 €
VEU 45 AC	(PUEVEU45ACCT) 122 €	(DPEXVEU45ACS) 99 €

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	▬ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	🖥️ Superficie exposición (m²)	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{int} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VEU 90 AA R	1326x1285x1310	40+40	1025	220/50	-	-	1,10	5/8	14,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 45 AA RN	1108x1285x1310	40+40	700	220/50	-	-	0,60		0,5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 90 AC R	1887x1285x1310	40+40	1110	220/50	-	-	1,85	3/4	15,5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 45 AC R	1285x1150x1310	40+40	780	220/50	-	-	0,92	1/2	10,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

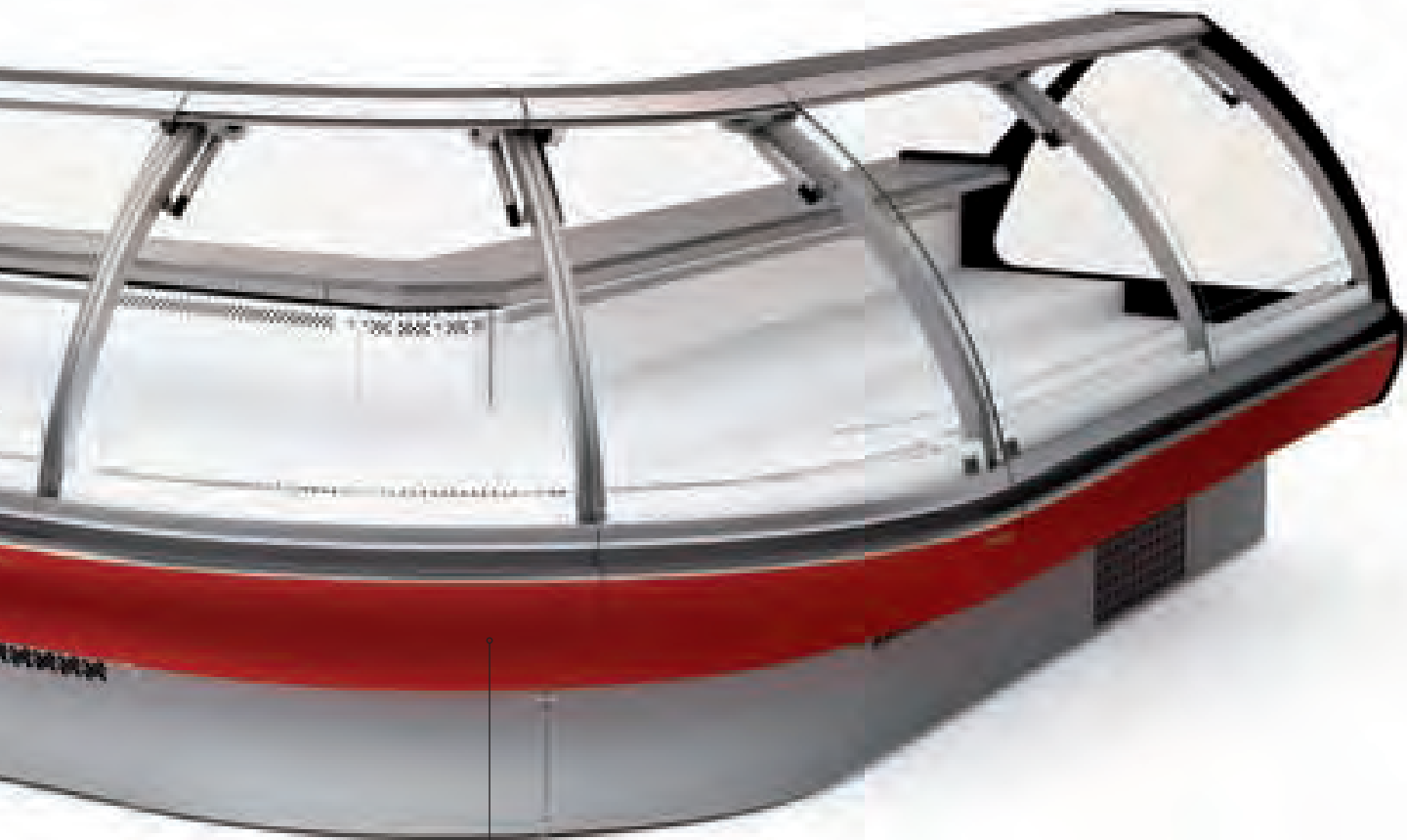
Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Europa
Refrigerated without storage modular display case Europe Series



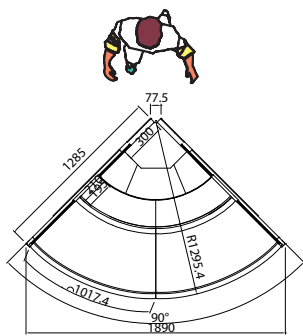
SUPERMARKET



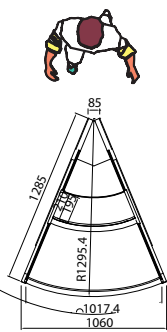
BOUCHERIE
CHARCUTERIE



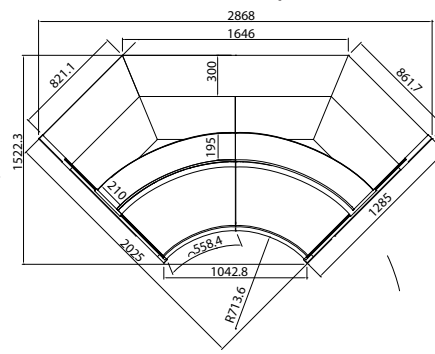
VEU 90 AA R



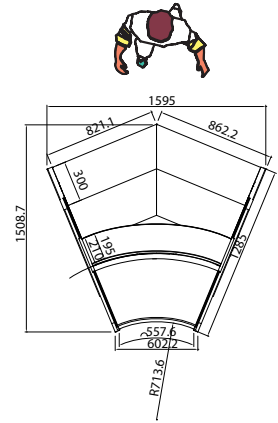
VEU 90 AA R



VEU 45 AA RN

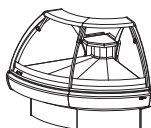


VEU 90 AC R



VEU 45 AC R

Precio · Price €



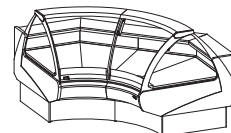
VEU 90 AA R

5.874 €



VEU 45 AA RN

3.562 €



VEU 90 AC R

7.694 €



VEU 45 AC R

4.743 €

EXTERIOR

- Chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoracion en DM lacado con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en Acero esmaltado
- Iluminación LED plano de exposición tipo Grolux

ASLAMIENTO

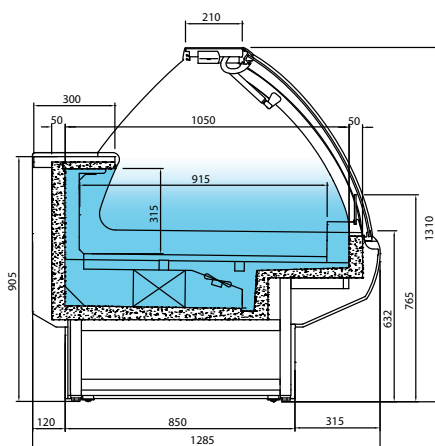
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas nocturnas Night curtains	Doble plano Double surface	Plano expo Acero Inox Stainless steel exhibition area
VEU 9	(PUEV9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(DPEXVEU9S) 33 €	(DPEXVEU9S) 129 €
VEU 12	(PUEV12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(DPEXVEU12S) 44 €	(DPEXVEU12S) 168 €
VEU 15	(PUEV15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(DPEXVEU15S) 55 €	(DPEXVEU15S) 221 €
VEU 18	(PUEV18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(DPEXVEU18S) 66 €	(DPEXVEU18S) 263 €
VEU 25	(PUEV25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(DPEXVEU25S) 88 €	(DPEXVEU25S) 329 €



MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxHxH (mm)	↗ Costados Sides (Z)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^R 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
VEU 9 S	938x1285x1310	40+40	755	220/50	-	-	0,86	1/2	10,6	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 12 S	1250x1285x1310	40+40	1015	220/50	-	-	1,14	5/8	14,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 15 S	1562x1285x1310	40+40	1070	220/50	-	-	1,43	3/4	15,0	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 18 S	1875x1285x1310	40+40	1310	220/50	-	-	1,72	1	18,3	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 25 S	2500x1285x1310	40+40	1585	220/50	-	-	2,29	1+1/6	22,2	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Europa
Refrigerated without storage modular display case Europe Series



VEU 18 S

07 V. expositoras

Precio · Price €



VEU 9 S

3.268 €



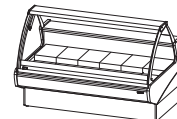
VEU 12 S

3.521 €



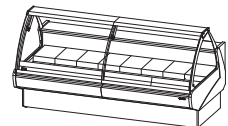
VEU 15 S

3.796 €



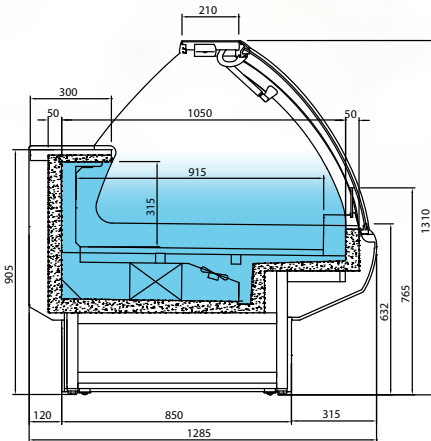
VEU 18 S

4.165 €



VEU 25 S

4.953 €


OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Doble plano Double surface	Plano expo Acero Inox Stainless steel exhibition area
VEU 90 AA	(PUEVEU90AACT) 170 €	(DPEXVEU90AAS) 33 €	(DPEXVEU90AAS) 75 €
VEU 45 AA	(PUEVEU45AACT) 85 €	(DPEXVEU45AAS) 22 €	(DPEXVEU45AAS) 50 €
VEU 90 AC	(PUEVEU90ACCT) 244 €	(DPEXVEU90ACS) 88 €	(DPEXVEU90ACS) 99 €
VEU 45 AC	(PUEVEU45ACCT) 122 €	(DPEXVEU45ACS) 44 €	(DPEXVEU45ACS) 99 €

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	▬ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	🖥 Superficie exposición (m²)	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡 Régimen T ^{int} 25°C/60% H.R	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄ Refrigerante Refrigerant
VEU 90 AA S	1326x1285x1310	40+40	1025	220/50	-	-	1,10	5/8	14,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 45 AA SN	1108x1285x1310	40+40	700	220/50	-	-	0,60		0,5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 90 AC S	1887x1285x1310	40+40	1110	220/50	-	-	1,85	3/4	15,5	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VEU 45 AC S	1285x1150x1310	40+40	780	220/50	-	-	0,92	1/2	10,9	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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

Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva Serie Europa
Refrigerated without storage modular display case Europe Series



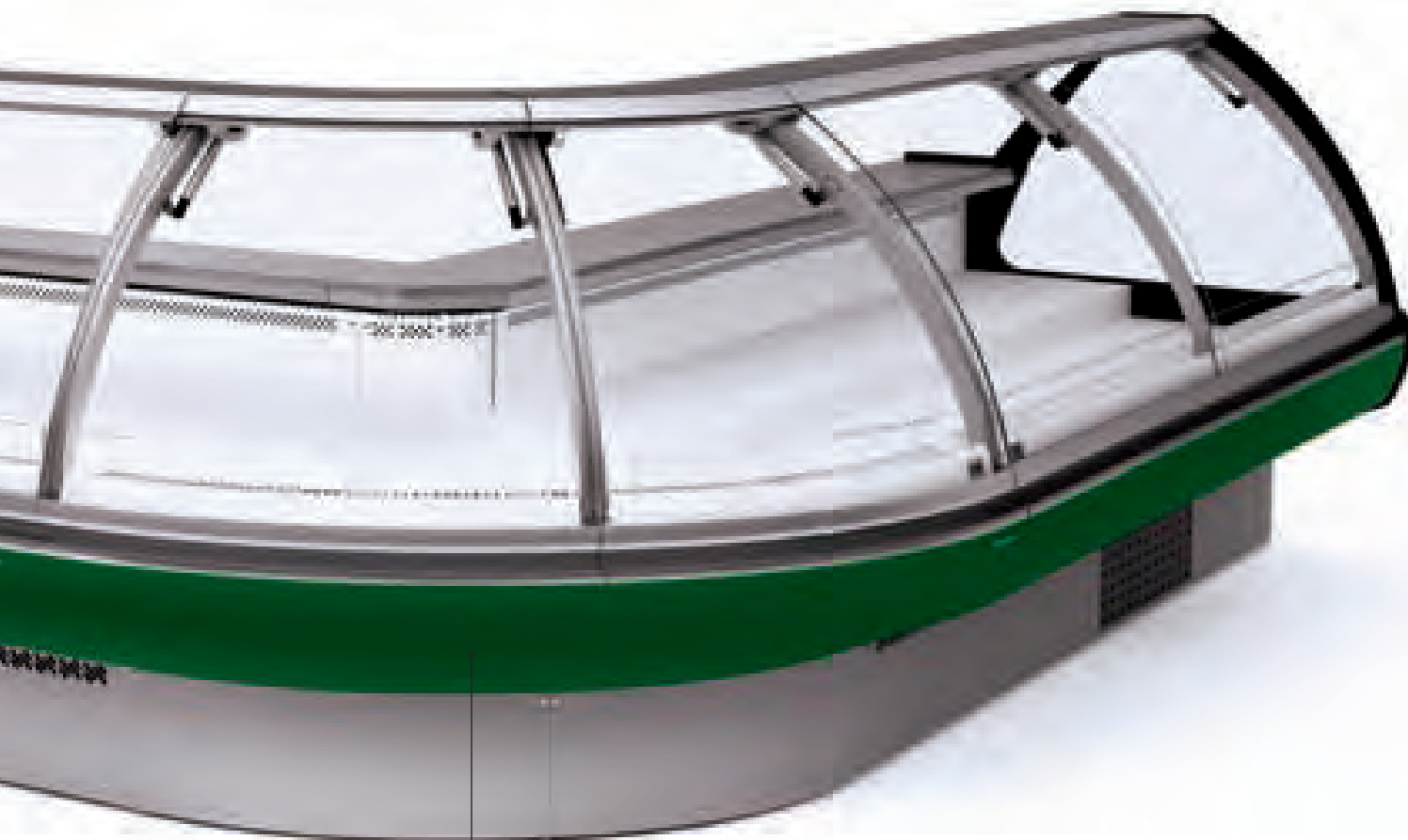
SUPERMARKET



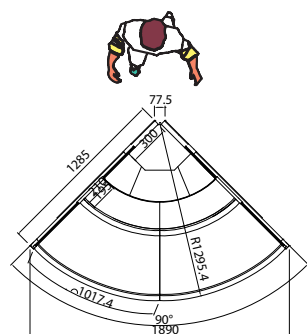
BOUCHERIE
CHARCUTERIE



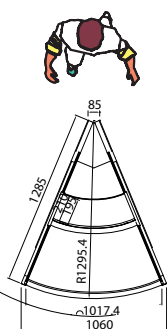
LED



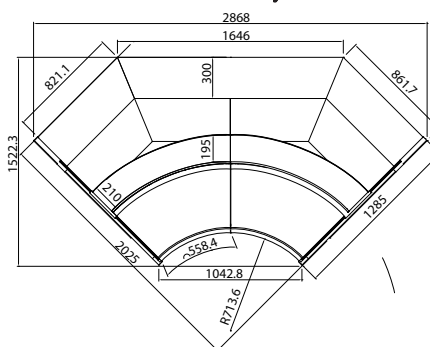
VEU 90 AA S



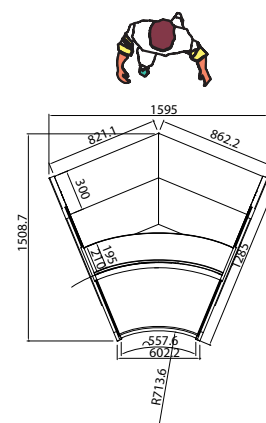
VEU 90 AA S



VEU 45 AA SN

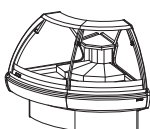


VEU 90 AC S



VEU 45 AC S

Precio · Price €



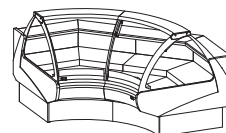
VEU 90 AA S

5.844 €



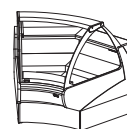
VEU 45 AA SN

3.449 €



VEU 90 AC S

7.663 €



VEU 45 AC S

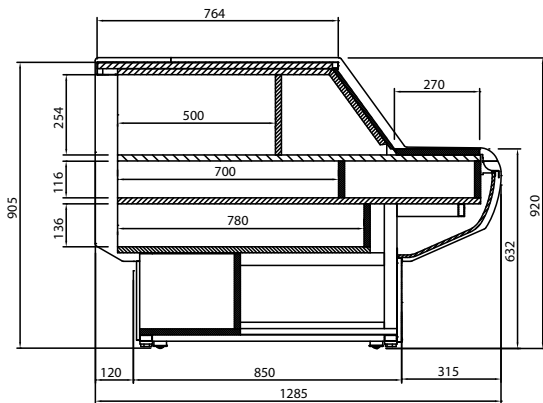
4.741 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

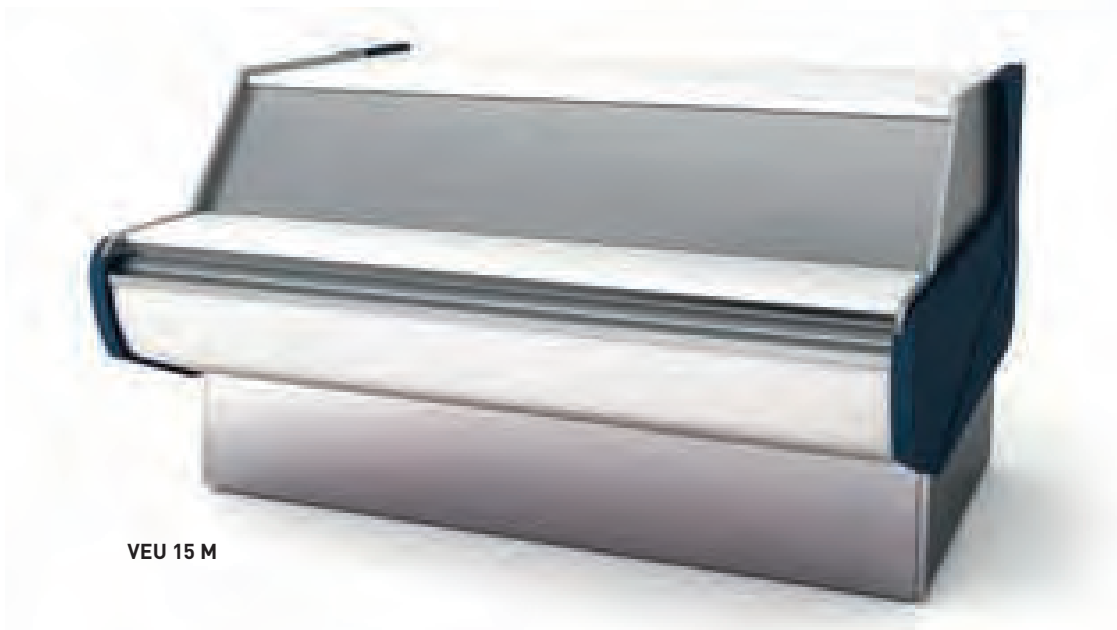
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en acero inoxidable AISI 304
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM lacado
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel worktop
- Base of enameled steel tubo
- DM lacqued decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood



VEU 9 C



VEU 15 M

07 V. expositoras

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	⌚ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Electrica Electrical (V/Hz)	📏 Superficie exposición (m ²)
VEU 9 C	938x1285x920	40+40	20	220/50	0,71
VEU 12 M	1250x1285x920	40+40	20	220/50	0,95
VEU 15 M	1562x1285x920	40+40	20	220/50	1,19

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

Precio · Price €



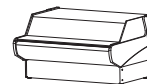
VEU 9 C

1.318 €



VEU 12 M

1.401 €



VEU 15 M

1.526 €



Decoración lacada · Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White

ACABADOS POR MÓDULO ENDED BY UNIT	LACADO FRONTAL FRONTAL LACQUED	LACADO FRONTAL + INFERIOR FRONTAL LACQUED + LOWER PART
VEU 9	Standar	(DFRVEU9) 20 €
VEU 12	Standar	(DFRVEU12) 30 €
VEU 15	Standar	(DFRVEU15) 40 €
VEU 18	Standar	(DFRVEU18) 50 €
VEU 25	Standar	(DFRVEU25) 60 €



Vitrinas murales

Air curtains

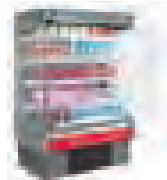
08



Página 298
Vitrina semimural expositora refrigerada Serie SML
Air curtains grab n'go display case SML Series



Página 300
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS
Air curtains grab n'go display modular cases EMS Series



Página 302
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML
Air curtains grab n'go display modular cases EML Series



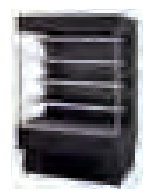
Página 304
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS INOX
Air curtains grab n'go display modular cases EMS INOX Series



Página 306
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML INOX
Air curtains grab n'go display modular cases EML INOX Series



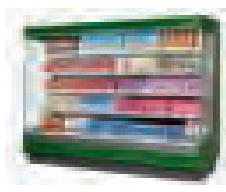
Página 308
Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS/EML INOX con persiana automática
Air curtains grab n'go display cases EMS/EML INOX Series with automatic night cover



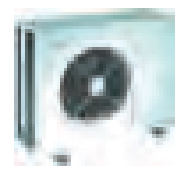
Página 310
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS Black & White
Air Curtains Grab n'go Display Modular Cases EMS Black & White Series



Página 312
Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML Black & White
Air Curtains Grab n'go Display Modular Cases EML Black & White Series



Página 314
Vitrina mural Pre-Instalada modular Serie EML GR
Remote Air Curtains Display Modular Cases EML GR Series



Página 316
Motocondensadoras silenciosas Sigilus
Silence motocondenser Sigilus



Página 318
Motocondensadoras centrífugas Intarbox
Centrifugal motocondenser Intarbox

EXTERIOR

- Chapa de Acero plastificada
- Costados en HIPS con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de acero tratado anticorrosión 100% poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf
SML 6	(ILUEST6) 32 €
SML 9	(ILUEST9) 47 €
SML 12	(ILUEST12) 63 €
SML 18	(ILUEST18) 94 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 9016
Blanco
White

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	└┘ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	≡ Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard
SML 6	625x870x1550	40+40	760	220/50	3	1/2	12,07	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
SML 9	938x870x1550	40+40	920	220/50	3	5/8	14,72	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
SML 12	1250x870x1550	40+40	1050	220/50	3	7/8	16,78	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
SML 18	1875x870x1550	40+40	1150	220/50	3	1	17,66	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain

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

Vitrina semimural expositora refrigerada Serie SML

Air curtains grab n'go display case SML Series



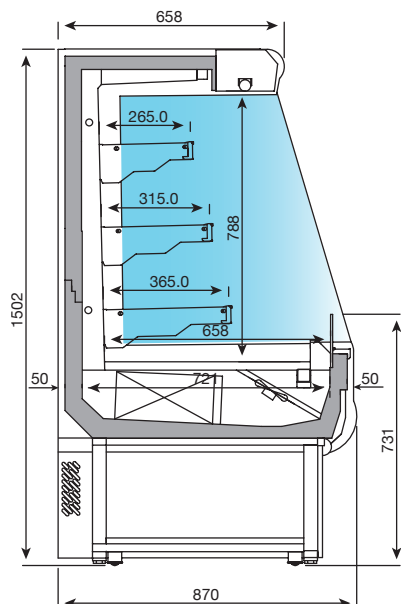
M2: +2°C/+5°C
3 (+25°C 60%HR)
Productos lácteos y charcutería
Dairy products and deli



SML 18



Cortina nocturna de serie
Standard night curtain



Precio · Price €



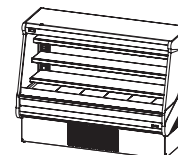
SML 6 M2
2.289 €



SML 9 M2
2.694 €



SML 12 M2
2.889 €



SML 18 M2
3.559 €

EXTERIOR

- Chapa de Acero plastificada
- Costados en HIPS con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- HIPS sides with double glass
- Enamelled steel base

INTERIOR

- Enamelled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit
EMS 6	(ILUEST6) 32 €	(CCREML6) 460 €	(ESPEJOM6) 39 €
EMS 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €
EMS 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €
EMS 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €
EMS 25	(ILUEST25) 125 €	(CCREML25) 1.117 €	(ESPEJOM25) 120 €
EMS 31	(ILUEST31) 156 €	(CCREML31) 1.409 €	(ESPEJOM31) 174 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 9016
Blanco
White

MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↗ ↖ ↕ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	🔧 Compresor Compressor (HP) H1/M2	❄️ Potencia frigorífica (W a -10°C) H1/M2	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP) M1	❄️ Potencia frigorífica (W a -15°C) M1	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
EMS 6	625x670x2000	40+40	760	220/50	1/2	879	4 M1/M2 2 H1	5/8	949	12,07	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 9	938x670x2000	40+40	960	220/50	5/8	1160	4 M1/M2 2 H1	3/4	1092	15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 12	1250x670x2000	40+40	980	220/50	7/8	1334	4 M1/M2 2 H1	1	1454	15,60	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 18	1875x670x2000	40+40	1325	220/50	1 1/3	2617	4 M1/M2 2 H1	1 1/2	2599	21,20	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 25	2500x670x2000	40+40	1875	220/50	1 1/2	3220	4 M1/M2 2 H1	2x1	2908	30,03	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 31	3125x670x2000	40+40	1325	220/50	2x1 1/4	4602	4 M1/M2 2 H1	2x1 1/4	3772	46,81	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS

Air curtains grab n'go display modular cases EMS Series



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



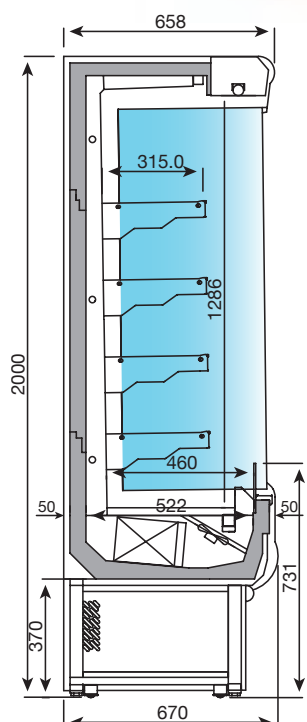
M2: +2°C/+5°C
3 (+25°C 60%HR)
Productos lácteos
y charcutería
Dairy products and deli



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



EMS 9



Precio · Price €

EMS 6 M1	EMS 9 M1	EMS 12 M1	EMS 18 M1	EMS 25 M1	EMS 31 M1
2.333 €	2.686 €	3.153 €	3.912 €	4.757 €	5.605 €
EMS 6 M2	EMS 9 M2	EMS 12 M2	EMS 18 M2	EMS 25 M2	EMS 31 M2
2.313 €	2.628 €	2.920 €	3.575 €	4.668 €	5.548 €
EMS 6 H1	EMS 9 H1	EMS 12 H1	EMS 18 H1	EMS 25 H1	EMS 31 H1
2.360 €	2.680 €	2.891 €	3.541 €	4.715 €	5.604 €

EXTERIOR

- Chapa de Acero plastificada
- Costados en HIPS con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- Laminated steel plate
- HIPS sides with double glass
- Enamelled steel base

INTERIOR

- Enamelled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit
EML 6	(ILUEST6) 32 €	(CCREML6) 460 €	(ESPEJOM6) 39 €
EML 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €
EML 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €
EML 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €
EML 25	(ILUEST25) 125 €	(CCREML25) 1.117 €	(ESPEJOM25) 120 €
EML 31	(ILUEST31) 156 €	(CCREML31) 1.409 €	(ESPEJOM31) 174 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 9016
Blanco
White

MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↗ ↖ ↑ Costados Sides (2)mm	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	🔧 Compresor Compressor (HP) H1/M2	❄️ Potencia frigorífica (W a -10°C) H1/M2	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP) M1	❄️ Potencia frigorífica (W a -15°C) M1	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
EML 6	625x870x2000	40+40	900	220/50	5/8	1160	4 M1/M2 2 H1	3/4	1092	14,43	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 9	938x870x2000	40+40	940	220/50	3/4	1334	4 M1/M2 2 H1	1	1454	15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 12	1250x870x2000	40+40	1140	220/50	1	1755	4 M1/M2 2 H1	1 1/4	1886	18,25	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 18	1875x870x2000	40+40	1325	220/50	1 1/3	2617	4 M1/M2 2 H1	1 1/2	2599	21,20	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 25	2500x870x2000	40+40	1900	220/50	1 1/2	3220	4 M1/M2 2 H1	2x1 1/4	3772	30,32	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 31	3125x870x2000	40+40	2930	220/50	2x1 1/4	4602	4 M1/M2 2 H1	2x1 1/2	5198	46,81	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML

Air curtains grab n'go display modular cases EML Series



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

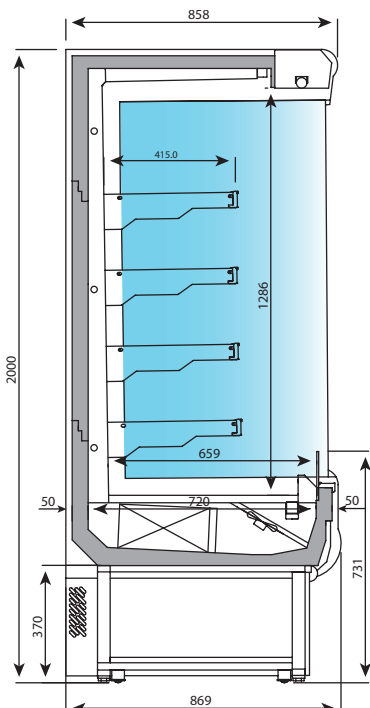


H1: +4°C/+8°C
3 (+25°C 60%HR)
 Frutas y verduras
 Fruits and vegetables



Puerta de cristal opcional
 Glass door optional

EML 12 M2



Precio · Price €

EML 6 M1	EML 9 M1	EML 12 M1	EML 18 M1	EML 25 M1	EML 31 M1
2.592 €	3.004 €	3.529 €	4.298 €	5.374 €	6.714 €
EML 6 M2	EML 9 M2	EML 12 M2	EML 18 M2	EML 25 M2	EML 31 M2
2.536 €	2.926 €	3.323 €	3.886 €	4.852 €	6.142 €
EML 6 H1	EML 9 H1	EML 12 H1	EML 18 H1	EML 25 H1	EML 31 H1
2.586 €	2.985 €	3.390 €	3.964 €	4.949 €	6.265 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Enamelled steel base

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit	Juego costados ciegos Solid sides kit
EMS 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €	(CCGDEMSINOX) (CCGIEMSINOX) 238 €
EMS 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €	(CCGDEMSINOX) (CCGIEMSINOX) 238 €
EMS 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €	(CCGDEMSINOX) (CCGIEMSINOX) 238 €

**MODELOS
MODELS**Dimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxFxH (mm)Costados
Sides
(2)(mm)Potencia
Power
(W)Electrica
Electrical
(V/Hz)Estantes
ShelvingCompresor
Compressor
(HP)Potencia
frigorífica
(W a -10°C)Potencia
frigorífica
(W a -15°C)Consumo
Consumption
(kWh/24h)Evaporación
EvaporationDesescarche
DefrostControl
ControlRefrigerante
Refrigerant**EMS 9 INOX M1**

