infrico.com

CATÁLOGO GENERAL / GENERAL CATALOGUE **2020**



Infrico

Refrigeración eficiente / Efficient refrigeration




Infrico


Infrico




Infrico
Leader nella refrigerazione efficiente
LEADERS IN EFFICIENT REFRIGERA
WE ARE COMMITTED TO THE ENVIRONMENT
Infrico
Group










Infrico
Líderes en refrigeración eficiente
Leader nella produzione di con
Infrico

Grupo Infrico® Infrico Group®



160.000 m² dedicados a la fabricación de equipos de refrigeración comercial de última generación

160.000 m² dedicated to the manufacture of comercial refrigeration equipment of last generation

13 Delegaciones
13 Delegations

16 Delegaciones
16 Delegations



Infrico

Oficina principal / Main office



Infrico

Infrico Horeca
40.000 m²



Infrico supermarket

Supermarket
15.000 m²



Impafri

Cámaras frigoríficas / Commercial coldrooms
10.000 m²

Grupo Infrico®

INFRICO nace en 1986 con un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. **Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías** que avalan su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial.

La empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector **HORECA**, panadería, pastelería, heladería, catering y también **Supermarket**, mediante su línea específica, a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio con su prestigiosa línea **Infrico Medcare**.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía, que se encuentra en un continuo proceso de crecimiento y expansión, cuenta en la actualidad con más de quinientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero. Además, en una firme apuesta por la estabilidad y el bienestar social, más del 90% de los trabajadores son empleados fijos.

Infrico posee el Certificado de **Origen Español Certificado** (O.E.C.) que acredita que sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector que logra este sello en nuestro país, tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.

Sus centros de producción ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas, Infrico, Infrico Supermarket e Impafri, que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

Infrico Group®

INFRICOwas born in 1986 with a clear objective: to generate the best cooling solutions adapted to the specific needs of each client. **Technological vanguard, certified quality and the excellence of its products are the guarantees** to support its commitment to innovation and that have positioned it as absolute leaders in the commercial refrigeration equipment. The company offers a very wide range of machinery that covers everything related to cold for the **HORECA** sector, bakery, pastry, ice cream, catering and also **Supermarket**, through its specific line, thanks to cold. Also, the biomedical and laboratory sector, with its prestigious **Infrico Medcare** line.

It has customers around the world and a large share of the national market, the company, which is in a continuous process of growth and expansion, currently has more than five hundred employees spread across 13 delegations in Spain and 16 abroad. In addition, in a firm commitment to stability and social welfare, more than 90% of workers are permanent employees.

The company has **Spanish Origin Certificate** (S.O.C.) that certifies that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.

The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba, they are one of the most modern industrial facilities in Spain. Three plants that have a total area of **160.000 square meters** for production, logistics activities and offices.

Infrico Infrico supermarket Infrico medcare Impafri

Delegaciones / Delegations

INFRICO S. L. Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15,5 - A-3132. CP 14900 LUCENA, Córdoba, España

Delegaciones nacionales / National delegations

ARAGÓN
Adolfo Bueno
C/ Paseo Teruel, 38, 8ºA 50004 Zaragoza
Mov: 653 85 70 60
Tel. y fax: 976 21 52 08
buenozgz@orange.es

BALEARES
Manuel Castro Baños
Mov: +34 628 67 18 97
mcastro@infrico.com

CANARIAS
Manuel Hernández
DICAFRI, S.L.
C/ Los Peregrinos, 48 Urb. Industrial el Goro
35219 Telde (Las Palmas)
Mov: 690 94 46 08
Fax: 928 70 10 85
comercial@dicafri.es

CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS
Paulino Canga González
33191 Las Regueras (Asturias)
Tel.: 985 79 95 14
Mov: 609 66 52 54
paulo@delegadoastur.com

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

VALENCIA, ALICANTE Y CASTELLÓN
Victoria Oliver / Elena Oliver
SILVINO OLIVER, S.L.
Pol. Ind. La Mina, Avda. Alquería de la Mina, 39
46200 Paiporta - Valencia
Tel.: 96 397 02 45
Mov: 682 09 03 80
Fax: 963 97 02 46
infricovalencia@silvinooliver.com

GALICIA
Juan José Espejo Colmenero
C/ Carlos Maside, 52, 36212 Vigo (Pontevedra)
Mov: 609 85 01 55
escohostel@escohostel.com

CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA Y ALBACETE
Miguel Cantero
Mov: 620 29 82 82
miguelcantero@infrico.com

GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA
Daniel Riquelme Cordero
Mov: 659 85 04 15
danielriquelmecordero@hotmail.com

SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ
José Manuel Romana
Mov: 654 50 98 40
josemanueldibeca@hotmail.com

MADRID Y ZONA CENTRO
Javier López / Juan Carlos Ramos / Alberto Moreno
Pol. Ind. "Los Olivos - Ampliación"
C/ De la Formación, 6, 28906 Getafe (Madrid)
Tel.: 91 684 60 96
Mov: 682 68 21 25
Fax: 91 684 61 06
delegacioncentro@infrico.com

PAÍS VASCO, NAVARRA, LA RIOJA Y CANTABRIA
Mikel Pérez De Viñaspre
Mov: 650 25 56 34
mikelperez@infrico.com

EXTREMADURA
Manuel Pérez Guisado
Pol. Ind. La Avioneta C/ 1 de Mayo
06490 Puebla de la Calzada (Badajoz)
Mov: 670 03 23 56
Fax: 924 45 61 91
representaciones.mpg@hotmail.com

Delegaciones internacionales / International delegations

NORTH EUROPE / ASIA
Juan Carlos Fernández
Mov: +34 620 000 938
jcfernandez@infrico.com

AUSTRALIA / NEW ZELAND
Frost Catering
115 Stenhouse Drive, CAMERON PARK NSW
2285 WEST WALLSEND NSW 2286
Tel.: +61 249520400
Fax: +61 249520455
e-mail: sales@frostcatering.com.au

Infrico CENTAM / CENTRAL AMÉRICA
Javier Mena
Mov: +50 377 297 112
infricoventas@mexcorp-ca.com

FRANCIA / FRANCE
Virginie Mogis / Miguel Prieto
Zac de Portes de L'Océan OUEST, 72650 SAINT SATURNIN
Tel.: + 33 2 43 42 00 33
Fax: + 33 2 43 42 28 07
gerant@infrico.com

Infrico MAROC / ÁFRICA / ARABIA SAUDI
Aziz Bouhartan
Bureau nº226 Technopark Casablanca Maroc
Mov:+ 212 661 107 372
Fax: + 212 522 207 372
aziz.bouhartan@infrico.com

MIDDLE EAST / INDIA
Sushil Hiranandani
Tel.: +971528 496385
e-mail: middle-east@infrico.com

LATINOAMÉRICA / LATAM
Pedro Carvajal
Mov: +34 690 23 44 78
pcarvajal@infrico.com

ECUADOR
Giovanni Pedrazzoli
Mov: 593991186962
gpedrazzoli@infrico.com

BENELUX
Mark Botwright
Mov: +34 687 599 867
mark@impafri.com

MÉXICO
Francisco Pedroche
Cincinnati #139 Col. Rincón de Agua Azul
44467 Guadalajara, Jalisco
Mov: +33 3630 4547 - +33 3615 7926
e-mail: ventas@sinergiasmx.com

INFRICO USA / CANADA
Gigi Oyola
1409 NW 84th Avenue, Doral FL 33126
Tel.: 1.855.340.4637
sales@infrico.com

PORTUGAL / PORTUGAL
Rui Vigo
Unipessoal Lda. Rui Vigo - Representações
Av. Sport Club Castelo da Maia, 36 - 1 Esq. 4470 - 284
S. Pedro Avioso - Maia
Mov: + 351 915 283 253
Fax: + 351 309 955 122
rui.vigo@netcabo.pt

REPÚBLICA DOMINICANA
Rafael Podadera
Mov: + 18097594424
podadera.rafael@gmail.com

EAST EUROPE / RUSSIA
Dragan Cerkez
Mov:+34 608 808 971
dragan@infrico.com

SUIZA / SWITZERLAND
Resan Enfrico Sàrl
La pierreire 4-6
CH-1029 Villars-Ste-Croix
Mov: + 41 79 589 32 01
Tel.: + 41 21 671 70 70
resanenfrico@resanenfrico.ch
www.resanenfrico.ch

UK / REINO UNIDO
José Burgos
Tel.: +34 689 64 31 31
jburgos@infrico.com

Misión - Visión / Mission - Vision

Misión

En **Infrico** queremos contribuir al progreso de la sociedad y lo hacemos como mejor sabemos, aplicando la última tecnología en I+D+i a la fabricación de equipos de frío industrial que ofrezcan soluciones, garantizando el **bienestar** y velando por **la salud y la seguridad alimentaria y también médica y farmacéutica.**

Gracias a nuestro conocimiento, todos los equipos de frío de **Infrico** certifican la conservación y por ende las óptimas condiciones organolépticas de los alimentos. Frescura y máximo sabor garantizado. El mismo know-how trasladado a nuestra línea Infrico Medcare, asegura la perfecta conservación de muestras biológicas de alto valor añadido.

Nuestra máxima es que nuestra actividad contribuya al **bien común** y además reporte beneficios a través de un modelo de gestión eficiente, medioambientalmente sostenible y económicamente rentable, que aporte un plus a todos nuestros stakeholders, grupos de interés, y que contribuya al progreso mediante la creación de puestos de trabajo de calidad.

Para ello, aplicamos la **excelencia**, la **innovación** y el **desarrollotecnológico** en la ejecución de todas las actividades que abarcan nuestra línea de negocio. También estamos en constante relación con nuestros clientes y, en base a sus necesidades, diseñamos nuestros equipos orientando nuestros esfuerzos para continuar resultándoles la mejor opción del sector industrial del frío. Nos adaptamos siempre a sus deseos y los convertimos en realidad.

Mission

In **Infrico**, we want to contribute to the progress of society and we do it as we know best. We apply the latest technology in R&D&I when manufacturing cold industrial equipment that offer solutions, ensuring the **well-being** and guaranteeing **health and aliment safety** and **also medical and pharmaceutical safety**.

Thanks to our knowledge, all **Infrico** cold equipment certify the conservation and therefore the óptimal organoleptic conditions of the food. Freshness and maximum flavor guaranteed. The same know-how transferred to our line Infrico Medcare, ensures the perfect preservation of high added value biological samples.

Our top concern is to do that our activity contributes to the **common good** and also reports benefits through an efficient management model, environmentally sustainable and economically profitable, that provides great value to all our stakeholders, interest groups, and that contributes to progress through creation of quality jobs.

For this, we apply **excellence, innovation** and **technological development** in the execution of all the activities in our line of business. We are also in constant relationship with our customers and we design our equipment according to their needs and directing our efforts so that we continue to be the best option in the cold industrial sector. We always adapt to their wishes and convert them into reality.



Visión

Hablar de **Infrico** es hablar de **calidad 100% garantizada.** Queremos continuar siendo una referencia para la sociedad y para ello nos hemos centrado en buscar el bienestar de las personas proyectándonos en la construcción de un futuro mejor a través del desarrollo de maquinaria que garantice una perfecta conservación en materia de frío y asegurando la satisfacción plena de quienes confían en nosotros. Para ello, **probamos todas y cada una de las máquinas que se diseñan y se construyen de nuestro centro de producción** ubicado en Lucena, en Córdoba, y disponemos de un Servicio de Asistencia Técnica, S.A.T, para atender cualquier necesidad que pueda surgir.

Defendemos a ultranza **nuestros valores** que son los que nos definen y son el motor de todo lo que hacemos. Consideramos que son los que demuestran cómo somos y cómo queremos ser, los que determinan a nuestra actitud y nuestra manera de comportarnos.

El compromiso por la innovación, la excelencia, honestidad y honradez son nuestros principios. Nuestra recompensa es el trabajo bien hecho y el orgullo de ser referentes mundiales en materia de frío por nuestra maquinaria tecnológicamente puntera.

Vision

Talking about **Infrico** is talking about **100% guaranteed quality.** We want to continue being a reference for society, so we have focused on seeking the wellbeing of people, projecting ourselves in the construction of a better future through the development of machinery that guarantees perfect conservation in the cold and ensuring the full satisfaction of who trusts us. For this, **we test each and every one of the machines that are designed and built in our production center** located in Lucena, in Córdoba, and we have a Technical Assistance Service, T.A.S, to attend to any need.

We are deeply committed to **our principles** that are what define us and are the forces of everything we do. We consider that our principles show how we are and how we want to be, the ones that determine our attitude and our way of behaving.

The commitment to innovation, excellence, honesty and legality are our principles. Our reward is a job well done and the pride of being a world benchmark in terms of cold by our technologically advanced machinery.



Responsabilidad Social Corporativa (RSC)
Corporate Social Responsability (CSR)

Nuestro equipo: nuestra mayor riqueza



En **Infrico** fabricamos máquinas, pero lo que más nos importa son las personas. **La mayor riqueza de Infrico es nuestro equipo y lo cuidamos como se merece** porque sabemos que, de la felicidad de nuestros colaboradores, depende la capacidad productiva de nuestra organización.
La compañía posee el Certificado de **Origen Español Certificado** (O.E.C.) que acredita que sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector en España que logra este sello tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.
Sus Centros de Producción están ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

Our team: our greatest wealth

At **Infrico** we manufacture machines, but people are what matters most to us. **The greatest wealth of Infrico is our team and we take care** of it as it deserves, knowing how we are that the productive capacity of our organization depends on our team.
The company has the **Spanish Origin Certificate** (S.O.C.), testifying that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.
The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba. They are one of the most modern industrial facilities in Spain. It has three plants with a total area of **160,000 square meters** for production, logistics activities and offices.

Comprometidos con la innovación

Las buenas ideas son la clave del éxito. **Infrico** realiza un constante esfuerzo en innovación y mejora de nuestros equipos, una apuesta que ha sido certificada y reconocida con distinciones y premios internacionales. **Por eso, nuestra compañía es la primera empresa del sector en estar acreditada por un sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001:2015, que engloba toda la maquinaria de su catálogo.**



We are committed to innovation

Good ideas are the key to success. **Infrico** makes a constant effort in innovation and improvement of our equipment, a bet that has been certified and recognized with international awards and distinctions. **That is why our company is the first company in the sector to be accredited by a quality management system based on the ISO 9001: 2015 standard, which encompasses all the machinery of its catalog.**

Comprometidos con la sociedad



En **Infrico** queremos contribuir al progreso de la sociedad y lo hacemos como mejor sabemos, aplicando la última tecnología en I+D+i a la fabricación de equipos de frío industrial que ofrezcan soluciones garantizando **el bienestar y velando por la salud y la seguridad alimentaria.** Además, somos conscientes de nuestra responsabilidad social como agente económico y motor de desarrollo. Generamos riqueza a través de la creación de puestos de trabajo de calidad y además colaboramos con diversas causas sociales para contribuir, con nuestro apoyo, a la creación de un entorno más favorable con aquellos que más sufren.

We are committed to society

In **Infrico**, we want to contribute to the progress of society and we do it as we know best, applying the latest technology in R+D+i to the manufacture of cold industrial equipment that offer solutions guaranteeing **well-being and ensuring health and food safety.**
In addition, we are aware of our social responsibility as an economic agent and driving force of development. We generate wealth through the creation of quality jobs and also collaborate with various social causes to contribute, with our support, to the creation of a more favorable environment with those who suffer the most.

Comprometidos con el Medio Ambiente

En el trabajo diario, además de responder a las necesidades de sus clientes, en **Infrico** prestamos especial atención a las iniciativas que contribuyan al desarrollo de una industria sostenible y respetuosa con el medio ambiente, mediante una correcta administración de los recursos naturales, el adecuado tratamiento de los residuos y el reciclaje y la reutilización de materiales.
Estamos muy orgullosos de haber superado con éxito los exhaustivos procesos de auditoría que demuestran que nuestro compromiso con el mantenimiento del medio ambiente es una realidad avalada por los expertos en la defensa y protección de nuestro planeta.
En **Infrico**, además, somos pioneros en la implantación del gas **R-290**, un refrigerante verde que no contamina y que minimiza el consumo de energía eléctrica. Lo incorporamos en nuestros equipos e impartimos cursos de formación con buenas prácticas sobre como manipular el mismo.