938x650x2000

40+40

940

220/50

4

3/4

1092

14,72

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

EMS 9 INOX M2

938x650x2000

40+40

960

220/50

4

5/8

1160

12,07

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

EMS 12 INOX M1

1250x650x2000

40+40

1070

220/50

4

1

1454

15,31

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

EMS 12 INOX M2

1250x650x2000

40+40

980

220/50

4

7/8

1334

15,01

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

EMS 18 INOX M1

1875x650x2000

40+40

1600

220/50

4

1 1/2

2599

17,08

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

EMS 18 INOX M2

1875x650x2000

40+40

1325

220/50

4

1 1/3

2617

15,60

Forzada
ForcedAutomático
Automatic

Digital

R 404 a

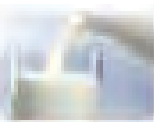
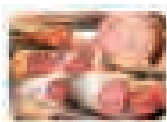
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS INOX

Air curtains grab n'go display modular cases EMS INOX Series



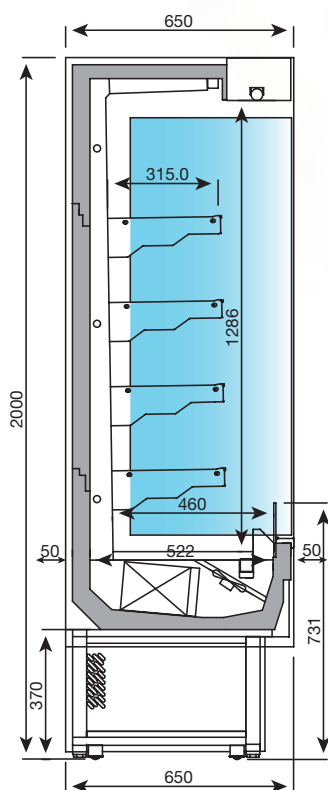
M1: 0°C/+2°C
3 (+25°C 60%HR)
 Carnes y aves
 Meats and poultry



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



EMS 9 INOX



Precio · Price €



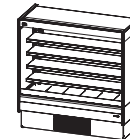
EMS 9 INOX M1

2.830 €



EMS 12 INOX M1

3.346 €



EMS 18 INOX M1

4.288 €

EMS 9 INOX M2

2.769 €

EMS 12 INOX M2

3.137 €

EMS 18 INOX M2

4.082 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Enamelled steel base

INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit	Juego costados ciegos Solid sides kit
EML 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €	(CCGDEMLINOX) (CCGIEMLINOX) 288 €
EML 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €	(CCGDEMLINOX) (CCGIEMLINOX) 288 €
EML 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €	(CCGDEMLINOX) (CCGIEMLINOX) 288 €

MODELOS MODELS	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Potencia Potencia frigorífica (W a -10°C)	Potencia Potencia frigorífica (W a -15°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
EML 9 INOX M1	938x850x2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	17,08	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 9 INOX M2	938x850x2000	40+40	940	220/50	4	3/4	1334		15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 12 INOX M1	1250x850x2000	40+40	1650	220/50	4	1 1/4		1886	26,50	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 12 INOX M2	1250x850x2000	40+40	1140	220/50	4	1	1755		18,25	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 18 INOX M1	1875x850x2000	40+40	1750	220/50	4	1 1/2		2599	27,97	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EML 18 INOX M2	1875x850x2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		21,20	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a

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

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML INOX

Air curtains grab n'go display modular cases EML INOX Series



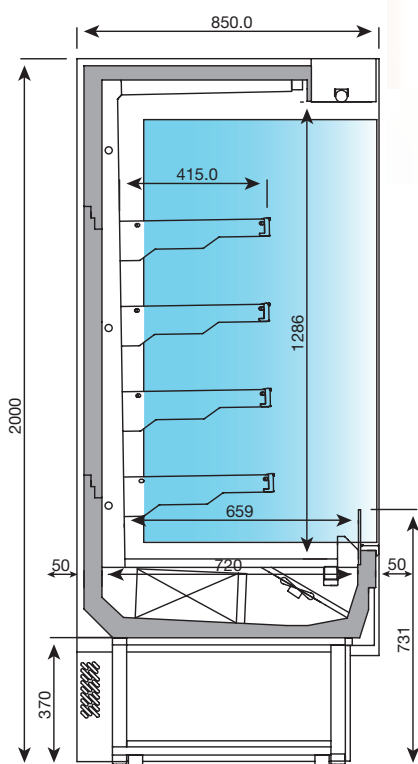
M1: 0°C/+2°C
3 (+25°C 60%HR)
 Carnes y aves
 Meats and poultry



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



EML 12 INOX



Precio · Price €



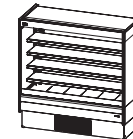
EML 9 INOX M1

3.295 €



EML 12 INOX M1

3.851 €



EML 18 INOX M1

4.914 €

EML 9 INOX M2

3.244 €

EML 12 INOX M2

3.594 €

EML 18 INOX M2

4.511 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Bancada en acero esmaltado
- Persiana automática

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior

ASLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf
EMS / EML 9	(ILUEST9) 47 €
EMS / EML 12	(ILUEST12) 63 €
EMS / EML 18	(ILUEST18) 94 €

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Enamelled steel base
- Automatic night cover

INTERIOR

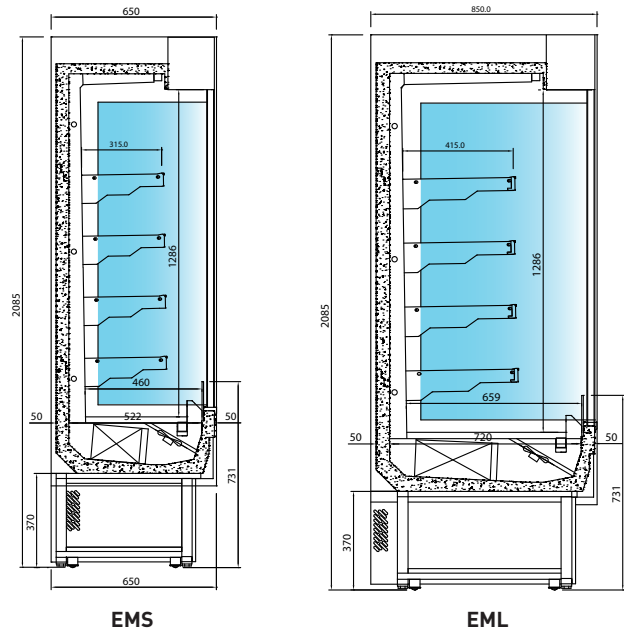
- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction



MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↗ Costados Sides [2](mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	❄️ Potencia frigorífica (W a -10°C)	❄️ Potencia frigorífica (W a -15°C)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant
EMS 9 INOX PM1 EML 9 INOX PM1	938x650/850x2085	40+40	940 1070	220/50	4	3/4 1	1092 1454	14,72 17,08	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EMS 9 INOX PM2 EML 9 INOX PM2	938x650/850x2085	40+40	960 940	220/50	4	5/8 3/4	1160 1334	12,07 15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EMS 12 INOX PM1 EML 12 INOX PM1	1250x650/850x2085	40+40	1070 1650	220/50	4	1 1 1/4	1454 1886	15,31 26,50	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EMS 12 INOX PM2 EML 12 INOX PM2	1250x650/850x2085	40+40	980 1140	220/50	4	7/8 1	1334 1755	15,01 18,25	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EMS 18 INOX PM1 EML 18 INOX PM1	1875x650/850x2085	40+40	1600 1750	220/50	4	1 1/2 1 1/2	2599 2599	17,08 27,97	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EMS 18 INOX PM2 EML 18 INOX PM2	1875x650/850x2085	40+40	1325 1325	220/50	4	1 1/3 1 1/3	2617 2617	15,60 21,20	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	

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

Vitrina mural expositora refrigerada Serie EMS/EML INOX con persiana automática
Air curtains grab n'go display cases EMS/EML INOX Series with automatic night cover



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

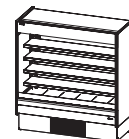


EML18INOXPM2

EML12INOXPM2

EML9INOXPM2

Precio · Price €



EMS 9 INOX PM1	EML 9 INOX PM1	EMS 12 INOX PM1	EML 12 INOX PM1	EMS 18 INOX PM1	EML 18 INOX PM1
3.572 €	3.976 €	4.010 €	4.469 €	4.965 €	5.398 €
EMS 9 INOX PM2	EML 9 INOX PM2	EMS 12 INOX PM2	EML 12 INOX PM2	EMS 18 INOX PM2	EML 18 INOX PM2
3.483 €	3.780 €	3.865 €	4.445 €	4.946 €	5.235 €

EXTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Costados con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Sides with double glass
- Enamelled steel base

INTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit	Juego costados ciegos Solid sides kit
EMS 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €	(CCGDEMSC) (CCGIEMSC) 238 €
EMS 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €	(CCGDEMSC) (CCGIEMSC) 238 €
EMS 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €	(CCGDEMSC) (CCGIEMSC) 238 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

						
RAL 9017 Negro Black	RAL 5017 Azul oscuro Blue dark	RAL 2003 Naranja Orange	RAL 6018 Verde oscuro Green dark	RAL 1018 Amarillo Yellow	RAL 3003 Granate Maroon	RAL 9016 Blanco White
Standard	200 €	200 €	200 €	200 €	200 €	Standard

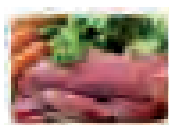
Otros colores consultar precio / Other colors to consult price

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	┌ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	≡ Estantes Shelving	⚙️ Compresor Compressor (HP)	❄️ Potencia Frigorifica (W a -10°C)	❄️ Potencia Frigorifica (W a -15°C)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant
EMS 9 C M1	938x650x2000	40+40	940	220/50	4	3/4		1092	14,72	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 9 C M2	938x650x2000	40+40	960	220/50	4	5/8	1160		12,07	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 12 C M1	1250x650x2000	40+40	1070	220/50	4	1		1454	15,31	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 12 C M2	1250x650x2000	40+40	980	220/50	4	7/8	1334		15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 18 C M1	1875x650x2000	40+40	1600	220/50	4	1 1/2		2599	17,08	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a
EMS 18 C M2	1875x850x2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617		15,60	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a

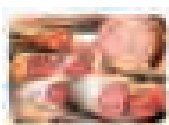
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EMS Black & White

Air curtains grab n'go display modular cases EMS Black & White Series



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



PRODUCTO
 PERSONALIZABLE
 Customizable product



EMS 12 C M2



Precio · Price €

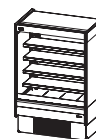


EMS 9 C M1

2.632 €

EMS 9 C M2

2.575 €

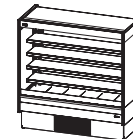


EMS 12 C M1

3.090 €

EMS 12 C M2

2.919 €



EMS 18 C M1

3.833 €

EMS 18 C M2

3.574 €

EXTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Costados con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble en acero inoxidable primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica
- Unidad condensadora extraíble

EXTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Sides with double glass
- Enamelled steel base

INTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Condensing unit with sliding guides for its extraction

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit	Juego costados ciegos Solid sides kit
EML 9	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9) 669 €	(ESPEJOM9) 47 €	(CCGDEMCL) (CCGIEMLC) 288 €
EML 12	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12) 566 €	(ESPEJOM12) 60 €	(CCGDEMCL) (CCGIEMLC) 288 €
EML 18	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18) 863 €	(ESPEJOM18) 94 €	(CCGDEMCL) (CCGIEMLC) 288 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

RAL 9017
Negro
Black

Standard

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark

200 €

RAL 2003
Naranja
Orange

200 €

RAL 6018
Verde oscuro
Green dark

200 €

RAL 1018
Amarillo
Yellow

200 €

RAL 3003
Granate
Maroon

200 €

RAL 9016
Blanco
White

Standard

Otros colores consultar precio / Other colors to consult price

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	┌ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	≡ Estantes Shelving	⚙️ Compresor Compressor (HP)	❄️ Potencia Potencia (W a -10°C)	❄️ Potencia Potencia (W a -15°C)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant
EML 9 C M1	938x850x2000	40+40	1070	220/50	4	1	1454	17,08	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EML 9 C M2	938x850x2000	40+40	940	220/50	4	3/4	1334	15,01	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EML 12 C M1	1250x850x2000	40+40	1650	220/50	4	1 1/4	1886	26,50	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EML 12 C M2	1250x850x2000	40+40	1140	220/50	4	1	1755	18,25	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EML 18 C M1	1875x850x2000	40+40	1750	220/50	4	1 1/2	2599	27,97	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	
EML 18 C M2	1875x850x2000	40+40	1325	220/50	4	1 1/3	2617	21,20	Forzada Forced	Automático Automatic	Digital	R 404 a	

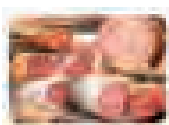
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Vitrina mural expositora refrigerada modular Serie EML Black & White

Air curtains grab n'go display modular cases EML Black & White Series



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



PRODUCTO
 PERSONALIZABLE
 Customizable product



EML 12 C M2



Precio · Price €



EML 9 C M1

2.944 €

EML 9 C M2

2.868 €

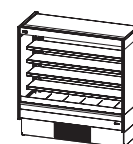


EML 12 C M1

3.459 €

EML 12 C M2

3.257 €



EML 18 C M1

4.212 €

EML 18 C M2

3.808 €

EXTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Costados con doble acristalamiento
- Bancada en acero esmaltado

INTERIOR

- Chapa de Acero esmaltado epoxi poliéster
- Estantes regulables en altura e inclinación
- Porta precios de 40 mm en estantes y frontal
- Iluminación LED en perfil superior
- Cortina nocturna manual

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Válvula expansión termostática

EXTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Sides with double glass
- Enamelled steel base

INTERIOR

- Enameled steel plate coated epoxi polyester
- Inclination and height adjustable shelves
- Front and shelves 40 mm price ticket rail
- Upper profile LED lighting
- Manual night curtain

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Thermostatic expansion valve

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Iluminación LED por estante LED lighting by shelf	Puerta de cristal Glass door	Kit espejo Mirror kit	Juego costados ciegos Solid sides kit
EML 9 GR	(ILUEST9) 47 €	(CCREML9GR) 716 €	(ESPEJOM9) 47 €	(CCGDEMLGR) (CCGIEMLGR) -100 €
EML 12 GR	(ILUEST12) 63 €	(CCREML12GR) 606 €	(ESPEJOM12) 60 €	(CCGDEMLGR) (CCGIEMLGR) -100 €
EML 18 GR	(ILUEST18) 94 €	(CCREML18GR) 923 €	(ESPEJOM18) 94 €	(CCGDEMLGR) (CCGIEMLGR) -100 €
EML 25 GR	(ILUEST25) 125 €	(CCREML25GR) 1.195 €	(ESPEJOM25) 120 €	(CCGDEMLGR) (CCGIEMLGR) -100 €
EML 31 GR	(ILUEST31) 156 €	(CCREML31GR) 1.507 €	(ESPEJOM31) 174 €	(CCGDEMLGR) (CCGIEMLGR) -100 €
Juego de costados cristal intermedio en lineales / Intermediate glass side kit				-180 €

GAMA DE COLORES / RANGE OF COLORS

RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark

RAL 6018
Verde oscuro
Green dark

RAL 3003
Granate
Maroon

RAL 2003
Naranja
Orange

RAL 1018
Amarillo
Yellow

RAL 9016
Blanco
White

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxVxH (mm)	└─┘ Costados Sides (2)(mm)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	≡ Estantes Shelving M1/M2	≡ Estantes Shelving H1	❄️ Necesidades frigorificas (W a -10°C) H1/M2	❄️ Necesidades frigorificas (W a -15°C) M1	💧 Evaporación Evaporation	🕒 Control Control	🌡️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard
EML 9 GR	938x850x2000	40+40	220/50	4	2	1334	1454	Forzada Forced	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
EML 12 GR	1250x850x2000	40+40	220/50	4	2	1755	1886	Forzada Forced	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
EML 18 GR	1875x850x2000	40+40	220/50	4	2	2617	2599	Forzada Forced	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
EML 25 GR	2500x850x2000	40+40	220/50	4	2	3220	3772	Forzada Forced	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain
EML 31 GR	3125x850x2000	40+40	220/50	4	2	4602	5198	Forzada Forced	Digital	R 404 a	Cortina nocturna Night curtain

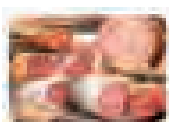
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Vitrina mural pre-instalada modular Serie EML GR

Remote air curtains display modular cases EML GR Series



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



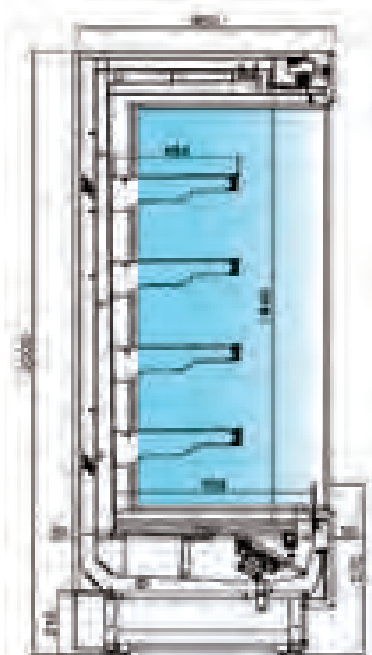
M2: +2°C/+5°C
3 (+25°C 60%HR)
 Productos lácteos
 y charcutería
 Dairy products and deli



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



EML 25 GR M2



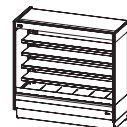
Precio · Price €



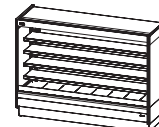
EML 9 GR M1
2.604 €



EML 12 GR M1
2.935 €



EML 18 GR M1
3.634 €



EML 25 GR M1
4.530 €



EML 31 GR M1
5.336 €



EML 9 GR M2
2.540 €



EML 12 GR M2
2.844 €



EML 18 GR M2
3.478 €



EML 25 GR M2
4.332 €



EML 31 GR M2
5.080 €



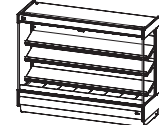
EML 9 GR H1
2.557 €



EML 12 GR H1
2.877 €



EML 18 GR H1
3.512 €



EML 25 GR H1
4.398 €



EML 31 GR H1
5.148 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50°C
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (a partir de 1038). Control todo/ nada de presión de condensación (hasta 1034)
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Separador de aceite
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador

TECHNICAL FEATURES

- R404A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50°C
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control (as of 1038). Control all nothing of condensation pressure (until 1034)
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- Oil separator
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller

OPCIONAL / OPTIONAL

- Válvula solenoide / Solenoid valve **145 €**
- Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating **+8%**
- Rejilla exterior de protección de batería / Coil protection grille **90 €**
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (hasta 1034) / Proportional control of condensation temperature by fan speed variator of the motoventilador (until 1034) **250 €**

MODELLOS MODELS	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10°C	Longitud de servicio (m)			Potencia absorbida nominal (kW)	Condensador		Conexiones frigoríficas Liq-Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
				Total	Servicio mínimo	Mural		Ventilador ø mm	Caudal m ³ /h					
MDF-MF-0008	1/3	230V-I-50Hz	675	0,8-1,2	0,5	-	0,37	Ø 200	375	1/4"-3/8"	15	47	20	1.330
MDF-MF-0010	3/8	230V-I-50Hz	804	1,2-1,7	0,7	-	0,47	Ø 200	375	1/4"-3/8"	15	49	21	1.420
MDF-MF-0012	1/2	230V-I-50Hz	945	1,4-2,1	0,8	-	0,56	Ø 200	375	1/4"-3/8"	20	50	20	1.500
MDF-MF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1243	2,0	1,0	-	0,71	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	20	59	20	1.599
MDF-MF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1449	2,0-2,5	1,0	-	0,76	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	67	23	1.728
MDF-MF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1751	2,5-3,0	1,2	1,0	0,92	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	68	24	1.819
MDF-MF-1024	1	230V-I-50Hz	2063	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	1,06	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	82	24	1.992
MDF-MF-1026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2394	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,26	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	27	2.037
MDF-MF-1034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2774	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,69	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	29	2.107
MDF-MF-1038	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	82	30	2.565
MDF-MF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,09	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	84	30	2.880
MDF-MF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,29	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	85	30	3.050
MDF-MF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10	4,0	3,5-4,0	2,7	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	3.328
MDF-MF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10-12	5,0	4,0-5,0	3,1	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	3.498

MEDIA TEMPERATURA

08 V. murales



* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.

* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.

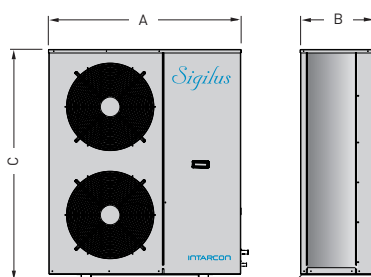
* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.

* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.

* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.

La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1030	373	577
serie 2	1080	410	827
serie 3	1150	481	1097
serie 4	1150	481	1347



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50°C
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Separador de aceite
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10 °C a -13 °C

TECHNICAL FEATURES

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50°C
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- Oil separator
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller
- Capacity regulation with VRC system, regulated of factory to maintain a pressure of constant evaporation of -10 °C to -13 °C

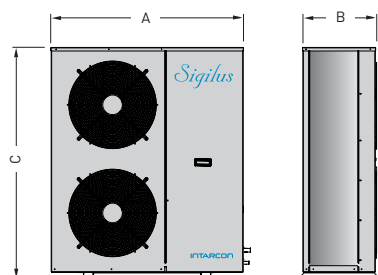
OPCIONAL / OPTIONAL

- Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating **+8%**
- Rejilla exterior de protección de batería / Coil protection grille **90 €**

	MODELOS MODELS	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* [kW] Tev -10°C	Longitud de servicio (m)			Potencia absorbida nominal [kW]	Condensador		Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
					Total	Servicio mínimo	Mural		Ventilador ø mm	Caudal m³/h					
MEDIA TEMPERATURA	MDF-VF-1038	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	1,0	2,0-2,5	1,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	80	30	4.072
	MDF-VF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,09	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	80	30	4.386
	MDF-VF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,29	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	82	30	4.590
	MDF-VF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	2,7	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	5.080
	MDF-VF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10,0-12,0	1,5	4,0-5,0	3,1	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	5.610
	MDF-VF-3086	4	400V-III-50Hz	7197	12,0-16,0	2,0	4,5-6,0	3,37	Ø 450	4000	1/2"-7/8"	30	115	39	6.477
	MDF-VF-3108	5	400V-III-50Hz	9434	16,0-20,0	2,0	5,5-7,5	4,5	2x Ø 450	6500	1/2"-7/8"	30	120	37	6.936
	MDF-VF-4136	6 1/2	400V-III-50Hz	11944	20,0-24,0	2,5	7,0-9,0	5,99	2x Ø 450	7000	1/2"-1 1/8"	30	135	36	7.538

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
 * Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
 * Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
 * Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
 * Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
 La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1030	373	577
serie 2	1080	410	827
serie 3	1150	481	1097
serie 4	1150	481	1347



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45°C
- Motoventilador centrífugo con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación
- Control digital de la presión de condensación
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador

TECHNICAL FEATURES

- R404A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 45°C
- Centrifugal motorfans with available static pressure to duct outdoors the hot condensation air flow
- Digital control of the condensation pressure
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller

OPCIONAL / OPTIONAL

- Separador de aceite / Oil separator **590 €**
- Válvula solenoide / Solenoid valve **145 €**
- Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating **+8%**
- Compuerta de descarga antirretorno / Discharged air antireturn gate **25 €**
- Tolda de adaptación a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor **75 €**

MODELOS MODELS	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (kW) Tev -10°C	Longitud de servicio (m)			Potencia absorbida nominal (kW)	Condensador		Conexiones frigoríficas Liq-Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
				Total	Servicio mínimo	Mural		Ventilador ø mm	Caudal m ³ /h					
MDH-CMF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1095	2,0	1,0	-	0,64	4,5	575	1/4"-1/2"	20	42	30	1.488
MDH-CMF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1242	2,0-2,5	1,0	-	0,71	4,5	575	1/4"-1/2"	25	50	33	1.590
MDH-CMF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1474	2,5-3,0	1,2	1,0	0,87	4,5	575	1/4"-1/2"	25	51	34	1.744
MDH-CMF-2024	1	230V-I-50Hz	1971	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	0,98	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	54	36	2.001
MDH-CMF-2026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2295	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,19	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	38	2.155
MDH-CMF-2034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2651	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,63	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	40	2.257
MDH-CMF-3034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2896	4,5-5,5	2,0	1,8-2,3	1,59	10	1500	3/8"-5/8"	30	74	39	2.360
MDH-CMF-3038	1 3/4	400V-III-50Hz	3065	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,48	10	1500	3/8"-5/8"	30	71	40	2.462
MDH-CMF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,42	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	3.375
MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,61	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	3.683
MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	4,0	3,5-4,0	3,06	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	4.094
MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	5,0	4,0-4,5	3,42	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	4.555

MEDIA TEMPERATURA



- * Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
- * Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
- * Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- * Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
- * Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

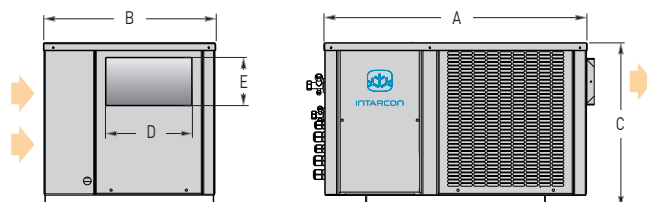
Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud).

- serie 1: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- serie 2: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E
serie 1	665	435	416	215	118
serie 2	835	435	500	215	126
serie 3	925	580	515	236	266
serie 4	1000	615	585	305	266



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45 °C
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección
- Control digital de la presión de condensación
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Separador de aceite
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10 °C a -13 °C

TECHNICAL FEATURES

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 45°C
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille
- Digital control of the condensation pressure
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- Oil separator
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller
- Capacity regulation with VRC system, regulated of factory to maintain a pressure of constant evaporation of -10 °C to -13 °C

OPCIONAL / OPTIONAL

- Recubrimiento anticorrosión de batería / Anticorrosion coil coating **+8%**
- Compuerta de descarga antirretorno / Discharged air antireturn gate **25 €**
- Tolva de adaptación a conducto circular / Rectangular to circular duct adaptor **75 €**

MEDIA TEMPERATURA	MODELOS MODELS	Potencia compresor CV	Tensión	Potencia frigorífica EN13215* (W) Tev -10°C	Longitud de servicio (m)			Potencia absorbida nominal (kW)	Condensador		Conexiones frigoríficas Liq - Gas	Distancia máxima de tubería* (m)	Peso kg	Nivel presión sonora dB (A)*	Precio (€)
					Vitrinas				Ventilador ø mm	Caudal m³/h					
					Total	Servicio mínimo	Mural								
	MDH-CVF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,42	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	4.632
	MDH-CVF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,61	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	4.956
	MDH-CVF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	3,06	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	5.388
	MDH-CVF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	1,5	4,0-4,5	3,42	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	5.874

* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
 * Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
 * Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
 * Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
 * Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
 La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

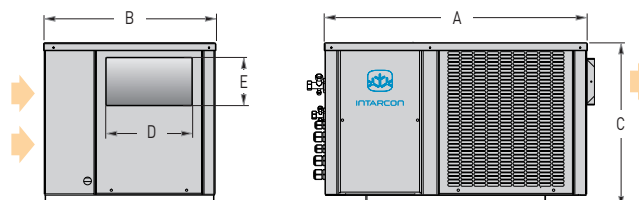
Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud).

- serie 1: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- serie 2: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E
serie 1	665	435	416	215	118
serie 2	835	435	500	215	126
serie 3	925	580	515	236	266
serie 4	1000	615	585	305	266



08 v. murales





EXTERIOR

- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- 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 18/10
- Plano superior en acero inox AISI 304 18/10
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante
- Estantes en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster
- Modelos neutros (N)

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS Puertas correderas traseras
MODELS Rear sliding doors

VGL 9 (PUEVGL9CCT) 98 €

VGL 14 (PUEVGL14CCT) 143 €

VGL 18 (PUEVGL18CCT) 193 €

VGL 25 (PUEVGL25CCT) 240 €

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 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 18/10 stainless steel lower part decoration
- AISI 304 18/10 stainless steel upper surface
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

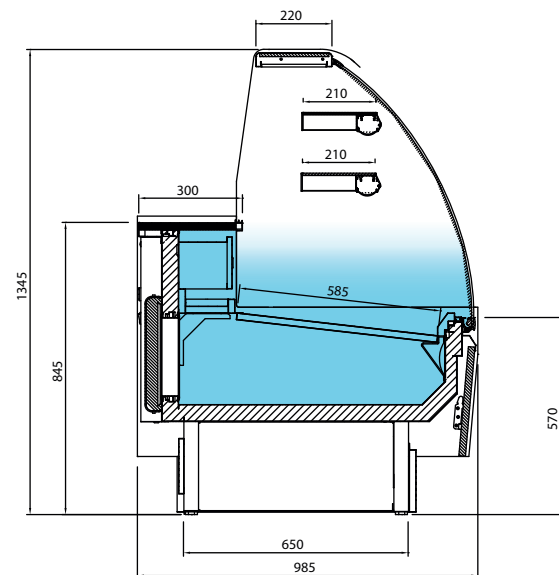
- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf
- Anodized aluminium profile shelves

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% polyester
- Neutral models (N)



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↙ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📏 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	🌊 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (25°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard	☀️ Clase climática
VGL 9 C	938x985x1345	30+30	345	220/50	163	1	0,9	2	1/6	5,5	Estática Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración	3 [+25°C 55%HR]
VGL 14 C	1445x985x1345	30+30	560	220/50	250	2	1,5	2	1/4	9,0	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	3 [+25°C 55%HR]
VGL 18 C	1875x985x1345	30+30	580	220/50	327	3	2,0	2	1/4	9,3	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	3 [+25°C 55%HR]
VGL 25 C	2500x985x1345	30+30	670	220/50	430	4	2,6	2	1/3	10,7	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	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.



VGL 25 C



VGL 14 C



VGL 18 C

Precio · Price €

VGL 9 C	VGL 14 C	VGL 18 C	VGL 25 C
1.881 €	2.349 €	2.892 €	3.434 €
VGL 9 CN	VGL 14 CN	VGL 18 CN	VGL 25 CN
1.618 €	2.005 €	2.403 €	2.884 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal recto securizado
- 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 18/10
- Plano superior en acero inox AISI 304 18/10
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante
- Estantes en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster
- Modelos neutros (N)

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS Puertas correderas traseras Rear sliding doors

VGL 9 (PUEVGL9RCT) 110 €

VGL 14 (PUEVGL14RCT) 160 €

VGL 18 (PUEVGL18RCT) 215 €

VGL 25 (PUEVGL25RCT) 268 €

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Flat tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 430x230
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- AISI 304 18/10 stainless steel lower part decoration
- AISI 304 18/10 stainless steel upper surface
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

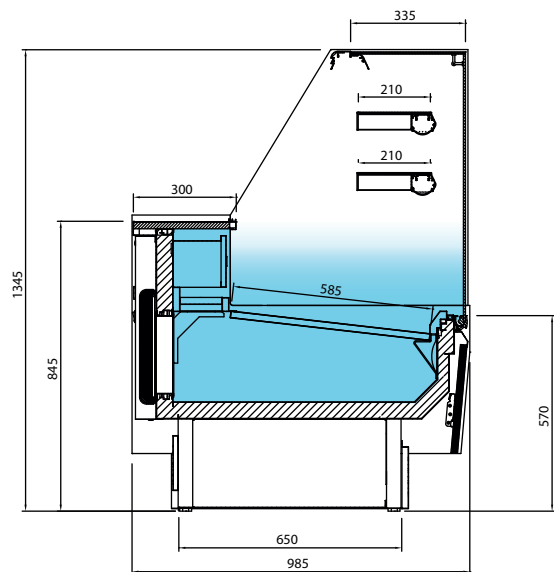
- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf
- Anodized aluminium profile shelves

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

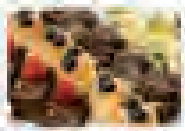
REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% polyester
- Neutral models (N)



MODELOS MODELS	→ ↑ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (Z)(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Eléctrica (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard	Clase climática
VGL 9 R	938x985x1345	30+30	345	220/50	163	1	0,9	2	1/6	5,5	Estática Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración	3 (+25°C 55%HR)
VGL 14 R	1445x985x1345	30+30	560	220/50	250	2	1,5	2	1/4	9,0	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	3 (+25°C 55%HR)
VGL 18 R	1875x985x1345	30+30	580	220/50	327	3	2,0	2	1/4	9,3	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	3 (+25°C 55%HR)
VGL 25 R	2500x985x1345	30+30	670	220/50	430	4	2,6	2	1/3	10,7	Semi Estática Semi Static	+4°C/+8°C	Semi Automático Semi Automatic	Digital	R 404 A	Luz estantes y decoración Ventiladores reserva	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.