We are committed to the environment

In daily work, in addition to responding to the needs of its customers, **Infrico** pay special attention to initiatives that contribute to the development of a sustainable and environmentally friendly industry, through proper management of natural resources, the appropriate treatment of waste and recycling and the reuse of materials.
We are very proud to have successfully completed the exhaustive audit processes that demonstrate that their commitment to the maintenance of the environment is a reality endorsed by experts in the defense and protection of our planet.
We are also pioneers in the implementation of **R-290** gas, a green refrigerant that does not pollute and that minimizes the consumption of electricity. We incorporate it into our equipments and impart training courses with good practices on how to manipulate it.

Calidad Infrico / Infrico Quality

Sanidad

- Los interiores presentan uniones con aristas curvas (amplios radios que facilitan la limpieza) según DC 89/392 y aprobado por Real Decreto 1435/1992, RD 56/1995.
- Patas regulables en altura (hasta 200mm) para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del equipo.
- Peto trasero sanitario de 100 mm en encimeras.
- Facilidad de desmontaje de parrillas y guías para una correcta limpieza del interior del equipo.
- Desagüe en el interior de la maquinaria para la evacuación de líquidos de limpieza o por rotura de algún recipiente. Posibilidad de conexión a red de saneamiento.

Health

- The interiors have unions with curved edges (wide radii that facilitate cleaning) according to DC 89/392 and approved by Royal Decree 1435/1992, RD 56/1995.
- Height adjustable legs (up to 200mm) to facilitate the cleaning of the floor and the stability of the equipment.
- 100 mm sanitary backsplash on countertops.
- Easy disassembly of shelves and guides for a correct cleaning of the interior of the equipment.
- Drain inside the equipment for the evacuation of cleaning liquids or for breakage of any container. Possibility of connection to sanitation network.



Estructura

- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- La mayoría de nuestros modelos tienen exteriores e Interiores en Acero Inoxidable AISI 304 (techo, fondo, respaldo, laterales, frontis y contrapuertas).
- Encimeras de trabajo en Acero AISI 304.

Structure

- Polyurethane insulation injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3.
- Exterior and Interior in Stainless Steel AISI 304 (roof, bottom, back, sides, front and back doors).
- Worktops in AISI 304 steel.



Puertas

- Dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda liberado cuando la apertura supera los 95 grados.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- La calidad del material del burlete (exento de plomo y cadmio) asegura su estabilidad frente a los ácidos grasos, levaduras y hongos.
- El tirador está integrado en la misma puerta con gran solidez.
- Muchos de nuestros muebles cuentan con la posibilidad de cambiar el sentido de las puertas.
- Nuevo tirador de doble agarre.

Doors

- Doors equipped with hinges for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95°.
- Pressed inner door with three-chamber easy-to-replace gasket.
- The quality of the gasket material (free of lead and cadmium) ensures its stability against fatty acids, yeasts and fungi.
- The handle is integrated in the same door with great strength.
- Most of our models have reversible doors.
- New double grip handle.



Sistemas de control

- Uso de controladores digitales y cuadro de mandos integral protegido contra las grasas y los líquidos. El grado de protección frente a líquidos está catalogado como IP44, mientras que el controlador digital alcanza grado Ip65.
- Máxima precisión en el control de la temperatura.
- Fácil e intuitivo, ajuste sencillo del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir
- Buena visualización de la temperatura y de todos los procesos a través de una pantalla digital.
- Señal de alarma remota.
- Las sondas de temperatura son del tipo NTC encapsuladas y selladas, encargadas de controlar la temperatura de la cámara y del final de desescarche.

Control systems

- Use of digital controllers and integrated control panel protected against grease and liquids. The degree of protection against liquids is classified as IP44, while the digital controller reaches IP65 degree.
- Greater precision in temperature control.
- Easier to adjust the temperature range we want to achieve.
- Good visualization of the temperature and of all the processes through a digital screen.
- Remote alarm signal.
- The temperature probes are NTC type encapsulated and sealed, responsible for controlling the temperature of the chamber and the end of defrosting.





Sistema frigorífico

- Sistema de Condensación Ventilada que permite un intercambio rápido y eficaz de temperaturas en la unidad que se traduce en un mejor rendimiento del equipo.
- La circulación constante del aire evita la acumulación de calor en el alojamiento de la unidad y asegura su refrigeración independien-temente de la ubicación del mueble.
- Unidades condensadoras extraíbles y uso de bandejas evaporativas.
- Los equipos de baja temperatura utilizan sistema de desescarche por gas caliente.
- Uso de evaporadores de tiro forzado que garantizan un rendimiento óptimo, homogeneizando la temperatura en el interior del equipo.
- Uso de evaporadores tratados anticorrosión.
- Uso de Monoblocks compactos (INFRIBLOCK) aumentando capacidad de la cámara, mejorando su limpieza, y tambien facilitando el mantenimiento del equipo.

Refrigeration unit

- Ventilated Condensation System that allows a quick and efficient exchange of temperatures in the unit that results in better equipment performance.
- The constant circulation of air prevents the accumulation of heat in the housing of the unit and ensures its cooling regardless of the location of the cabinet.
- Extractable condensing units and use of evaporative trays.
- The low temperature equipment uses a hot gas defrost system.
- Use of forced air evaporators that guarantee óptimal performance and homogenizing the temperature inside the equipment.
- Use of anticorrosion treated evaporators.
- Use of compact Monoblocks (INFRIBLOCK) increasing the capacity of the chamber, improving its cleaning, and also facilitating the maintenance of the equipment.





Calidad Infrico / Infrico Quality

100% Probado

- Se realizan hasta tres pruebas de estanqueidad a cada circuito a lo largo de su línea de producción, NITROGENO – HELIO – NITROGENO – GAS REFRIGERANTE.
- Sala de pruebas y ensayos a final de cada línea que garantiza el cumplimiento de las pruebas de seguridad eléctrica definidas en la normativa UNE-EN 60335-2-89:2004 al 100% de la producción.
- Laboratorios homologados por el cumplimiento de las Directivas del Consejo DC 2004/30/UE de Seguridad Eléctrica y DC 2014/35/UE de Compatibilidad Electromagnética.
- El sistema de trazabilidad nos permite identificar, inspeccionar, controlar, y dar conformidad a nuestros fabricados.
- Auditados y Certificados por AENOR, firma de reconocido prestigio internacional. ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Prevención y Seguridad del Trabajador).
- Auditados y Certificados por INTERTEK para el cumplimiento de las normativas UL 471 y NSF 7; de aplicación en los mercados de EEUU y Canadá.

100% Tested

- Up to three leak-proof tests are carried out on each circuit along its production line, NITROGEN – HELIO – NITROGEN – REFRIGERANT GAS.
- A test room at the end of each line guarantees compliance with the electrical safety tests defined in the UNE-EN 60335-2-89: 2004 standard at 100% of the production.
- Laboratories approved for compliance with the Directives of the Council DC 2004/108 / CE of Electrical Safety and DC 2014/35/UE of Electromagnetic Compatibility.
- The traceability system allows us to identify, inspect, control and give conformity to our products.
- Audited and Certified by AENOR, a firm of recognized international prestige. ISO 9001:2015 (Quality); ISO 14001: 2015 (Environment); OSHAS 18001: 2007 (Prevention and Worker Safety).
- Audited and Certified by INTERTEK for compliance with UL 471 and NSF 7 regulations; of application in the US and Canadian markets.



Mejora continua de la calidad

- Utilizando materiales de primera calidad. Evaporadores tratados con recubrimiento contra la corrosión, alargando más la vida útil del equipo.
- Empleando en todas sus baterías espesores de cobre de 0,35 y 0,50 mm.
- Controladores electrónicos con relés de 2HP (30 amps) garantizando un mayor número de operaciones con mayor fiabilidad y estanqueidad frente a la entrada de humedad.
- Sus prestaciones y manejo te resultará cómodo, fácil y con un estilo inigualable.
- Incorporación de la iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.
- Reducción en gasto, pero no en excelencia y es que mantenemos la calidad de la luz.
- Permanentemente comprometidos con la innovación, mejorando los sistemas de frío y utilizando los más novedosos materiales y componentes en nuestros nuevos diseños.
- Pequeños detalles que demuestran que **Infrico** apuesta más por la CALIDAD.

Continuous improvement of quality

- Using first quality materials. Evaporators treated with corrosion protection, extending the useful life of the equipment.
- Using copper thicknesses of 0.35 and 0.50 mm in all its condensers and evaporators.
- Electronic controllers with 2HP relays (30 amps) guaranteeing a greater number of operations with greater reliability and sealing against the entry of moisture.
- Its performance and handling will be comfortable, easy and with an incomparable style.
- Incorporation of LED lighting, reducing the energy consumption between 80% and 90%, compared to a traditional bulb.
- Reduction in spending, but not in quality and that is that we maintain the quality of light.
- We are permanently committed to innovation, improving cold systems and using the most innovative materials and components in our new designs.
- Small details that show that **Infrico** is more committed to QUALITY.



Respeto al Medioambiente

- **Infrico**, siguiendo con su política de respeto y conservación al medio ambiente, está Certificado en la norma internacional de Medio Ambiente ISO 14001:2015.
- Controlamos el cumplimiento de todos los requisitos legales y ponemos en práctica políticas de reducción de recursos naturales, reciclaje y gestión de residuos.
- Comprometidos con el diseño ecológico, y la disminución del consumo energético.
- Uso de compresores de alta eficiencia energética y bajo nivel sonoro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40 Kg/m3.
- Cumplimos la Directiva RoHS (2011/95/UE), en virtud de la cual "Declaramos que nuestros productos cumplen, referente a la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, tales como el plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, bifenilos polibromados y difeniléteres polibromados en determinadas concentraciones".

Respect for the environment

- Following its policy of respect and conservation of the environment, **Infrico** is certified in the international environmental standard ISO 14001:2015.
- We control compliance with all legal requirements and implement policies to reduce natural resources, recycling and waste management.
- We are committed to ecological design, and the reduction of energy consumption.
- We use compressors with high energy efficiency and low noise level.
- Polyurethane insulation injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg/m3.
- We comply with the RoHS Directive (2002/95/UE), so "We declare that our products comply, regarding the restriction of the use of certain dangerous substances in electrical and electronic equipment, such as lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls and polybrominated diphenyl ethers in certain concentrations".





Servicio al cliente

- Disponibilidad. **Infrico** cuenta con un stock permanente de equipos que nos permite flexibilidad en las entregas.
- **Infrico** cuenta con un extenso grupo de profesionales, delegados y comerciales tanto a nivel nacional como internacional al servicio del cliente.
- El Servicio Postventa de **Infrico** (SAT) está volcado en el asesoramiento, atención, reparación y envio de repuestos al servicio del cliente.
- **Infrico** le asesorará en sus proyectos a través de su Área de Asistencia Técnica.
- Garantía, **Infrico** incluye 1 año de garantía para todos sus fabricados.

Customer Service

- Availability. **Infrico** has a permanent stock of equipment that allows us flexibility in deliveries.
- **Infrico** has an extensive group of professionals, delegates and commercial both nationally and internationally at the service of the client.
- The After Sales Service of **Infrico** (Technical assistance service) is focused on the advice, attention, repair and delivery of spare parts to the customer.
- **Infrico** will advise you on your projects through its Technical Assistance Area.
- Warranty, **Infrico** includes 1 year warranty for all its manufactured.







Refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant

Impacto medioambiental

Los refrigerantes utilizados actualmente, como son los HFC (R-134a y R-404A) tienen un potencial de calentamiento global (GWP) muy alto, lo que es nocivo para el medio ambiente. El potencial de calentamiento global (GWP) es el valor relativo que cuantifica la capacidad de un gas para provocar calentamiento global o efecto invernadero en la atmósfera. El hidrocarburo **R-290** forma parte del grupo de refrigerantes naturales y tiene un potencial de reducción de ozono (ODP) nulo y un potencial de calentamiento global (GWP) insignificante en comparación con los refrigerantes nombrados anteriormente.

Environmental impact

The refrigerants currently used, such as HFCs (R-134a and R-404A) have a very high global warming potential (GWP), which is harmful to the environment. Global Warming Potential (GWP) is the relative value that quantifies the ability of a gas to cause global warming or greenhouse effect in the atmosphere. The **R-290** hydrocarbon is part of the natural refrigerant group and has zero ozone depletion potential (ODP) and an insignificant global warming potential (GWP) compared to the refrigerants named above.

Eficiencia

Los hidrocarburos como el **R-290** poseen unas excelentes propiedades termodinámicas; en este sentido, son tan buenos como los refrigerantes HFC o HCFC (o mejores) en la mayoría de las aplicaciones.

Efficiency

Hydrocarbons such as **R-290** have excellent thermodynamic properties; in this sense, are as good as HFC or HCFC refrigerants (or better) in most applications.

Refrigerante *Refrigerant*	GWP
R-290	3
R-600	3

Refrigerante *Refrigerant*	Refrigerantes *Refrigerants*	Prohibido desde *Prohibited from*
Frigoríficos y congeladores para uso comercial	HFCs con PCA≥2500	**1 Enero 2020**
Commercial refrigeration and freezing equiment	HFCs con PCA≥150	**1 Enero 2022**

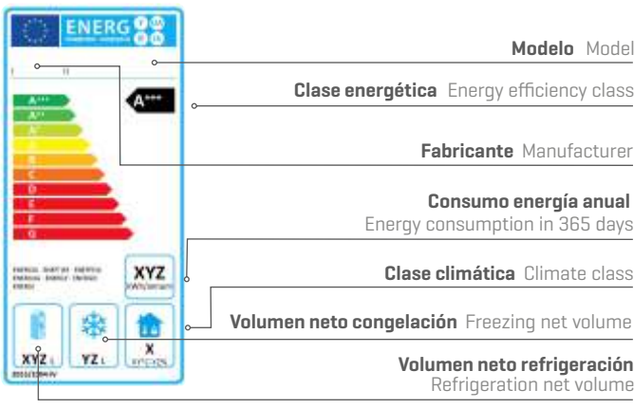
Eficiencia Energética / Energetic Efficiency

Etiquetado energético

- Volumen neto: volumen que contiene los alimentos dentro del límite de carga.
- «Temperatura de funcionamiento de refrigeración» o «temperatura de funcionamiento de congelación».
- La clase de eficiencia energética.
- El consumo anual de electricidad en kWh en términos del consumo de energía final anual.
- La clase climática (3, 4 ó 5), junto con la temperatura de termómetro seco (en °C) y la humedad relativa (en %).

Energy labeling

- Net volume: volume that contains the food inside of the load limit.
- "Operating temperature cooling" or "operating temperature of freezing".
- The energy efficiency class.
- Annual electricity consumption in kWh in terms of final annual energyconsumption.
- The climate class (3, 4 or 5), together with dry-build temperature (°C) and relative humidity (in%).



Normativa de ecodiseño

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2015/1094 DE LA COMISIÓN de 5 de mayo de 2015 por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en relación con el etiquetado energético de los armarios y mesas de conservación refrigerados para profesionales.

Eco design directive

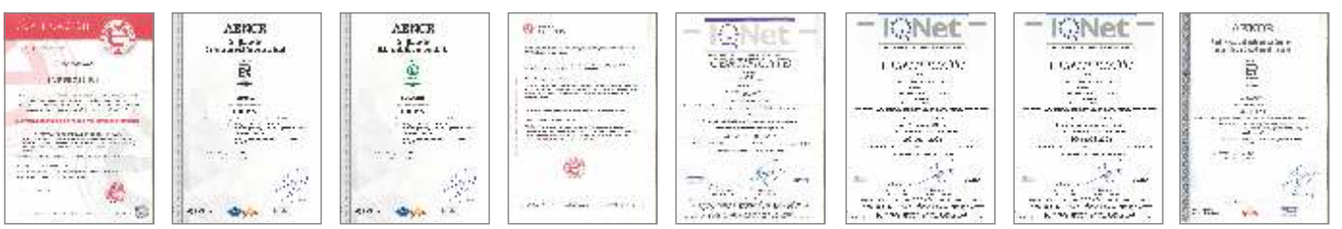
DELEGATE REGULATION (EU) 2015/1094 DECISION of 5 May 2015 by Directive 2010/30 / EU of the European Parliament and the Council is complemented in relation to energy labeling of refrigerated professional cabinets.