VGL 18 R



VGL 25 R

Precio · Price €

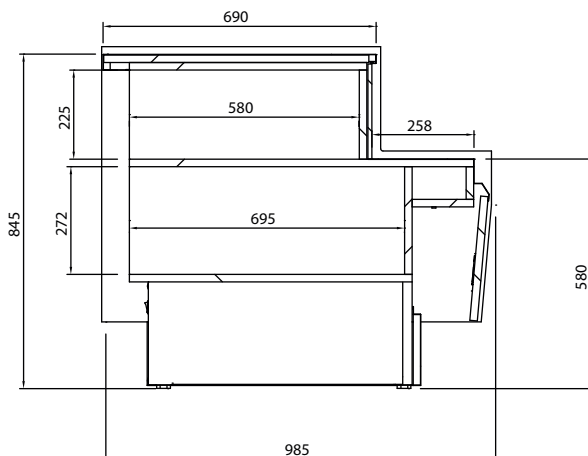
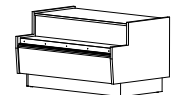
VGL 9 R	VGL 14 R	VGL 18 R	VGL 25 R
1.895 €	2.409 €	2.919 €	3.512 €
VGL 9 RN	VGL 14 RN	VGL 18 RN	VGL 25 RN
1.632 €	2.064 €	2.430 €	2.961 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera de trabajo y apoya bolsos en acero inoxidable AISI 304
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel worktop
- Base of enameled steel tubo
- DM lacquered decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood

**VGL 14 M****VGL 9 M****Precio · Price €****VGL 9 M****1.190 €****VGL 14 M****1.444 €**



Decoración lacada •



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White



RAL 9017
Negro
Black



Nogal
Walnut



Wenge
Wenge

ACABADOS

VGL 9

VGL 14

VGL 18

VGL 25

LACADO FRONTAL + COSTADOS

Standard

Standard

Standard

Standard



Pasticceria



EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal recto securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 425x255
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración inferior en acero inox AISI 304 18/10
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante
- Estantes en perfil de aluminio anodizado (opcional)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática
- Modelos neutros (N)

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	Cortinas traseras nocturnas Night curtains	Estante Shelf
VCB 9 R	(PUEVCB9CT) 92 €	(CCNV9) 162 €	(ESTVCB9) 111 €
VCB 12 R	(PUEVCB12CT) 137 €	(CCNV12) 215 €	(ESTVCB12) 126 €
VCB 15 R	(PUEVCB15CT) 185 €	(CCNV15) 250 €	(ESTVCB15) 140 €
VCB 18 R	(PUEVCB18CT) 230 €	(CCNV18) 278 €	(ESTVCB18) 196 €
VCB 25 R	(PUEVCB25CT) 280 €	(CCNV25) 324 €	(ESTVCB25) 224 €

EXTERIOR

- White compac quartz worktop
- Flat tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Storage door opening 425x255
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- AISI 304 18/10 stainless steel lower part decoration
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf
- Anodized aluminium profile shelves (optional)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

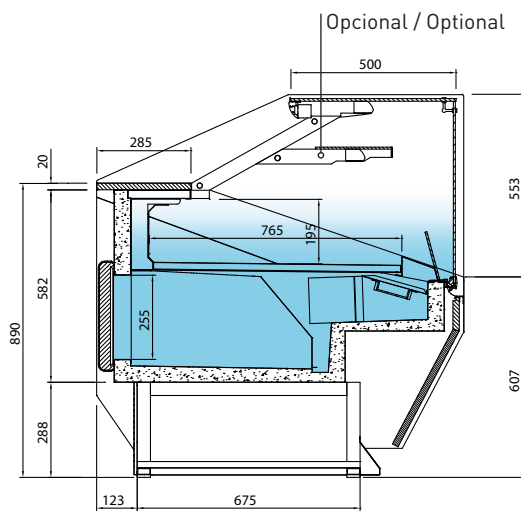
- Forced air refrigeration system
- Control of the final defrost temperatura
- Automatic evaporative tray
- Neutral models (N)

MODELOS MODELS	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T _{RA} (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
VCB 9 R	938x1115x1160	30+30	755	220/50	131	1	0,72	1 OPC.	1/2	10,6	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VCB 12 R	1250x1115x1160	30+30	1015	220/50	175	2	0,96	1 OPC.	5/8	14,2	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VCB 15 R	1562x1115x1160	30+30	1070	220/50	219	2	1,20	1 OPC.	3/4	15,0	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VCB 18 R	1875x1115x1160	30+30	1310	220/50	263	3	1,44	1 OPC.	1	18,3	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VCB 25 R	2500x1115x1160	30+30	1585	220/50	350	4	1,93	1 OPC.	1+1/6	22,2	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

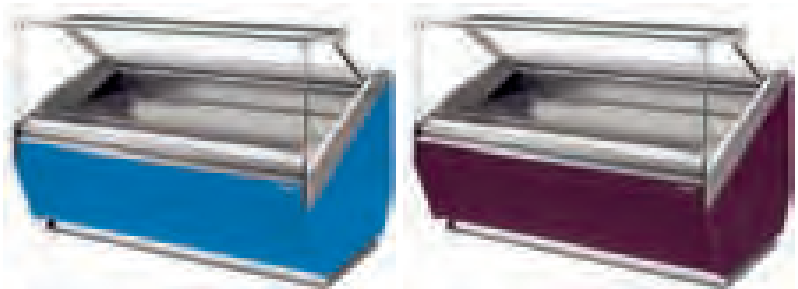
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



VCB 15 R



VCB R



Precio · Price €



VCB 9 R

2.686 €

VCB 9 N

2.114 €

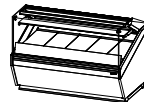


VCB 12 R

3.006 €

VCB 12 N

2.381 €

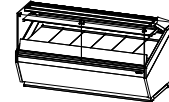


VCB 15 R

3.316 €

VCB 15 N

2.608 €

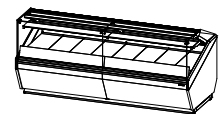


VCB 18 R

3.706 €

VCB 18 N

2.866 €



VCB 25 R

4.420 €

VCB 25 N

3.471 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal recto securizado
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración inferior en acero inox AISI 304 18/10
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estante
- Estantes en perfil de aluminio anodizado (opcional)

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Control temperatura final del desescarche
- Bandeja evaporativa automática
- Modelos neutros

OPCIONAL / OPTIONAL**EXTERIOR**

- White compac quartz worktop
- Flat tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- AISI 304 18/10 stainless steel lower part decoration
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelf
- Anodized aluminium profile shelves (optional)

INSULATION

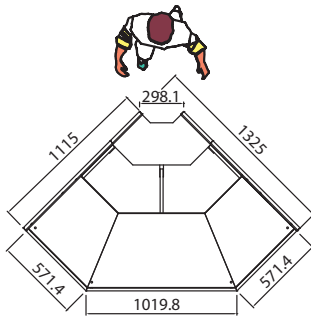
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

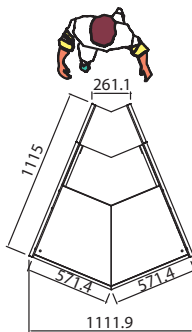
- Forced air refrigeration system
- Control of the final defrost temperatura
- Automatic evaporative tray
- Neutral models (N)

MODELOS
MODELSPuertas traseras
Rear doorsEstante
Shelf

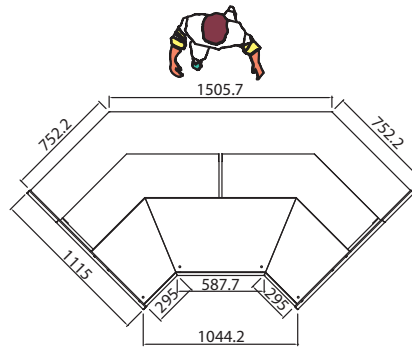
VCB 90 AA R	(PUEVBC90AACT) 170 €	(ESTVCB90AA) 290 €
VCB 45 AA R	(PUEVBC45AACT) 85 €	(ESTVCB45AA) 150 €
VCB 90 AC R	(PUEVBC90ACCT) 244 €	(ESTVCB90AC) 244 €
VCB 45 AC R	(PUEVBC45ACCT) 122 €	(ESTVCB45AC) 255 €



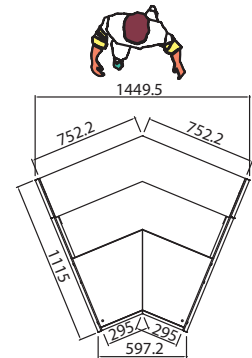
VCB 90 AA R



VCB 45 AA R



VCB 90 AC R



VCB 45 AC R

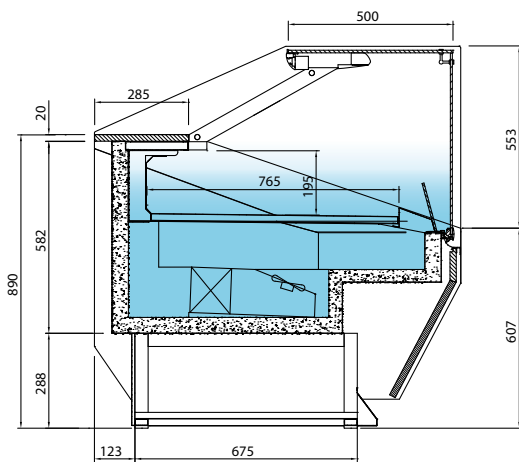
MODELOS
MODELSDimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxFxH (mm)Costados
Sides
(2)(mm)Potencia
Power
(W)Eléctrica
Eléctrica
(V/Hz)Capacidad
Capacity
(L)Puertas
DoorsSuperficie
exposición
(m²)Estantes
ShelvingCompresor
Compressor
(HP)Consumo
Consumption
(kWh/24h)Evaporación
EvaporationRégimen T^{RA}
(25°C)Desescarche
DefrostControl
ControlRefrigerante
RefrigerantDe serie
Standard

VCB 90 AA R	1325x1115x1160	30+30	1025	220/50	-	-	1,09	1 OPC.	5/8	14,4	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta nocturna Night door
VCB 45 AA R	1112x1115x1160	30+30	700	220/50	-	-	0,60	1 OPC.	3/8	9,8	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta nocturna Night door
VCB 90 AC R	1850x1115x1160	30+30	1110	220/50	-	-	1,43	1 OPC.	3/4	15,5	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta nocturna Night door
VCB 45 AC R	1450x1115x1160	30+30	780	220/50	-	-	0,72	1 OPC.	1/2	10,9	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta nocturna Night door

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



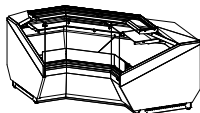



VCB 90 AA R



VCB AA

Precio · Price €

			
VCB 90 AA R	VCB 45 AA R	VCB 90 AC R	VCB 45 AC R
4.909 €	3.537 €	6.658 €	4.404 €
VCB 90 AA N	VCB 45 AA N	VCB 90 AC N	VCB 45 AC N
4.286 €	3.000 €	5.975 €	3.845 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Encimera de servicio en cristal templado
- Decoración y costado en DM hidrófugo lacado
- Decoración frontal con iluminación LED
- Frontal en acero inox AISI 304 18/10 (modulo refrigerado)

INTERIOR

- Chapa de acero plastificado
- Bancada en acero esmaltado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP (modulo refrigerado)

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada (modulo refrigerado)
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- White compac quartz worktop
- Tempered glass service worktop
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- LED lighting frontal decoration
- AISI 304 18/10 Stainless steel frontal (refrigeration version)

INTERIOR

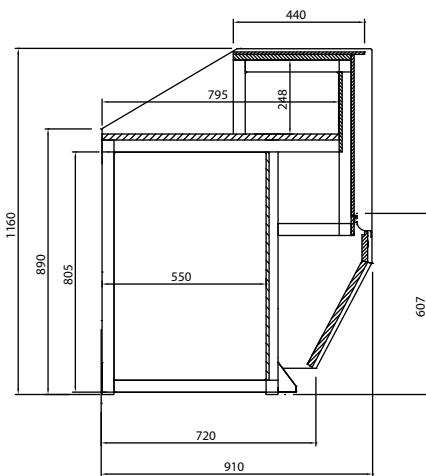
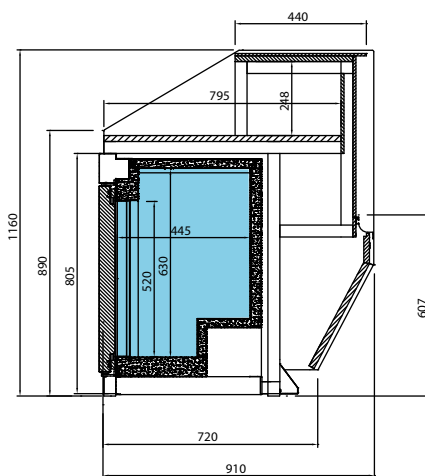
- Laminated steel plate
- Enamelled steel base

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system. (Refrigeration version).
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% polyester
- Control of the final defrost temperatura

**VCM B****VCM R****MODELOS
MODELS**

	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	Costados Sides 2l(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Eléctrica (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen Regimen (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant

VCM 12 B	1250x910x1160	30+30	20	220/50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VCM 18 B	1875x910x1160	30+30	20	220/50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VCM 12 R	1250x910x1160	30+30	525	220/50	235	2	1	1/5	7,4	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
VCM 18 R	1875x910x1160	30+30	575	220/50	373	3	1	1/4	8,1	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

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



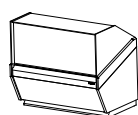
VCM 12 R



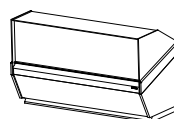
VCM 12 R

VCB 15 R

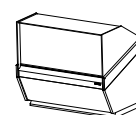
Precio · Price €



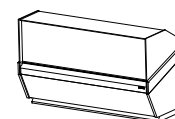
VCM 12 B
1.563 €



VCM 18 B
1.962 €



VCM 12 R
2.788 €



VCM 18 R
3.806 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

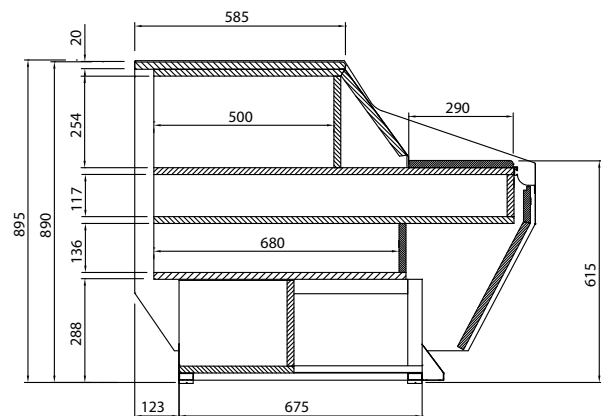
- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca
- Decoración frontal con iluminación LED

TECHNICAL FEATURES

- White compac quartz worktop
- Base of enameled steel tubo
- DM lacquered decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood
- LED lighting frontal decoration



VCM 9 C

MODELOS
MODELSDimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxFxH (mm)Costados
Sides
(Z)(mm)Potencia
Power
(W)Eléctrica
Electrical
(V/Hz)Superficie
exposición
(m²)

VCM 9 C

938x1115x895

30+30

20

220/50

0,55

VCM 12 M

1250x1115x895

30+30

20

220/50

0,74

VCM 15 M

1562x1115x895

30+30

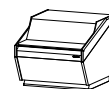
20

220/50

0,92

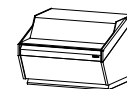
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

Precio · Price €



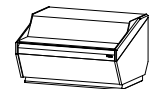
VCM 9 C

1.436 €



VCM 12 M

1.661 €



VCM 15 M

1.897 €



Decoración lacada



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White



RAL 9017
Negro
Black



Nogal
Walnut
(frontal only)



Wenge
Wenge
(frontal only)

ACABADOS POR MÓDULO

LACADO FRONTAL + COSTADOS

CORAL 9	Standard
CORAL 12	Standard
CORAL 15	Standard
CORAL 18	Standard
CORAL 25	Standard





EXTERIOR

- Encimera superior en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal frontal curvo securizado abatible
- Cristal costado lateral doble
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estantes en perfil de aluminio anodizado

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras dobles

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS
MODELS

Cristal frontal doble
Double front glass

VBR 9

(CRFDVBR9) 208* €

VBR 12

(CRFDVBR12) 228* €

VBR 18

(CRFDVBR18) 416* €

**EXTERIOR**

- AISI 304 18/10 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

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile shelves

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

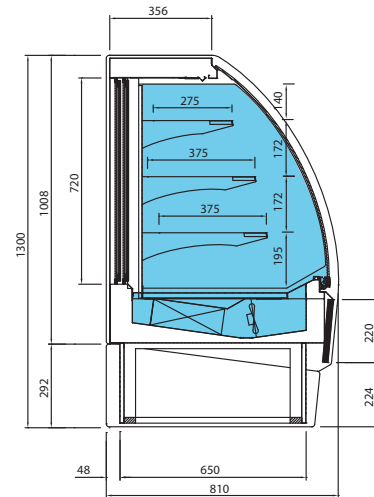
PUERTAS

- Double rear sliding doors

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperatura

* Este precio es aplicable cuando el cristal va incorporado en el mueble / This price is applicable when the glass is incorporated with the display case.



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↖ Costados Sides Z(mm)	⏻ Potencia Power [W]	⚡ Eléctrica Eléctrica [V/Hz]	📦 Capacidad Capacity [L]	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición [m²]	📏 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor [HP]	🛒 Consumo Consumption [kWh/24h]	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} [30°C]	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	☁️ Clase climática
VBR 9 R	938x810x1300	20+20	1000	220/50	274	2	1,4	3	1/2	16,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	4 [+30°C 55%HR]
VBR 12 R	1250x810x1300	20+20	1060	220/50	365	2	1,9	3	3/4	17,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	4 [+30°C 55%HR]
VBR 18 R	1875x810x1300	20+20	1340	220/50	548	3	2,8	3	1	21,4	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	4 [+30°C 55%HR]

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



VBR 12 R



Precio · Price €



VBR 9 R
3.223 €



VBR 12 R
3.557 €



VBR 18 R
4.510 €

EXTERIOR

- Encimera superior en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal frontal curvo securizado abatible
- Cristal costado lateral doble
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estantes regulables en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras dobles

SISTEMA CALEFACTOR

- Resistencia blindada y aleteada
- Bandeja interior para aportar humedad
- Termostato electrónico
- Display temperatura interno

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 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

INTERIOR

- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile adjustable shelves

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

PUERTAS

- Double rear sliding doors

HEAT SYSTEM

- Reinforced resistance and finned
- Internal tray to supply humidity
- Electronic thermostat
- Internal temperatura display

**MODELOS
MODELS**

Dimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxFxH (mm)

Costados Sides
(2)(mm)

Potencia
Power
(W)

Eléctrica
Eléctrica
(V/Hz)

Capacidad
Capacity
(L)

Puertas
Doors

Superficie
exposición
(m²)

Estantes
Shelving

Consumo
Consumption
(kWh/24h)

Régimen T^{RA}
(25°C)

Control
Control

VBR 9 HT

938x810x1300

20+20

570

220/50

274

2

1

2

6,8

+55°C/+60°C

Digital

VBR 12 HT

1250x810x1300

20+20

830

220/50

365

2

1,4

2

10,0

+55°C/+60°C

Digital

VBR 18 HT

1875x810x1300

20+20

1100

220/50

548

3

2,1

2

13,2

+55°C/+60°C

Digital

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



NUEVO
NEW



VBR 12 HT

Precio · Price €



VBR 9 HT
2.910 €



VBR 12 HT
3.208 €



VBR 18 HT
4.070 €

EXTERIOR

- Encimera superior en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal costado lateral doble
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo lacado
- Respaldo trasero inyectado en poliuretano
- Decoración frontal con iluminación LED

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estantes en perfil de aluminio anodizado
- Panel interno en acero inox perforado
- Cortina nocturna y tabica frontal

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble primera por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel upper worktop
- Double lateral glass sides
- Enamelled steel base
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- Raer injected polyurethane panel
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

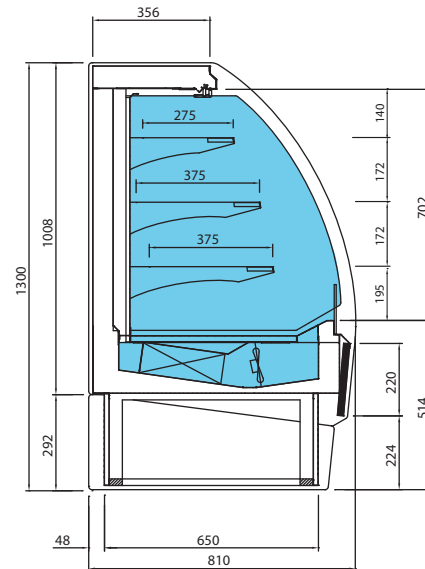
- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile shelves
- Stainless steel panel perforated
- Night curtains and front brackets Standardd

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperatura



MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↑ Costados Sides (2)mm	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📏 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (25°C)	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard	☀️ Clase climática
VBR 6 SS	625x810x1300	20+20	825	220/50	180	-	0,9	3	1/3	18,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 (+25°C 60%HR)
VBR 9 SS	938x810x1300	20+20	1000	220/50	274	-	1,4	3	1/2	20,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 (+25°C 60%HR)
VBR 12 SS	1250x810x1300	20+20	1060	220/50	365	-	1,9	3	3/4	21,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 (+25°C 60%HR)
VBR 18 SS	1875x810x1300	20+20	1340	220/50	548	-	2,8	3	1	26,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 (+25°C 60%HR)

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



NUEVO
NEW



VBR 6 SS



VBR 12 SS

Precio · Price €



VBR 6 SS
2.890 €



VBR 9 SS
3.187 €



VBR 12 SS
3.557 €



VBR 18 SS
4.497 €

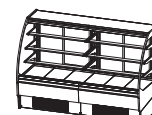

VBR 12 DS

MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	↗ ↑ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m²)	📏 Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (25°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard	☁️ Clase climática
VBR 9 DS	938x810x1300	20+20	1000	220/50	274	2	1,4	3	1/2	20,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 [+25°C 60%HR]
VBR 12 DS	1250x810x1300	20+20	1060	220/50	365	2	1,9	3	3/4	21,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 [+25°C 60%HR]
VBR 18 DS	1875x810x1300	20+20	1640	220/50	548	4	2,8	3	1/2+1/2	36,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina nocturna Night curtain	3 [+25°C 60%HR]

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

Precio · Price €

VBR 9 DS
3.347 €

VBR 12 DS
3.734 €

VBR 18 DS
5.916 €



Decoración lacada -



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White



RAL 9017
Negro
Black



Nogal
Walnut



Wenge
Wenge

ACABADOS

VBR 9

VBR 12

VBR 18

LACADO FRONTAL + COSTADOS

Standard

Standard

Standard





EXTERIOR

- 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

INTERIOR

- Plano de exposición en acero tratado epoxi poliester
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura soporte cristales en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- 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

INTERIOR

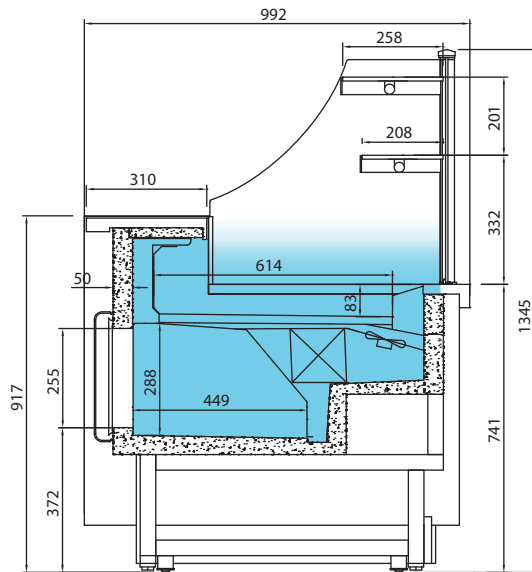
- Epoxi polyester steel coated exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile glass support structure

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperatura

**VMG 12 B**

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxFxH (mm)	↖ Costados Sides (2)mm	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Puertas Doors	📏 Superficie exposición (m ²)	📏 Estantes Shelving	🌀 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (25°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	☀️ Clase climática
VMG 9 R	938x990x1345	60+60	738	220/50	103	1	0,6	2	1/2	11,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]
VMG 12 R	1250x990x1345	60+60	988	220/50	138	2	0,8	2	5/8	15,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]
VMG 12 B	1250x990x1345	60+60	738	220/50	138	2	0,8	2	1/2	15,8	Forzada Forced	+7°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]
VMG 15 R	1562x990x1345	60+60	988	220/50	138	2	0,8	2	5/8	15,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]
VMG 18 R	1875x990x1345	60+60	1263	220/50	206	3	1,1	2	1	20,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]
VMG 25 R	2500x990x1345	60+60	1495	220/50	275	4	1,5	2	1 + 1/6	23,9	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 [+25°C 60%HR]

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



VMG 12 R



VMG 18 R
(Nogal / Walnut)

Precio · Price €



VMG 9 R
3.700 €



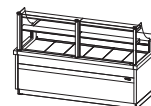
VMG 12 R
4.161 €



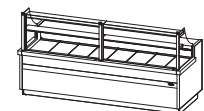
VMG 12 B
4.467 €



VMG 15 R
4.774 €



VMG 18 R
5.371 €



VMG 25 R
6.053 €

EXTERIOR

- 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

INTERIOR

- Plano de exposición en acero tratado epoxi poliester
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura soporte cristales en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Bandeja evaporativa doble por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

EXTERIOR

- 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

INTERIOR

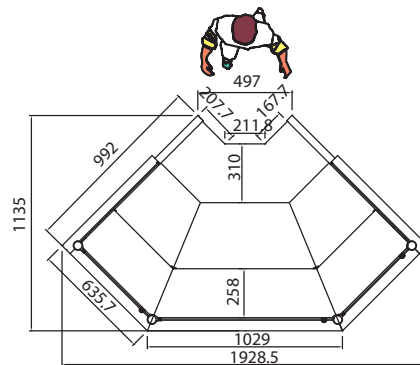
- Epoxi polyester steel coated exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile glass support structure

INSULATION

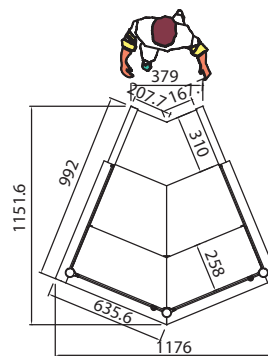
- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

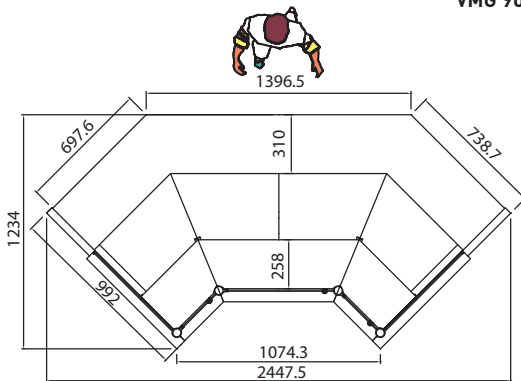
- Forced air refrigeration system
- Stainless steel evaporative double trays first by host gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperatura



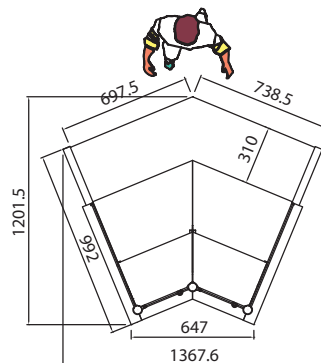
VMG 90 AA R



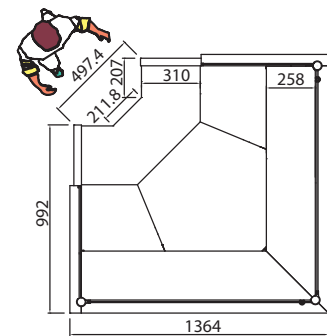
VMG 45 AA R



VMG 90 AC R



VMG 45 AC R



VMG 90 A RR

MODELOS
MODELS



MODELOS MODELS	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (2)l(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Clase climática
VMG 90 AA R	1365x990x1345	60+60	988	220/50	-	-	0,9	2	5/8	15,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 (+25°C 60%HR)
VMG 90 AC R	1750x990x1345	60+60	1060	220/50	-	-	1,2	2	3/4	17,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 (+25°C 60%HR)
VMG 90 A RR	1365x990x1345	60+60	1060	220/50	-	-	1,1	2	3/4	17,0	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 (+25°C 60%HR)
VMG 45 AA R	1180x990x1345	60+60	662	220/50	-	-	0,8	2	3/8	10,6	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 (+25°C 60%HR)
VMG 45 AC R	1365x990x1345	60+60	738	220/50	-	-	0,9	2	1/2	11,8	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	3 (+25°C 60%HR)

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

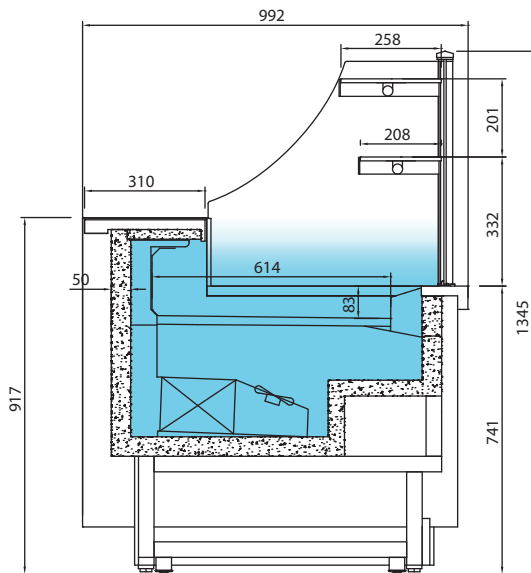
Ángulos Frio Ventilado Modular Euro Línea Magnus
 Refrigerated Corners Modular Display Cases Magnus Euro Line



VMG 90 AA R



VMG 45 AC R



VMG 90 A RR

09 V. pastelería



Precio · Price €



VMG 90 AA R

6.036€



VMG 90 AC R

6.333 €



VMG 90 A RR

5.573 €



VMG 45 AA R

4.634 €



VMG 45 AC R

4.677 €

EXTERIOR

- 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

INTERIOR

- Plano de exposición en madera
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura soporte cristales en perfil de aluminio anodizado
- Cajón recoge migas

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

EXTERIOR

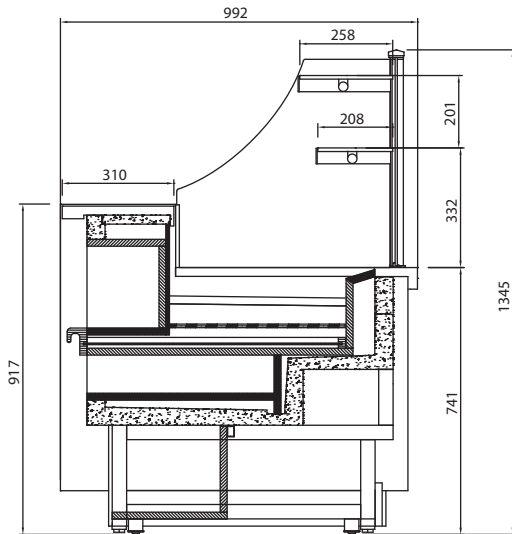
- White compac quartz worktop
- Flat front and sides tempered security glass system
- Enamelled steel base
- Water resistant frontal and decoration DM lacqued
- Stainless steel plastified rear panel
- LED lighting frontal decoration