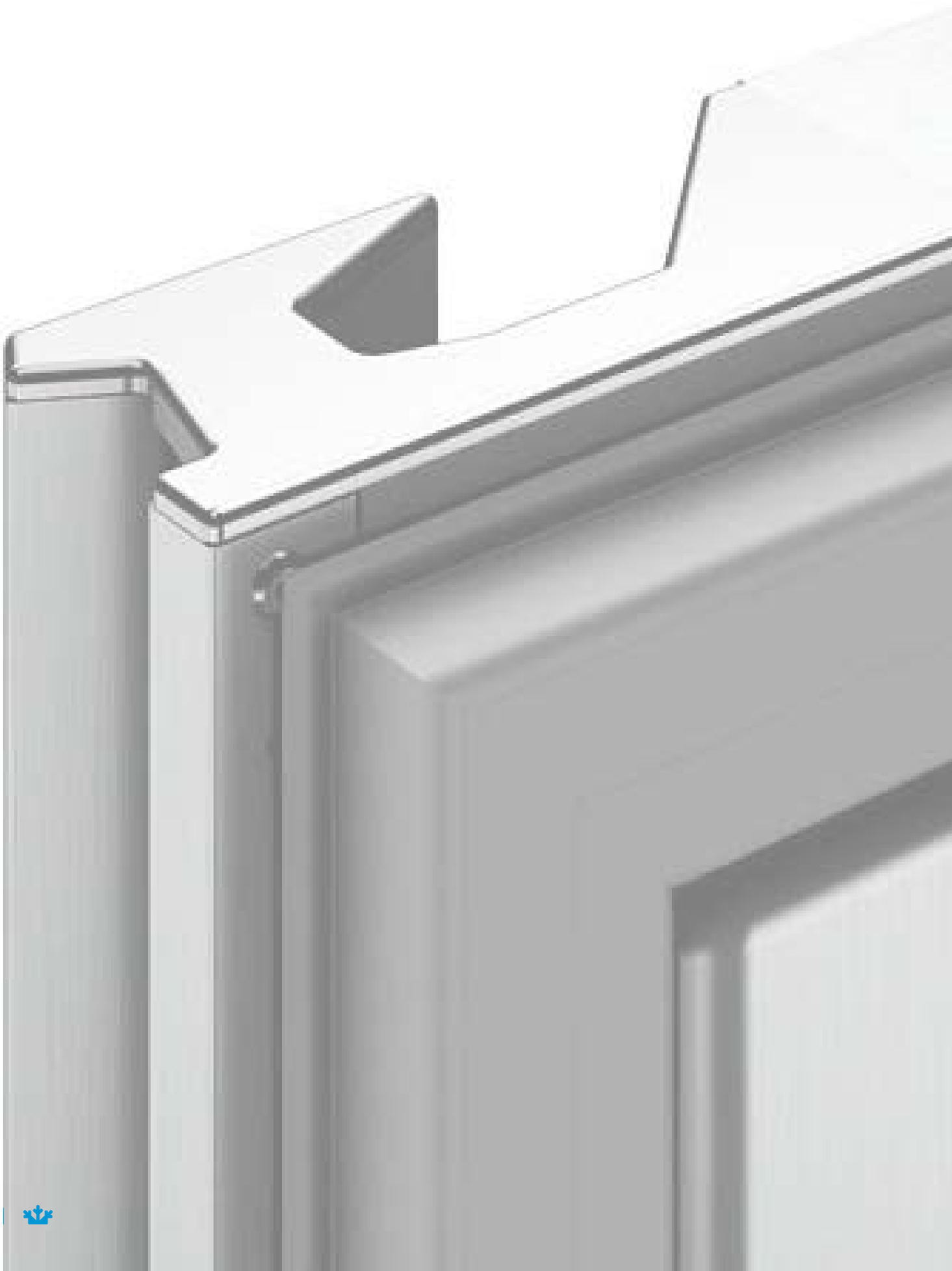
Normativas / Normatives

- En nuestro compromiso con la calidad seguimos evolucionando, siendo la primera empresa del sector en estar acreditada por un sistema de gestión de la calidad basado en la norma **ISO 9001:2015** que engloba toda la maquinaria de nuestro catálogo.
- Los aparatos descritos en este catálogo están conformes con las **Directivas del Consejo DC 2014/30/UE (Seguridad eléctrica) y DC 2014/35/UE (Compatibilidad electromagnética).**
- **Certificado de medio ambiente ISO 14001**. "Infrico, siguiendo con su política de respeto y conservación al medio ambiente ha implementado un sistema de gestión ambiental basado en la norma internacional ISO 14001:2015, a través del cual se controla el cumplimiento de todos los requisitos legales y se ponen en práctica políticas de reducción de recursos naturales, reciclaje y gestión de residuos".
- **Certificado de prevención riesgos laborales OHSAS: 18001**. "Infrico, realiza su trabajo con las máximas garantías y seguridad; para ello ha implementado un sistema de prevención de riesgos laborales basado en el reglamento OHSAS 18001:2007 manteniendo un sistema integrado de gestión: calidad-medio ambiente-prevención".
- **Cumplimiento de la directiva RoHS**. "Declaramos que nuestros productos cumplen con la directiva rohs (2011/65/UE), referente a la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, tales como el plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, bifenilos bolicromados y difeniléteres bolicromados en determinadas concentraciones".
- **Cumplimiento de la normativa sobre tratamiento de embalajes**. "Declaramos que todos nuestros embalajes están fabricados siguiendo las normas internacionales para medidas fitosanitarias, concretamente la norma NIMF 15, que reglamenta el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. en todos nuestros palets encontrará el sello: Que acredita a nuestro proveedor para la fabricación de embalajes tratados con choque térmico".
- **Cumplimiento de la normativa HACCP**. "Todos nuestros equipos pueden incorporar un módulo HACCP para el cumplimiento del reglamento (CE) no852/2004". (opcional).
- **Cumplimiento de la normativa ETL**. "Bajo pedido se fabrican los productos Infrico certificados en ETL seguridad eléctrica y ETL SANITATION estadounidense".
- **Certificado GOST**. Todos nuestros equipos cumplen con la homologación rusa.

- We continue to evolve our commitment to quality, being the first company in the sector to be accredited by a quality management system based on the **ISO 9001:2015** standard that encompasses all the machinery of our catalogue.
- The devices described in this catalogue are in accordance with **Board Directives DC 2014/30/UE (Electrical Safety) and DC 2014/35/UE (Electromagnetic Compatibility)**.
- **Environmental certificate ISO 14001**. "Following its policy of respect and conservation of the environment, Infrico has implemented an environmental management system based on the international standard ISO 14001:2015, through which compliance with all legal requirements is controlled and policies are implemented of reduction of natural resources, recycling and waste management".
- **Prevention of risks in the workplace certificate OHSAS: 18001**. "Infrico does its work with the maximum guarantees and security; for this purpose, it has implemented a system for the prevention of occupational risks based on the OHSAS 18001:2007 regulation, maintaining an integrated management system: quality-environment-prevention".
- **Compliance with the RoHS directive**. "We declare that our products comply with the directive ROHS (2011/65/UE), concerning the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, such as lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, biphenyls and polychromed diphenylethylene in certain concentrations".
- **Compliance with regulations on packaging treatment**. "We declare that all our packaging is manufactured following international standards for phytosanitary measures, specifically the NIMF 15 standard, which regulates the wooden packaging used in international trade. On all our pallets you will find the seal: Accredits our supplier for the manufacture of packaging treated with thermal shock".
- **Compliance with HACCP regulations**. "All our equipment can incorporate a HACCP module for compliance with the regulation (CE) no852 / 2004". (optional).
- **Compliance with ETL regulations**. "On request, Infrico products certified in ETL electrical safety and ETL SANITATION in the United States are manufactured".
- **GOST certificate**. All our equipment complies with the Russian approval.

Certificados / Certificates





INDEX



ENFRIADORES
BOTTLE COOLERS



MESAS
UNDERCOUNTERS



ARMARIOS
REACH INS



ABATIDORES
BLAST CHILLERS & FREEZERS



INFRICOOL



LÍNEA AMERICANA
AMERICAN LINE



SELF SERVICE /
GASTROBUFET / DROP-INS



VITRINAS EXPOSITORAS
DYSPLAY CASES



VITRINAS SUPERMARKET
SUPERMARKET CASES



MURALES
MULTIDECKS



VITRINAS DE PASTELERÍA-HELADERÍA
PASTRY - GELATO DISPLAY CASES



MAQUINARIA HOSTELERÍA
HORECA EQUIPMENT

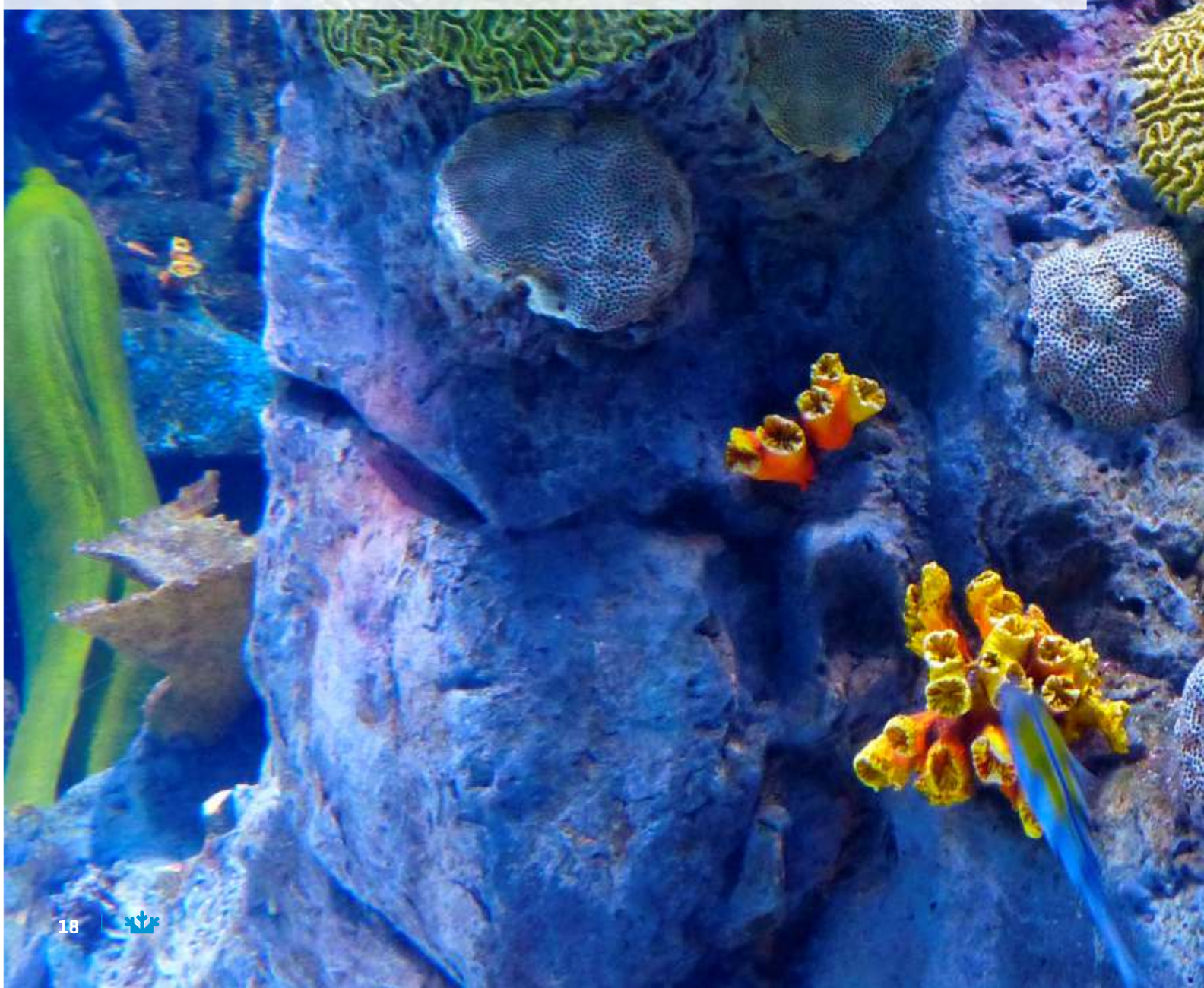
1. Enfriadores
Bottle coolers

ARRECÍFES DE CORAL CON VALORES INCALCULABLES

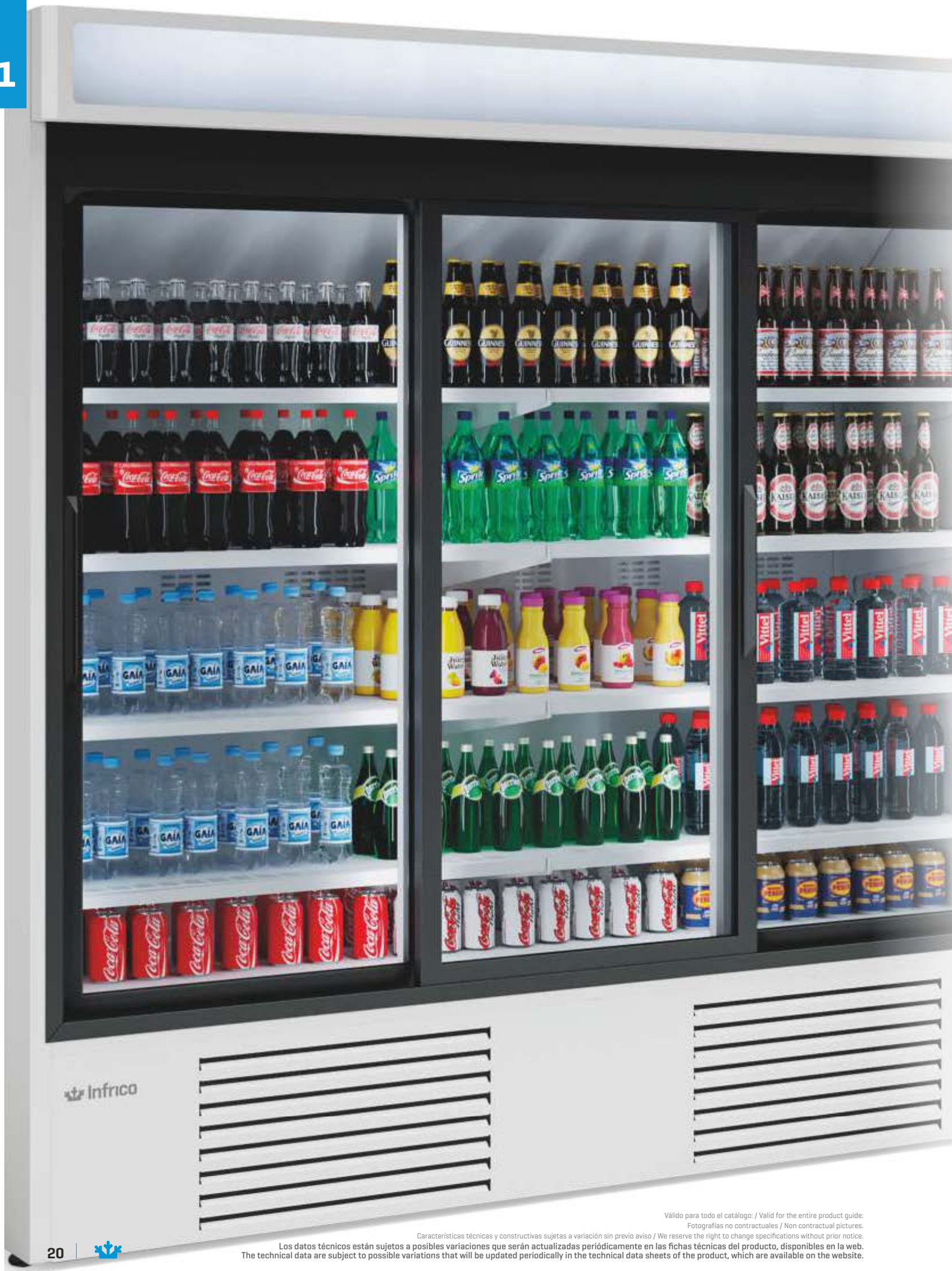
Protegen las costas contra la erosión y los embates de las olas, sirven como hábitat para muchas especies marinas, incluyendo las de consumo humano y son de gran importancia para la pesca. Además, son fuentes de compuestos químicos naturales para el tratamiento de enfermedades.

CORAL ARCHES WITH INCALCULABLE VALUES

They protect the coasts against erosion and the onslaught of waves, serve as a habitat for many marine species, including those for human consumption, and are of great importance for fishing. In addition, they are sources of natural chemical compounds for the treatment of diseases.







Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

1. Enfriadores
Bottle coolers



Serie / Series			
EFP EB	**Enfriador de botellas**	Chest bottle cooler	**22-25**
Serie / Series			
EBC	**Enfriador de botellas con cajones**	Chest bottle cooler with drawers	**26 - 27**
Serie / Series			
ERV	**Expositor refrigerado horizontal altura 850 mm.**	Back-Bar 850 mm. height	**28 - 29**
	Expositor refrigerado horizontal altura 920 mm.	Back-Bar 920 mm. height	**30 - 31**
Serie / Series			
ERV INOX	**Expositor refrigerado horizontal en inox altura 920 mm.**	Stainless steel Back-Bar 920 mm. height	**32 - 33**
Serie / Series			
ERV ERC	**Expositor refrigerado vertical**	Glass door merchandiser	**34 - 37**
Serie / Series			
ERC	**Expositor refrigerado puertas correderas**	Sliding glass door merchandiser	**38-39**
Serie / Series			
NEC	**Expositor refrigerado**	Glass door merchandiser freezer	**40-41**
Serie / Series			
ESC	**Escarchador de copas**	Glass froster counter	**42-43**
Serie / Series			
TA	**Tanque enfriador de agua**	Water tank cooler	**44-45**
Serie / Series			
EVV	**Expositor de vino en madera**	Wine cellars	**46-47**
Serie / Series			
VINTAGE	**Expositor de vino en madera vintage**	Retro-wine cellars	**48-49**

Enfriador de botellas

Serie EFP Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero inoxidable **AISI 304 (II)**.
Exterior plastificado en blanco y encimera en acero inox**AISI 304 (EG)**.
Respaldo en acero galvanizado.

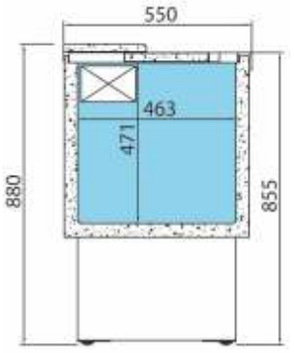
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

AISI 304 Stainless steel **(II)**.
Exterior prepainted steel **(EG)** and **AISI 304** stainless steel worktop.
Galvanized steel backs.

EFP 1000 II





EFP

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Refrigerante Refrigerant
EFP 1000 EG / EFP 1000 II	200	2	1	90	169	R-600a
EFP 1500 EG / EFP 1500 II	305	3	2	180	343	R-290
EFP 2000 EG / EFP 2000 II	415	4	3	180	343	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Chest bottle cooler

Serie
EFP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un **controlador termostático**,
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** por **Gravedad**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a **thermostatic controller**.
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Gravity Evaporation system.

EFP 2000 EG



EFP 1000 EG
591 €

1004 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EFP 1000 II
729 €

1004 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

EFP 1500 EG
794 €

1479 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EFP 1500 II
1.029

1479 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

EFP 2000 EG
942 €

1954 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EFP 2000 II
1.197 €

1954 x 550 x 880 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Separador / Divider (504X26)	**34 €**
115V/1 ph/60 Hz	**+ 6%**
230V/1 ph/60 Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Enfriador de botellas

Serie EB Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Acero Inoxidable AISI 304, respaldos en acero galvanizado.
Estructura compacta totalmente inyectada.

Aislamiento
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión **libre de CFC´s** con densidad 40 kg/m3. **zero ODP and Zero GWP.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
AISI 304 Stainless steel, galvanized steel backs.
Compact structure totally injected.

Insulation
Insulation by **free CFC's** polyurethane, foam high-pressure injected with density 40 Kg/m3. **Zero ODP and Zero GWP.**

EB 1000 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
EB 1000 II	265	2	1	90	169	R-600a
EB 1500 II	445	3	2	180	343	R-290
EB 2000 II	620	4	3	180	343	R-290
EB 2500 II	800	5	4	355	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Chest bottle cooler

Serie
EB
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un **controlador termostático**,
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** por **Gravedad**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a **thermostatic controller**.
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Gravity Evaporation system.



Opcional / Optional

Separador / Divider (504X32)	**35 €**
115V/1 ph/60 Hz	**+ 6%**
230V/1 ph/60 Hz	**+ 3%**



EB 1000 II

881 €

1004 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



EB 1500 II

1.138 €

1479 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



EB 2000 II

1.332 €

1954 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



EB 2500 II

1.635 €

2429 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Enfriador de botellas con cajones

Serie EBC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cajones
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre.

Aislamiento
Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión **libre de CFC´s** con densidad 40 kg/m3, **Zero ODP and Zero GWP.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Drawers
Drawers with full extension slides and self closing system.

Insulation
Insulation by **free CFC's** polyurethane, foam high-pressure injected with density 40 Kg/m3. **Zero ODP and Zero GWP.**

EBC 1000 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
EBC 1000 II	265	2	1	90	169	R-600a
EBC 1500 II	445	3	2	180	343	R-290
EBC 2000 II	620	4	3	180	343	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Chest bottle cooler with drawers

Serie
EBC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un **controlador digital**.
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación** por **Gravedad**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a **digital controller**.
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Gravity Evaporation system.





EBC 1000 II

1.154 €

1004 x 550 x 865 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EBC 1500 II

1.556 €

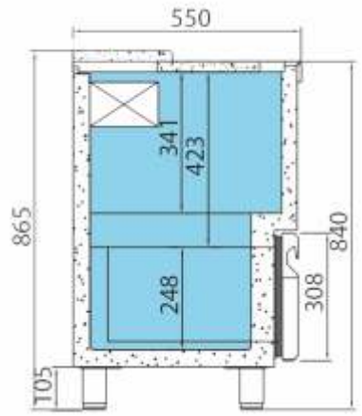
1479 x 550 x 865 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EBC 2000 II

1.970 €

1954 x 550 x 865 mm.
Temp. +3ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



EBC

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado horizontal altura 850 mm.

Serie ERV Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en chapa **PVC** plastificada de color **negro**.
Cerradura integrada para las puertas.
Interior en chapa **PVC** plastificada de color **gris**.
Puertas con **doble acristalamiento** (4-14-4).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Black plastic coated **PVC** exterior.
Integrated door **locks**.
Grey plastic coated **PVC** interior.
Doors with **double pane glass** (4-14-4).

ERV 15 SH



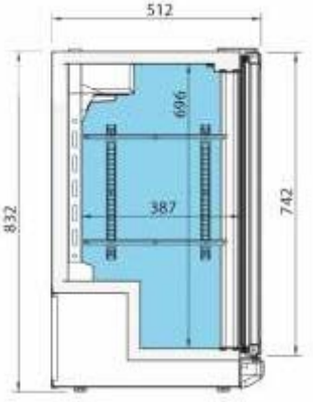
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

ERV SH



MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas Nº shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 15 SH	124	1	2	214	343	R-290
ERV 25 SH	193	2	2	255	343	R-290
ERV 35 SH	296	3	2	259	343	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Back-Bar 850 mm. height

Serie
ERV
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura y **desescarche** regulado por controlador digital.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and **defrost** regulated by a digital controller.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

ERV 25 SH





Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) /LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**



ERV 15 SH
870 €
600 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25 SH
1.126 €
900 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 35 SH
1.408 €
1350 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 15 II SH
962 €
600 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25 II SH
1.235 €
900 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 35 II SH
1.545 €
1350 x 510 x 850 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado horizontal altura 920 mm.

Serie ERV Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en chapa **PVC** plastificada de color **negro**.
Cerradura integrada para las puertas.
Interior en chapa **PVC** plastificada de color **gris**.
Puertas correderas (C).
Puertas con **doble acristalamiento** (6-10-4).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Black plastic coated **PVC** exterior.
Integrated door **locks**.
Grey plastic coated **PVC** interior.
Sliding doors (C).
Doors with **double pane glass** (6-10-4).

ERV 15 PP



ERV 25 PP



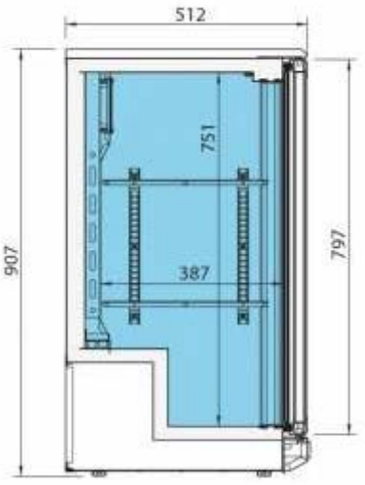
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 15	140	1	2	214	343	R-290
ERV 25 / ERV 25 C	220	2	2	255	343	R-290
ERV 35	330	3	2	259	343	R-290
ERV 15 PP	140	1	2	214	343	R-290
ERV 25 PP	220	2	2	255	343	R-290
ERV 35 PP	330	3	2	259	343	R-290



ERV 15

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Back-Bar 920 mm. height

Serie
ERV
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura y **desescarche** regulado por controlador digital.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and **defrost** regulated by a digital controller.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

ERV 15



ERV 25





ERV 15 PP

874 €

600 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25 PP

1.126 €

900 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 35 PP

1.345 €

1350 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 15

878 €

600 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25

1.143 €

900 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 35

1.412 €

1350 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25 C*

1.181 €

900 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) / LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**
Parrillas / Wire shelves ERV15 (502X27)	**18 €**
Parrillas / Wire shelves ERV25 (502X28)	**25 €**
Parrillas / Wire shelves ERV35 (502X31)	**44 €**
115V/1 ph/60 Hz	**+6 %**
230V/1 ph/60 Hz	**+ 3%**

*ERV 25 C disponible con puertas correderas
*Sliding doors available ERV 25 C

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado horizontal en inox altura 920 mm.

Serie **ERV INOX** Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Exterior **acero Inoxidable AISI 430**
Cerradura integrada para puertas.
Puertas con **doble acristalamiento** (4-14-4).

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
AISI 430 Stainless Steel exterior.
Integrated door locks.
Doors with **double pane glass** (4-14-4).

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

ERV 15 II



ERV 25 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 15 II	140	1	2	214	343	R-290
ERV 25 II	220	2	2	255	343	R-290
ERV 35 II	330	3	2	259	343	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Stainless steel Back-Bar 920 mm. height

Serie
ERV INOX
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura y **desescarche** regulado por controlador digital.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

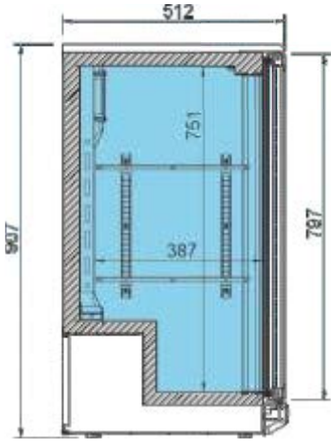
REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and **defrost** regulated by a digital controller.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

ERV 35 II





ERV II





ERV 15 II

971 €

600 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 25 II

1.266 €

900 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERV 35 II

1.551 €

1350 x 510 x 920 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) / LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**
Parrillas / Wire shelves ERV15 (502X27)	**18 €**
Parrillas / Wire shelves ERV25 (502X28)	**25 €**
Parrillas / Wire shelves ERV35 (502X31)	**44 €**
115V/1 ph/60 Hz	**+6 %**
230V/1 ph/60 Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado vertical

Serie ERV Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador temperatura

El sistema de **Control tiene una mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

New digital controller with **greater precision** in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

ERV 53





Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) /LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERV 53	280	1	5	235	343	R-290
ERV 83	435	2	5	443	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door merchandiser

Serie
ERV
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada INFRICOOL ®**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

REFRIGERATION

Refrigeration

INFRICOOL ® Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

ERV 83







ERV 53

1.444 €

600 x 510 x 1820 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



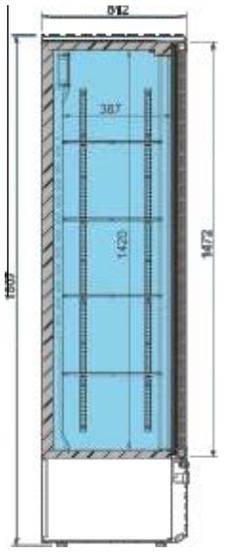
ERV 83

1.864 €

900 x 510 x 1820 mm.
Temp. +4ºC/+12ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**
Parrillas/ Wire shelves ERV 53 (502X27)	**18 €**
Parrillas/ Wire shelves ERV 83 (502X28)	**25 €**



ERV 53

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado vertical

Serie ERC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador temperatura
El **sistema de Control tiene una mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system
New digital controller with **greater precision** in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

ERV 36 B





Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERC 15	150	1	2	214	343	R-290
ERC 36 B	355	1	4	250	343	R-290

Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**
Parrillas/ Wire shelves ERV 53 (502X27)	**18 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door merchandiser

Serie
ERC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa** en acero Inoxidable.

REFRIGERATION

Refrigeration
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel **evaporative** tray.

ERC 15







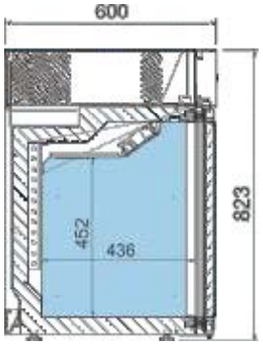
ERC 15
908 €
600 x 620 x 827 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



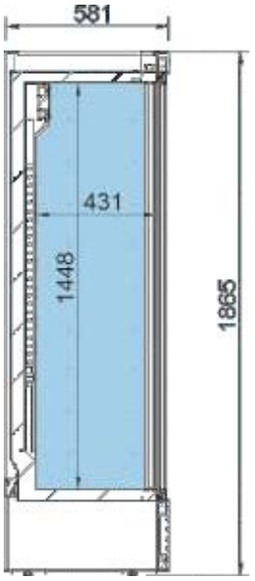
ERC 36 B
1.337 €
620 x 595 x 1870 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) /LED lighting RGB color changing (per door)	**52 €**



ERC 15



ERV 36 B

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor refrigerado puertas correderas

Serie ERC Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador temperatura

El **sistema de Control tiene una mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

New digital controller with **greater precision** in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated.

ERC 130





Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) **52 €**

LED lighting RGB color changing (per door)

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº estantes Nº shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ERC 100	1110	2	4	695	934	R-290
ERC 130	1310	2	4	844	1296	R-290
ERC 200	2030	3	4	1123	1559	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Sliding glass door merchandiser

Serie
ERC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.

REFRIGERATION

Refrigeration
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.

ERC 200



Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) **52 €**
LED lighting RGB color changing (per door)





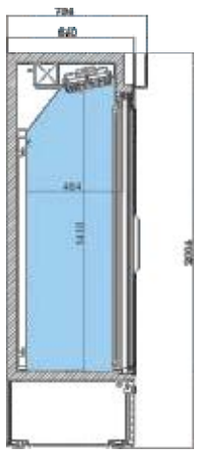
ERC 100
2.515 €
1385 x 704 x 2005 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



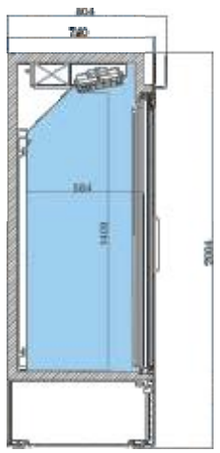
ERC 130
2.655 €
1385 x 804 x 2005 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERC 200
3.752 €
2081 x 804 x 2005 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ERC 100



ERC 130 / 200

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor para congelados

Serie NEC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador temperatura

El sistema de **Control tiene una mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

New digital controller with **greater precision** in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

NEC501FV



Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) **52 €**

LED lighting RGB color changing (per door)



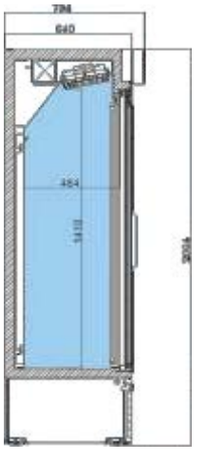
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Potencia Power (W)	Sistema frigorífico Cooling System	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
NEC401FS	430	1	450	Estático/ Static	5 (438x556)	445	R-290
NEC501RV	500	1	580	Ventilado/ Forced air	5 (530x460)	690	R-290
NEC501FV	500	1	645	Ventilado/ Forced air	5 (530x460)	644	R-290
NEC1002RV	1000	2	497	Ventilado/ Forced air	10 (530x460)	690	R-290
NEC1002FV	1000	2	890	Ventilado/ Forced air	10 (530x460)	907	R-290



NEC

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door merchandiser frozen

Serie
NEC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Termostato **digital**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Estática** (FS).
Marcos de puerta **calefactados** para evitar la **acumulación** del **hielo** (FV).