INTERIOR

- Wood exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile glass support structure
- Drawer gathers crumbs

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

**MODELOS**
MODELS

	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (Z)(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m ²)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Clase climática

VMG 9 P	938x990x1345	60+60	24	220/50	-	-	0,6	2	-	0,4	-	-	-	-	-	-
VMG 12 P	1250x990x1345	60+60	30	220/50	-	-	0,8	2	-	0,5	-	-	-	-	-	-

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



VMG 12 P

Precio · Price €



VMG 9 P
2.818 €



VMG 12 P
3.022 €



VMG 90 AA M



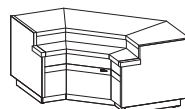
VMG 45 AA M
(Wenge / Wenge)

Precio · Price €



VMG 90 AA M

2.869 €



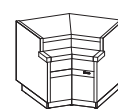
VMG 90 AC M

3.477 €



VMG 45 AA M

2.257 €



VMG 45 AC M

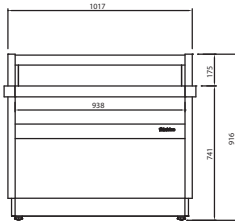
3.026 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

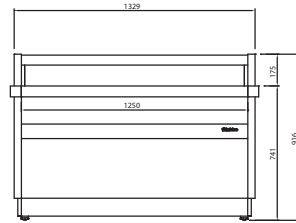
- Encimera de trabajo y apoya bolsos en compac
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración en DM hidrófugo
- Cuerpo y estantes traseros en madera estratificada blanca
- Decoración frontal con iluminación LED

TECHNICAL FEATURES

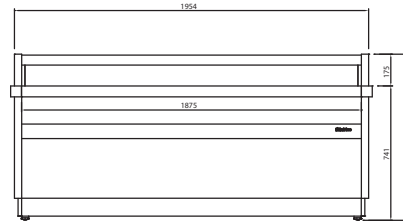
- Worktop and supports handbags in compac quartz
- Base of enameled steel tubo
- DM water resistant decoration
- Structure and rear shelf white laminat wood
- LED lighting frontal decoration



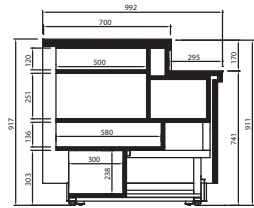
VMG9C



VMG12M



VMG18M

VMG 12 M
(Nogal / Walnut)

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxExH (mm)	↖ Costados Sides (Z)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚠ Eléctrica Eléctrica (V/Hz)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 9 C	938x990x920	60+60	5	220/50	0,1
VMG 12 M	1250x990x920	60+60	7	220/50	0,1
VMG 18 M	1875x990x920	60+60	10	220/50	0,2

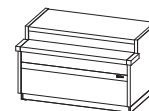
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

Precio · Price €



VMG 9 C

1.612 €



VMG 12 M

2.043 €



VMG 18 M

2.750 €



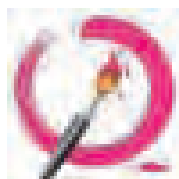
Decoración lacada •



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White



RAL 9017
Negro
Black



Nogal
Walnut



Wenge
Wenge

ACABADOS POR MÓDULO	LACADO FRONTAL + COSTADOS	NOGAL / WENGE
VBC 9	(DFCVMDVBC) 200 €	Standard
VBC 12	(DFCVMDVBC) 200 €	Standard
VBC 15	(DFCVMDVBC) 200 €	Standard
VBC 18	(DFCVMDVBC) 200 €	Standard
VBC 25	(DFCVMDVBC) 200 €	Standard





EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal frontal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Claro de puerta de acceso media reserva 430x260
- Decoración y costado en ABS termoconformado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura Soporte Cristal en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

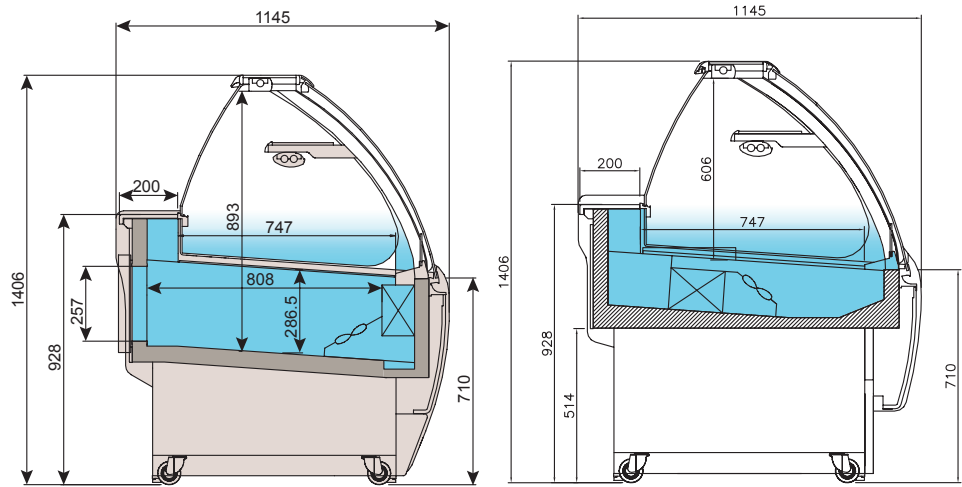
- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster
- Bandeja evaporativa con resistencia eléctrica
- Control temperatura final del desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Estante Shelf
VAR 1000	(ESTVAR10) 81 €
VAR 1500	(ESTVAR15) 117 €
VAR 2000	(ESTVAR20) 128 €



VAR

VAR (Bombones)

MODELOS MODELS	Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxHxP (mm)	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Eléctrica (V/Hz)	Superficie exposición (m ²)	Capacidad bandejas 400x300	Capacidad bandejas 300x200	Capacidad bandejas 600x400	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{int} (25°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
VAR 1000 R	945x1160x1400	40+40	1142	220/50	0,7	2	2	-	1	3/8	16,5	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta corredera lado servicio
VAR 1500 R	1445x1160x1400	40+40	1330	220/50	1,1	3	3	-	1	1/2	19,2	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta corredera lado servicio
VAR 2000 R	1890x1160x1400	40+40	1586	220/50	1,4	4	4	-	1	5/8	22,9	Forzada Forced	+4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta corredera lado servicio
VAR1000B Bombones	945x1160x1400	40+40	1518	220/50	0,7	-	2	2	1	1/2	16,5	Forzada Forced	+7°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta corredera lado servicio
VAR1500B Bombones	1445x1160x1400	40+40	2026	220/50	1,1	-	3	3	1	5/8	19,2	Forzada Forced	+7°C/+12°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Puerta corredera lado servicio

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



VAR 2000 R

VAR 1500 R

VAR 1000 R

Precio · Price €



VAR 1000 R
4.463 €



VAR 1500 R
5.269 €



VAR 2000 R
5.718 €



VAR 1000 B
4.585 €



VAR 1500 B
5.448 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal frontal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración y costado en ABS termoconformado

INTERIOR

- Plano de exposición para bandejas 5L (360x165x170)
- Iluminación LED plano de exposición
- Estructura Soporte Cristal en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster
- Bandeja evaporativa doble por gas caliente y segunda con resistencia eléctrica en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Desescarche por gas caliente

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Estante Shelf	Combinación de bandejas Trays kit
VAR 1000	[ESTVAR10] 81 €	[501X32] x 10 uds 380 €
VAR 1500	[ESTVAR15] 117 €	[501X32] x 16 uds 608 €
VAR 2000	[ESTVAR20] 128 €	[501X32] x 20 uds 760 €

EXTERIOR

- White compac quartz worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- ABS thermoformed decoration

INTERIOR

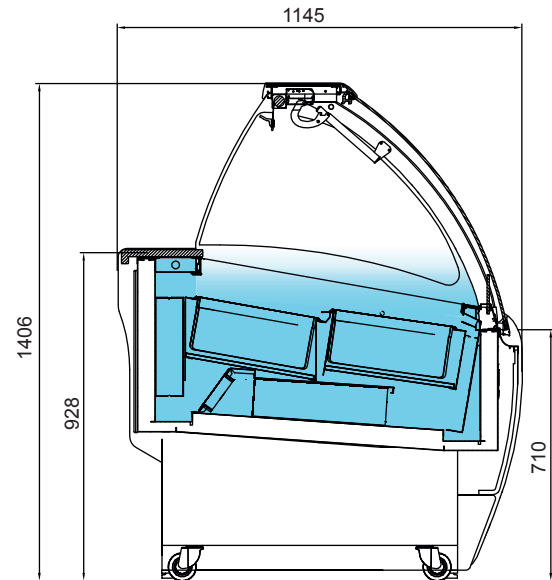
- Exhibition Area for 5L (360x165x170) trays
- Upper profile LED lighting
- Anodized aluminium profile glass support structure

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% polyester
- Stainless steel evaporative double trays first by hot gas second by electrical resistance
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost

MODELOS
MODELS

→	↗	↑	⌂	⏻	⚠	📄	📦	🔧	🛒	🌊	🌡	🔥	🕒	❄️	🔗
Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxH (mm)	Costados Sides (2lmm)	Potencia Power (W)	Eléctrica Electrical (W/Hz)	Superficie exposición (m ²)	Capacidad bandejas helados	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T _{RA} (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard		

VAR 1000 H	945x1160x1400	40+40	1250	220/50	0,7	10 bandejas de 5 l. 360x165x150	1 + 1/4	17,5	Forzada Forced	-15°C/-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina trasera Back curtain
VAR 1500 H	1445x1160x1400	40+40	1571	220/50	1,1	16 bandejas de 5 l. 360x165x150	1 + 1/2	24,5	Forzada Forced	-15°C/-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina trasera Back curtain
VAR 2000 H	1890x1160x1400	40+40	1975	220/50	1,4	20 bandejas de 5 l. 360x165x150	1 1/4+3/4	30,8	Forzada Forced	-15°C/-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A	Cortina trasera Back curtain

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



VAR 2000 H



VAR 1500 H

Importante: Vitrina para el mantenimiento y exposición de helado durante su venta. Durante la noche mantenerse en cámara o armario de congelación.

Precio · Price €

NUEVO
NEW



VAR 1000 H

6.590 €



VAR 1500 H

7.604 €



VAR 2000 H

8.413 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal frontal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración y costado en ABS termoconformado

INTERIOR

- Plano de exposición en madera
- Iluminación LED plano de exposición
- Iluminación LED estantes
- Estructura Soporte Cristal en perfil de aluminio anodizado

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS MODELS	Estante Shelf
VAR 1000	(ESTVAR10) 81 €
VAR 1500	(ESTVAR15) 117 €
VAR 2000	(ESTVAR20) 128 €

EXTERIOR

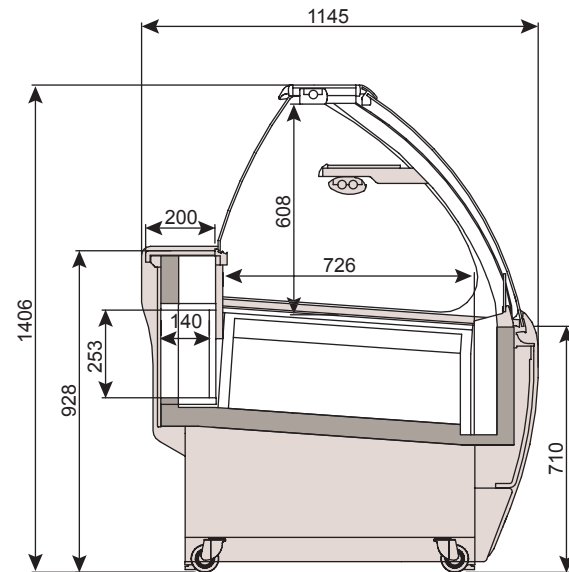
- White compac quartz worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- ABS thermoformed decoration

INTERIOR

- Wood exhibition area
- Upper profile LED lighting
- LED lighting shelves
- Anodized aluminium profile glass support structure

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

**VAR - N**

MODELOS MODELS	→ Dimensiones sin costados Dimensions without sides LxPxA (mm)	↑ Costados Sides (2)(mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Eléctrica Electrical (V/Hz)	📄 Superficie exposición (m ²)	📄 Capacidad bandejas 600x400	📄 Capacidad bandejas 400x300	≡ Estantes Shelving	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (25°C)	🧊 Desescarche Defrost	🔧 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant	🔗 De serie Standard
VAR 1000 N	945x1160x1400	40+40	180	220/50	0,7	2	2	1	-	2,9	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VAR 1500 N	1445x1160x1400	40+40	216	220/50	1,1	3	3	1	-	3,5	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio
VAR 2000 N	1890x1160x1400	40+40	348	220/50	1,4	4	4	1	-	5,6	-	-	-	-	-	Puerta corredera lado servicio

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

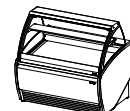


VAR 1500 N

Precio · Price €



VAR 1000 N
3.508 €



VAR 1500 N
4.156 €



VAR 2000 N
4.874 €



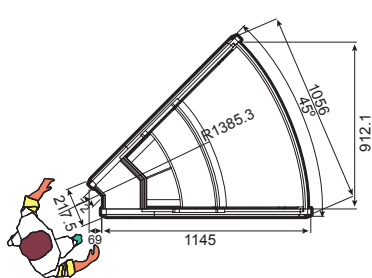
VAR AC 45 R



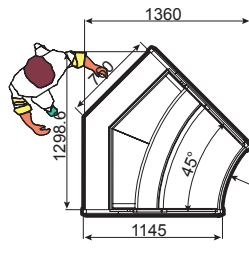
VAR AA 90 R



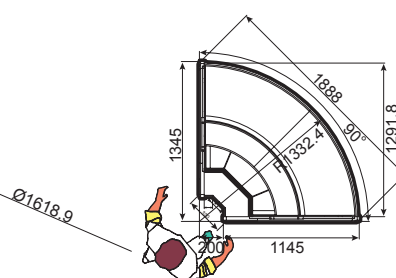
VAR AC 90 R



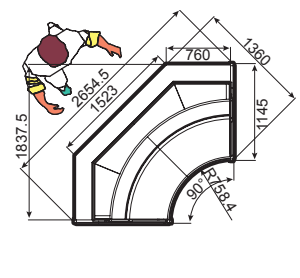
VAR AA 45 N



VAR AC 45 R



VAR AA 90 R



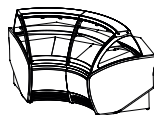
VAR AC 90 R

Precio · Price €



VAR AA 90 R

7.145 €



VAR AC 90 R

9.165 €



VAR AC 45 R

5.859 €



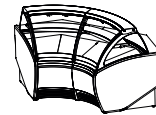
VAR AA 90 N

6.440 €



VAR AA 45 N

4.295 €



VAR AC 90 N

8.179 €



VAR AC 45 N

5.028 €

EXTERIOR

- Encimera de trabajo en compac quartz blanco
- Cristal frontal curvo securizado elevable
- Bancada en acero esmaltado
- Decoración y costado en ABS termoconformado

INTERIOR

- Plano de exposición en acero inox AISI 304 18/10
- Iluminación LED plano de exposición
- Estructura Soporte Cristal en perfil de aluminio anodizado
- Cuba embutida profundidad 200mm capacidad 4 bandejas GN 1/1

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

REGULACION Y CONTROL

- Control termostático de temperatura de trabajo de 30°C a 90°C

OPCIONAL / OPTIONAL

- Combinación de 4 bandejas GN1/1x150
Kit 4 GN1/1x150 trays VAR 1500 (501X15) **188€**

EXTERIOR

- White compac quartz worktop
- Lift-up curved tempered security glass system
- Enamelled steel base
- ABS thermoformed decoration

INTERIOR

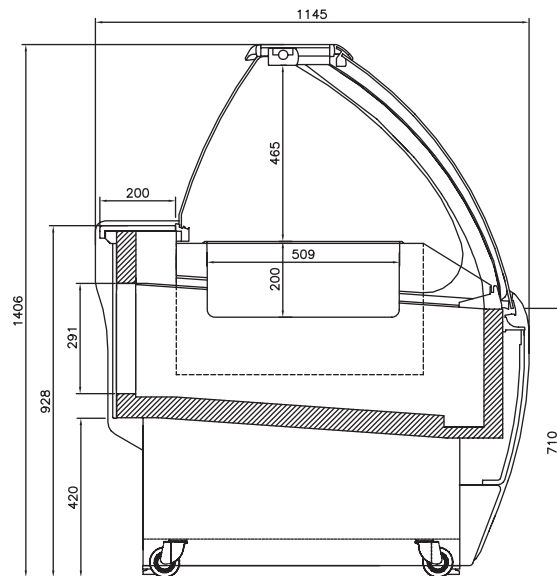
- AISI 304 18/10 exhibition area
- Upper profile LED lighting
- Anodized aluminium profile glass support structure
- Stamped tray 200 mm depth for 4 GN 1/1 trays

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

CONTROL AND REGULATION

- Thermostatic temperature control between 30°C to 90°C

**VAR - BM****MODELOS
MODELS**Dimensiones sin costados
Dimensions without sides
LxPxA (mm)Costados Sides
(2)(mm)Potencia
Power
(W)Eléctrica
Electrical
(W/Hz)Superficie
exposición
(m²)Capacidad
bandejas
GN 1/1Consumo
Consumption
(kWh/24h)Régimen T^{RA}
(25°C)Control
ControlRefrigerante
RefrigerantDe serie
Standard**VAR 1500 BM**

1445x1160x1400

40+40

3500

220/50

1,1

4

28

+70°C/+90°C

Digital

R 404 A

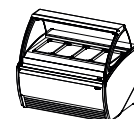
Puerta
corredera
lado
servicio

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



VAR 1500 BM

Precio · Price €



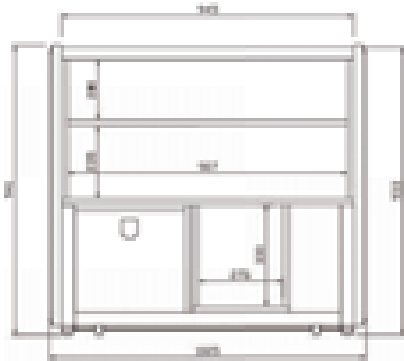
VAR 1500 BM
5.090 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

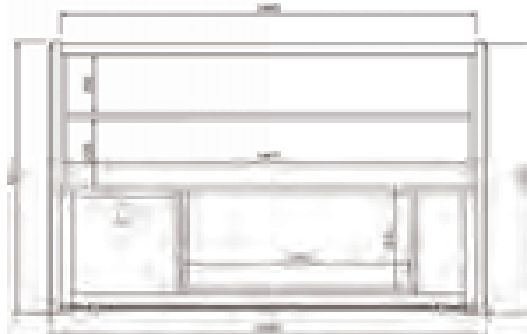
- Línea modular
- Encimera de trabajo y apoya-bolsos en compac cuartz
- Bancada en tubo de acero esmaltado
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en ABS termoconformado

TECHNICAL FEATURES

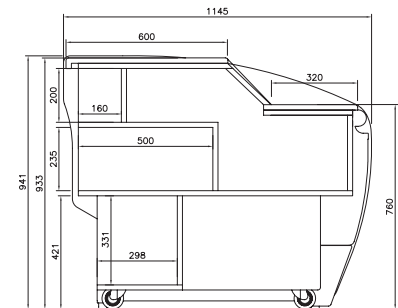
- Modular line.
- Worktop and supports handbags in compac cuartz
- Base of enameled steel tube
- Back shelves in stratified white wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- ABS thermoformed decorations



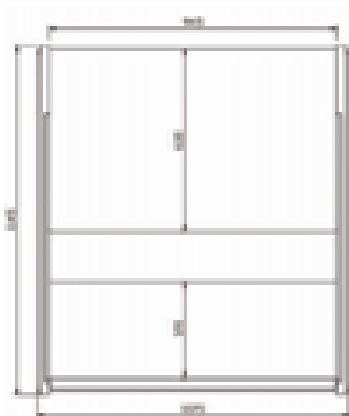
ARIES 1000M



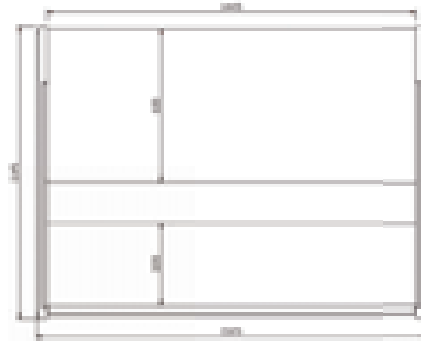
ARIES 1500M



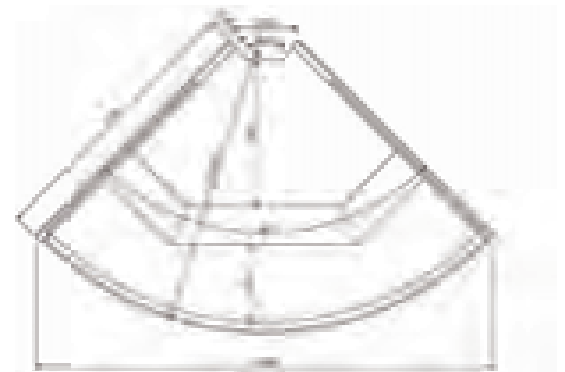
ARIES MOSTRADOR



ARIES 1000M



ARIES 1500M



ARIES AA90 M

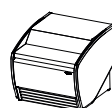


VAR 90 AA M



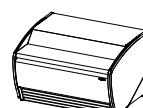
VAR 1500 M

Precio · Price €



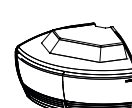
VAR 1000 M

1.892 €



VAR 1500 M

2.270 €



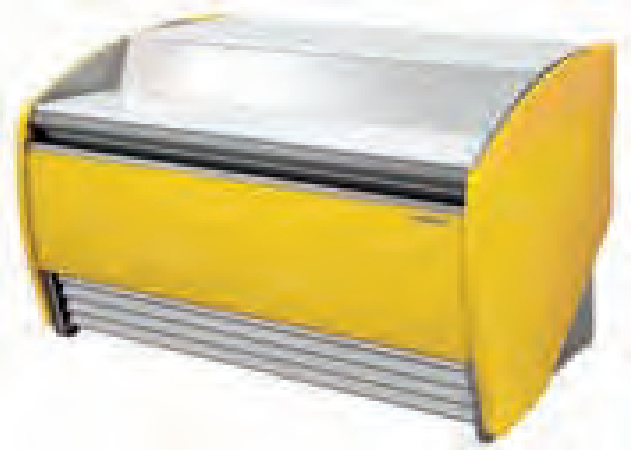
VAR 90 AA M

3.163 €



VAR 90 AC M

3.035 €



Decoración lacada •



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo
Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa
Pink



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 1001
Beige
Beige



RAL 5015
Azul
Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste
Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro
Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



RAL 4007
Violeta
Violet



RAL 9016
Blanco
White



RAL 9017
Negro
Black

ACABADOS

LACADO FRONTAL + COSTADOS

LÍNEA ARIES

Standard



Línea americana

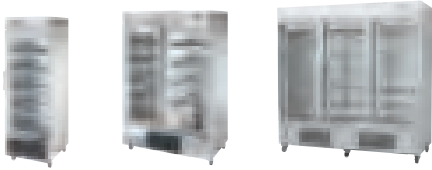
American line

10



Página 378

Armario de refrigeración y congelación GN 2/1
GN 2/1 Refrigerator and freezer reach in



Página 380

Armario de refrigeración puerta de cristal GN 2/1
GN 2/1 Glass door refrigerator reach in



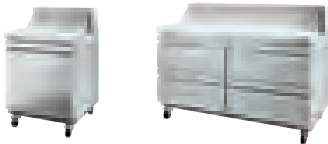
Página 382

Mesa undercounter refrigeración y congelación Serie UC
Undercounter refrigerator and freezer UC Series



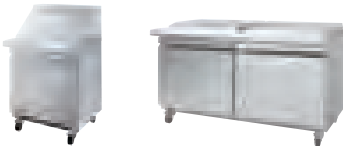
Página 384

Mesa undercounter refrigeración con cajones Serie UC
Undercounter drawered refrigerator UC Series



Página 386

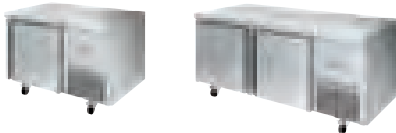
Mesa undercounter refrigeración para ensaladas Serie UC
Sandwiches salad prep tables UC Series



Página 390

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas Megatop Serie UC

Megatop sandwiches salad prep tables UC Series



Página 392

Mesa refrigeración y congelación Serie MR
Deep undercounter refrigerator and freezer MR Series



Página 394

Mesa refrigeración ensaladas y pizza Serie MR-EN
Pizza salad prep tables MR-EN Series



EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactado para evitar acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador y cerradura integrados
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del Desescarche
- Desescarche por gas caliente (BT)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (GUIAAN60) **28 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 430 stainless steel

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS














- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors and locks
- Self closing doors with stay open feature

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Hot gas defrost (BT)

MODELOS MODELS	 Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	 Potencia Power (W)	 Electrica Electrical (V/Hz)	 Capacidad Capacity (L)	 Nº puertas Doors	 Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	 Compresor Compressor (HP)	 Consumo Consumption (kWh/24h)	 Evaporación Evaporation	 Régimen T ³⁸ [38°C]	 Desescarche Defrost	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
AN 23	687x796x2087	655	230/50	610	1	3/3 (650x530)	1/3	2,52	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 49	1384x796x2087	850	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1/2	3,26	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 67	2081x796x2087	975	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	5/8	3,74	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 23 BT	687x796x2087	1145	230/50	610	1	3/3 (650x530)	5/8	7,14	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
AN 49 BT	1384x796x2087	1525	230/50	1350	2	6/6 (650x530)	1 1/4	9,52	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
AN 67 BT	2081x796x2087	1914	230/50	1886	3	9/9 (650x530)	1+1	16,08	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
AN 49 MX	1384x796x2087	1830	230/50	610+610	2	6/6 (650x530)	3/8 + 5/8	9,70	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A R 134 a

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



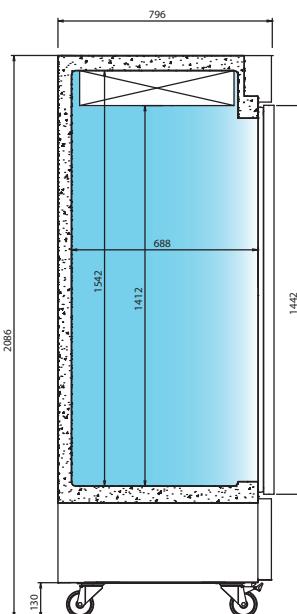
AN 23



AN 49



AN 67



Precio · Price €

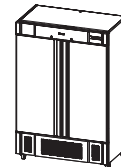


AN 23

1.860 €

AN 23 BT

2.223 €



AN 49

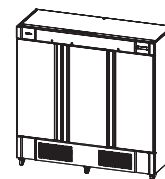
2.479 €

AN 49 BT

2.917 €

AN 49 MX

3.496 €



AN 67

3.229 €

AN 67 BT

3.847 €

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Iluminación LED
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador y cerradura integrados
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del Desescarche

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X14) **39 €**
- Juego de guías / Slides (GUIAAN60) **28 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 430 stainless steel

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Doors with double glass (6-15-5)
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors and locks
- Self closing doors with stay open feature

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature



MODELOS MODELS

	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (W/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{SA} [38°C]	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AN 23 CR	687x796x2087	727	230/50	610	1	4/4 (650x530)	3/8	3,74	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 49 CR	1384x796x2087	1030	230/50	1350	2	8/8 (650x530)	5/8	5,18	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
AN 67 CR	208x796x2087	1250	230/50	1886	3	12/12 (650x530)	3/4	4,13	Forzada Forced	+2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a

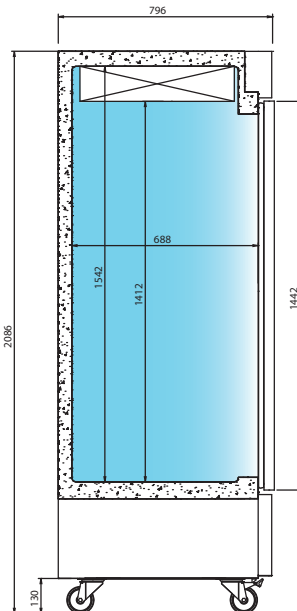
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



AN 23 CR

AN 49 CR

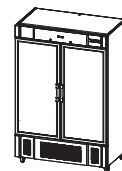
AN 67 CR



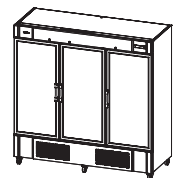
Precio · Price €



AN 23 CR
 2.127 €



AN 49 CR
 3.150 €



AN 67 CR
 4.259 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marco de puerta calefactado para evitar la acumulación de hielo

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Desescarche por gas caliente (F)

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf UC27 (502X73) **36 €**
- Parrilla / Wire shelf UC48 (502X74) **34 €**
- Parrilla / Wire shelf UC60 (502X75) **44 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- LED Lighting
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to prevent the accumulation of ice

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors
- Self closing doors with stay open feature

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

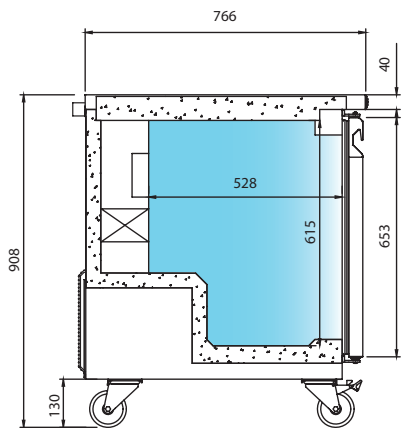
REFRIGERATION

- Front breathing refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Hot gas defrost (F)

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📊 Nº parrillas J. guías No shelves/ slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧊 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
UC 27 R	702x766x910	381	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/5	1,74	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 48 R	1227x766x910	538	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	1/4	2,45	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 60 R	1533x766x910	577	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/4	2,63	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 72 R	1844x766x910	743	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	3/8	3,39	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 27 F	702x766x910	626	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	1/4	6,16	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R404A
UC 48 F	1227x766x910	831	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	3/8	8,18	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R404A
UC 60 F	1533x766x910	1075	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	1/2	10,58	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R404A

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

Mesa undercounter refrigeración y congelación Serie UC
Undercounter refrigerator and freezer UC Series



Precio · Price €

UC 27 R	UC 48 R	UC 60 R	UC 72 R
1.229 €	1.632 €	1.779 €	2.021 €
UC 27 F	UC 48 F	UC 60 F	
1.617 €	2.010 €	2.229 €	

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema de autocierre
- Compatible con bandejas GN 1/1 (UC27 y UC60) y con bandeja GN 1/2+1/3 (UC48)

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- LED Lighting

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DRAWERED













- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self-closing device
- Compatible with GN1/1 trays (UC27 and UC60) and compatible with GN 1/2+1/3 (UC48)

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Front breathing refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray

MODELOS MODELS	 Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	 Potencia Power (W)	 Eléctrica Electrical (V/Hz)	 Capacidad Capacity (L)	 Nº cajones Drawers	 Compresor Compressor (HP)	 Consumo Consumption (kWh/24h)	 Evaporación Evaporation	 Régimen T ^{RA} [38°C]	 Desescarche Defrost	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
UC 27 2D	702x766x910	381	230 / 50	200	2	1/5	1,74	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 48 4D	1227x766x910	538	230 / 50	380	4	1/4	2,45	Forzada Forced	-2°C / +8°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 60 4D	1533x766x910	577	230 / 50	480	4	1/4	2,63	Forzada Forced	-2°C / +8°C	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

Mesa undercounter refrigeración con cajones Serie UC
Undercounter drawered refrigerator UC Series