REFRIGERATION

Refrigeration
Digital thermostat
Ventilated condensation system.
Static evaporation system (FS).
Heated door frame to avoid accumulation of ice (FV).

NEC 1002 FV



Opcional / Optional

LED RGB con cambio de color (por puerta) **52 €**
LED lighting RGB color changing (per door)





NEC401FS
1.995 €
687 x 670 x 2010 mm.
Temp. -15ºC/-25ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



NEC501RV
1.977 €
687 x 705 x 2010 mm.
Temp. +2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



NEC501FV
2.790 €
687 x 705 x 2010 mm.
Temp. -15ºC/-25ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



NEC1002RV
3.221 €
1385 x 705 x 2010 mm.
Temp. +2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



NEC1002FV
4.362 €
1385 x 705 x 2010 mm.
Temp. -15ºC/-25ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Escarchador de copas

Serie ESC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Cuerpo en **acero Inox AISI304**

Limpieza
Los escarchadores presentan en el interior uniones con aristas curvas **(amplios radios que facilitan la limpieza).**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Structure in **AISI304 Stainles Steel**

Cleaning
Froster have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning).**

ESC 50



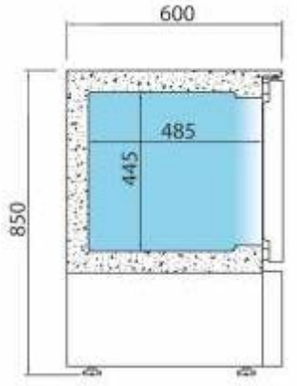
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -30°C)	Refrigerante Refrigerant
ESC 50	AISI 304	95	1	2 (400 x 430)	375	445	R-290
ESC 50 CR	AISI 304	95	1	2 (400 x 430)	390	445	R-290



ESC 50

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass froster counter

Serie
ESC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Temperatura regulada por **controlador digital**.
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación Estática.**

REFRIGERATION

Refrigeration
Temperature regulated by a **digital controller**.
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Gravity evaporation system.

ESC 50 CR





ESC 50
1.136 €

570 x 600 x 850 mm.
Temp. -5ºC/-18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ESC 50 CR
1.240 €

570 x 600 x 850 mm.
Temp. -5ºC/-10ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juego de guías / slides kit (503X11)	**27 €**
Parrillas / Wire shelves (502X45)	**32 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Tanque enfriador de agua

Serie TA Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanque enfriador

Tanque enfriador de agua, especialmente diseñado para panadería y pastelería.

Estructura

Exterior en Acero Inox **AISI 304**.
Tapa desmontable.
Depósito y **serpentín** interior en Acero Inox **304**.
Rebosadero de **seguridad** diámetro 3/4".

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Water tank cooler

Water tank cooler specially designed for bakery and pastry making.

Structure

AISI 304 Stainless Steel exterior.
Removable top.
AISI **304** Stainless Steel interior **tank** and **cooling coil**.
Safety overflow with 3/4" diameter.

TA 100



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (TRA -10°C)	Refrigerante Refrigerant
TA 100	AISI 304	100	582	1041	R-290
TA 180	AISI 304	180	674	1296	R-290



TA 100

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Water tank cooler

Serie
TA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Llenado **automático por boya**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** por **Serpentín Sumergido**.
Agitador de agua interno.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic filling water by float system.
Ventilated condensation system.
Submerged cooling coil Evaporation System.
Interior water shaker.

Serpentín interior en Acero Inoxidable
Stainless Steel interior coil

TA 180





TA 100

1.809 €

1312 x 562 x 570 mm.
Temp. +1ºC/+4ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



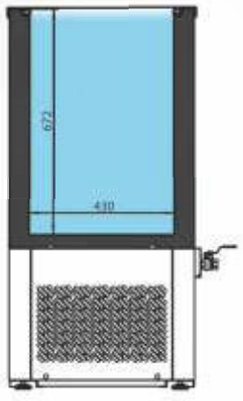
TA 180

1.942 €

902 x 562 x 1133 mm.
Temp. +1ºC/+4ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Soporte enfriador / Wall hangers [STA]	**140 €**



TA 180

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor de vino en madera

Serie EVV Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los modelos de esta gama han sido fabricados con exterior en madera de pino 100% maciza e interior en acero plastificado gris.

Los modelos de esta gama han sido diseñados para la **exposición** y venta de botellas de vino Tinto, Rosado, Blanco y Brut, y representa la mejor solución para el servicio de vino a una **temperatura ideal**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The models in this range have been manufactured with 100% solid pine wood exterior and gray plasticized steel interior.

These models have been designed for the **exposure** and sale of wine bottles, and represents the best solution for the wine service at the best temperature.

EVV100

Negro opcional
Optional black



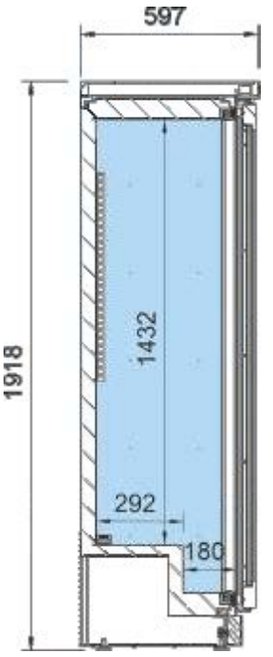
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas Shelving	Botellero Bottle rack	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Refrigerante Refrigerant
EVV100	350	1	7	100	360	343	R-290
EVV200MX	350+350	2	14	100 + 100	720	343	R-290



EVV100

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Wine cellars

Serie
EVV
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un **controlador digital** y desescarche automático.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Ventilada**.
La temperatura recomendada para el vino tinto esta entre **10°C a 18°C** / Blanco, Rosado y Brut entre **4°C a 8°C.**

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and automatic defrost regulated by a digital controller .
Evaporator treated with anti-corrosion polyester Epoxi.
Ventilated condensation system.
Ventilated evaporation system.
Recommended temperature for red wine is 10°C to 18°C / white, rosé and brut is 4°C to 8°C.

EVV200MX

Negro opcional
Optional black



Doble temperatura
Dual temperature



EVV100

2.500 €

657 x 596 x 1918 mm.
Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



EVV200MX

4.364 €

1314 x 596 x 1918 mm.
Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Soporte inclinación botella (2 uds. por puerta)

Tilting bottle holder (2 units per door)

Cerezo/Cherry
Standard

Negro/ Black
RAL 9017
Suplement (EVV100) 200 €
(EVV200MX) 350 €

Blanco/ White
RAL 9016
Suplement (EVV100) 200 €
(EVV200MX) 350 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor de vino en madera

Serie VINTAGE Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los modelos de esta gama han sido fabricados con exterior en madera de pino 100% maciza e interior en acero plastificado gris.

Los modelos de esta gama han sido diseñados para la **exposición** y venta de botellas de vino Tinto, Rosado, Blanco y Brut, y representa la mejor solución para el servicio de vino a una **temperatura ideal**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The models in this range have been manufactured with 100% solid pine wood exterior and gray plasticized steel interior.

These models have been designed for the **exposure** and sale of wine bottles, and represents the best solution for the wine service at the best temperature.

EVV 23 R1G

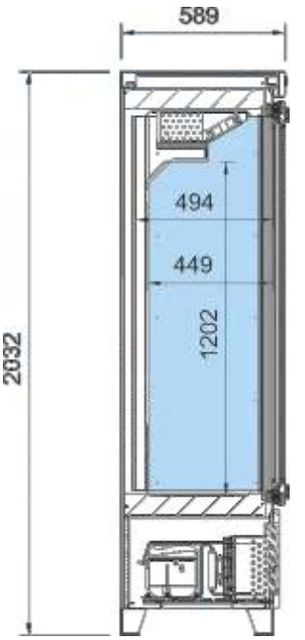


Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



EVV 23 R1G

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Botellero Bottle rack	Nº parrillas Shelving	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Refrigerante Refrigerant
EVV 23 R1G	265	1	90	5	255	343	R-290
EVV 49 R2G	640	2	90 + 90	10	483	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Retro-wine cellars

Serie
VINTAGE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un **controlador digital** y desescarche automático.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Ventilada**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and automatic defrost regulated by a **digital controller**.
Evaporator treated with anti-corrosion polyester Epoxi.
Ventilated condensation system.
Ventilated evaporation system.

EVV 49 R2G





EVV 23 R1G

3.513 €

690 x 602 x 2032 mm.
Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



EVV 49 R2G

5.139 €

1385 x 602 x 2032 mm.
Temp. +4°C/+18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Parrias de acero y madera
Stainless and wood grills



Cerezo/Cherry
Standard

Negro/ Black
RAL 9017
Suplement (EVV23R1G) 200 €
(EVV49R2G) 350 €

Blanco/ White
RAL 9016
Suplement (EVV23R1G) 200 €
(EVV49R2G) 350 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

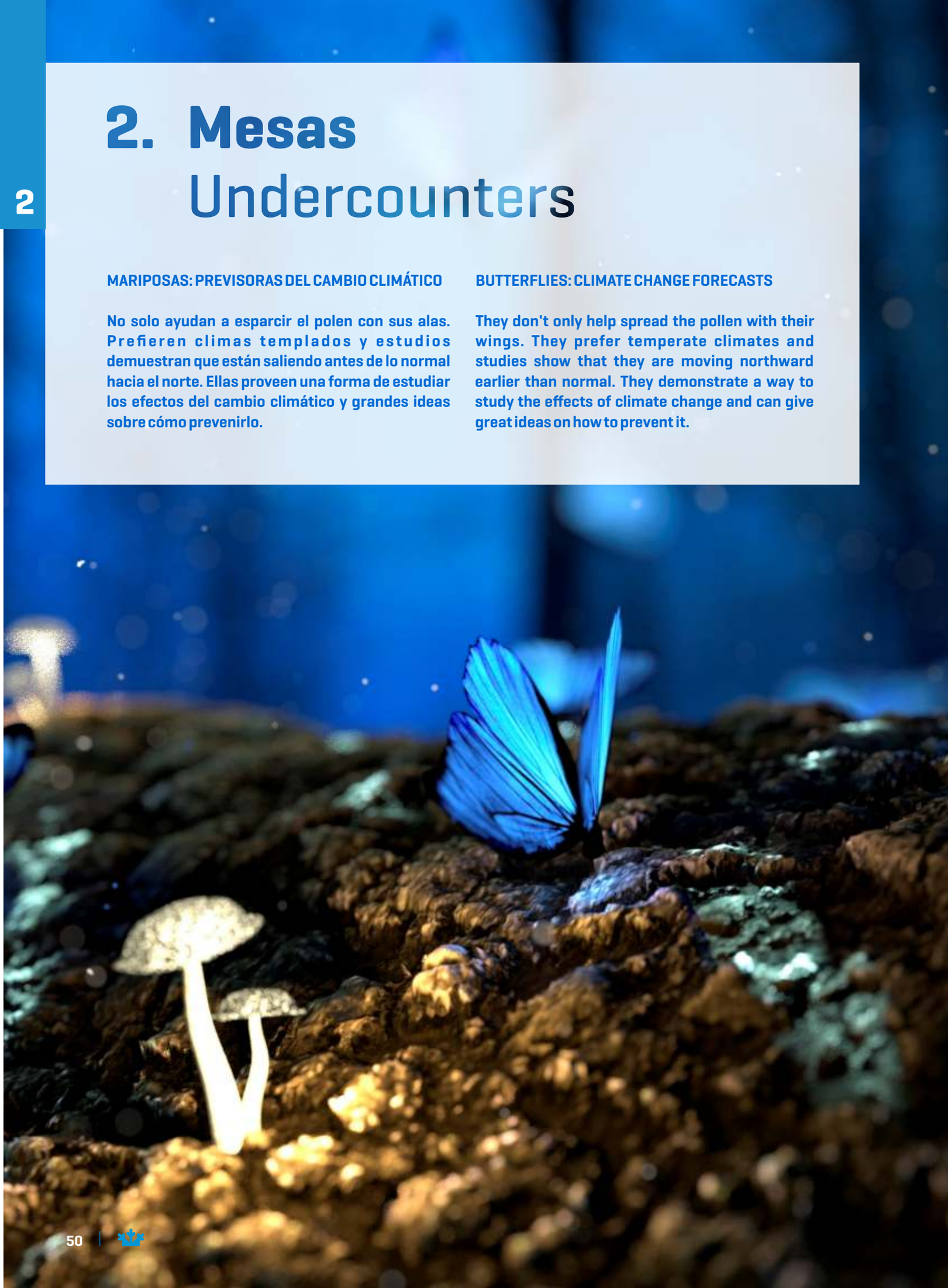
2. Mesas
Undercounters

MARIPOSAS: PREVISORAS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

No solo ayudan a esparcir el polen con sus alas. Prefieren climas templados y estudios demuestran que están saliendo antes de lo normal hacia el norte. Ellas proveen una forma de estudiar los efectos del cambio climático y grandes ideas sobre cómo prevenirlo.

BUTTERFLIES: CLIMATE CHANGE FORECASTS

They don't only help spread the pollen with their wings. They prefer temperate climates and studies show that they are moving northward earlier than normal. They demonstrate a way to study the effects of climate change and can give great ideas on how to prevent it.





2. Mesas / Undercounters

2

Serie / Series			
600	**Mesa de refrigeración**	Undercounter refrigerator	**54-55**
	Mesa de congelación	Undercounter freezer	**56-57**
	Mesa refrigerada con cajones	Drawers undercounter refrigerator	**58-59**
	Mesa refrigerada con puertas cristal	Glass door undercounter refrigerator	**60**
	Mesa refrigerada con fregadero	Sink undercounter refrigerator	**61**
	Mesa refrigerada pre-instalada	Remote undercounter refrigerator	**62-63**
	Mesa refrigerada para ensaladas	Salad prep refrigerator undercounter	**64-65**
Serie / Series			
GN1/1 700	**Mesa baja refrigeración**	Counter bases refrigerator	**66-67**
	Mesa de refrigeración	Undercounter refrigerator	**68-69**
	Mesa de congelación	Undercounter freezer	**70-71**
	Mesa refrigerada con cajones	Drawers undercounter refrigerator	**72-73**
	Mesa refrigerada con puertas cristal	Glass door undercounter refrigerator	**74**
	Mesa refrigerada con fregadero	Sink undercounter refrigerator	**75**
	Mesa refrigerada pre-instalada	Remote undercounter refrigerator	**76-77**
	Mesa refrigerada central puertas a dos caras	Pass thru undercounter refrigerator	**78-79**
	Mesa refrigerada para ensaladas	Salad prep refrigerator table	**80-81**
	Mesa refrigerada pizza	Pizza undercounter refrigerator	**82-83**
	Mesa refrigerada para ensaladas, pizza, kebab	Salad, pizza, kebab prep refrigerator table	**84-87**
Serie / Series			
800	**Mesa refrigeración y congelación euronorma 600 x 400 para pastelería**	Euronorm 600 x 400 refrigerator counter	**88-89**
	Mesa refrigeración euronorma 600 x 400 puerta de cristal	Glass door euronorm 600x400 counter refrigerator	**90**
	Mesa refrigeración euronorma 600 x 400 remota	Euronorm 600x400 remote counter refrigerator	**91**
	Mesa refrigerada central euronorma 600 x 400 puertas a dos caras cristal	Pass thru counter refrigerator	**92-93**
	Mesa refrigerada euronorma 600 x 400 para ensaladas, pizza y pastelería	Euronorma 600 x 400 salads, pizza & pastry drep refrigerator counter	**94-95**
Serie / Series			
MEV800	**Mesa y bandeja superior refrigeradas para ensaladas y pizza**	Salads-pizza prep refrigerator table	**96-97**
Serie / Series			
MPL800	**Mesa refrigerada pizza Lucena**	Pizza prep table	**98-99**
Serie / Series			
MP800	**Mesa refrigerada pizza**	Pizza prep table	**100-101**
Serie / Series			
FMPP	**Frente mostrador refrigerado**	Back bar counter refrigerator	**102 - 103**
	Frente mostrador refrigerado preinstalado	Remote back-bar counter refrigerator	**104 - 105**
	Frente mostrador refrigerado con cajones	Drawers back-bar counter refrigerator	**106 - 107**
Serie / Series			
MCAF	**Mueble mesa cafetera**	Coffe unit	**108 - 109**
Serie / Series			
ME / MT	**Mueble estantería y mesa de trabajo**	Shelf unit and working table	**110 - 111**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


Infrico

Mesa de refrigeración

Serie 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada**.
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
Zero ODP and **Zero** GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El **retorno automático** queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen **burlete plano** "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontable.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m³.
Zero ODP and **Zero** GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The **automatic return** is free when the opening exceeds 95º. They include **four-chamber** "cleanless" flat door gasket easily removable

BMPP 1500 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Circulación optimizada del aire
Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal
Front breathing condensation system

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

iot Internet of things

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 II	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	260	343	1,55	A	R-290
BMPP 2000 II	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	260	343	1,80	A	R-290
BMPP 2500 II	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	446	690	2,05	A	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter refrigerator

Serie
600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration system

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heater.
New **Monoblock** refrigeration system.
Oversized and efficients units

BMPP 2000 II

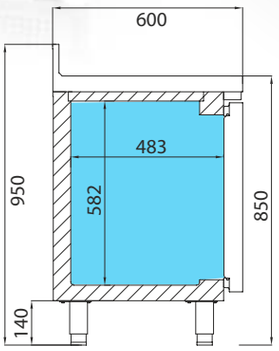








BMPP





BMPP 1500 II

1.854 €

1468 x 600 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2000 II

2.203 €

1960 x 600 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2500 II

2.599 €

2452 x 600 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)	**27 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side (L)	**62 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Sin peto trasero / Without backsplash	**sin incremento without supplement**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa de congelación

Serie 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m³, Zero ODP and Low GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están **dotadas con bisagras** para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen **burlete plano** "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

New door design

New design of **doors with double grip** handle. **Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include **four-chamber** "cleanless" flat door gasket easily removable

BMPP 1500 BT



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Circulación optimizada del aire
Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal
Front breathing condensation system

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 BT	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	443	445	4,02	C	R-290
BMPP 2000 BT	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	472	445	6,57	D	R-290
BMPP 2500 BT	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	561	540	6,78	C	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter freezer

Serie
600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Sistema de **evaporación forzada.**
Bandeja de plástico con **serpentín embutido.**
Ventiladores **electrónicos**.
Desescarche por **gas caliente.**
Válvula de expansión **termostática.**

REFRIGERATION

Refrigeration system

Front-breathing ventilation system.
Forced air evaporation system.
Evaporative tray **without electrical heaters.**
Electronics fans.
Hot gas defrost.
Thermostatic **expansion valve.**

BMPP 2000 BT

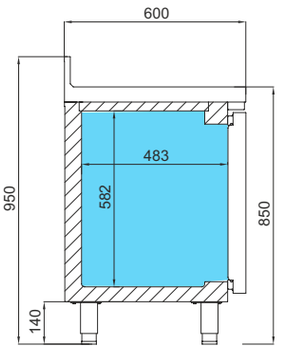








BMPP









BMPP 1500 BT
2.349 €

1468 x 600 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

BMPP 2000 BT
2.767 €

1960 x 600 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

BMPP 2500 BT
3.314 €

2452 x 600 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X07]	**30 €**
Juego de guías / Slides [GUIAC0115430, GUIAC0215430]	**27 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side [L]	**62 €**
Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2]	**132 €**
Sin peto trasero / Without backsplash	**sin incremento without supplement**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con cajones

Serie 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Cajones

Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

Drawers

Drawers with full extension slides and self closing system.

BMPP 1500



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Descripción Description	Código Code	Precio Price
BMPP II,F,GR ,EN	**Kit 2 cajones BM 1/2 x 200** 2 drawers kit BM 1/2 x 200	(JCAJ17BM1/2)	**408 €**
BMPP II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BM 1/3 x 100** 3 drawers kit BM 1/3 x 100	(JCAJ17BM1/3)	**607 €**
BMPP II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BM 2/3 + BM 1/3** 3 drawers kit BM 2/3 + BM 1/3	(JCAJ17BM2/3)	**508 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drawers undercounter refrigerator

Serie
600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

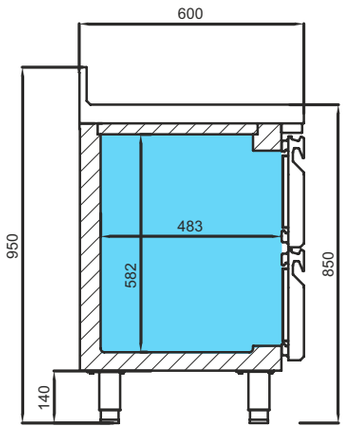
Refrigeration system

Front-**breathing ventilation system.**
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** system.

BMPP 2000

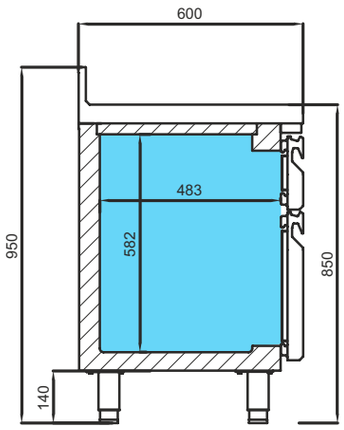


Kit 2 cajones
2 drawers kit



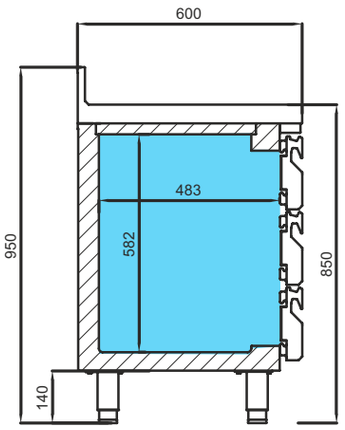
BM 1/2 x 200

Kit 2 cajones
2 drawers kit



BM 2/3x300 + BM 1/3x100

Kit 3 cajones
3 drawers kit



BM 1/3x100

Cajón 1/3 / drawer
302 x 418 x 105

Cajón 1/2 / drawer
302 x 418 x 205

Cajón 2/3 / drawer
302 x 418 x 307

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con puertas cristal
Glass door undercounter refrigerator

Serie 600 Series

BMPP 1500 CR





Nuevo diseño de puerta de cristal
New glass door design

Doble cristal templado bajo emisivo más carga Argón 4-27-4
Double tempered glass low-e + Argón 4-27-4

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

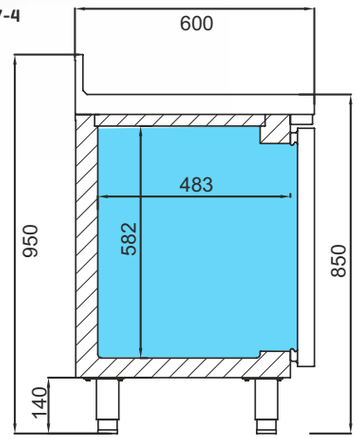
More details and
technical sheet:

English version

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X43)	**37 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)	**27 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side (L)	**62 €**
Iluminación LED RGB con cambio de color (por puerta)	**52 €**
LED Lighting RGB change of colour (per door)	
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

BMPP CR





BMPP 1500 CR
2.198 €

1468 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2000 CR
2.691 €

1960 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2500 CR
3.255 €

2452 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 CR	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	270	343	**R-290**
BMPP 2000 CR	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	460	690	**R-290**
BMPP 2500 CR	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	465	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con fregadero
Sink undercounter refrigerator

Serie 600 Series

ECO EFFICIENT

BMPPF 2000 II



Más detalles y ficha técnica en:

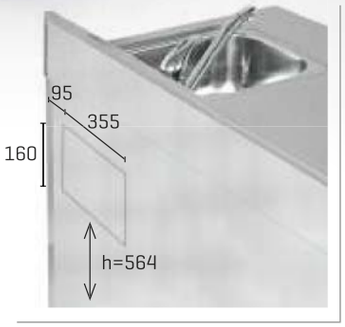
Versión español

More details and technical sheet:

English version

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X07]	**30 €**
Juego de guías / Slides [GUIAC0115430, GUIAC0215430]	**27 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side [L]	**62 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



F= Fregadero / Sink



BMPPF 1500 II
2.128 €

1468 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



BMPPF 2000 II
2.431 €

1960 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



BMPPF 2500 II
2.862 €

2452 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

MOD.	**Acero inox** Stainless Steel (EXT/INT)	**Espesor** Thickness (MM)	**Capacidad** Capacity (L)	**Puertas** Doors	**Nº parrillas J. guías** No shelves / Slides	**Sistema de frío** Cooling System	**Control digital** Digital control	**Potencia** Power (W)	**Potencia frigorífica** Cooling capacity (W A -10°C)	**Consumo** Consumption (kWh/24h)	**Clase energética** Energy class	**Refrigerante** Refrigerant
BMPPF 1500 II	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	260	343	1,55	**A**	**R-290**
BMPPF 2000 II	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	260	343	1,80	**A**	**R-290**
BMPPF 2500 II	AISI 304	70	510	4	4/4 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	446	690	2,05	**A**	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada pre-instalada

Serie 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Low GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMPP 1500 GR



Posibilidad de acceso frontal y lateral para una mejor manipulación.
Front and lateral access for better handling

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/ -30°C) Recomendado Recomended
BMPP 1500 GR	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	343
BMPP 1500 GRBT	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	445
BMPP 2000 GR	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	343
BMPP 2000 GRBT	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	445

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote undercounter refrigerator

Serie
600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Tubo conexión del evaporador de 3/8" (No se incluye capilar).
Sistema de **evaporación forzada.**
Desescarche por **gas caliente (GRBT).**

REFRIGERATION

Refrigeration system

Suplied with 3/8" connection pipes for the evaporator.
Forced-air evaporator.
Hot gas defrost (GRBT).

BMPP 2000 GR



Posibilidad de acceso frontal y lateral para una mejor manipulación.
Front and lateral access for better handling



BMPP 1500 GR

1.530 €

1240 x 600 x 850 mm.
Temp. 0°C/+6°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 1500 GRBT

1.684 €

1240 x 600 x 850 mm.
Temp. -18°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2000 GR

1.882 €

1732 x 600 x 850 mm.
Temp. 0°C/+6°C
230V/1ph/50Hz

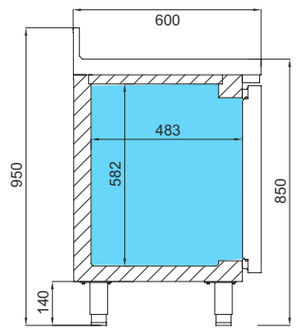


BMPP 2000 GRBT

2.037 €

1732 x 600 x 850 mm.
Temp. -18°C
230V/1ph/50Hz

BMPP 1500 GR



Opcional / Optional

Válvula de expansión (especificar refrigerante) /Expansion valve (specify refrigerant)	
Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)	**27 €**
Puerta de cristal (unidad) Glass door (unit) (PUE17IDGN-PUE17IIGN)(GR)	**95 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada para ensaladas

Serie 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Encimera EN

Refrigeración estática superior.
Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Worktop EN (Salads)

Upper **static refrigeration.**
Important: The trays should contain previously refrigerated product.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMPP 1500 EN



Refrigeración estática en la cuba
Static cooling in the tank

Más detalles y ficha técnica en:
Versión español

More details and technical sheet:
English version

Opcional / Optional

BMPP 1500 EN
[501X16] = 8
321 €



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
BMPP 1500 EN	AISI 304	70	250	2	2/2 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	249	343	**R-290**
BMPP 2000 EN	AISI 304	70	385	3	3/3 (325x430)	**Ventilado** Forced air	IP65	249	343	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salad prep refrigerator undercounter

Serie
600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

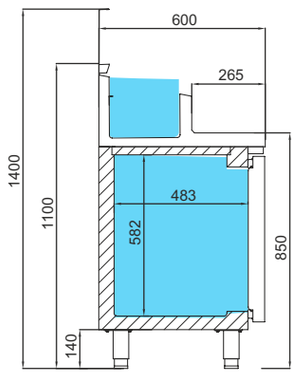
Refrigeration

Front-**breathing ventilation system.**
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.

BMPP 2000 EN



BMPP EN

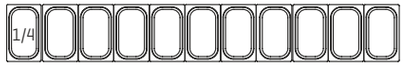


Opcional / Optional

BMPP 2000 EN

(501X16) = 11

442 €





BMPP 1500 EN

2.611 €

1468 x 600 x 1100 mm.
Temp. 0°/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2000 EN

3.027 €

1960 x 600 x 1100 mm.
Temp. 0°/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115430, GUIAC0215430)	**27 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa baja refrigeración

Serie
GN1/1 700
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Cajones
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, **injected at high pressure** free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

Drawers
Drawers with full extension slides and self closing system.

MSG 1400



Más detalles y ficha técnica en:
Versión español

More details and technical sheet:
English version

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

IoT Internet of things

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Nº Drawers	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MSG 1000	AISI 304	70	100	2	Ventilado Forced air	IP65	223	343	0,98	A	R-290
MSG 1400	AISI 304	70	190	4	Ventilado Forced air	IP65	263	343	1,23	A	R-290
MSG 1600	AISI 304	70	225	4	Ventilado Forced air	IP65	263	343	1,33	A	R-290
MSG 2000	AISI 304	70	310	6	Ventilado Forced air	IP65	263	343	1,61	B	R-290
MSG 2400	AISI 304	70	435	8	Ventilado Forced air	IP65	436	690	1,77	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Counter bases refrigerator

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Oversized and efficients units

MSG 2000





MSG 1000
1.863 €

1000 x 700 x 650 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MSG 1400
2.411 €

1400 x 700 x 650 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MSG 1600
2.601 €

1600 x 700 x 650 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MSG 2000
3.062 €

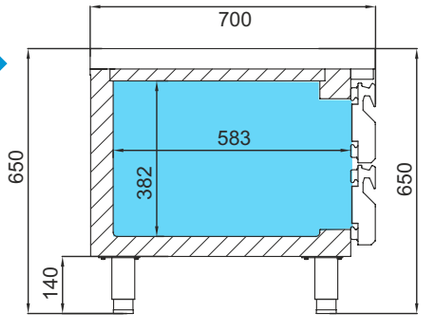
2000 x 700 x 650 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MSG 2400
3.796 €

2400 x 700 x 650 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

MSG



Opcional / Optional

Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Puerta [unidad] / Door [unit] [PUE17ISN]	**- 210 €**
Cajón 2/3x300/ Drawer 2/3x300 [JCAJ17SN2/3]	
Sin incremento / Without supplement	

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa de refrigeración

Serie
GN1/1 700
Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, **injected at high pressure** free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMGN 1470 II



IoT Internet of things

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Circulación optimizada del aire
Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal
Front breathing condensation system

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 II	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	263	343	1,50	A	R-290
BMGN 1960 II	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	448	690	1,95	A	R-290
BMGN 2450 II	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	448	690	2,25	A	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter refrigerator

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Oversized and efficients units

BMGN 1960 II

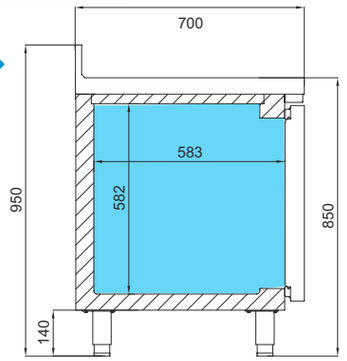








BMGN





BMGN 1470 II

2.112 €

1468 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 II

2.501 €

1960 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



BMGN 2450 II

2.957 €

2452 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]	**34 €**
Juego de guías / Slides [GUIAC0115530, GUIAC0215530]	**29 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side [L]	**62 €**
Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2]	**132 €**
Sin peto trasero / Without backsplash	**sin incremento without supplement**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa de congelación

Serie
GN1/1 700
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

Nuevo diseño de puertas
Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están **dotadas con bisagras** para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen **burlete plano** "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Low GWP.