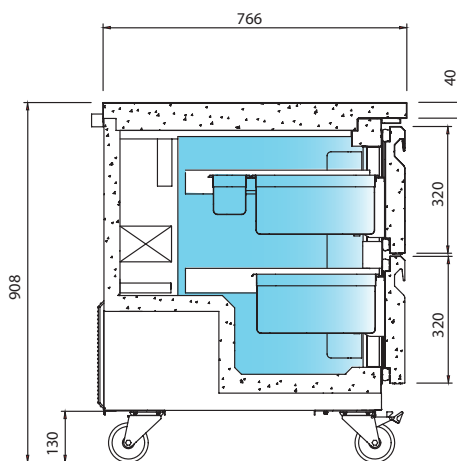
UC 27 2D



UC 48 4D



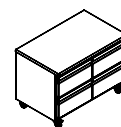
UC 60 4D



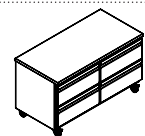
Precio - Price €



UC 27 2D
1.586 €



UC 48 4D
2.336 €



UC 60 4D
2.503 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Acero Inox AISI 430
- Tapa encimera inyectada
- Tabla de corte de polietileno

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable

OPCIONAL / OPTIONAL

- Tapa plana / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF) **59 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF) **84 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF) **106 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 72 P (TAPUC72PF) **118 €**



Tapa plana / Flat lid

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel
- Injected worktop lid
- Polyethylene cutting board

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors
- Self closing doors with stay open feature

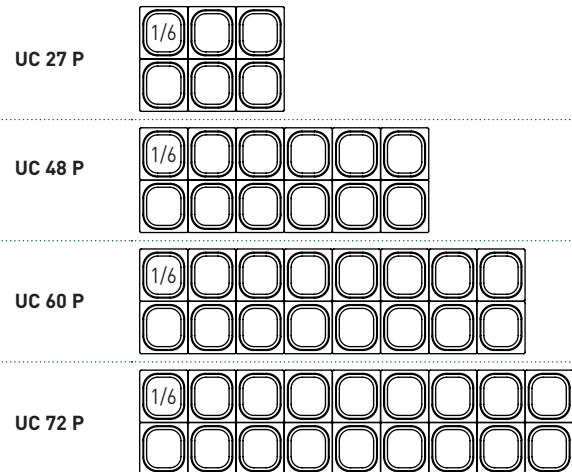
CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Front breathing refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas Nº guías No shelves/ Sides	Nº cubetas No Pans	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen TR ^a (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P	702x766x1129	381	230 / 50	200	1	2/2 (570x437)	6	1/5	2,29	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 48 P	1227x766x1129	538	230 / 50	380	2	4/4 (540x437)	12	1/4	3,23	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 60 P	1533x766x1129	577	230 / 50	480	2	4/4 (693x437)	16	1/4	3,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 72 P	1844x766x1129	743	230 / 50	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	18	3/8	4,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	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

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas Serie UC
Sandwiches salad prep tables UC Series



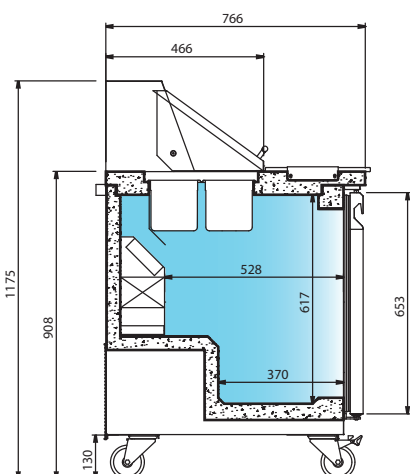
UC 27 P



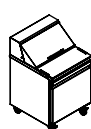
UC 48 P



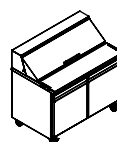
UC 72 P



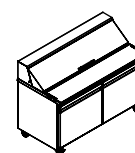
Precio · Price €



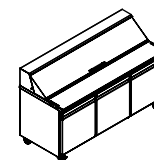
UC 27 P
1.441 €



UC 48 P
1.973 €



UC 60 P
2.202 €



UC 72 P
2.533 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10 bandejas 1/6
- Acero Inox AISI 430
- Tapa encimera inyectada
- Tabla de corte de polietileno

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema de autocierre
- Compatible con bandejas GN1/1

RUEDAS

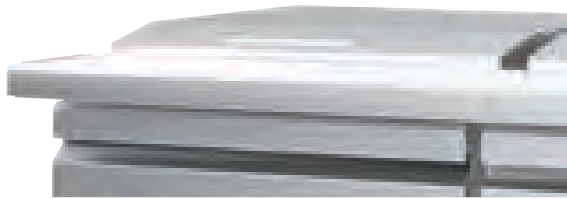
- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Tapa plana / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF) **59 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF) **84 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF) **106 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**



Tapa plana / Flat lid

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop 1/6 trays
- AISI 430 stainless steel
- Injected worktop lid
- Polyethylene cutting board

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DRAWERED

- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self-closing device
- Compatible with GN1/1 (12"x20") trays

CASTERS

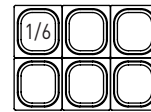
- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

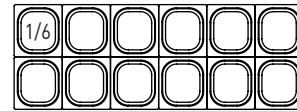
- Front breathing refrigeration system,
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS

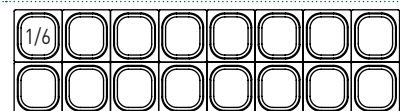
UC 27 P



UC 48 P



UC 60 P



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	📂 Nº cajones Drawers	📏 Nº parrillas J. guías No slides/ Slides	📏 Nº cubetas No Pans	🔧 Compresor Compressor (HPI)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🔧 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
UC 27 P 2D	702x766x1175	381	230 / 50	200	2	-	6	1/5	2,29	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 48 P 4D	1227x766x1175	538	230 / 50	380	4	-	12	1/4	3,23	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 60 P 4D	1533x766x1175	577	230 / 50	480	4	-	16	1/4	3,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	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

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas Serie UC
Sandwiches salad prep tables UC Series



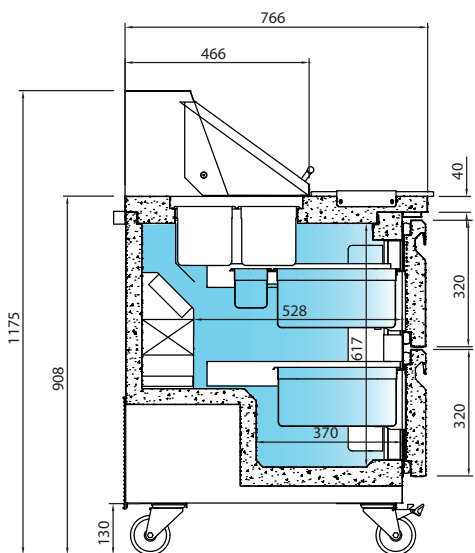
Tabla de corte / Cutting board



UC 27P 2D



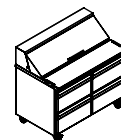
UC 60P 4D



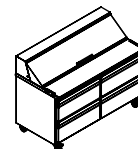
Precio · Price €



UC 27P 2D
1.877 €



UC 48P 4D
2.950 €



UC 60P 4D
3.214 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10 bandejas 1/6
- Acero Inox AISI 430
- Tapa encimera inyectada
- Tabla de corte de polietileno

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa

OPCIONAL / OPTIONAL

- Tapa plana / Flat lid UC 27 PMT (TAPUC27PMTF) **69 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 48 PMT (TAPUC48PMTF) **104 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 60 PMT (TAPUC60PMTF) **122 €**
- Tapa plana / Flat lid UC 72 PMT (TAPUC72PMTF) **128 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop 1/6 trays
- AISI 430 stainless steel
- Injected worktop lid
- Polyethylene cutting board

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors
- Self closing doors with stay open feature

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Front breathing refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Evaporative tray



UC 60 PMT

MODELOS MODELS	→ ↑ ↗ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (W/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas J. guías No shelves/ Slides	🍳 Nº cubetas No Pans	🔧 Compresor Compressor (HP)	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen T ^{RA} (38°C)	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	❄️ Refrigerante Refrigerant
UC 27 PMT	702x866x1246	381	230 / 50	200	1	2	9	1/5	2,29	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 48 PMT	1227x866x1246	538	230 / 50	380	2	4	18	1/4	3,23	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 60 PMT	1533x866x1246	577	230 / 50	480	2	4	24	1/4	3,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R134a
UC 72 PMT	1844x866x1246	743	230 / 50	590	3	6	27	3/8	4,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	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

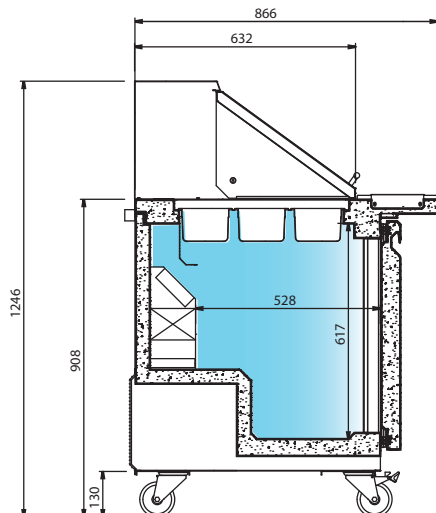
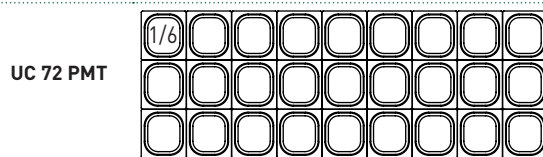
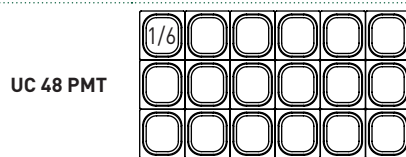
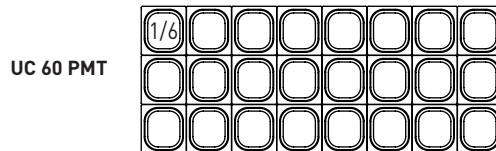


UC 27 PMT



UC 72 PMT

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS



Precio · Price €

UC 27 PMT	UC 48 PMT	UC 60 PMT	UC 72 PMT
1.570 €	2.058 €	2.273 €	2.619 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Acero Inox AISI 430

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Desagüe interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marco de puerta calefactado para evitar la acumulación de hielo (BT)

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X77) **38 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Internal drain
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to prevent the accumulation of ice (BT)

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors
- Self closing doors with stay open feature














CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray

MODELOS MODELS

	 Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	 Potencia Power (W)	 Eléctrica Electrical (V/Hz)	 Capacidad Capacity (L)	 Nº puertas Doors	 Nº parrillas y guías No shelves/ Slides	 Compresor Compressor (HP)	 Consumo Consumption (kWh/24h)	 Evaporación Evaporation	 Régimen T ^{ra} [38°C]	 Desescarche Defrost	 Control Control	 Refrigerante Refrigerant
MR 41	1050x830x840	577	230 / 50	220	1	2	1/3	2,63	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 67	1710x830x840	694	230 / 50	480	2	4	3/8	3,16	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 93	2370x830x840	753	230 / 50	765	3	6	1/2	3,43	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 41BT	1050x830x840	720	230 / 50	220	1	2	3/8	7,08	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A
MR 67BT	1710x830x840	1095	230 / 50	480	2	4	5/8	9,35	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital	R 404 A

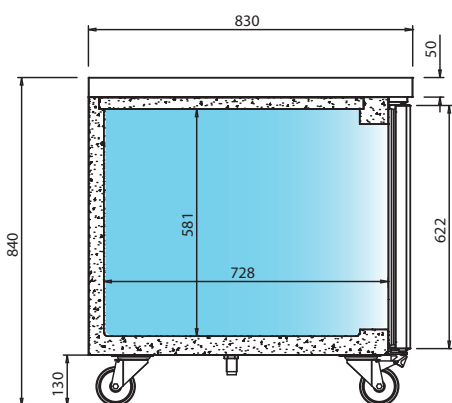
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



MR 41



MR 67



Precio · Price €

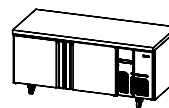


MR 41

1.626 €

MR 41 BT

2.096 €

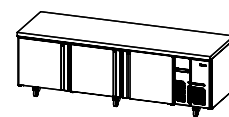


MR 67

1.837 €

MR 67 BT

2.393 €



MR 93

2.100 €

EXTERIOR

- Encimera acero inox AISI 304 18/10
- Acero Inox AISI 430
- Tabla de corte de polietileno

INTERIOR

- Acero Inox AISI 430
- Fondo embutido con amplios radios
- Desagüe interior
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlate de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Cerradura

RUEDAS

- Diámetro 100 mm. Delanteras con freno

REFRIGERACIÓN

- Sistema de ventilación frontal
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable

OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X77) **38 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Patas / Legs (506X42) **16 €**

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- AISI 430 stainless steel
- Polyethylene cutting board

INTERIOR

- AISI 430 stainless steel
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Internal drain
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal.

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handel doors
- Self closing doors with stay open feature
- Lock

CASTERS

- 100 mm diameter. Front brake casters

REFRIGERATION

- Front breathing refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester.
- Stainless steel evaporative tray

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS

MR 41 EN	
MR 67 EN	
MR 93 EN	
MR 119 EN	

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Electrica Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº cubetas No Pans	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
MR 41 EN	1050x830x1022	577	230 / 50	220	1	5	2 (510x650)	1/3	3,46	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 67 EN	1710x830x1022	694	230 / 50	480	2	9	4 (510x650)	3/8	4,16	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 93 EN	2370x830x1022	753	230 / 50	765	3	12	6 (510x650)	1/2	4,52	Forzada Forced	0°C / +6°C	Automático Automatic	Digital	R 134 a
MR 119 EN	3030x830x1022	780	230 / 50	1050	4	16	8 (510x650)	5/8	5,57	Forzada Forced	0°C / +6°C	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

Mesa refrigeración ensaladas y pizza Serie MR-EN

Pizza salad prep tables MR-EN Series



**NUEVO
NEW**



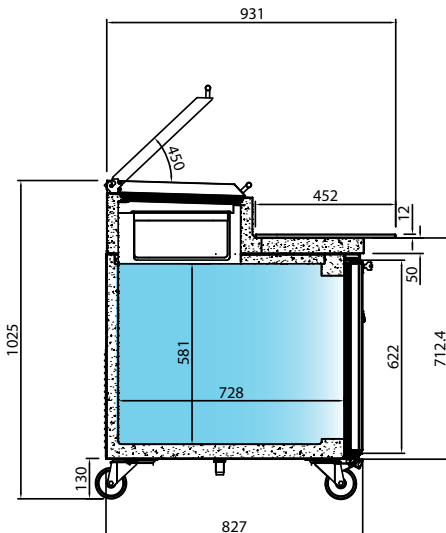
MR 41 EN



MR 93 EN



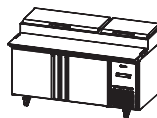
MR 119 EN



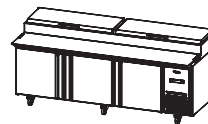
Precio · Price €



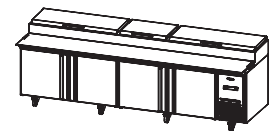
MR 41 EN
1.865 €



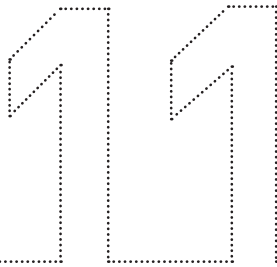
MR 67 EN
2.176 €



MR 93 EN
2.844 €



MR 119 EN
4.433 €

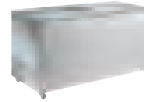


M. hostelería

Hotel equipment



Página 398
Fabricador de Hielo
Ice Maker



Página 415
Conservadora puerta de cristal
Conservators with glass lid



Página 406
Lavavasos y lavaplatos
Glass and dishwasher



Página 416
Conservadora puerta de cristal "IL"
Conservators with glass lid



Página 408
Lavaplatos gama electrónica
Dishwasher electronic range



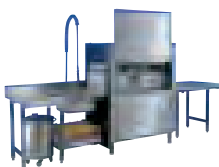
Página 417
Conservadora expositora puerta de cristal "CHE"
Expositor conservators with glass lid



Página 410
Mesa de trabajo para lavaplatos Cúpula
Word table dishwasher



Página 418
Conservadora expositora puerta de cristal "EHC"
Expositor conservators with glass lid



Página 411
Túneles de lavado de arrastre
Tunnels of wash



Página 412
Lavautensilios y lavaperolas
Dishwasher



Página 420
Congelador vertical
Conservators with glass lid



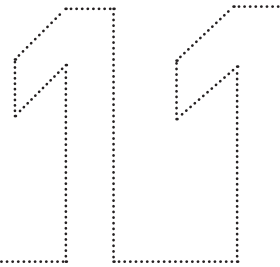
Página 414
Congelador tapa abatible
Lid chest freezer



Página 422
Armario expositor refrigeración y congelación
Glass door refrigerator and freezer

M. hostelería

Hotel equipment



Página 424
Armario expositor heladería
Exhibiting cupboard for ice cream



Página 444
Plancha a gas
Gas griddles



Página 425
Armario expositor pastelería
Exhibiting cupboard for bakery



Página 445
Plancha eléctrica
Electrical griddles



Página 426
Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost)



Página 446
Grill eléctrico
Electrical grill



Página 428
Armario expositor heladería-pastelería (Gama Vitra)
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (Vitra range)



Página 447
Tostador eléctrico
Electric toaster



Página 448
Tostador de túnel eléctrico
Electric tunnel toaster



Página 430
Hornos mixtos directos (MX) *Direct combination ovens (MX)*



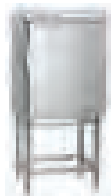
Página 449
Freidora eléctrica
Electrical fryer



Página 432
Hornos mixtos con boiler (MXB)
Combination ovens with boiler (MXB)



Página 450
Termo de leche
Milk urns



Página 434
Regeneradores de temperatura
Temperature regenerator

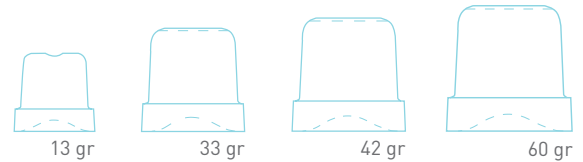


Página 451
Cortadora de fiambre
Sharpening slicers



Página 440
Envasadora al vacío
Vacuum packaging system

Serie C: cubito macizo con almacen
C Series: full cube with storage



FHC20A/W



FHC45A/W



FHC80A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110 -150 mm, excepto modelo **FHC20A/W** y **FHC30A/W**
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz
- Medidas Cubito:**
- Modelo **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Modelo **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Modelos **FHC35A/W** a **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Modelos **FHC130A/W** y **FHC155A/W**: Bajo pedido con cubito de 60 gr.

TECHNICAL FEATURES

- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models **FHC20A/W** and **FHC30A/W**
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz
- Cube Measurements:**
- Model **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Model **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Models **FHC35A/W** to **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Models **FHC130A/W** and **FHC155A/W**: Under order with cube of 60 gr.

MODELOS / MODELS	FHC20A/W	FHC30A/W	FHC35A/W	FHC40A/W	FHC45A/W	FHC65A/W	FHC67A/W	FHC80A/W	FHC90A/W	FHC130A/W	FHC155A/W
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	33	42	42	42	42	42	42	42	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production	21	28	33	42	46	65	67	80	90	130	155
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)	320	370	370	450	500	650	650	800	850	1050	1400
Precio / Price €	1.021	1.215	1.423	1.486	1.518	1.981	1.973	2.078	2.209	2.946	3.062

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

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order

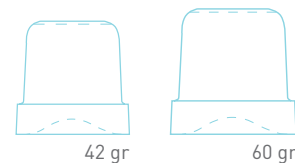


Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén

CM-Modular Series: full cube without storage

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora

CM-Split Series: full cube without condensed unit



FHCM150A/W



FHCM300A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz

Medidas Cubito:

- Modelos **FHCM150A/W** a **FHCM300A/W**: 43x44x40mm
- Modelos con posibilidad de cubito de 60 gr. bajo pedido.

TECHNICAL FEATURES

- Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Cooling gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz

Cube Measurements:

- Models **FHCM150A/W** to **FHCM300A/W**: 43x44x40 mm
- Models with possibility of cube of 60 gr. under order.

MODELOS / MODELS	FHCM150A/W	FHCM300A/W	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	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
Precio / Price €	3.064	4.997	3.914

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

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order



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



FHT155A/W



FHTM150A/W
FHTM250A/W
FHTM500A/W



FHTM1000A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto troceado, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.

Serie T:

- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.

Serie TM:

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/- 110-150 mm, excepto modelo **FHTM160A/W, FHTM280A/W, FHTM510A/W y FHTM1000A/W.**
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz,
- Modelo **FHTM1000A/W:** 400V/3N/50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact cubed ice, perfectly suitable for the catering, fish, chemical and pharmaceutical sectors.

T Series:

- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.

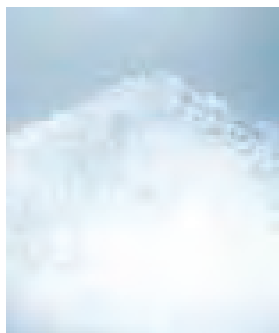
TM Series:

- Modular ice maker without storage, with the possibility of fitting a storage tank.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 110-150 mm, except models **FHTM160A/W, FHTM280A/W, FHTM510A/W and FHTM1000A/W.**
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz,
- Model **FHTM1000A/W:** 400V/3N/50 Hz



MODELOS / MODELS	FHT60A/W	FHT90A/W	FHT155A/W	FHTM160A/W	FHTM280A/W	FHTM510A/W	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	60	90	150	160	280	510	1000
Almacén / 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)	420	550	650	650	1050	1700	3200
Precio / Price €	2.499	2.738	3.064	3.198	4.259	4.977	10.041

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





Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora

SPLIT Series: ice divided without condensed unit



FHTM1000S SPLIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica
- Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact ice, of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical and pharmaceutical industry
- Modular ice maker without storage and without condensed unit
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz

MODELOS / MODELS	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	560	934
Fondo / Depth (mm)	569	684
Alto / Height (mm)	695	700
Condensación / Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción / Production	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W a -18°C)	2300W	4600w
Precio / Price €	4.261	8.085

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

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén
 ES-Modular Series: Flat flake ice without storage



FHESM400A/W



FHESM900A/W



FHESM2200A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura hielo -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.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia:
- Modelo **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Modelo **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

TECHNICAL FEATURES

- Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
- Produces flat flakes of an ideal thickness (ice temperature -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.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency:
- Model **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Model **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

MODELOS / MODELS	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A	FHESM900W	FHESM1500A/W	FHESM2200A
Largo / Wide (mm)	870	900	900	1107	1107	1107	1062
Fondo / Depth (mm)	550	588	588	700	700	700	832
Alto / Height (mm)	600	705	705	880	880	970	1423
Condensación Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air	Agua Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air
Producción / Production	250	400	620	900	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-
Potencia / Power (W)	1700	2100	3000	4600	4600	6000	7000
Precio / Price €	7.628	8.138	9.600	12.099	12.362	20.437	28.841

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



Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora
 ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit



FHESM400S a 2200S SPLIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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.
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz
- Modelo **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Consumo eléctrico en todos los modelos: 180W

TECHNICAL FEATURES

- Modular ice maker without storage and without condensed unit.
- It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5°C/-10°C), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceuticals.
- 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.
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz
- Model **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Electrical consumption in all the models: 180W

MODELOS / MODELS	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHTM2200S SPLIT
Largo / Wide (mm)	495	495	604	604	736
Fondo / Depth (mm)	588	588	700	700	832
Alto / Height (mm)	705	705	880	970	1075
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
Producción / Production	400	620	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI350 / DI550 / DRBI100	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 / RB1100 / DR- BI100 / DRBI500	DI350 / DI550 RB1100 / DRBI500	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W)	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)
Precio / Price €	5.773	7.291	8.776	12.962	18.552

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



DPE240



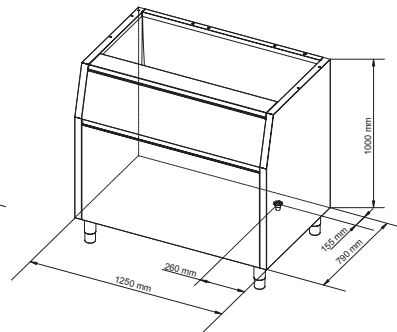
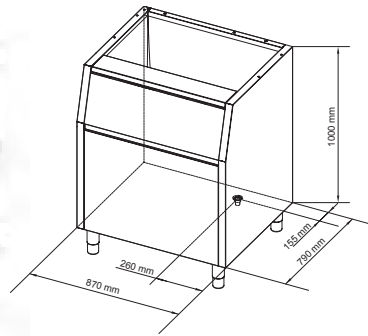
DI200



DI350



DI550



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Serie DPE240:**
- Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
- Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160mm.
- **Serie DI:**
- Deposito en acero inox AISI 304 exterior e interior en polietileno apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
- Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida.
- **Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):**
- Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario.
- Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

TECHNICAL FEATURES

- **DPE240 Series:**
- Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 100-160mm.
- **DI Series:**
- Storage bin with exterior in AISI 304 stainless steel and interior in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.
- **Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):**
- Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.
- High quality insulation for ice storage.



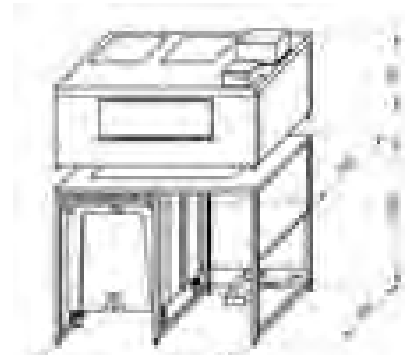
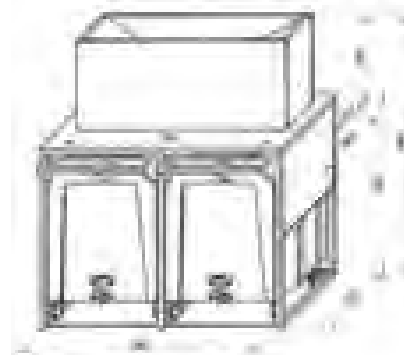
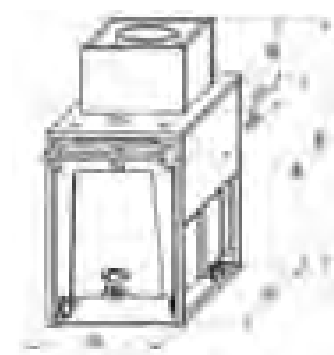
RBI100



DRBI100



DRBI500



MODELOS / MODELS	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
Precio / Price €	1.075	1.236	1.460	2.323	5.147	2.375	5.015	9.085

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



V 2635 H



P 3250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electromecánico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios, de material compuesto de fibras y talcos, patentado, que proporciona una enorme vida útil. fácilmente desmontables para su limpieza. Modelos **VP2640**, **VP2840** con lavado superior fijo.
- Modelo de cesta 50x50 equipan bombas de lavado de última generación, de doble impulsión, mejorando el reparto y aumentando el caudal del agua de lavado.
- Dotados con el sistema EDS de desagüe que permite una renovación mas eficiente del agua de la cuba.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Modelos con bomba de desagüe (BD).

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

MODELOS / MODELS	€
V2035	1.057
V2035BD con bomba de desagüe	1.160
V2635H	1.130
V2635HBD con bomba de desagüe	1.231
VP2640	1.303
VP2640BD con bomba de desagüe	1.402
VP2840	1.408
VP2840BD con bomba de desagüe	1.499
P3250	1.881
P3250BD con bomba de desagüe	2.014
CP4254M	3.266

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, ensures final washing temp. of 85°C.
- Interior and exterior made of stainless steel.
- Door made of double panel.
- Resistance protected by safety thermostat.
- Rotation part inside for deep cleaning and final washing, easy to dismount for cleaning. Models **VP2640** and **VP2840**, with washing arm fixed superior.
- Baskets models 50x50 equipped wash pump last generation, dual impulsion, improving the distribution and increasing the flow the washing water.
- EDS system drain that allows an efficient renovation of the water.
- Automatic dispenser control.
- Drain pump models (BD).

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dosing.

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Kit bomba desagüe / Drain pump V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840	120
Kit bomba desagüe / Drain pump P3250	166
Kit bomba desagüe / Drain pump CP4254M	210
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840 / P3250	172
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4254M	172



CP 4254 M

MODELOS / MODELS	V 2035	V 2635 H	VP 2640	VP 2840	P 3250	CP 4254M
Largo / Wide (mm)	400	400	440	440	580	640
Fondo / Depth (mm)	480	480	530	530	600	740
Alto / Height (mm)	590	640	670	690	830	1.480
Altura útil lavado vasos/platos Useful height of wash (mm)	200	250	255/270	270/290	325/365	390/400
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	350x350	350x350	400x400	400x400	500x500	500x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.400	3.400	3.500	3.500	3.500	8.500
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	200	200	300	300	470	470
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	2.600	2.600	2.600	2.600	3.000	8.000
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	600	600	600	600	2.100	2.100
Capacidad cuba/boiler / Bucket capacity/boiler (L)	9 / 2,6	9 / 2,6	11 / 2,6	11 / 2,6	20 / 6	15 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2	2	2,2	2,2	2,8	2,8
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	120	120	120	120	90-150	90-150
Producción horaria teórica n° cestos Producción time n° of basket	30	30	30	30	40/24	40/24
Dotación Dotation	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electrónico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazo de lavado y aclarado giratorios, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Cinco programas de lavado.
- Posibilidad de regular temperatura de lavado y aclarado.
- Autodiagnos.
- Ciclo autolimpieza a 80° C.

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, rinse temperature guaranteed 85° C.
- Stainless steel exterior and interior structure.
- Double wall door made.
- Protected resistances through security thermostat.
- Washing and rinsing rotating support, easy removable to cleaning.
- Automatic rinse aid dispenser.
- Five washing programmes.
- Possibility to adjust the washing and rinsing temperature.
- Autodiagnosis.
- Set clearing side at 80° C.

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dispenser.



Detalle cuba cúpula CP4560D



Detalle cuba embutida CP4550D



Detalle brazo de lavado y aclarado superior P3250D



Detalle capacidad de bandejas cúpula CP4560D



Detalle filtro cúpula CP4560D

MODELOS / MODELS	€
P3250D	2.012
CP4550D	3.535
CP4560D	4.298

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Kit bomba desagüe / Drain pump P3250D	166
Kit bomba desagüe / Drain pump CP4550D, CP4560D	210
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent P3250D	172
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4550D, CP4560D	172



P3250D

CP4550D

MODELOS / MODELS	P3250D	CP4550D	CP4560D
Largo / Wide (mm)	580	630	700
Fondo / Depth (mm)	600	755	755
Alto / Height (mm)	830	1.570	1.570
Altura útil lavado vasos/platos / Useful height of wash (mm)	325/365	390/400	440/450
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	500x500	500x500	600x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.500	8.700	11.000
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	470	650	1.500
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	3.000	8.000	9.500
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	2.100	2.100	3.000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / Boiler capacity (L)	20 / 6	22 / 6	30 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2,8	2,8	3,4
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza
Producción horaria teórica n° cestos / Producción time n° of basket	60/30/20	60/30/20	60/30/20
Dotación / Dotation	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos

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

Mesa entrada/salida con entrepaño
Entrance/exit tables with panel



Cod. 80202
medidas (lpxh)
700x575x850
PVP 485 €

Mesas con peto izquierda y entrepaño
Tables with left bib and panel



Cod. 80201
medidas (lpxh)
700 x715x850
PVP 646 €

Cod. 80203
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 899 €

Mesas con peto derecha y entrepaño
Tables with right bib and pane



Cod. 80200
medidas (lpxh)
700 x715x850
PVP 646 €

Cod. 80204
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 899 €

Mesas con fregadero a izquierda y entrepaño
Tables with left side sink and pane



Cod. 80205
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 1.295 €

Mesas con fregadero a derecha y entrepaño
Tables with right side sink and panel



Cod. 80206
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 1.295 €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbarasado
Pre-washed tables with left side sink and hole



Cod. 80207
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 1.388 €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio derecho de desbarasado
Pre-washed tables with right side sink and hole



Cod. 80208
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP 1.388 €



Cubo residuo con ruedas
Waste basket with wheels
PVP 372 €



Grifo ducha prelavado
Pre-washed shower faucet
PVP 318 €



Anillo de goma para desbarasado
Ring of rubber(gum) for cleared
PVP 76 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado independientes (superior e inferior), contruidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnosis de fallos. Visor de temperatura de lavado y aclarado
- Versatilidad, gracias a los ciclos de lavado temporizado (arrastre o ciclo)
- Los modelos TA130, TA170 y TA220 disponen de tres velocidades de lavado
- En los modelos TA100 y TA130 se puede invertir el sentido de funcionamiento de la maquina.