New door design
New design of **doors with double grip** handle. **Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include **four-chamber** "cleanless" flat door gasket easily removable

BMGN 1960 BT
Gastronorm 1/1



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



Circulación optimizada del aire
Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal
Front breathing condensation system

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 BT	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	443	445	5,45	**C**	**R-290**
BMGN 1960 BT	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	532	540	7,71	**D**	**R-290**
BMGN 2450 BT	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	703	640	9,03	**D**	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter freezer

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Sistema de **evaporación forzada.**
Bandeja de plástico con **serpentín embutido.**
Ventiladores **electrónicos**.
Desescarche por **gas caliente.**
Válvula de expansión **termostática.**

REFRIGERATION

Refrigeration system
Front-breathing ventilation system.
Forced air evaporation system.
Evaporative tray **without electrical heaters.**
Electronics fans.
Hot gas defrost.
Thermostatic **expansion valve.**

BMGN 1470 BT

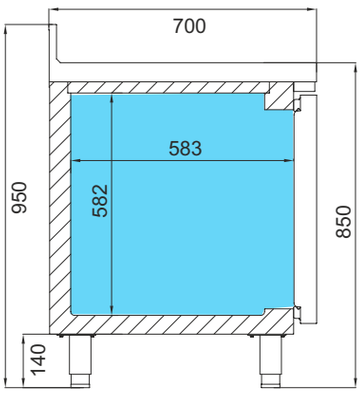








BMGN









BMGN 1470 BT
2.792 €
1468 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

BMGN 1960 BT
3.287 €
1960 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

BMGN 2450 BT
3.828 €
2452 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]	**34 €**
Juego de guías / Slides [GUIAC0115530, GUIAC0215530]	**29 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side [L]	**62 €**
Sin peto trasero / Without backsplash	**sin incremento / without supplement**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con cajones

Serie
GN1/1 700
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente inyectada.
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Cajones
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Compact structure totally injected.
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

Drawers
Drawers with full extension slides and self closing system.

BMGN 1470



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

MOD.	Descripción Description	Código Code	Precio Price
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 2 cajones BMGN 1/2 x 200** 2 Drawers kit BMGN 1/2 x 200	(JCAJ17GN1/2)	**508 €**
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 3 cajones BMGN 1/3x100** 3 Drawers kit BMGN 1/3x100	(JCAJ17GN1/3)	**754 €**
BMGN II, F, GR ,EN	**Kit 2 cajones BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100** 2 Drawers kit BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100	(JCAJ17GN2/3)	**562 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter refrigerator with drawers

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de ventilación y condensación frontal.
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema Monoblock.

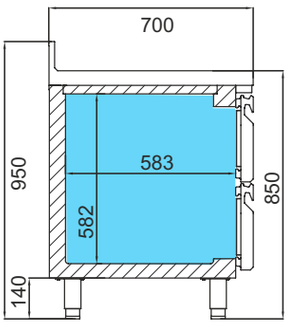
REFRIGERATION

Refrigeration system
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical resistances.
New Monoblock system.

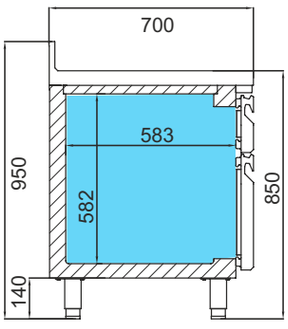
BMGN 1960



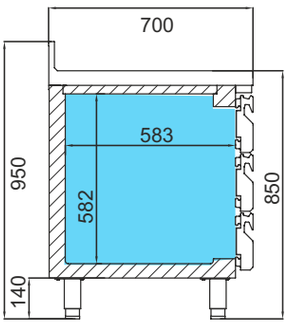
BMGN 1/2 x 200
Kit 2 cajones
2 drawers kit



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



BMGN 1/3x100
Kit 3 cajones
3 drawers kit



Medidas interiores cajones
Internal dimensions drawers

Cajón 1/3 / drawer
302 x 508 x 105

Cajón 1/2 / drawer
302 x 508 x 205

Cajón 2/3 / drawer
302 x 508 x 307

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con puertas de cristal
Glass door undercounter refrigerator

ECO EFFICIENT

Serie **GN1/1 700** Series

BMGN 1470 CR





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

Doble cristal templado bajo emisivo más carga Argón 4-27-4
Double tempered glass low-e + Argón 4-27-4

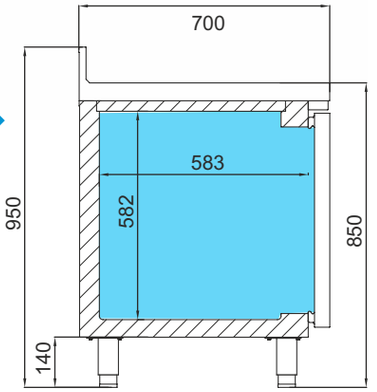
Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

BMGN CR



Opcional / Optional

Parrilla tupida / Extradense wire shelf (502X62)	**40 €**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X46)	**59 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115530, GUIAC0215530)	**29 €**
Iluminación LED RGB con cambio de color (por puerta) LED Lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**



BMGN 1470 CR
2.470 €
1468 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 CR
3.017 €
1960 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMPP 2452 CR
3.652 €
2452 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 CR	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	457	690	**R-290**
BMGN 1960 CR	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	462	690	**R-290**
BMGN 2450 CR	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	467	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada con fregadero
Sink undercounter refrigerator

ECO EFFICIENT

Serie
GN1/1 700
Series

BMGN 1960 F



Más detalles
y ficha técnica en:

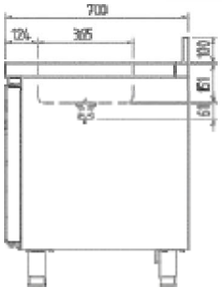
Versión español

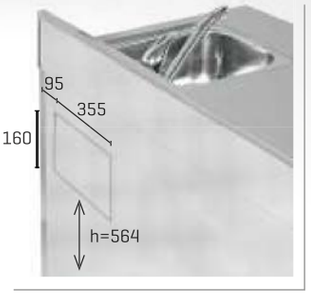
More details and
technical sheet:

English version

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115530;GUIAC0215530)	**29 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side (L)	**62 €**





F= Fregadero / Sink



BMGN 1470 F
2.309 €

1468 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 F
2.724 €

1960 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 2450 F
3.106 €

2452 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 F	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	1,50	**A**	**R-290**
BMGN 1960 F	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	1,95	**A**	**R-290**
BMGN 2450 F	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	2,25	**A**	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada pre-instalada

Serie
GN1/1 700
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

Nuevo diseño de puertas
Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Low GWP.

New door design
New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMGN 1470 GR



Posibilidad de acceso frontal y lateral para una mejor manipulación.
Front and lateral access for better handling

Más detalles y ficha técnica en:
Versión español

More details and technical sheet:
English version

Aumentan en su largo 8 cm. para una mejor manipulación.
They increase in their length 8 cm. for better handling.

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C -30°C) recomendada
BMGN 1470 GR	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	343
BMGN 1470 GRBT	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	445
BMGN 1960 GR	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	690
BMGN 1960 GRBT	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	540
BMGN 2450 GR	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	690
BMGN 2450 GRBT	AISI 304	70	630	4	4/20 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	640

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote undercounter refrigerator

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Tubo conexión del evaporador de 3/8" (No se incluye capilar).
Sistema de **evaporación forzada.**
Desescarche por **gas caliente (GRBT).**

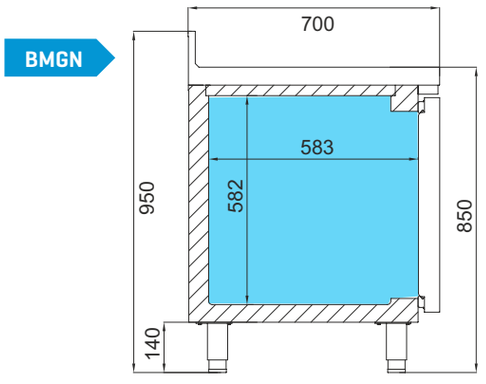
REFRIGERATION

Refrigeration system
Supplied with 3/8" connection pipes for the evaporator.
Forced-air evaporator.
Hot gas defrost (GRBT).

BMGN 1960 GR



Posibilidad de acceso frontal y lateral para una mejor manipulación.
Front and lateral access for better handling



BMGN

Opcional / Optional

Válvula de expansión (especificar refrigerante) Expansion valve (specify refrigerant)	
Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115530;GUIAC0215530)	**29 €**
Puerta de cristal (unidad) Glass door (unit) (PUE17IDGN/PUE17IIGN)	**95 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



BMGN 1470 GR
1.643 €
1240 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1470 GRBT
1.797 €
1240 x 700 x 850 mm.
Temp. -18°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 GR
1.975 €
1732 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 GRBT
2.129 €
1732 x 700 x 850 mm.
Temp. -18°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 2450 GR
2.365 €
2224 x 700 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 2450 GRBT
2.520 €
2224 x 700 x 850 mm.
Temp. -18°C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada central puertas a dos caras

Serie GN1/1 700 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

Structure

Compact structure totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMGN 1470 PDC



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 PDC	AISI 304	70	290	4	2/10 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	263	343	1,50	A	R-290
BMGN 1960 PDC	AISI 304	70	440	6	3/15 (325x530)	Ventilado Forced air	IP65	448	690	1,95	A	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pass thru undercounter refrigerator

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.

BMGN 1470 PDC





BMGN 1470 PDC

2.529 €

1468 x 700 x 850 mm.
Temp.-2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 PDC

2.950 €

1960 x 700 x 850 mm.
Temp.-2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Puerta de cristal (unidad) Glass door (unit) (PUE17IDGN/PUE17IIGN)	**95 €**
Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Parrilla inoxidable/Stainless steel wire shelf (502X46)	**59 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC03505)	**29 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada para ensaladas

Serie GN1/1 700 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Encimera EN

Refrigeración estática superior.
Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Worktop EN (Salads)

Upper **static refrigeration.**
Important: The trays should contain previously refrigerated product.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

BMGN 1470 EN



Refrigeración estática en la cuba
Static cooling in the tank

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

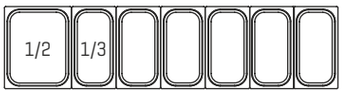
More details and technical sheet:

English version



Opcional / Optional

BMGN 1470 EN
(501X13) = 1 (501X11) = 6
270 €



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 EN	AISI 304	70	305	2	2/10 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
BMGN 1960 EN	AISI 304	70	465	3	3/15 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salad prep refrigerator table

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

Refrigeration
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.

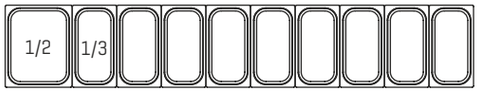
BMGN 1960 EN



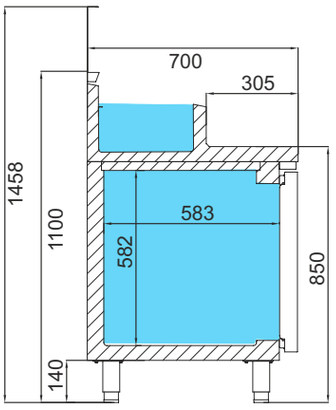
Opcional / Optional

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

387 €



BMGN EN





BMGN 1470 EN
2.727 €
1468 x 700 x 850/1100 mm.
Temp. 0°/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



BMGN 1960 EN
3.225 €
1960 x 700 x 850/1100 mm.
Temp. 0°/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115530;GUIAC0215530)	**29 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada pizza

Serie
GN1/1 700
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.
Encimera de granito.

Diseño de puertas
Diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables (MPG).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Compact **structure** totally i**njected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.
Granite worktop.

Door design
Design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable (MPG).

ME 1003 VIP

Granito
Granite worktop



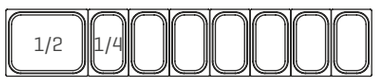
Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

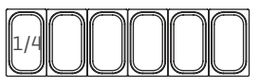
More details and
technical sheet:

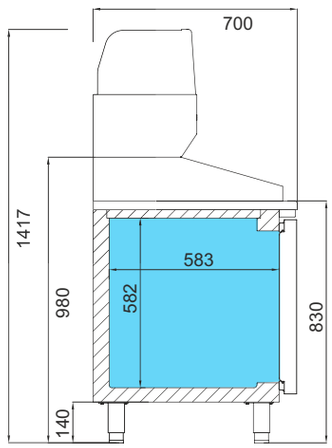
English version

Opcional / Optional
MPG 1980
(501X13) = 1 (501X16) = 7 **316 €**



Opcional / Optional
MPG 1490 / ME 1003 VIP
(501X16) = 6 **241 €**





MPG

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
MPG 1490	AISI 304	70	305+35	2	2/10 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	369	343	**R-290**
MPG 1980	AISI 304	70	465+54	3	3/15 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	553	690	**R-290**
ME 1003 VIP	AISI 304	55	355+35	3	3/9 (325x530)	**Ventilado/** Forced air **Placa fría** Cold plate	IP65	503	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pizza undercounter refrigerator

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal** / placa fría.
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock** [MPG].

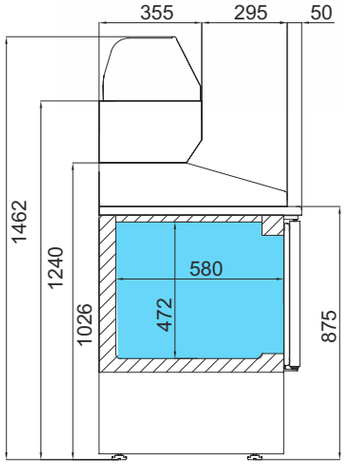
REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system / cold plate.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system [MPG].

MPG 1980





ME 1003 VIP

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]	**34 €**
Juego de guías / Slides [GUIAC0115530;GUIAC0215530]	**29 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] [MPG]	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



MPG 1490

3.198 €

1490 x 700 x 830/1417 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
+4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



MPG 1980

3.925 €

1980 x 700 x 830/1417 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
+4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ME 1003 VIP

3.131 €

1490 x 700 x 885/1417 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
+4ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada para ensaladas

Serie GN1/1 700 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact structure totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, **injected at high pressure** free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

ME 1000 BAN



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

ME 1000 II

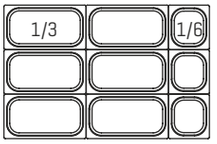


Opcional / Optional

ME 1000 BAN/KB

(501X11) = 6 (501X10) = 3

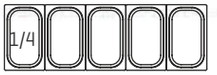
328 €



ME 1000 EN

(501X16) = 5

201 €



ME 1000 PIZZA

(501X11) = 6 (501X10) = 3

132 €



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Refrigerante Refrigerant
ME 1000 BAN	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
ME 1000 EN	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
ME 1000 II	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
ME 1000 PIZZA	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
ME 1000 KB	AISI 304	55	230	2	2/6 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salad prep refrigerator table

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **condensación ventilada.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.

REFRIGERATION

Refrigeration
Ventilation condensation system.
Evaporative tray without electrical heaters.





ME 1000 BAN
1.873 €
978 x 700 x 857 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ME 1000 II
1.836 €
978 x 700 x 1050 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



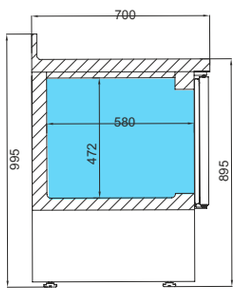
ME 1000 PIZZA
2.005 €
978 x 700 x 865/1129 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



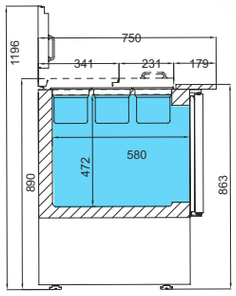
ME 1000 EN
2.086 €
978 x 700 x 885 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ME 1000 KB
1.894 €
978 x 700 x 1125 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC.
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ME 1000 II



ME 1000 BAN

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Juego de guías / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)	**29 €**
Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ17ME1/2)	**494 €**
Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUE17IDME10/ PUE17IIME10)	**88 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada para ensaladas

ECO EFFICIENT

Serie **GN1/1 700** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

Refrigeración estática en la cuba
Static cooling in the tank

ME 1003 EN





ME 1003 PIZZA

More details and technical sheet:

English version

Más detalles y ficha técnica en:

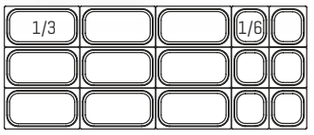
Versión español

Opcional / Optional

ME 1003 BAN/KB

(501X11) = 9 (501X10) = 6

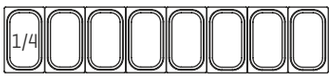
538 €



ME 1003 EN

(501X16) = 8

321 €



ME 1003 PIZZA

(501X11) = 2 (501X10) = 4

202 €



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ME 1003 BAN	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
ME 1003 EN	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
ME 1003 II	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
ME 1003 PIZZA	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
ME 1003 KB	AISI 304	55	355	3	3/9 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salad prep refrigerator table

Serie
GN1/1 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **condensación ventilada.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.