OPCIONAL

- Módulos de secado **4.777 €** y secado en ángulo **9.454 €**
- Condensador de vapor. **3.776 €**
- Módulo extractor vapor. **1.187 €**
- Recuperador de calor. **4.027 €**
- Prelavado en ángulo. (Modelo TA170 y TA220) **2.550 €**
- Alimentación agua fría. **295 €**
- Dosificador automático detergente y abrillantador, con posibilidad de regulación. **400 €**
- Mesas planas de entrada y salida con o sin rodillos, mesas en ángulo de 90° o 180° con rodillos o con motor, mesas de prelavado, etc.

TECHNICAL FEATURES

- Double wall structure made of stainless steel AISI 304, allowing for a reduction to minimum levels of heat and sound dispersion.
- Independent washing arms (upper and lower), made of stainless steel, guaranteeing optimal wash cycle results.
- Easy-to-use, thanks to the intuitive electronic controls with digital thermostats and auto-diagnosis of problems. Viewer for wash and rinse temperatures.
- Versatile, thanks to the temporized washing cycles (pull or cycle)
- Models TA130, TA170 and TA220 have three wash speeds.
- In models TA100 and TA130, the operating direction of the machines can be reversed.

OPTIONAL

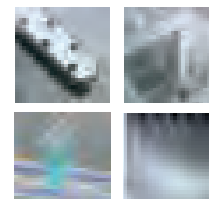
- Drying modules and angle drying.
- Steam condenser.
- Module extractor steam.
- Heat recuperator.
- Angled pre-wash. (Model TA170 and TA220)
- Cold water feeding.
- Automatic dosifier for polish and detergent, with the possibility of regulation.
- Flat entrance and exit desks with or without wheels, tables with angle of 90° or 180° with wheels or with motor, pre-wash tables, etc.



TA100/TA130



TA170/TA220
(Con módulo de prelavado de 820 mm)



MODELOS / MODELS	TA100	TA130	TA170	TA220
Largo / Wide (mm)	1150	1150	1970	1970
Fondo (mm) / Depth (mm)	770	770	770	770
Alto (mm) / Height (mm)	1565	1565	1565	1565
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	400	400	400
Medidas cesta / measures of the basket	500x500	500x500	500x500	500x500
Tensión / Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	15500	17500	21200	24000
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	1100	1100	1100	1400
Potencia bomba prelavado / Power bomb pre-wash (W)	No	No	700	700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	12000	16000	19000	21500
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	8000	8000	8000	8000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / boiler capacity (L)	69/17	69/17	69/17	69/17
Producción (cestos/hora) / Production (basket/hour)	50/100	50/130	65/130/170	80/170/220
Producción (platos/hora) / Production (plates/hour)	1800	1800/2350	2350/3050	3050/4000
Dotación / Equipment	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos
Precios / Price	10.550 €	11.425 €	18.269 €	23.158 €

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado y aclarado independientes, construidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnos de fallos.
- Versatilidad, gracias a los ciclos de trabajo con programas de 2 a 12 minutos.
- Costes de mantenimiento reducidos, gracias al autodiagnóstico electrónico.
- Cuba sin soldaduras, estampadas con cantos redondeados y dobles filtros inoxidable.
- Sistema de enjuague UltraRinse (prestaciones de aclarado constante), que permite que la temperatura del agua se mantenga constante durante la fase de aclarado y la presión y caudal del agua de aclarado se mantiene constante independiente de las condiciones de la red hídrica.
- Dosificador detergente y abrillantador de serie.

OPCIONAL

- Soporte porta bandejas, contenedor de cubiertos e insertadores en embudo para confitería.



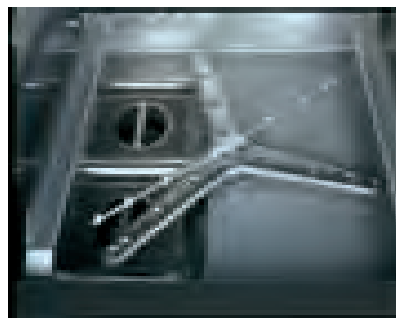
Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum

TECHNICAL FEATURES

- Structure in double steel wall inox AISI 304, that allows to reduce to the minimum the thermal dispersion and acoustics.
- Independent arms of clarified washing and, constructed in steel inox that guarantees some optimal results of the cycles of washing.
- Ease of use thanks to the controls electronic intuitive with digital thermometers and autodiagnosis of failures.
- Versatility, thanks to the working cycles with programs of 2 to 12 minutes.
- Reduced costs of maintenance, thanks to the electronic self-diagnosis.
- Cuba without welds, printed with songs cleared and double stainless filters.
- System of rinsing UltraRinse (benefits of clarified constant), that allows that the temperature of the water stays constant during the phase of clarified and to the pressure and volume of the clarified water of independent constant stays of the conditions of the hydric network.
- Dispenser of detergent and polisher standard.

OPTIONAL

- Support carries trays, container of places setting and insertadores in funnel for confectionery.



Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm



Cuba estampada
Printed drum



Gran capacidad de trabajo
High working capacity

MODELOS / MODELS	€
LP5020	5.043
LP5521	6.150
LP5522	7.218
LP7023	9.993

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Soporte 5 bandejas / Support for 5 trays	187
Contenedor cubiertos / Container of cutlery	65
Insertador de embudo confitería / Insertador of funnel for confectionery	49



LP5020



LP5521



LP5522



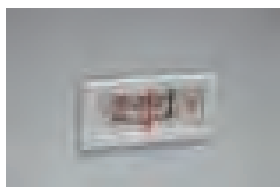
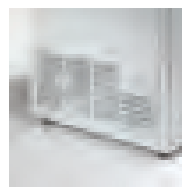
LP7023

MODELOS / MODELS	LP5020	LP5521	LP5522	LP7023
Largo / Wide (mm)	670	720	720	850
Fondo / Depth (mm)	720	780	780	850
Alto / Height (mm)	1470	1700	1900	1900
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	650	850	850
Medidas cesta / Measures of the basket	500x600 / 500x500	550x610	550x610	700x700
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	6800	7400	8000	10700
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	800	1400	2000	2700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	6000	6000	6000	8000
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	2500	2500	2500	8000
Duración ciclo / Duration cycle (segundos)	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"
Producción cestos/hora / Production baskets/hour	30	30	30	30
Consumo de agua por ciclo (litros/ciclo) / Water consumption per cycle (liters/cycle)	2,5	3	3	4
Alimentación agua / Nourishment waters down (°C / bar)	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6
Capacidad cuba / Bucket capacity (L)	20	37	37	68
Dotación / Equipment	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable

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



HF 500 AL / HF 500 INOX

Termómetro analógico
Analogical thermometerTermostato regulable
Adjustable thermostat

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable. (Mod. I)
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. CH550 con espesor 55 mm y mod. HF 700 con espesor 60 mm.
- Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida.
- Tapa abatible con cerradura y llave.
- Luz interior.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel. (Mod. I)
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. CH550 with thickness 55 mm and mod. HF 700 with thickness 60 mm.
- Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing.
- Lid with integrated lock and key.
- Inner light.

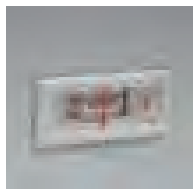
MODELOS / MODELS	HF 240	HF 320	HF 400	HF 500	HF 550	HF 700
Largo / Wide (mm)	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo / Depth (mm)	660	660	660	660	660	750
Alto / Height (mm)	860	860	860	860	860	1005
Potencia / Power (W)	120	146	167	180	200	261
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta [Serie/Opcional]	2/0	2/0	2/1	2/3	2/4	2/2
Nº of Baskets [Standard/Optional]						
Compresor / Compressor (HP)	1/7	1/6	1/5	1/5+	1/4+	1/3
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	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	12	16	18	20	24	42

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

MODELOS / MODELS	€
HF 240 AL	427
HF 320 AL	465
HF 400 AL	489
HF 500 AL	548
HF 550 AL	599
HF 700 AL	968
HF 240 I	488
HF 320 I	529
HF 400 I	570
HF 500 I	634
HF 550 I	689
HF 700 I	1.052
Cesta / Basket	17
Cesta / Basket HF 700	17



HF 500 TCG



Termómetro analógico
Analogical thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat



Tapa ciega
(Mod. TCC)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal con llave. (Mod. TCG)
- Tapas correderas ciegas (Mod. TCC), sin posibilidad de colocar cestas.
- Marco superior calefactado para evitar el bloqueo de las puertas.
- Con ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Galvanised steel interior, white plastic coated.
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid with lock and key. (Mod. TCG)
- Superior heated frame superior to avoid the blockade of the doors.
- With wheels

MODELOS / MODELS	HF 300 TCG HF 300 TCC	HF 400 TCG HF 400 TCC	HF 500 TCG HF 500 TCC
Largo / Wide (mm)	1063	1283	1503
Fondo / Depth (mm)	670	670	670
Alto / Height (mm)	900	900	900
Potencia / Power (W)	199	243	243
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	256	327	398
Nº Cesta TCG (Serie/Opcional)	2/2	2/3	2/4
Nº of Baskets TCG (Standard/Optional)			
Compresor / Compressor (HP)	1/5	1/4	1/3
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	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
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	23	25	27

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

MODELOS MODELS MODELES	€
HF 300 TCG	662
HF 400 TCG	728
HF 500 TCG	778
HF 300 TCC	559
HF 400 TCC	624
HF 500 TCC	670
Cesta / Basket (Mod. TCG)	23



IL 2500



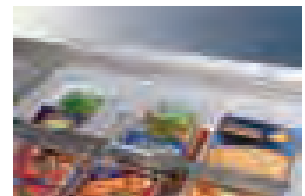
Cesta
Basket



Cesta
pequeña
Small basket



Cubeta
plástico
Plastic basket



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 60 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

OPCIONAL

- Perfil porta precios.

MODELOS / MODELS	IL 1500	IL 2000	IL 2500
Largo / Wide (mm)	1550	2050	2505
Fondo / Depth (mm)	960	960	960
Alto / Height (mm)	780	780	780
Potencia / Power (W)	520	594	594
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	459	652	805
Nº Cesta [Serie/Opcional] Nº of Baskets (Standard/Optional)	(1/3)=4	(1/5)=6	(1/7)=8
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/4)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Desescarche / Defrost	manual	manual	manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

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

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC`S free) with 60 mm density.
- Evaporator and condenser in copper.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

OPTIONAL

- Carries prices.

MODELOS / MODELS	€
IL 1500	1.436
IL 2000	1.592
IL 2500	2.008
Cesta / Basket	22
Cesta pequeña / Small Basket	11
Cubeta plástico / Plastic Basket	19
Barra divisoria IL 1500 / Divider bar	31
Barra divisoria IL 2000 / Divider bar	38
Barra divisoria IL 2500 / Divider bar	53
Divisoria alta / High Divider	17
Divisoria baja / Small divider	9
Porta precios IL 1500 / Carries prices	29
Porta precios IL 2000 / Carries prices	39
Porta precios IL 2500 / Carries prices	52



Kit de unión opcional / Optional



CHE 1770 TC



CHE 1500 TA



CHE 1770 TC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida de PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato analógico y termómetro digital, excepto mod. CHE 1770 TC con controlador digital.
- Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.
- Iluminación interior.

OPCIONAL

- Desescarche automático, modelo CHE 1500 y CHE 2000. (Bajo pedido)
- Perfil porta precios. (CHE 1500 y CHE 2000)
- Kit de unión.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator and condensator in copper.
- Analogical thermostat and digital thermometer, except mod. CHE 1770 TC with digital controller.
- Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids.
- Internal illumination.

OPTIONAL

- Automatic defrost, model CHE 1500 and CHE 2000. (Under Order)
- Carries prices. (CHE 1500 and CHE 2000)
- Joint kit.

MODELOS / MODELS	CHE 1500 TC CHE 1500 TA	CHE 2000 TC CHE 2000 TA	CHE 1770 TC
Largo / Wide (mm)	1500	2000	1828
Fondo / Depth (mm)	880	880	840
Alto / Height (mm)	940	940	900
Potencia / Power (W)	600	633	762
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	350	518	370
Divisora alta (Serie) / High splitter (Standard)	1	1	2
Divisora baja (Serie) / Low splitter (Standard)	1	1	-
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

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

MODELOS / MODELS	€
CHE 1500 TC	2.057
CHE 1500 TA	2.190
CHE 2000 TC	2.430
CHE 2000 TA	2.521
CHE 1700 TC	3.109
Kit unión CHE 1500 TC-TA	98
Kit unión CHE 2000 TC-TA	108
Kit unión CHE 1770 TC	102
Cesta CHE	21
Porta precios CHE 1500	39
Porta precios CHE 2000	49
Porta precios CHE 1770	46

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador en tubería de cobre.
- Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas.
- Iluminación LED.
- Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los mod. **EHC 1500, EHC 2000 y EHC 1970 T.**
- Control digital y desescarche automático en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT.**
- Posibilidad de regular el fondo en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT.**

OPCIONAL

- Bajo pedido los modelos **EHCR 2000 D, EHCR 2500 D y EHCR 1970 DT,** con posibilidad de funcionamiento en refrigeración y en congelación +15°C/-26°C.
- Perfil porta precios.
- Kit de unión.
- Rodapie

MODELOS / MODELS	€
EHC 1500	1.973
EHC 2000	2.209
EHC 1970 T	2.436
EHC 1500 D	2.144
EHC 2000 D	2.372
EHC 2500 D	2.709
EHC 1970 DT	2.601
EHCR 1500 D MIXTO	2.187
EHCR 2000 D MIXTO	2.425
EHCR 2500 D MIXTO	2.762
EHCR 1970 DT MIXTO	2.657

TECHNICAL FEATURES

- Conservative of curved crystal door, guaranteeing a optimum visibility of products.
- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC`S free) with 70 mm density.
- Evaporator in copper.
- Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids.
- Illumination LED.
- Digital thermometer and mechanical thermostat with defrost manual in mod. **EHC 1500, EHC 2000 and EHC 1970 T.**
- Automatic digital control and defrost in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT.**
- Possibility of regulating the bottom in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT.**

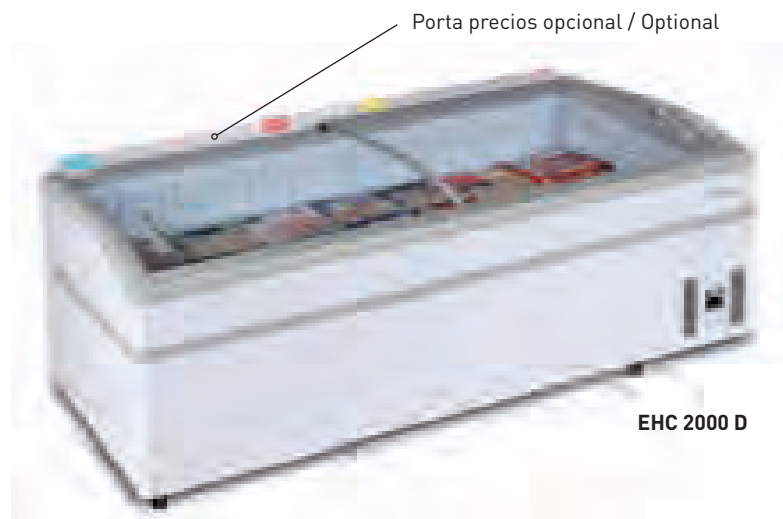
OPTIONAL

- Under order models **EHCR 2000 D, EHCR 2500 D and EHCR 1970 DT** with possibility of operation in refrigeration and freezing 15°C/-26°C.
- Carries prices.
- Joint kit.
- Skirting.

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Cesta / Basket EHC 2000	22
Divisoria EHC 1500 / EHC 2000 / EHC 2500	17
Divisoria EHC 1970 T	17
Kit de unión EHC 1500	102
Kit de unión EHC 2000	108
Kit de unión EHC 2500	115
Porta precios / Carries prices EHC 1500	38
Porta precios / Carries prices EHC 2000	46
Porta precios / Carries prices EHC 2500	56
Porta precios / Carries prices EHC 1970 T	29

MODELOS / MODELS	EHC 1500	EHC 2000	EHC 1970 T	EHC 1500 D	EHC 2000 D	EHC 2500 D	EHC 1970 DT	EHC 1500 D MIXTO	EHCR 2000 D MIXTO	EHCR 2500 D MIXTO	EHCR 1970 DT MIXTO
Largo / Wide (mm)	1520	2020	1990	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990
Fondo / Depth (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920	920	930	920
Alto / Height (mm)	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790
Potencia / Power (W)	451	533	664	451	533	533	664	451	615	615	664
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
Capacidad útil / Capacity (L)	400	580	470	400	580	841	470	400	580	841	470
Nº Cesta [Serie/Opcional] / Nº of Baskets (Standard/Optional)	0/3	0/5	-	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
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C
Control / Control	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto **CV 130 INOX** en chapa inox.
- Interior en termoconformado
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
- Los modelos **CV 60** y **CV 130** de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraíbles
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- **Opcional:** modelos **CV 300** en chapa color inox
- **En modelos CV 220 y CV 330** apertura de puerta 135° para extracción de cajones.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior in white plastic-coated sheet, except **CV 130 INOX** in stainless steel inox.
- Termoconformado interior
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
- Models **CV 60** and **CV 130** of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.
- Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)
- **Optional:** models plate **CV 300** color inox
- **In models CV 220 and CV 330** door opening 135° for extraction of drawers.

MODELOS MODELS	€
CV 60	382
CV 130	440
CV 130 INOX	549
CV 220	534
CV 330	738

MODELOS / MODELS	CV 60	CV 130 CV 130 INOX	CV 220	CV 330
Largo / Wide (mm)	570	540	540	540
Fondo / Depth (mm)	610	600	600	600
Alto / Height (mm)	645	870	1340	1920
Potencia / Power (W)	100	146	199	390
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	62,5	84	147	197
Nº Parrillas/Cajones / Nº of shelves/Drawers	1	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor / Compressor (HP)	1/10	1/6	1/4	1/6+1/5
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature [°C]	-18°C a -22°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	4	7	12	31

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



CV 130 INOX (Parrillas)



CV 220 (7 cajones)

Puertas abatibles
Folding doors



CV 330 (9 cajones)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Armarios expositores de gran capacidad con puerta de cristal que favorece la visibilidad del producto
- Exterior chapa galvanizada pintada a epoxy en color blanco
- Cuba interior chapa galvanizada pintada en color blanco
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S)
- Puerta con doble cristal con tirador integrado en los modelos de refrigeración
- Puerta con triple cristal y resistencia en los modelos de congelación, con tirador integrado
- Modelo EC1002RV y EC1002FV de doble cuerpo
- Display publicitario de serie
- Iluminación con doble tubo fluorescente excepto el modelo EC501RV que dispone exclusivamente de un tubo
- Estantes regulables en altura en los modelo de refrigeración y fijos en los modelos de congelación
- Termostato mecánico y termómetro analógico modelos

OPCIONAL

- Cambio sentido apertura puerta
- Kit cerradura
- Porta precios

TECHNICAL FEATURES

- Big capacity glass door refrigerator and freezers
- White pre-painted steel epoxy coated exterior
- White pre-painted steel coated interior
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure
- Glass door refrigerator with double glazing and integrated handle
- Glass door freezer with door frame heater and triple glazing
- EC1002RV and EC1002FV two bodies
- Standard advertisement display
- Double fluorescent illumination except EC501RV
- Adjustable shelves in refrigeration and fixed in freezers
- Analogic and mechanic thermostat

OPTIONAL

- Reversible door
- Lock
- Price ticket rail

MODELOS / MODELS	€
EC501RV Refrigeración	1.709
EC1002RV Refrigeración	3.655
EC401FS Congelación	1.714
EC501FV Congelación	2.449
EC1002FV Congelación	4.963

MODELOS / MODELS	EC501RV	EC1002RV	EC401FS	EC501FV	EC1002FV
Largo / Wide (mm)	668	1346	668	668	1346
Fondo / Depth (mm)	685	742	662	742	742
Alto / Height (mm)	1990	1990	1990	1990	1990
Potencia / Power (W)	350	800	590	750	1850
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	353	729	282	317	729
Nº Estantes / Nº of shelves	5	5+5	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	5/8	1/2	3/4	2 (3/4)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Estática Statics	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Temperatura / Temperature (°C)	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	-15°C / -25°C	-15°C / -25°C	-15°C / -25°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Manual	Automático Automatic	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R 134 a	R 134 a	R507	R507	R507

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



NUEVO
NEW



EC501RV
(Refrigeración ventilado)

NUEVO
NEW



EC1002RV
(Refrigeración ventilado)
EC1002FV
(Congelación ventilado)

NUEVO
NEW



EC401FS
(Congelación estático)

NUEVO
NEW



EC501FV
(Congelación ventilado)



L03700

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.
- Parrillas interiores de 530x450
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 fixed shelves and one that can be moved at the door.
- Interior shelves of
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.



OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request)

MODELOS / MODELS	€
L03700	3.423
L07703	5.784



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

MODELOS / MODELS	 L03700	 L07703
Largo / Wide (mm)	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900
Potencia / Power (W)	650	1300
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	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
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (35°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual
Control / Control	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. LO3702 y LO7700).
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Humedad Hr. 40% a 60%

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- Bombones, temperatura +15°C/+18°C (Hr 40% - 60%)

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701 with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. LO3702 and LO7700).
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.
- Humidity Hr. 40% to 60%

OPTIONAL




- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).
- Chocolates, temperature 15°C/18°C (Hr 40% - 60%)



LO3701



LO7700

MODELOS / MODELS			
	LO3702	LO3701	LO7700
Largo / Wide (mm)	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	550	580	1100
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	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	6 girato- rios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (35°C)	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

MODELOS / MODELS

	€
LO3702	2.899
LO3701	3.092
LO7700	5.066



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

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



L07703VNP



L03500VNP

MODELOS / MODELS

€

L03500VNP	3.244
L03700VNP	4.196
L03701VNP	4.431
L07703VNP	7.192


 Decoración en oro (bajo pedido)
 Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. L03701VNP).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. L03701VNP).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).

 MODELOS / MODELS

--	--	--	--

	L03500VNP	L03700VNP	L03701VNP	L07703VNP
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 (35°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 / Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

Armario expositor heladería-pastelería (no-frost) línea Maxi

Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost) Maxi line



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height.
- Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm.
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL




- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).



L09324VNP



L09314VNP

MODELOS / MODELS	 L09311VNP	 L09314VNP	 L09324VNP
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 (35°C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

MODELOS / MODELS

MODELOS / MODELS	€
L09311VNP	4.100
L09314VNP	5.328
L09324VNP	9.180



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado con triple cristal con dos vidrios de baja emisividad. El cristal serigrafiado en color gris, sin perfil de aluminio exterior.
- Iluminación led.
- Exposición de cuatro caras de cristal.
- Estantes en cristal regulables en altura excepto en el modelo de Heladería (L06114S y L06114L)
- Ruedas en todos los modelos.
- Termostato digital soft-touch incorporado en el vidrio de la puerta.

• Gama de Heladería: temperatura **-15°C a -24°C**

Modelos **L06114S** y **L06114L**

• Gama de Pastelería: temperatura **+2°C a +10°C**

Modelos **L06214S** y **L06214L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06215S** y **L06215L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 45% a 50%

• Gama de Pastelería-Heladería (no-frost): temperatura **+5°C a -20°C**

Modelos **L06314S** y **L06314L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06315S** y **L06315L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 65% a 70%

OPCIONAL

- Modelos con largo 850 mm.

TECHNICAL FEATURES

- Two triple glazed door low emissivity.
- LED illumination.
- Four faces glasses.
- Adjustable glass shelves except ice cream models. (L06114S and L06114L)
- Castors in all models.
- Digital soft touch thermostat incooperated in glass door.

• Ice cream range: **-15°C to -24°C**

L06114S and L06114L models

• Pastry range: **+2°C to +10°C**

L06214S and L06214L models with glass shelves, adjustable height.

L06215S and L06215L models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 45% to 50%

• Pastry-Ice cream range (no-frost): **+5°C to -20°C**

L06314S and L06314L models with glass shelves, adjustable height.

L06315S and L06315L models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 65% to 70%

OPTIONAL

- 850 mm wide models.

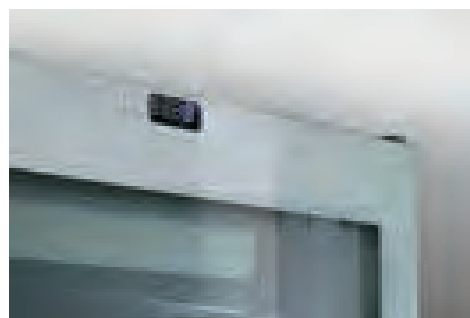
MODELOS / MODELS	L06114S*	L06114L*	L06214S*	L06214L*	L06215S*	L06215L*	L06314S*	L06314L*	L06315S*	L06315L*
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto / Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	600	650	500	550	530	580	850	900	880	930
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	300	450	300	450	300	450	300	450	300	450
Nº de estantes / Nº shelves	4	6	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5	4 giratorios	6 giratorios
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (32°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / 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)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
L06114S Heladería*	4.407
L06114L Heladería*	4.903
L06214S Pastelería*	4.072
L06214L Pastelería*	4.541
L06215S Pastelería*	4.429
L06215L Pastelería*	4.965
L06314S no-frost*	5.385
L06314L no-frost*	5.968
L06315S no-frost*	5.752
L06315L no-frost*	6.385

*BAJO PEDIDO





**NUEVO
NEW**



L06314S
(NO-FROST, h:1500 mm)

**NUEVO
NEW**



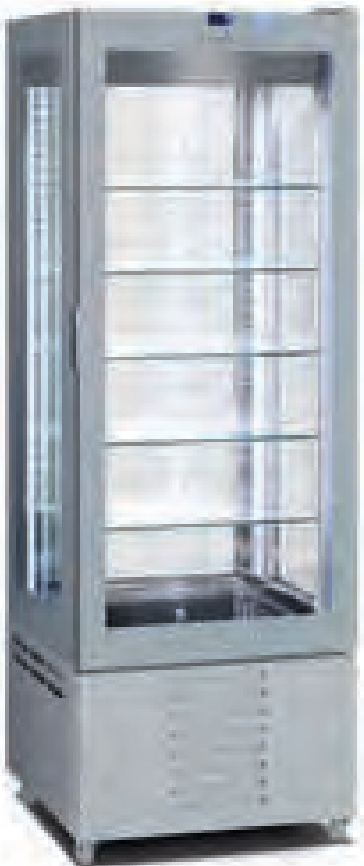
L06114S
(Heladería, h:1500 mm)

**NUEVO
NEW**



L06315L
(NO-FROST, h:1900 mm)

**NUEVO
NEW**



L06214L
(Pastelería, h:1900 mm)



Panel de mandos (Serie N y S)
Control panel (Series N and S)



MX6E/G (Serie N)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MX1021E/G (Serie N)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

SERIE N y S

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Doble sentido giro del ventilador.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con sistema de inyección directo.
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MX20E/G** y **MX2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Distancia entre bandejas 70 mm, excepto en el modelo **MX623E** con distancia 60 mm.

SERIE S

- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción permanentes y 5 memorias temporales (recuerda el ultimo ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 435.

N AND SERIES

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lights.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Double sense turn of ventilator
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with direct injection system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MX20E/G** and **MX2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Distance between trays, 70 mm, except in model **MX623E** with a distance of 60 mm.

S SERIES

- Core probe with electronic control.
- Reversible rotation of ventilator with two speed options.
- Operating failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of the ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, keeping it tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door openin
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MX20E/G (Serie N)
(Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo coccciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MX623E	MX6E	MX6G	MX10E	MX10G	MX1021E	MX1021G	MX20E*	MX20G*	MX2021E*	MX2021G*
Largo / Wide (mm)	600	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	600	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	645	816	816	1082	1082	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 2/3	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	5900	9300	14000	15300	19000	21500	22000	30600	30000	43000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 2/3	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€	
	Serie N	Serie S
MX623E	3.704	4.147
MX6E	5.002	5.689
MX6G	6.039	6.387
MX10E	7.122	7.499

MODELOS / MODELS	€	
	Serie N	Serie S
MX10G	8.325	8.689
MX1021E	10.407	10.778
MX1021G	12.237	12.621

MODELOS / MODELS	€	
	Serie N	Serie S
MX20E*	15.771	16.140
MX20G*	18.749	19.246
MX2021E*	22.263	22.644
MX2021G*	24.566	24.948



MXB6E/G (Serie S)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MXB1021E/G (Serie S)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Generador del vapor con boiler de alto rendimiento.
- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con boiler
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MXB20E/G** y **MXB2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción y 5 memorias temporales (recuerda el último ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y sabroso en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver página accesorios 435.

TECHNICAL FEATURES

- Steam generator with high-performance boiler.
- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lighting.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with boiler system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MXB20E/G** and **MXB2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Core probe with electronic control.
- Reversible ventilator rotation with two speed options.
- Operation failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, ensuring it is tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door opening
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MXB2021E/G (Serie S)
(Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)
(40 Bandejas GN 1/1)
(40 Trays GN 1/1)

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo coccciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección - Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MXB6ES	MXB6GS	MXB10ES	MXB10GS	MXB1021ES	MXB1021GS	MXB20ES*	MXB20GS*	MXB2021ES*	MXB2021GS*	MX2021G*
Largo / Wide (mm)	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	816	816	1082	1092	1092	1092	1900	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	12300	14000	18300	19000	24500	22000	40600	30000	51000	50000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
MXB6ES	7.244
MXB6GS	8.667
MXB10ES	9.574
MXB10GS	10.942
MXB1021ES	12.980

MODELOS / MODELS	€
MXB1021GS	14.927
MXB20ES*	18.422
MXB20GS*	21.660
MXB2021ES*	25.182
MXB2021GS*	27.582

*BAJO PEDIDO



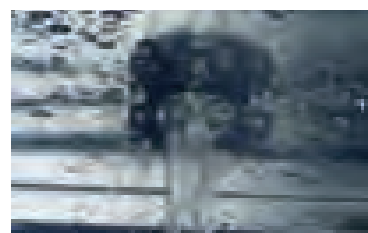
ESTRUCTURA CON CARRO (DE SERIE)
STRUCTURE AND RACK AS STANDAR
HORNO 20 GN 1/1 / TRAY 20 GN 1/1
HORNO 20 GN 2/1 / TRAY 20 GN 2/1



ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO (OPCIONAL)
REMOVABLE STRUCTURE + RACK (OPTIONAL)



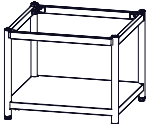
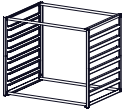





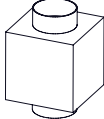


SOPORTE HORNO + ESTRUCTURA PORTA BANDEJAS (OPCIONAL)
OVEN SUPPORT + TRAY STRUCTURE (OPTIONAL)



SISTEMA LAVADO AUTOMÁTICO
WASHED SYSTEM AUTOMATIC
(Se debe pedir junto al horno,
no es posible instalarlo con posterioridad)
(One is due to ask next to the furnace,
is not possible to install it later)



MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN	6 GN 2/3	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Sistema lavado automático Washed system automatic	-	681 €	732 €	786 €	839 €	839 €
	Filtro antigrasas Filter antigreasy	140 €	161 €	212 €	267 €	415 €	518 €
	Soporte horno Support oven	549 €	725 €	767 €	988 €	-	-
	Estructura soporte Structure has supported	-	362 €	405 €	517 €	-	-
	Estructura extraible Removable structure	-	538 €	605 €	767 €	-	-
	Carro Rack	-	988 €	1.207 €	1.207 €	-	-
	Estructura con carro Structure with rack	-	-	-	-	De serie Standard	De serie Standard
	Ducha lavado Ducha lavado	267 €	267 €	267 €	267 €	267 €	267 €
	Abatidor de vapor	524 €	524 €	524 €	524 €	524 €	524 €
	Chimenea (Gas) Chimney (Gas)	-	212 €	212 €	267 €	267 €	298 €
	Cambio apertura puerta (derecha) Change opening door (right)	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult

- Los regeneradores Infrico son capaces de regenerar el producto previamente cocinado desde los -18°C ó +2°C hasta los 140°C (recomendable para la gran mayoría de los alimentos) ó a 160°C (recomendable para frituras).
- Una vez regenerado el producto el regenerador pasa de forma automática a función mantenimiento para garantizar la temperatura del alimento así como la seguridad alimentaria impidiendo que baje de 65°C modelo programable (P), excepto en los modelos mecánicos (M) que una vez regenerado el producto se debe regular la temperatura para que mantenga el producto y en el modelo electrónico (E) seleccionar la función de mantenimiento.

- The Infrico regenerators are able to regenerate the food previously cooked from -18°C or +2°C to +140°C (advisable most foods) or to +160°C (advisable fried foods).
- Once the product regenerated, the regenerator goes to automatic maintenance function, to keep the food temperature and the food safety avoid to descend 65°C programmable model (P), excepting the mechanic models (M) that once the product regenerated, it must be the temperature regulated to keep the product and ...

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Serie M: Mecánico
- Serie E y P: electrónico con sonda, control de humedad, doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regularlo a dos velocidades y sistema de evacuación del vapor de la cámara.
- Los regeneradores de la serie P, disponen adicionalmente la posibilidad de memorizar 10 programas con fases de regeneración y mantenimiento
- Estructura interior y exterior en acero inox
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar su limpieza
- Estructura porta bandejas desmontable y extraíble.

TECHNICAL FEATURES

- M serie: Mechanic.
- E & P serie: Electronic with probe, humidity control, double sense fun with two speed evacuation system of steam /chamber.
- P serie: 10 programs with regeneration and maintenance.
- Stainless steel exterior and interior.
- Wide rounded corners to ... cleaning.
- Removable trays support structure.

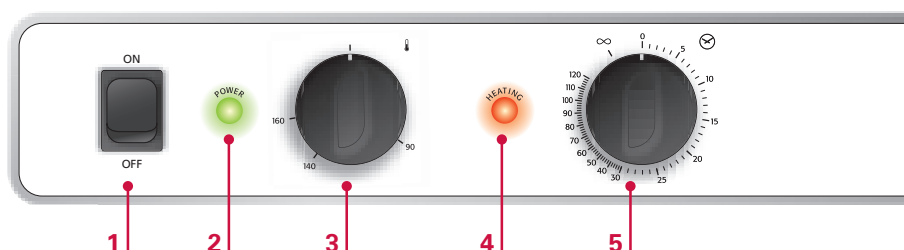
OPCIONAL / OPTIONAL

Soporte / Holder RGT523M/RGT511	637 €
Soporte / Holder RGT7/RGT1011	613 €
Estructura con ruedas / Casters structure RGT	911 €

MODELOS MODELS												
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT523M	650	610	530	5 GN 2/3	65	3200	230/50	90°C a 160°C	NO	NO	NO	Estructura extraíble
RGT511M RGT511E RGT511P*	820	750	730	5 GN 1/1 600x400	74	6300	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT511E RGT511P	SI	RGT511P	Estructura extraíble
RGT711M RGT711E* RGT711P*	820	750	910	7 GN 1/1 600x400	74	9600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT711E RGT711P	SI	RGT711P	Estructura extraíble

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

* BAJO PEDIDO



PANEL MECÁNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Indicador de alimentación eléctrica
- 3 Control temperatura
- 4 Indicador de calentamiento en función
- 5 Temporizador

MECHANICAL CONTROL PANEL

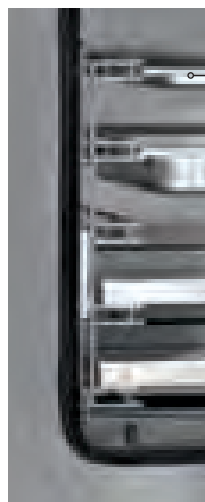
- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer



RGT511P*



RGT523M



Estructura porta bandejas
Trays support structure

Precio · Price €

						
RGT523M	RGT511M	RGT511E	RGT511P*	RGT711M	RGT711E*	RGT711P*
1.886 €	2.683 €	3.083 €	3.392 €	3.084 €	3.521 €	3.833 €

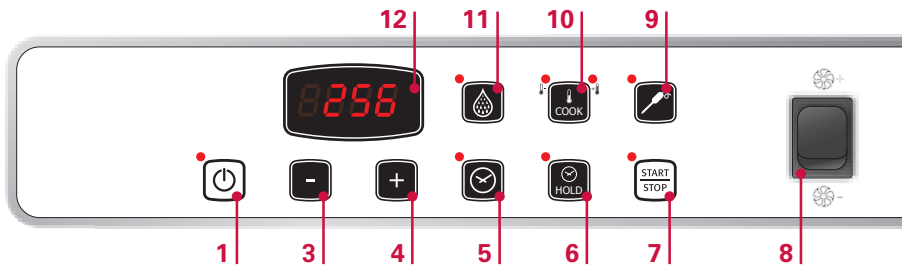
MODELOS MODELS												
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT1011M* RGT1011E* RGT1011P*	820	750	1110	10 GN 1/1 600x400	74	12600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT1011E RGT1011P	SI	RGT1011P	Estructura extraíble
RGT1021P*	820	1110	1110	10 GN 2/1	74	16000	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	Estructura extraíble
RGT2011P*	930	1110	2040	20 GN 1/1	Carro porta bandejas opcional	16200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-
RGT2021P*	970	1260	2040	20 GN 2/1	Carro porta bandejas opcional	22200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-

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

* BAJO PEDIDO

OPCIONAL / OPTIONAL

- Soporte / Holder RGT1011 / RGT711 **613 €**
- Soporte / Holder RGT1021 **647 €**
- Estructura con ruedas / Casters structure RGT **911 €**

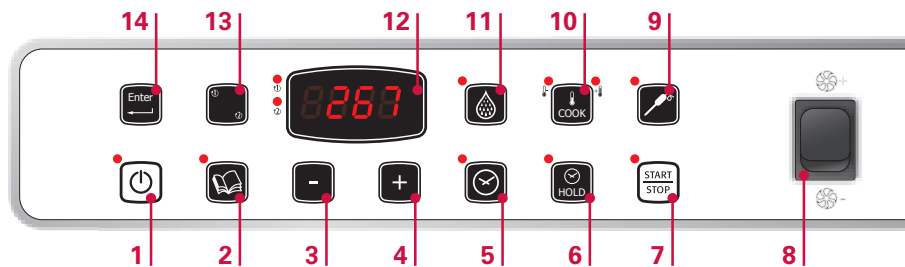


PANEL ELECTRÓNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 12 Display

ELECTRONIC CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display



PANEL ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

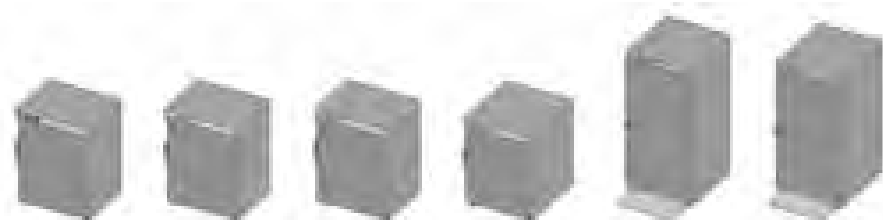
PROGRAMMABLE ELECTRONIC PANEL

- 1 On/off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter



RGT1011P*

Precio · Price €



RGT1011M*	RGT1011E*	RGT1011P*	RGT1021P*	RGT2011P*	RGT2021P*
3.178 €	3.850 €	4.105 €	5.264 €	8.532 €	9.677 €

- El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos (frescos, semielaborados o cocinados), mediante la extracción del aire del recipiente (bolsa o recipiente green-vac), permite que estos alimentos mantengan una mejor calidad y mejore considerablemente la conservación del producto.
- Ventajas del envasado al vacío:
 - Retrasar el desarrollo de la proliferación bacteriana.
 - Aumentar el periodo de conservación de los alimentos.
 - Rentabilizar horas de trabajo del personal, optimizando el tiempo.
 - Reducir costes de materia prima, optimizando compras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Cuba interior de acero inox AISI 304 de 3 mm de espesor en los modelos de sobremesa, modelos de carro 4 mm de espesor.
- Tapa robusta de metacrilato transparente, con bisagras de aluminio y pistón neumático interior, excepto modelo **VACT286A**.
- Placa de polietileno apto para uso alimentario, permite optimizar el vacío, excepto modelo **VACT286A**.
- Bomba de vacío de alta fiabilidad BUSCH, excepto modelo **VACT286A**.
- Atmósfera progresiva de serie, permite que la entrada de aire en la cámara se realice de forma gradual.
- Gas inerte de serie, excepto en el modelo **VACT286A**.
- Sistema de vacío en contenedores preinstalado (en modelos con panel de sensor).
- Panel de mandos digital.
- Soldadura neumática, excepto en los mod. **VACT286A**, **VACT8063AB**, **VACS8063AB**, **VACT100AB** y **VACS100AB** con soldadura de membrana.
- Doble soldadura con tiempo de enfriamiento.
- Visor de nivel de aceite.

OPCIONAL

- Accesorio green vac (vacío en contenedores), modelos con sensor monopaise.
- Bajo pedido envasadoras **VAC6040AB**, **VAC8063AB** a 230V/50-60Hz.
- Tapa mayor altura (150 mm) modelo **VAT286A**.

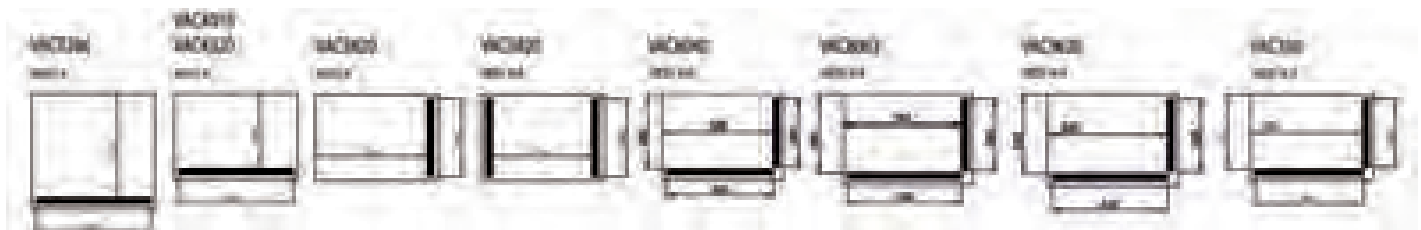
- The vacuum packer is a food storage system for fresh, semi-prepared or cooked food, whereby air is extracted from the bag or green-vac container.
- This allows the food to maintain a higher quality and significantly improves product storage.
- Advantages of vacuum-packing:
 - Slows down proliferation of bacteria.
 - Increases food storage time.
 - Reduces staff working, optimising time savings.
 - Reduces raw material costs, optimising purchases.
 - Cooking under vacuum.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body in AISI 304.
- Interior stainless steel cube in AISI 304, 3 mm thick for table-top models and 4 mm thick for trolley models.
- Robust lid in transparent methacrylate, with aluminium hinges and internal pneumatic piston, except in model **VACT286A**.
- Polyethylene plate suitable for food use, allows optimisation of chamber space, except in model **VACT286A**.
- Highly reliable BUSCH vacuum pump, except in model **VACT286A**.
- Soft air as standard allows air to enter the chamber gradually.
- Input and output of inert gas as standard, except in model **VACT286A**.
- Vacuum system preinstalled in containers (in models with sensor panel).
- Digital control panel.
- Pneumatic weld, except in mod. **VACT286A**, **VACT8063AB**, **VACS8063AB**, **VACT100AB** and **VACS100AB** with membrane weld.
- Double sealing with cooling time.
- Oil level display.

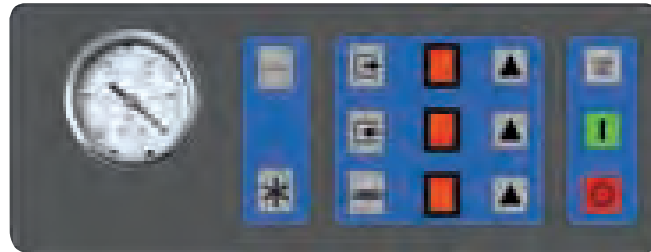
OPTIONAL

- Green vac accessories (vacuum containers), models with monopaise sensor.
- **VAC6040AB**, **VAC8063AB** packing machines at 230V/50-60Hz to order.
- Cover greater height (150 mm) model **VAT286A**.





PANEL MANDOS TIEMPO / TIME CONTROL PANEL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Regulación del tiempo de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación del tiempo gas inerte*
- Función atmósfera progresiva
- Stop vacío

* Excepto modelo VACT286A.

TECHNICAL FEATURES

- Regulación del tiempo de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación del tiempo gas inerte*
- Función atmósfera progresiva
- Stop vacío

* Excepto modelo VACT286A.

PANEL MANDOS SENSOR / CONTROL PANEL SENSOR



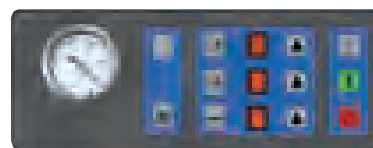
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Posibilidad de memorización de 99 programas
- Regulación porcentual de vacío
- Tiempo adicional de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación porcentual del gas
- Función atmósfera progresiva
- Función vacío exterior
- Stop vacío

TECHNICAL FEATURES

- Capable of memorising 99 programmes
- Vacuum percentage control
- Additional evacuation time
- Sealing time control
- Gas percentage control
- Soft air function
- External vacuum function
- Vacuum stop button

Vacío por tiempo / Emptiness by time : T



VACT 4310A
VACT 4320A



VACT 5820 B

MODELOS MODELS	€
VACT286A	1.995
VACT4310A	3.273
VACT4320A	3.590
VACT5820B	4.240
VACT5820BB	4.547
VACT9620AB	6.134
VACT6040AB	6.240
VACT8063AB	8.544
VACT100AB	10.810

MODELOS / MODELS	VACT286A	VACT4310A	VACT4320A	VACT5820B	VACT5820BB	VACT9620AB	VACT6040AB	VACT8063AB	VACT100AB
Largo exterior / Wide outside (mm)	350	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior / Depth outside (mm)	450	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior / Height outside (mm)	350	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior / Wide inside (mm)	280	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior / Depth inside (mm)	355	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior / Height inside (mm)	90	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia / Power (W)	250	550	750	750	750	750	1100	1500	2200
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	6	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	270	420	420	440	440+440	935+505	520+390	740+460	985+505

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



Vacío por sensor / Emptiness by sensor : S



VACS 5820 BB



VACS 6040BB

MODELOS MODELS	€
VACS4310A	3.534
VACS4320A	3.850
VACS5820B	4.501
VACS5820BB	4.807
VACS9620AB	6.395
VACS6040AB	6.501
VACS8063AB	8.805
VACS100AB	11.070

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Accesorios / Accessories GREEN-VAC (modelos sensor)	206

MODELOS / MODELS	VACS4310A	VACS4320A	VACS5820B	VACS5820BB	VACS9620AB	VACS6040AB	VACS8063AB	VACS100AB
Largo exterior / Wide outside (mm)	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior / Depth outside (mm)	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior / Height outside (mm)	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior / Wide inside (mm)	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior / Depth inside (mm)	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior / Height inside (mm)	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia / Power (W)	100	550	750	750	750	750	1500	1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	420	420	440	440+440	935+505	520+390	740+460	985+505

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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.

TECHNICAL FEATURES

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 regulation from 100°C to 300°C (serie Cromo duro)
- Gas connection at the back.
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC	MODELOS / MODELS	€
Largo / Wide (mm)	460	610	770	910	600	800	1000	600	800	1000	PG45PV Económica	372
Fondo (mm) / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	PG60PV Económica	471
Alto (mm) / Height (mm)	210	210	210	210	220	220	220	220	220	220	PG75PV Económica	494
(Kcal/h)	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814	PG90PV Económica	615
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900	PG60NS Acero laminado	697
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3	PG80NS Acero laminado	835
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3	PG100NS Acero laminado	1.047
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	750x390	890x390	600x430	800x430	1000x430	600x430	800x430	1000x430	PG60NC Cromo duro	1.141
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso We reserve the right to change specifications without prior notice												
											PG80NC Cromo duro	1.424
											PG100NC Cromo duro	1.634



NUEVO
NEW



PE 75 NS

NUEVO
NEW



PE 60 PV

NUEVO
NEW



PE 60 NC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 rectificadas (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.

TECHNICAL FEATURES

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 temperature 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 temperature from 50°C to 300°C
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Largo / Wide (mm)	600	770	600	800	600	800
Fondo / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440
Alto / Height (mm)	210	210	220	220	220	220
Potencia / Power (W)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Tensión / Voltage (V)	230	230	230	230	230	230
Nº Resistencias / Nº resistance	2	2	2	3	2	3
Nº Mandos / Nº of controls	2	2	2	3	2	3
Superficie útil / Surface (mm)	590x390	750x390	600x430	800x430	600x430	800x430

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

MODELOS / MODELS	€
PE60PV Económica	557
PE75PV Económica	592
PE60NS Acero laminado	800
PE80NS Acero laminado	979
PE60NC Cromo duro	1.204
PE80NC Cromo duro	1.489



GR 42



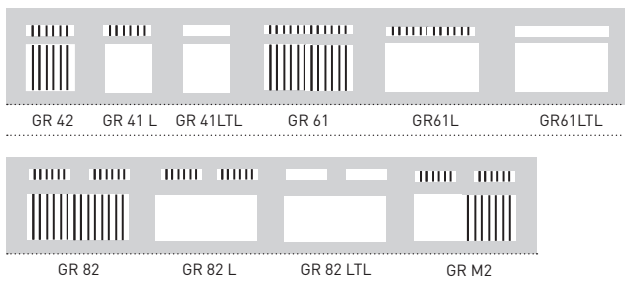
GR 82

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa acanaladas o lisas de hierro fundido.
- Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
- Termostato independiente regulable hasta 250°C.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
- Recogedor grasas frontal.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Flat or grooved iron plates.
- All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
- Adjustable thermostat at 250°C.
- Safety thermostat.
- Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
- Frontal greases collector.



MODELOS / MODELS	€
GR 42	393
GR 41 L	393
GR 41 LTL	393
GR 61	457
GR 61L	457
GR 61LTL	457

MODELOS / MODELS	€
GR 82	666
GR 82 L	666
GR 82 LTL	666
GR M2	666

MODELOS / MODELS	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



T12



T6



T6E CT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **SERIE (E):**
- Estructura en acero inoxidable.
- Temporizador regulable 15 minutos, excepto en los modelos **T6EST** y **T12EST**.
- Los modelos sin temporizador, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
- Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
- Cajón recogemigas.
- **SERIE (T6 y T12):**
- Estructura en acero inoxidable.
- Temporizador regulable 15 minutos.
- Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
- Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
- Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

- **SERIE (E):**
- Stainless steel body.
- Adjustable time setting up to 15 minutes, except the model **T6EST** and **T12EST**.
- Models without time setting, have independant switches for each heater zone.
- Two heater elements for each zone, quarz recovered.
- Crumbs drawer.
- **SERIE (T6 and T12):**
- Stainless steel body
- Adjustable time setting up to 15 minutes.
- Independant switches for each heater zone.
- Three heater elements for each zone, quarz recovered.
- Crumbs drawer.

MODELOS / MODELS	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

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

MODELOS / MODELS	€
T6E ST (sin temporizador/without timer)	178
T12E ST (sin temporizador/without timer)	224
T6E CT (temporizador/with timer)	189
T12E CT (temporizador/with timer)	236
T6 (temporizador/with timer)	264
T12 (temporizador/with timer)	347



TTH3000



TTV2400



TTV4000

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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.

TECHNICAL FEATURES

- 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.

MODELOS / MODELS	€
TTH3000	1.077
TTV2400	1.077
TTV4000	1.350

MODELOS / MODELS	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	1200+1200	2000+2000
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencias / Nº of heater elemens	2	2	2
Ancho de cinta / Wide of band (mm)	220	280	360
Altura entrada alimnetos / Height of openinig (mm)	80	80	80

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



FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
- Grifo de media pulgada de paso total.
- Termostato regulable hasta 195°C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Heater covered by stainless steel.
- Lift out control panel for easy cleaning.
- Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
- Tap 1/2".
- Adjustable thermostat at 195°C.
- Safety thermostat in all models.

MODELOS / MODELS	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

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

MODELOS MODELS	€
FR 6L	274
FR 66L	477
FR 8L G	361
FR 88L G	674
FR 10L G	458
FR 1010L G	841
FR 10L GT	516
FR 1010L GT	990



TL 6



TL 66

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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

- Sujeción tapa para uso como termo de chocolate.

TECHNICAL FEATURES

- Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consomme, tea, etc.
- Totally constructed in steel inox AISI 304, interior and outside.
- Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
- Self-regulatory thermostat.
- Beginning luminous switch.
- Adjustable faucet in two positions.

OPTIONAL

- Attachment covers for use like chocolate thermus.

MODELOS / MODELS	€
TL 3	421
TL 6	448
TL 66	852

MODELOS / MODELS	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

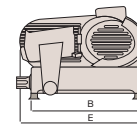
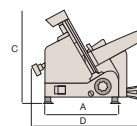
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice



C 220 S / C 250 S



C 220 ACEV / C 250 ACEV



Afilador desmontable en los modelos ACEV
Removable sharpener in models ACEV



CV300SPF



C 300 S

MODELOS / MODELS	€
C 220 S	454
C 250 S	494
C 275 S	534
C 300 S	801
C 350 S	1.201
C 220 ACEV	550
C 250 ACEV	601
C 300 ACEV	934
C 350 ACEV	1.281

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo **C 275 S** en aluminio lacado.
- Avance del producto por gravedad.
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
- Cuchilla cóncava.
- Espesor máximo de corte 14 - 17 mm.
- Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV".
- Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Fácil limpieza de todos sus componentes.

TECHNICAL FEATURES

- Structure and components of anodized aluminium oxidation protected, except model **C 275 S** in laquered aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Curved slicer.
- 14 - 17 mm density or cut.
- Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV".
- Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage.
- Easy cleaning of all components.

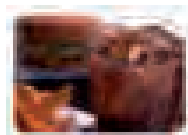
MODELOS / MODELS	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S C 350 ACEV
Dimensión A / Dimension A (mm)	260	260	263	315	380
Dimensión B / Dimension B (mm)	400	400	415	455	535
Dimensión C / Dimension C (mm)	355	365	375	420	480
Dimensión D / Dimension D (mm)	400	410	410	480	515
Dimensión E / Dimension E (mm)	425	475	505	570	680
Potencia / Power (W)	170	190	190	250	400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Diámetro cuchilla / Diameter slicer (mm)	220	250	275	300	350
Capacidad de corte / Cut capacity (mm)	210x155/125	210x175/145	230x190/170	245x220/185	290x255/225

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



Símbolos Symbols

 Largo (mm) Wide	 Consumo (kWh/24h) Consumption	 Superficie de exposición Surface of exhibition	 Cubito (gr) Cubes
 Fondo (mm) Depth	 Condensación Condensation	 Bandejas Trays	 Producción Production
 Alto (mm) Height	 Evaporación Evaporation	 Costados Sides	 Almacén Warehouse
 Potencia (W) Power	 Régimen T ^{RA} 32°C / 38°C Temperature range at 32°C / 38°C	 Estantes Shelves	 Cubitos ciclo Cubes cycle
 Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply	 Desescarche Defrost	 Carros extraíbles Sliding drawers	 Depósito compatible Compatible deposit
 Volúmen cámara (L) Capacity	 Control Control	 N° cajones N° drawers	 Reserva Reserve
 N° de puertas N° doors	 Refrigerante Refrigerant	 Botellas Bottles	 Capacidad útil (L) Capacity
 N° estantes por puerta Dividers	 N° parrillas / J. guías No shelves / Slides	 Precio (€) Price	 N° cestas N° of basket
 Separadores Dividers	 De serie Of series	 Luz interior Inner light	 Divisoria alta Crossover high
 Compresor (HP) Compressor	 Opcional Optional	 Claro de puerta Clear of door	 Divisoria baja Crossover low
 Potencia frigorífica (W a -10°C) Refrigerating power	 Poder de congelación (Kg/24h) Freezing power	 Marcos puerta de cristal Contour of glass' door	 N° caras de cristal N° glass sides
 Producto personalizable Personalizeable product	 Libre CFC'S CFC'S Free	 Gas Gas	 Eléctrico Electrical



Bebidas
Drinks



Cerveza
Beer



Vino
Wine



Café
Coffee



Productos lácteos
Dairy products



Tapas
Tapas



Ensaladas
Salads



Sandwich
Sandwich



Pizza
Pizza

















































Pescado
Fish

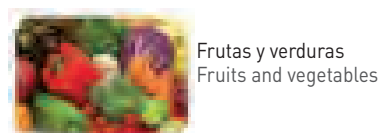
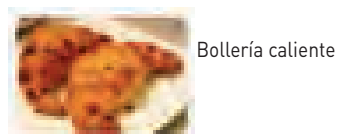
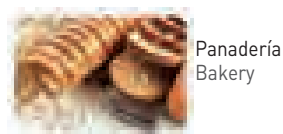
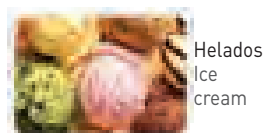


Sushi
Sushi



Marisco
Sea food

	Eléctrico / gas Electrical/gas		Ancho cinta (mm) Wide of band		Rendimiento (Kg) Yield		Nº barras soldadura Sealing bar
	Distancia entre bandejas Space between trays		Nº interruptores Nº switches		Duración del ciclo (seg) Cycle duration		Longitud barra soldadura (mm) Lenght sealing bar
	Dotación (mm) Dotation		Medidas exteriores Outer measures		Reserva refrigerada Cooled reserve		Potencia bomba lavado (W) Pump power
	Nº quemadores Nº of burners		Cesta (mm) Basket		Temperatura cubeta Temperature bucket		Producción horaria de platos-vasos Production time for plates-glasses
	Grifo Tap		Dimensión Dimension		Temperatura reserva Temperature reserves		Producción horaria teórica nº cestos Production time nº basket
	Superficie útil (cm²) Surface		Contenedor / Cubeta GN Container / Tank GN		Régimen T ^{RA} (25°C) vitrina Temperature show case		Medidas cestas (mm) Measures of baskets
	Kw por quemador Kw by burner		Descripción Description		Reserva caliente Hot reserve		Potencia resistencia cuba Heater power
	Kw horno Kw furnace		Capacidad bomba Vacuum pump		Temperatura baño maría Temperature		Potencia resistencia boiler Boiler power
	Peso Weight		Largo interior Wide		Diámetro cuchilla (mm) Ø Slicer		Capacidad aceite (L) Capacity oil
	Nº resistencias Nº of heater elements		Fondo interior Outer measures		Capacidad de corte (mm) Cut capacity		Altura entrada alimentos (mm) Height of opening
	Temporizador Timer		Alto interior Height		Superficie placa interior Surface interior plate		Baja temperatura Low temperature
	Entrada bandejas Drawers entry		Estante para platos Dishes shelf		Entrada carro Car entry		Nuevo artículo New article





Decoración chapa plastificada frontal · Frontal laminated plate decoration



RAL 5017
Azul oscuro · Blue dark



RAL 5012
Azul claro · Blue clear



RAL 6002
Verde oscuro · Green dark



RAL 6019
Verde claro · Green clear



RAL 9016
Blanco · White



RAL 3020
Rojo · Red



RAL 3003
Granate · Maroon



RAL 1017
Naranja · Orange



RAL 1018
Amarillo · Yellow



RAL 1001
Beige · Beige



RAL 7042
Gris claro · Gray clear



RAL 7043
Gris oscuro · Gray dark



RAL 9005
Negro · Black



INOX
Acero Inox · Steel Inox

Decoración lacada · Lacqued decoration



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 3001
Rojo · Red



RAL DESIGN 3504035
Rosa · Pink



RAL 2003
Naranja · Orange



RAL 1018
Amarillo · Yellow



RAL 5015
Azul · Blue



RAL DESIGN 2108025
Celeste · Sky blue



RAL 6002
Verde oscuro · Green dark



RAL DESIGN 1107060
Pistacho · Pistachio



RAL 1001
Beige · Beige



RAL 4007
Violeta · Violet

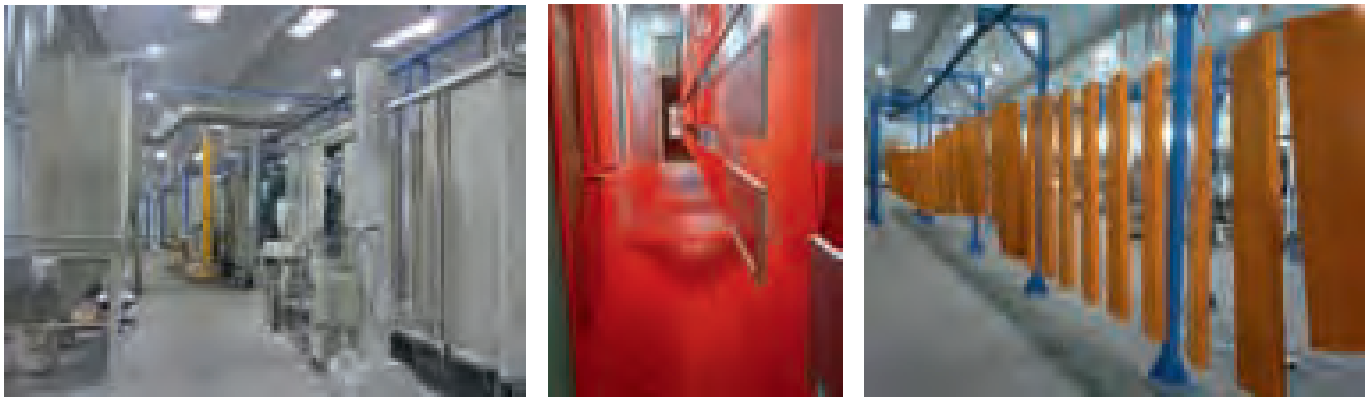


RAL 9016
Blanco · White



RAL 9017
Negro · Black

CUALQUIER ACABADO INCLUIDO
EN LA CARTA DE COLORES NCS-RAL
BAJO PRESUPUESTO



Decoración frontal · Frontal decoration (Standard)



Decoración frontal y costados lacados · Frontal decoration and lacqued sides



Decoración total · Total decoration





HOSTELCO

Barcelona (Spain)



Sirha
Rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

Lyon (France)



Singapore (SGP)



Dubai (EAU)



Anaheim (USA)



Rimini (Italy)



Milán (Italy)



Chicago (USA)



Hostelco Barcelona 2012



Host Milán 2013



Host Milán 2011



NRA Chicago 2013

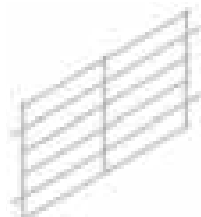


Gulfood Dubai 2013



ENFRIADORES / BOTTLE COOLERS

SEPARADORES



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
504X26	SEPARADOR BOTELLEROS EFP	EFP1000/1500/2000EG	29€
		EFP1000/1500/2000II	
504X32	SEPARADOR BOTELLAS P.N§ 20/97	EB1000/1500/2000/2500II	30€

BANDEJAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
603X239	BANDEJA BOTELLERO 150x830 mm	EFP1000	17€
603X240	BANDEJA BOTELLERO 150x1240 mm	EFP1500	17€
603X241	BANDEJA BOTELLERO 150x1115 mm	EFP2000	2X12€

PARRILLAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
502X27	PARRILLA EV 150 PS RILSAN 7037	ERV15/ERV53	14€
		ERC17/ERC36	
502X28	PARRILLA EV 250 PD RILSAN 7037	ERV25/ERV83	21€
502X31	PARRILLA EV 350 PT RILSAN 7037	ERV35	40€
502X45	PARRILLA BAJO BR	ESC50/ESC50CR	28€

GUIAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
503X11	GUIA 03 345 m/m [A-850] ANT.	ESC50/ESC50CR	23€

ESTANTES



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
ESTERC65	ESTANTE ERC 65	ERC65	27€
ESTERC11	ESTANTE ERC 110	ERC110	37€
ESTERC18	ESTANTE ERC 180	ERC180	51€

CABEZA PUBLICITARIA



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
CPERV15	CABEZA PUBLIC ERV 150/530	ERV15/ERV53	43€
CPERV25	CABEZA PUBLIC ERV 250/830	ERV257ERV83	61€
CPERV35	CABEZA PUBLIC ERV 350	ERV35	87€



MESAS / TABLES

PARRILLAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
502X07	PARRILLA BAJO-CONTRA PL.Nº 4/97	BMPP1500/2000/2500II	26€
		FMPP1500/2000/2500II	
502X43	PARR.BAJO-CONTRA PL.Nº 4/97 Doble tupida	BMPP1500/2000/2500CR	32€
		FMPP1500/2000/2500II	
502X12	PARRILLA GN 1/1 PLANO Nº 6/97	BMGN1470/1960/2450II	29€
		MPG1490/1980	
		ME14702P/19603P	
		ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	
		ME1003BAN/EN/II/PIZZA/KB	
502X62	PARR.GN 1/1 PLANO Nº 6/97 DOBLE TUPIDA	BMGN1470/1960/2450II	35€
502X46	PARRILLA GN 1/1 PLANO Nº 6/97 INOXIDABLE	BMGN1470/1960/2450II	51€
		MR1620/2190/2750	33€
502X26	PARR.EURONORMA MR-800 Nº 8/97	MR1620/2190/2750PDC	33€
		MPL1740/2300	33€
502X64	PARR.EURONORM. MR Nº 8/97 DOBLE TUPIDA	MR1620/2190/2750CR	40€
		MR1620/2190/2750PDCR	40€
502X47	PARR.EURON.MR-800 Nº 8/97 INOXIDABLE	MR1620/2190/2750CR	58€
PTMP	PARRILLA TRABAJO MP	MPL1740/2300	104€
502X49	PARRILLA BM/FM INOXIDABLE	FMPP1500/2000/2500II	46€

GUIAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
503X16	GUIA 01 450 m/m [BM/FM]	BMPP1500/2000/2500II	11,5€
		FMPP1500/2000/2500II	
503X21	GUIA 02 450 m/m [BM/FM]	BMPP1500/2000/2500II	11,5€
		FMPP1500/2000/2500II	
503X15	GUIA 01 550 m/m [BMGN]	BMGN1470/1960/2450II	12,5€
		MPG1490/1980	
		ME14702P/19603P	
503X20	GUIA 01 550 m/m [BMGN]	BMGN1470/1960/2450II	12,5€
		MPG1490/1980	
		ME14702P/19603P	
503X22	GUIA 01 530 m/m [ME-1000]	ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	12,5€
		ME1003BAN/EN/II/PIZZA/KB	
		MEV1000/1500	
503X23	GUIA 02 530 m/m [ME-1000]	ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	12,5€
		ME1003BAN/EN/II/PIZZA/KB	
		MEV1000/1500	
503X13	GUIA 01 650 m/m [AGN-MR]	MR1620/2190/2750	14€
		MPL1740/2300	
503X18	GUIA 02 650 m/m [AGN-MR]	MR1620/2190/2750	14€
		MPL1740/2300	
503X56	GUIA PARRILLA IZDA. ASG/N 400/800 406mm	MEV1000/1500	12€
503X57	GUIA PARRILLA DCH. ASG/N 400/800 406mm	MEV1000/1500	12€



KIT CAJONES



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
JCAJ10BM1/2	KIT 2 CAJ BM 1/2x200 2010	BMPP1500/2000/2500II	362€
JCAJ10BM1/3	KIT 3 CAJ BM 1/3x100 2010	BMPP1500/2000/2500II	539€
JCAJ10BM2/3	KIT 2 CAJ BM 2/3x100 2010	BMPP1500/2000/2500II	451€
JCAJ10GN1/2	KIT 2 CAJ BMGN 1/2x200 2010	BMGN1470/1960/2450II	451€
JCAJ10GN1/3	KIT 3 CAJ BMGN 1/3x100 2010	BMGN1470/1960/2450II	670€
JCAJ10GN2/3	KIT 2 CAJ BMGN 2/3x100 2010	BMGN1470/1960/2450II	499€
JCAJ10ME1/2	KIT 2 CAJ ME-1000 1/2 + 1/3 2010	ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	436€
JCAJMP6	KIT 6 CAJ MP 1/6	MP1740/2300CN	486€

CERRADURAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
506X120	CERRADURA DERECHA GAMA 2009	(PUERTAS CIEGAS)	29€
506X121	CERRADURA IZQUIERDA GAMA 2009	(PUERTAS CIEGAS)	29€
506X60	CERRADURA GASTRONORM REF.2038	(PUERTAS CRISTAL)	29€

COMBINACIÓN BANDEJAS (BMPP1500EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	BMPP1500EN	8X35€



COMBINACIÓN BANDEJAS (BMPP2000EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	BMPP2000EN	11X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (MPG1490)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	MPG1490	6X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (MPG1980)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	MPG1980	1X30€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	MPG1980	7X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (BMGN1470EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	BMGN1470EN	1X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	BMGN1470EN	6X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (BMGN1960EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	BMGN1960EN	1X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	BMGN1960EN	9X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1470 2P)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X15	BANDEJA G/N 1/1 x 150	ME14702P	47€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	ME14702P	2X35€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME14702P	3X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1960 3P)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X15	BANDEJA G/N 1/1 x 150	ME19603P	2X47€



501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	ME19603P	2X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME19603P	3X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1000BAN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME1000BAN	6X34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	ME1000BAN	3X27€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1000EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	ME1000EN	5X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1000PIZZA)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME1000PIZZA	34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	ME1000PIZZA	3X27€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1003BAN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME1003BAN	9X34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	ME1003BAN	6X27€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1003EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	ME1003EN	8X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (ME1003PIZZA)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	ME1003BAN	2X34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	ME1003BAN	4X27v

COMBINACIÓN BANDEJAS (MR1620EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	MR1620EN	9X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (MR2190EN)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	MR2190EN	13X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (MPL1740)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X14	BANDEJA G/N 2/3 x 150	MPL1740	44€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	MPL1740	5X34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	MPL1740	4X27€

COMBINACIÓN BANDEJAS (MPL2300)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X14	BANDEJA G/N 2/3 x 150	MPL2300	44€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	MPL2300	8X34€
501X10	BANDEJA G/N 1/6 x 150	MPL2300	4X27€



COMBINACIÓN BANDEJAS MEV1000]

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	MEV1000	4X34

COMBINACIÓN BANDEJAS MEV1500]

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	MEV1000	7X34

ENCIMERAS GRANITO



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
606X35	ENCIMERA MR 1620 1618x800x30	MR1620	477€
606X36	ENCIMERA MR 2190 2185x800x30	MR2190	644€
606X37	ENCIMERA MR 2750 2752x800x30	MR2750	810€

BANDEJAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
A850P41	BAND PAST A 850	MR1620/2190/2750 MR1620/2190/2750CR	34€

PUERTAS CRISTAL



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
PUEIDBMCR	PUERTA INOX DCH BM CR	BMPP1500/2000CR BMGN1470/1960/2450CR	84€
PUEIIBMCR	PUERTA INOX IZQ BM CR	BMPP1500/2000CR BMGN1470/1960/2450CR	84€
PUEIDME10CR	PUERTA INOX DCH. ME-1000 CR	ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	77€
PUEIIME10CR	PUERTA INOX IZQ ME-1000 CR	ME1000BAN/EN/II/PIZZA/KB	77€
PUEIDMRCR	PUERTA INOX DCH MR CR	MR1620/2190/2750 CR	90€
PUEIIMRCR	PUERTA INOX IZQ MR CR	MR1620/2190/2750 CR	90€
PUEIDFMCR	PUERTA INOX DCH FM CR	FMPP1500/2000/2500	139€
PUEIIFMCR	PUERTA INOX IZQ FM CR	FMPP1500/2000/2500	139€



ARMARIOS / REACH INS

PARRILLAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
502X26	PARR.EURONORMA MR-800 N° 8/97	AN401/902/904TF	33€
		AP401TF	33€
502X04	PARRILLA A-500 L/N PL.N° 2/97	AN501/502TF	35€
		AN502MX	35€
		AN501/502BT	35€
		AN1002/1003/1004TF	35€
502X02	PARRILLA A-1000/1600 PL.N° 1/97	AN1002MX	35€
		AN1603/1605/1606TF	35€
		AN1002/1004BT	35€
		ANDP1003/1004TFG	35€
		ANDBT1003/1004TFG	35€
502X29	PARRILLA D.P. PL.N° 15/97 INOX.	ANDP1003/1004TFG	62€
502X61	PARR. A-500 L/N PL.N° 2/97 DOBLE TUPIDA	AEX500TF	42€
		AN501BTCR	42€
502X40	PARR. A-1000/1600 PL.N° 1/97 DOBLE TUPIDA	AEX1000/1600TF	42€
		AN1002BTCR	42€
502X55	PARRILLA AN 500 INOXIDABLE	AEX500TF	62€
		AN501BTCR	62€
502X51	PARR. A-1000/1600 PL.N° 1/97 INOXIDABLE	AEX1000/1600TF	62€
		AN1002BTCR	62€
502X10	PARRILLA EURON.A-850 PL.N° 3/97	A850TF	32€
		AGN301/302	29€
		AGN301/302/602/604BT	29€
502X12	PARRILLA GN 1/1 PLANO N° 6/97	AGN602MX	29€
		AGN300/600CR	35€
502X62	PARR.GN 1/1 PLANO N° 6/97 DOBLE TUPIDA	AGN300/600CR	35€
502X46	PARRILLA GN 1/1 PLANO N° 6/97 INOXIDABLE	AGN300/600CR	51€
		AGB701/702/1402/1403/1404	39€
		AGN702/1402MX	39€
		AGB701/1402PAST	39€
502X14	PARRILLA 2/1 AGN PL.N° 7/97	AGB701/1402BTPAST	39€
		AGB701/702/1402BT	39€
		AGB651/1302	39€
		AGB651/1302BT	39€
		AGB701/1402CR	47€
502X60	PARRILLA 2/1 AGN PL.N° 7/97 DOBLE TUPIDA	AGB701/1402BTCR	47€
		AGB701/1402CR	70€
502X58	PARRILLA 2/1 AGN PL.N° 7/97 INOX.304	AGB701/1402CR	70€
		AGB701/1402BTCR	70€
502X57	PARRILLA AGB 900 H 600X790 GRIS	AGB901	42€
		AGB901BT	42€
		FC900BT	42€
502X76	PARRILLA ARM.CATERING 600x500	AC600EG/600R	34€

GUIAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
503X14	GUIA 01 469 m/m (AN-500)	AN501/502TF	12€
		AN502MX	12€
		AEX500TF	12€
		AN501/502BT	12€
		AN501/502BTCR	12€
		AN501SC	12€



503X19	GUIA 02 469 m/m (AN-500)	AN501/502TF	12€
		AN502MX	12€
		AEX500TF	12€
		AN501/502BT	12€
		AN501/502BTCR	12€
		AN501SC	12€
503X12	GUIA 01 520 m/m (AN-1000/1600)	AN1002/1003/1004TF	12€
		AN1002MX	12€
		AN1603/1605/1606TF	12€
		ANDP1003/1004TFG	12€
		ANDBT1003/1004TFG	12€
		AEX1000/1600TF	12€
		AN1002/1004BT	12€
		AN1002/1003/1004BTCR	12€
		AN1002SC	12€
		AN1002/1003/1004TF	12€
503X17	GUIA 02 520 m/m (AN-1000/1600)	AN1002MX	12€
		AN1603/1605/1606TF	12€
		ANDP1003/1004TFG	12€
		ANDBT1003/1004TFG	12€
		AEX1000/1600TF	12€
		AN1002/1004BT	12€
		AN1002/1003/1004BTCR	12€
		AN1002SC	12€
		A850TF	23€
		AP850TF	23€
503X11	GUIA 03 345 m/m (A-850) ANT.	A850TFPAST	23€
		AGN301/302	12,5€
503X15	GUIA 01 550 m/m (BMGN)	AGN300/600CR	12,5€
		AGN301/302/602/604BT	12,5€
		AGN602MX	12,5€
		AGN301/302	12,5€
503X20	GUIA 02 550 m/m (BMGN)	AGN300/600CR	12,5€
		AGN301/302/602/604BT	12,5€
		AGN602MX	12,5€
		AGB701/702/1402/1403/1404	14€
503X02	GUIA 01 641mm (AGN GAMA 2004)	AGN702/1402MX	14€
		AGB701/1402PAST	14€
		AGB701/1402BTPAST	14€
		AGB701/1402CR	14€
		AGB701/702/1402BT	14€
		AGB701/1402BTCR	14€
		AGB651/1302	14€
		AGB651/1302BT	14€
		AGB701/702/1402/1403/1404	14€
		AGN702/1402MX	14€
503X03	GUIA 02 641mm (AGN GAMA 2004)	AGB701/1402PAST	14€
		AGB701/1402BTPAST	14€
		AGB701/1402CR	14€
		AGB701/702/1402BT	14€
		AGB701/1402BTCR	14€
		AGB651/1302	14€
		AGB651/1302BT	14€



			AGB901	16€
503X62	GUIA 01 806 m/m (AGB 900 H)		AGB901BT	16€
			FC900BT	16€
503X63	GUIA 02 806 m/m (AGB 900 H)		AGB901	16€
			AGB901BT	16€
			FC900BT	16€

CERRADURAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
506X120	CERRADURA DERECHA GAMA 2009	(PUERTAS CIEGAS)	29€
506X121	CERRADURA IZQUIERDA GAMA 2009	(PUERTAS CIEGAS)	29€
506X122	BLOQUEO CERRADURA GAMA 2009	(PUERTAS CIEGAS)	10€
506X60	CERRADURA GASTRONORM REF.2038	(PUERTAS CRISTAL)	29€

CONTENEDORES



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
501X33	CONTENEDOR PESCADO AN DP	ANDP1003/1004TFG	39€
a850p-39	CAJON PESC A 850	ANDP1003/1004TFG	235€
501X08	CONTENEDOR 600x400x150 28 LT.	AP850TF	65€
		AGB701/1402PESC	65€
501X44	CONTEN. CATERING 300x500x180	AC600BT	22€
501X45	CONTEN. CATERING 600x400x220	AC600BT	31€

BANDEJAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
A850P41	BAND PAST A 850	A850T/F PAST	34€

BARRA CARNICERA



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
BCAN	BARRA CARNICERA INOX	AN501/502TF	140€
		AN1002/1003/1004TF	140€
		AN502MX	140€
		AN1002MX	140€
		AN1603/1605/1606TF	140€
		ANDP1003/1004TFG	140€
		ANDBT1003/1004TFG	140€
		AN501/502BT	140€
		AN1002/1004BT	140€
		A850TF	140€
		AN501SC	140€
		AN1002SC	140€
		AGB701/702/1402/1403/1404	140€

PUERTAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
PUEIDGAEX	PUERTA INOX DCH GRANDE AEX	AN501SC	279€
		AN1002SC	279€
PUEIIGAEX	PUERTA INOX IZQ GRANDE AEX	AN1002SC	279€
506X60	CERRADURA GASTRONORM REF.2038	(PUERTAS CRISTAL)	29€€



INFRICOOOL

PARRILLAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
502X07	PARRILLA BAJO-CONTRA PL.Nº4/97	BSP1500/2000/2500II	26€
502X12	PARRILLA GN 1/1 PLANO Nº 6/97	BSG1500/2000/2500II	29€
502X54	PARRILLA ASG-ASN400/800 530X410 GRIS	ASN400/800II	34€
		ASN400/800BTII	34€
502X14	PARRILLA 2/1 AGN PL.Nº 7/97	ASG700/1400II	39€
		ASG700/1400BTII	39€

GUIAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
GUIA503DBSP	GUIA DCHA. BSP 441 mm	BSP1500/2000/2500II	11,5€
GUIA503IBSP	GUIA IZQ. BSP 441 mm	BSP1500/2000/2500II	11,5€
503X50	GUIA IZDA. BSG 541 mm	BSG1500/2000/2500II	12,5€
503X51	GUIA DCHA. BSG 541 mm	BSG1500/2000/2500II	12,5€
503X56	GUIA PARRILLA IZDA. ASG/N 400/800 406mm	ASN400/800II	12€
		ASN400/800BTII	12€
503X57	GUIA PARRILLA DCHA. ASG/N 400/800 406mm	ASN400/800II	12€
		ASN400/800BTII	12€
503X02	GUIA 01 641mm (AGN GAMA 2004)	ASG700/1400II	14€
		ASG700/1400BTII	14€
503X03	GUIA 02 641mm (AGN GAMA 2004)	ASG700/1400II	14€
		ASG700/1400BTII	14€

RUEDAS



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
705X16	RUEDA ALEX S/FR.100 mm	BSP1500/2000/2500II	31,2€
		BSG1500/2000/2500II	31,2€
		ASN400/800II	31,2€
		ASN400/800BTII	31,2€
705X17	RUEDA ALEX C/FR.100 mm	BSP1500/2000/2500II	41,3€
		BSG1500/2000/2500II	41,3€
		ASN400/800II	41,3€
		ASN400/800BTII	41,3€

KIT CAJONES



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
JCAJ12BSP1/2	KIT 2 CAJ BSP 1/2x200	BSP1500/2000/2500II	345€
JCAJBSG1/2	KIT 2 CAJ BSG 1/2x200	BSG1500/2000/2500II	365€



VITRINAS EXPOSITORAS / DISPLAY CASES

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1330B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1330B1/4	1X30€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	VIP1330B1/4	3X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1490B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	VIP1400B1/4	6X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1740B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1740B1/4	1X30€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	VIP1740B1/4	5X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1980B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1980B1/4	1X30€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	VIP1980B1/4	7X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP2300B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP2300B1/4	1X30€
501X16	BANDEJA G/N 1/4 x 150	VIP2300B1/4	9X35€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1330B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1330B1/3	1X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	VIP1330B1/3	3X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1490B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1490B1/3	1X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	VIP1490B1/3	4X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1740B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X13	BANDEJA G/N 1/2 x 150	VIP1740B1/3	1X30€
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	VIP1740B1/3	5X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP1980B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	VIP1980B1/3	8X34€

COMBINACIÓN BANDEJAS (VIP2300B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
501X11	BANDEJA G/N 1/3 x 150	VIP2300B1/3	10X34€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1330B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X13	PUERTA VIP-1330 1/3 338x255x5mm	VIP1330B1/3	4X29,24€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1330B1/3	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1330B1/3	1X4,14€





JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1490B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X18	PUERTA VIP-1490 1/3 380x255x5mm	VIP1490B1/3	4X33,74€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1490B1/3	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1490B1/3	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1740B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X12	PUERTA VIP-1740 1/3 440x255x5mm	VIP1740B1/3	4X38,99€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1740B1/3	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1740B1/3	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1980B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X11	PUERTA VIP-1980 1/3 500X255X5mm	VIP1980B1/3	4X46,49€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1980B1/3	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1980B1/3	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP2300B1/3)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X10	PUERTA VIP-2300 1/3 580x255x4mm	VIP2300B1/3	4X55,49€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP2300B1/3	1X20,60€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP2300B1/3	1X4,08€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1330B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X09	PUERTA VIP-1330 1/4 338x240x4mm	VIP1330B1/4	4X29,24€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1330B1/4	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1330B1/4	1X4,14€



JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1490B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X17	PUERTA VIP-1490 1/4 380x240x4mm	VIP1490B1/4	4X33,74€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1490B1/4	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1490B1/4	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1740B1/4)




CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X08	PUERTA VIP-1490 1/4 380x240x4mm	VIP1740B1/4	4X38,99€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1740B1/4	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1740B1/4	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP1980B1/4)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X07	PUERTA VIP-1980 1/4 500X240X4mm	VIP1980B1/4	4X46,49€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP1980B1/4	1X20,90€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP1980B1/4	1X4,14€

JUEGO PUERTAS CORREDERAS TRASERAS (VIP2300B1/4)





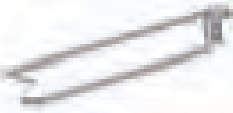


CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
605X06	PUERTA VIP-2300 1/4 580x240x5mm	VIP2300B1/4	4X55,49€
601X112	PERFIL REF-2949 PLATA	VIP2300B1/4	1X20,60€
607X01	FELPUDO 7x5	VIP2300B1/4	1X4,08€

BANDEJAS				
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	501X04	BANDEJA G/N 1/3x40 EN-631	VMS1000/1350/1500I	24€
PUERTAS CRISTAL				
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	PUEIDVCCR	PUERTA INOX DCH VC CR	VC1400/2010	69€
	PUEIIVCCR	PUERTA INOX IZQ VC CR	VC1400/2010	69€
ESTANTES				
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	604V156	BAZAR CRISTAL VC 595x400x8 mm	VC1400/2010	16€
CERRADURAS				
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	506X60	CERRADURA GASTRONORM REF.2038	(PUERTAS CRISTAL)	29€




VITRINAS MURALES / AIR CURTAINS

BARRA GANCHOS MURAL

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
	BARGM06	BARRA GANCHOS MURAL 625		26€
	BARGM09	BARRA GANCHOS MURAL 938		31€
	BARGM12	BARRA GANCHOS MURAL 1250		36€
	506X173	GANCHO LONCHEADOS L : 30 cm		9€
	506X174	GANCHO LONCHEADOS L : 40 cm		9€
	506X175	GANCHO PARA EMBUTIDOS L : 40 cm		139€
	506X176	FUNDA PORTAETIQUETAS PVC TRANSP.		5€

CORTINA NOCTURNA

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	608M01	CORTINA NOCTURNA 625x1300		183€
	608M02	CORTINA NOCTURNA 938x1300		196€
	608M03	CORTINA NOCTURNA 1250x1300		215€
	608M04	CORTINA NOCTURNA 1875x1300		224€
	608M05	CORTINA NOCTURNA 2500x1300		242€
	608M06	CORTINA NOCTURNA 3125x1300 (2TRAMOS)		263€


SEPARADOR

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
	BAZEML	SEPARADOR CAMARA MURAL EML		620€

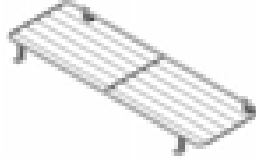


LÍNEA AMERICANA / AMERICAN LINE

GUIAS EN ACERO INOXIDABLE

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
	GUIAUAN60	Kit de guías (615 mm)	Todos Modelos AN	28€
	10MR1885 + 10MR1886	Kit de guías (640 mm)	All MR	28,36€

PARRILLAS EN ACERO PLASTIFICADO

	502X14	Parrilla AGN GN 2/1 (530 x 650 mm)	Todos Modelos AN, AGB	39€
	502X73	PARRILLA UCR27 570x437 GRIS	Todos modelos UC27, UC72	36€
	502X74	PARRILLA UCR48 540x437 GRIS	Todos modelos UC48, UC72	34€
	502X75	PARRILLA UCR60 693x437 GRIS	Todos modelos UC60	44€
	502X77	PARRILLA MR 44 / 67 / 93 510x650mm GRIS	Todos modelos MR	38€

PARRILLAS EN ACERO PLASTIFICADO DE DOBLE TUPIDO

502X60	PARRILLA 2/1 AGN PL. N° 7/97 DOBLE TUPIDA (530 x 650 mm)	Todos modelos AN_CR, AGB_CR	47€
--------	--	-----------------------------	-----

PARRILLAS EN ACERO INOXIDABLE

502X58	PARRILLA 2/1 AGN PL. N° 7/97 INOX.304 (530 x 650 mm)	Todos Modelos AN, AGB	70€
502X78	PARRILLA MR 44 / 67 / 93 510x650mm INOX	Todos modelos MR	71€

SOPORTE CREMALLERA

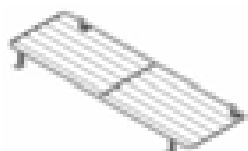


506X08	SOPORTE CREMALL INOX. REF.0381	Todos modelos UC	2,33€
--------	--------------------------------	------------------	-------

SUPLEMENTO PARRILLA

502X21	SUPL.PARR.A-1000/1600 N° 9/97	AN49, AN49BT, AN67, AN67BT, AN49MX, AGN602, AGN602BT, AGN602MX	24€
--------	-------------------------------	--	-----

SUPLEMENTO PARRILLA DE DOBLE TUPIDA



502X41	SUPL.PARR.A1000/1600 N° 9/97 DOBLE TUPIDA	AN49CR, AN67CR, AGN602CR	33€
--------	---	--------------------------	-----

SUPLEMENTO PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

502X52	SUPL.PARR.A1000/1600 N° 9/97 INOXIDABLE	AN49, AN49BT, AN67, AN67BT, AN49MX, AGN602, AGN602BT, AGN602MX	47€
--------	---	--	-----

RUEDAS Y PATAS



705X16	RUEDA ALEX 2-0237 S/FR.100 mm		31,2€
705X17	RUEDA ALEX 2-1194 C/FR.100 mm		41,3€
950A053	RUEDA ALEX DOBLE REF.2-0039		24,36€
950A281	RUEDA ALEX DOBLE REF.1-0390 C/FRENO		33,56€
506X42	PATA REG. ARMARIOS 2 PULGADAS		15,37€
506X61	PATA REGULABLE EB 105 mm		12,57€

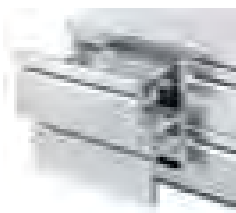
CERRADURAS



950A054	CERRADURA DE BUZON 135 R-14	Todos Modelos AN, AGN, AGB	12,99€
506X120	CERRADURA DERECHA GAMA 2009	Todos modelos MR (puerta derecha)	29€
506X121	CERRADURA IZQUIERDA GAMA 2009	Todos modelos MR (puerta izquierda)	29€



CAJONES



JCAJ10MR442C	KIT DE CAJONES UC27R / F / D	457€
JCAJ10GN1/2	KIT 2 CAJ BMGN 1/2x200 2010 UC48R / F / D y UC72R	451€
JCAJUC271/2	KIT DE CAJONES UC60R / F / D	370€
JCAJUC481/2	KIT DE CAJONES MR41 / BT, MR67 / BT, MR93	370€



M. HOSTELERÍA / HOTEL EQUIPMENT

LAVAVASOS Y LAVAPLATOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP 2014
2100X0206	KIT BOMBA DESAGÜE V2035 VP2640/2840 (999150)		120€
2100X0205	KITS BOMBA DESAGÜE P3250 / P4050		166€
2100X0309	KIT BOMBA DESAGÜE CP4254M		210€
2100X0313	KIT DOSIFICADOR DETERGENTE (999321)		172€
2100X0311	KIT DOSIFICADOR DETERGENTE CP4254 M		172€

CONGELADORES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
2300X0162	CESTA HF240 AL HF500		17€
2300X0163	CESTA HF550		17€
2300X0250	CESTA HF700		17€
2300X0164	CESTA HF300TCG/400/500		23€

CONSERVADORAS PUERTAS DE CRISTAL "IL"

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
2300X0023	CESTO GRANDE CONSERVADORA IL (CIV)		22€
2300X0024	CESTA PEQUEÑA CONSERVADORA IL		11€
2300X0025	CUBETA PLÁSTICO CONSERVADORA IL		19€
2300X0026	BARRA DIVISORIA IL1500 CONSERVADORA		31€
2300X0027	BARRA DIVISORIA IL2000 CONSERVADORA		38€
2300X0028	BARRA DIVISORIA IL2500 CONSERVADORA		53€
2300X0037	PARRILLA DIVISORIA GRANDE/ALTA IL		17€
2300X0036	PARRILLA DIVISORIA PEQUEÑA/BAJA IL		9€
2300X0149	PORTA PRECIOS CHV750 (PI 113) IL1500		29€
2300X0150	PORTA PRECIOS CHV 900 (PI 114) IL2000		39€
2300X0151	PORTA PRECIOS CHV 1100 (PI 115) X2 IL2500		52€

CONSERVADORAS PUERTAS DE CRISTAL "CHE"

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
2300X0069	KIT UNIÓN CHE1500TC/TA		98€
2300X0070	KIT UNIÓN CHE2000TC/TA		108€
2300X0091	CESTO CHE TC/TA		21€
2300X0104	PORTA PRECIO CEP 1.5 (PI 100) CHE1500		39€
2300X0105	PORTA PRECIO CEP 2.0 (PI110)		49€
2300X0142	PORTA PRECIOS CEP TOPO (PI120)		46€

CONSERVADORAS PUERTAS DE CRISTAL "EHC"

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP
2300X0181	CESTA EHC (AR 055)		22€
2300X0161	DIVISORIA EHC2000/EHC2000D (AR098)		17€
2300X0182	DIVISORIA EHC TOPO [AR 099]		17€
2300X0252	KIT UNIÓN EHC1500		102€
2300X0201	KIT UNIÓN EHC2000		108€
2300X0251	PORTA PRECIO ECH1500/EHC1500D		38€
2300X0160	PORTA PRECIO ECH2000/EHC2000D(PI105)		46€
2300X0202	PORTA PRECIO ECH1970/EHC1970D(PI106)		29€
2300X0265	PORTA PRECIO ECH2500		56€



HORNOS				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP	
3900X0001	FILTRO ANTIGRASAS 6 GN 2/3		140€	
3900X0002	FILTRO ANTIGRASAS 6 GN 1/1		161€	
3900X0003	FILTRO ANTIGRASAS 10 GN 1/1		212€	
3900X0004	FILTRO ANTIGRASAS 10 GN 2/1		267€	
3900X0005	FILTRO ANTIGRASAS 20 GN 1/1		415€	
3900X0006	FILTRO ANTIGRASAS 20 GN 2/1		518€	
3900X0007	SOPORTE HORNO 6 GN 2/3		549€	
3900X0008	SOPORTE HORNO 6 GN 1/1		725€	
3900X0009	SOPORTE HORNO 10 GN 1/1		767€	
3900X0010	SOPORTE HORNO 10 GN 2/1		988€	
3900X0011	ESTRUCTURA PARA SOPORTE 6GN 1/1		362€	
3900X0012	ESTRUCTURA PARA SOPORTE 10GN 1/1		405€	
3900X0013	ESTRUCTURA PARA SOPORTE 10GN 2/1		517€	
3900X0014	ESTRUCTURA EXTRAIBLE 6GN 1/1		538€	
3900X0015	ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10GN 1/1		605€	
3900X0016	ESTRUCTURA EXTRAIBLE 10GN 2/1		767€	
3900X0017	CARRO 6 GN 1/1		988€	
3900X0018	CARRO 10 GN 1/1		1207€	
3900X0019	CARRO 10 GN 2/1		1207€	
3900X0024	KIT DUCHA LAVADO HORNOS		267€	
3900X0027	CHIMENEA (GAS) 6-10 GN 1/1		212€	
3900X0028	CHIMENEA (GAS) 10 GN2/1-20 GN1/1		267€	
3900X0029	CHIMENEA (GAS) 20 GN 2/1		298€	

ENVASADORAS				
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	PVP	
3700X0032	ACCESORIO GREEN-VAC ENVASADORA		206€	