REFRIGERATION

Refrigeration
Ventilation condensation system.
Evaporative tray without electrical heaters.







ME 1003 BAN
2.238 €
1460 x 700 x 885/1050 mm.
Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz





ME 1003 II
2.106 €
1460 x 700 x 885/1129 mm.
Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



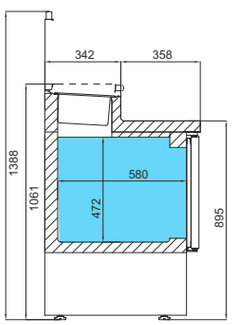
ME 1003 PIZZA
2.457 €
1460 x 700 x 867 mm.
Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



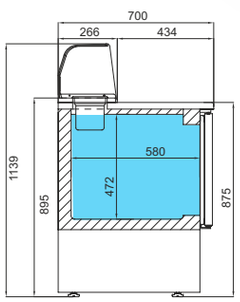
ME 1003 EN
2.490 €
1460 x 700 x 885 mm.
Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



ME 1003 KB
2.333 €
1460 x 700 x 1125 mm.
Temp. 0°C/+6°C.
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



ME 1003 EN



ME 1003 PIZZA

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**33 €**
Juego de guías / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23)	**29 €**
Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2)	**494 €**
Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUE17IDME10/ PUE17IIME10)	**88 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6 %**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigeración y congelación euronorma 600 x 400 para pastelería

Serie 800 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

MR 1620



More details and technical sheet:

English version

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español







MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC/-30ºC)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MR 1620	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	450	690	1,67	A	R-290
MR 2190	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	450	690	2,07	A	R-290
MR 1620 BT	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	503	540	6,03	C	R-290
MR 2190 BT	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	674	639	11,15	D	R-290
MR 2750	AISI 304	70	850	4	4/20 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	450	690	3,06	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400 refrigerator counter

Serie **800** Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Oversized and efficients units

MR 2190

Opcional
Optional

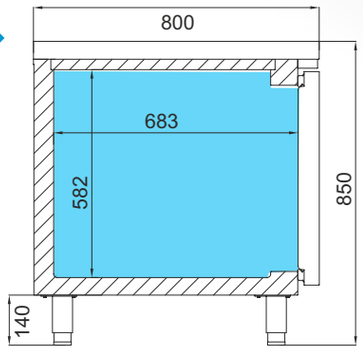


Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

iot Internet of things

MR



MR 1620
2.342 €
1618 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MR 2190
2.792 €
2185 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MR 2750
3.378 €
2752 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



MR 1620 BT
2.922 €
1618 x 800 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

MR 2190 BT
3.416 €
2185 x 800 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional granito
Optional granite worktop



Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)	**33 €**
Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	**540 €**
Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	**719 €**
Granito / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)	**916 €**
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	**39 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigeración euronorma 600 x 400 puerta de cristal
Euronorm 600 x 400 glass door counter refrigerator

Serie 800 Series

ECO EFFICIENT

MR 2190 CR



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





Opcional granito
Optional granite worktop



MR 1620 CR
2.710 €

1618 x 800 x 850 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC.
C. Clima.4
230V/1ph/50Hz



MR 2190 CR
3.328 €

2185 x 800 x 850 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC.
C. Clima.4
230V/1ph/50Hz



MR 2750 CR
4.107 €

2752 x 800 x 850 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC.
C. Clima.4
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64)	**45 €**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47)	**65 €**
Juego de guías / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)	**33 €**
Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	**540 €**
Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	**719 €**
Granito / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)	**916 €**
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	**39 €**
Iluminación LED RGB con cambio de color (por puerta) LED Lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 CR	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	458	690	**R-290**
MR 2190 CR	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	463	690	**R-290**
MR 2750 CR	AISI 304	70	850	4	4/20 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	✓	468	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigeración euronorma 600 x 400 remota
Euronorm 600 x 400 remote counter refrigerator

Serie
800
Series

MR 2190 GR



Aumentan en su largo 8 cm. para una mejor manipulación.
They increase in their length 8 cm. for better handling.

Más detalles y ficha técnica en:
Versión español

More details and technical sheet:
English version

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)	**33 €**
Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUE17IDMR;PUE17IIMR)	**99 €**
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	**102 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



MR 1620 GR
1.746 €
1390 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC.
230V/1ph/50Hz

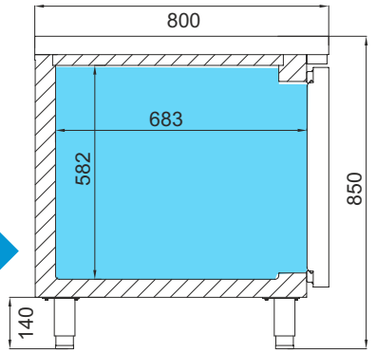


MR 2190 GR
2.206 €
1957 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC.
230V/1ph/50Hz



MR 2750 GR
2.674 €
2524 x 800 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC.
230V/1ph/50Hz

MR 2190 GR



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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada central euronorma 600 x 400 puertas a dos caras

Serie 800 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

MR 2190 PDC



More details and technical sheet:

English version

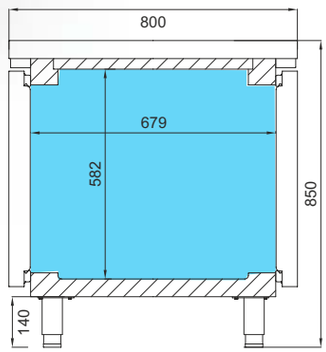
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español





Opcional granito
Optional granite worktop



MR 2190 PDC

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 PDC	AISI 304	70	400	4	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	450	690	1,67	A	R-290
MR 2190 PDC	AISI 304	70	610	6	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	450	690	2,07	A	R-290
MR 1620 PDCR	AISI 304	70	400	4	2/10 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	458	690	_	_	R-290
MR 2190 PDCR	AISI 304	70	610	6	3/15 (600x400)	Ventilado Forced air	IP65	463	690	_	_	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pass thru counter refrigerator

Serie
800
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

Refrigeration
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.

MR 2190 PDC

Opcional
Optional





MR 1620 PDC
2.604 €
1618 x 800 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



MR 2190 PDC
3.185 €
2185 x 800 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



MR 1620 PDCR
3.220 €
1618 x 800 x 850 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



MR 2190 PDCR
4.094 €
2185 x 800 x 850 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64)	**45 €**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47)	**65 €**
Juego de guías / Slides (GUIAL0115630, GUIAL0215630)	**33 €**
Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	**540 €**
Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	**719 €**
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	**39 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Cerradura / Lock (506X60) (PDCR)	**45 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada euronorma 600 x 400 para ensaladas, pizza y pastelería

ECO EFFICIENT

Serie 800 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

MR 1620 EN



Refrigeración estática en la cuba
Static cooling in the tank

More details and technical sheet:

English version

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

Opcional / Optional

MR 1620 EN

(501X16) = 9

362 €

1/4

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 EN	AISI 304	70	420	2	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
MR 2190 EN	AISI 304	70	635	3	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400 salads, pizza & pastry prep refrigerator counter

Serie
800
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Refrigeración estática superior.

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Upper **static refrigeration.**

MR 2190 EN





MR 1620 EN

3.083 €

1618 x 800 x 850/1050 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



MR 2190 EN

3.558 €

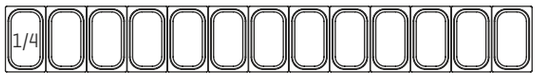
2185 x 800 x 850/1050 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

MR 2190 EN

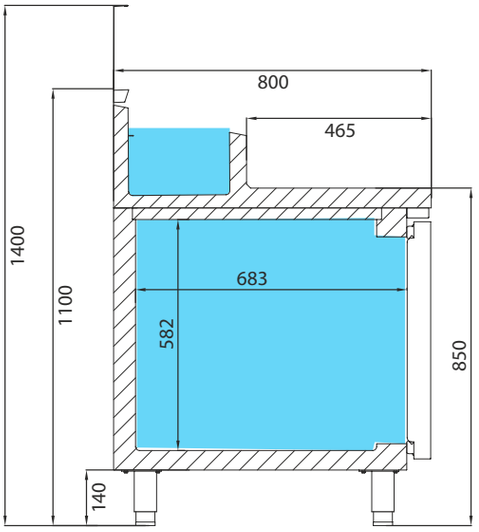
(501X16) = 13

522 €



Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUIAL0115630;GUIAL0215630)	**33 €**
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	**39 €**
Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMP)	**116 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



MR EN

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa y bandeja superior refrigeradas para ensaladas y pizza

Serie **MEV 800** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Encimera EN

Encimera con alojamiento **para bandejas** G/N.
Frío en la parte**superior.**
Cortina de aire sobre las bandejas para mejorar eficiencia.
Tapa inyectada con bloqueo apertura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Worktop EN (Salads)

Countertop with housing **for trays** G/N.
Refrigerated air flow in the upper side.
Air curtain on trays to improve efficiency.
Isolated steel lid with opening lock.

MEV 1500

Tabla de corte opcional
Optional cutting board

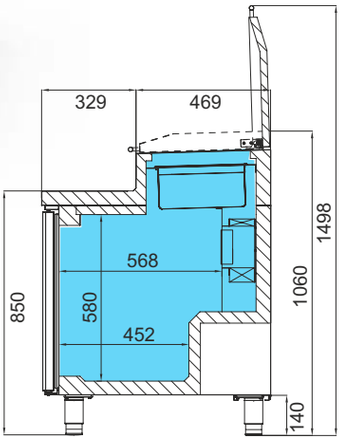


Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



MEV

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
MEV 1000	AISI 304	55	265	2	4/6 (325x430) (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	263	343	**R-290**
MEV 1500	AISI 304	55	400	3	6/9 (325x430) (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salads-pizza prep refrigerator table

Serie
MEV 800
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **frío ventilado.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.

REFRIGERATION

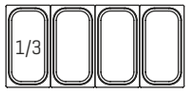
Refrigeration
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.

MEV 1500

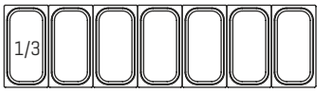


Opcional / Optional

MEV 1000
(501X11) = 4
157 €



MEV 1500
(501X11) = 7
274 €





MEV 1000
2.190 €
980 x 800 x 860/1060 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



MEV 1500
2.773 €
1470 x 800 x 860/1060 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Juego de guías / Slides (GUÍA 503X22; GUÍA503X23)	**29 €**
Juego de Guías/Set of Sliders (503X56;503X57)	**27 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada pizza Lucena

Serie
MPL 800
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally i**njected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

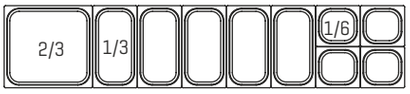
English version

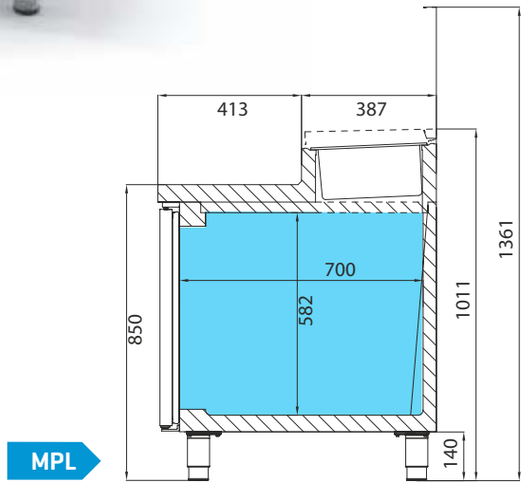
Opcional / Optional

MPL 1740

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

369 €





MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
MPL 1740	AISI 304	55	485	2	2/10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**
MPL 2300	AISI 304	55	700	3	3/15 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	448	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pizza prep table

Serie
MPL 800
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.

REFRIGERATION

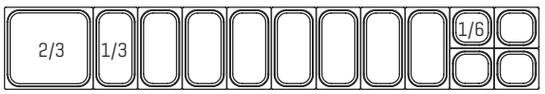
Refrigeration
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.



Opcional / Optional

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

486 €





MPL 1740
3.803 €

1693 x 800 x 850/1010 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



MPL 2300
4.592 €

2260 x 800 x 850/1010 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



Parrillas de trabajo
Garnish racks

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUÍA 503X13; GUÍA503X18)	**33 €**
Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMT) (MPL1740-3UD) (MPL2300-4UD)	**116 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa refrigerada pizza

Serie
MP 800
Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

MP 1740 CN



MP 2300



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

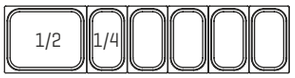
More details and
technical sheet:

English version

VIP 1740 B 1/4

(501X13) = 1 (501X16) = 5

236 €



VIP 2300 B 1/4

(501X13) = 1 (501X16) = 9

397 €



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº de contenedores No conteiners	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
MP 1740	AISI 304	55	485	2	7 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	553	690	**R-290**
MP 2300	AISI 304	55	700	3	10 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	553	690	**R-290**
MP 1740 CN	AISI 304	55	235 175	1 + Neutro	6 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	350	343	**R-290**
MP 2300 CN	AISI 304	55	485 175	2 + Neutro	9 (600x400)	**Ventilado** Forced air	IP65	553	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pizza prep table

Serie
MP 800
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **ventilación y condensación frontal.**
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

REFRIGERATION

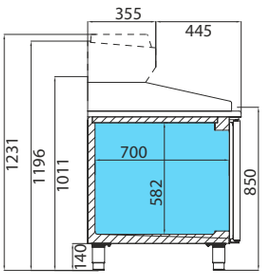
Refrigeration
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.



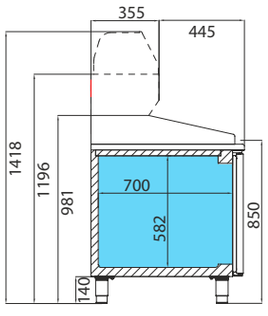
Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUÍA503X13; GUÍA503X18)	**33 €**
Opción neutro 6 cajones /Optional 6 drawers dry store(JCAJ17MP6) (Sólo en MP2300CN/ Only MP2300CN)	**549 €**
Contenedor de polipropileno /Polypropylene container (501X07)	**64 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**





MP CN



MP



MP 1740
3.755 €
1738 x 800 x 830/980 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



MP 2300
4.535 €
2305 x 800 x 830/980 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



MP 1740 CN
3.829 €
1738 x 800 x 830/980 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



MP 2300 CN
4.655 €
2305 x 800 x 830/980 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador

Serie FMPP Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

BENEFITS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

FMPP 2000 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
FMPP 1500 II	AISI 304	70	340	2	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	_	263	343	1,55	A	R-290
FMPP 2000 II	AISI 304	70	520	3	6/6 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	_	448	690	2,06	A	R-290
FMPP 2500 II	AISI 304	70	690	4	8/8 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	_	448	690	2,35	A	R-290
FMPP 1500 CR	AISI 304	70	340	2	4/4 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	457	690	-	_	R-290
FMPP 2000 CR	AISI 304	70	620	3	6/6 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	462	690	-	_	R-290
FMPP 2500 CR	AISI 304	70	690	4	8/8 (325x430)	Ventilado Forced air	IP65	✓	467	690	-	_	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Back bar counter refrigerator

Serie
FMPP
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal**.
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**
Unidades sobredimensionadas y eficientes

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Refrigeration

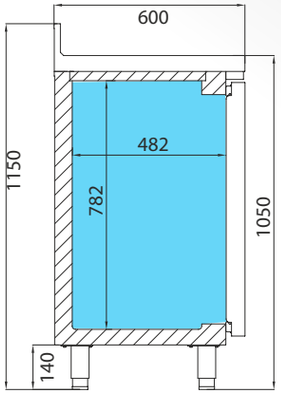
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Oversized and efficients units

FMPP 2000 CR





FMPP





FMPP 1500 II
2.087 €
1468 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



FMPP 2000 II
2.515 €
1960 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



FMPP 2500 II
2.922 €
2452 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



FMPP 1500 CR
2.489 €
1468 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2ºC+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



FMPP 2000 CR
3.107 €
1960 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2ºC+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



FMPP 2500 CR
3.717 €
2452 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2ºC+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juego de guías / Slides (GUIAC0115430;GUIAC0215430)	**29 €**
Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X43)	**37 €**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X49)	**52 €**
Tolva / Coffe grounds hopper (TOL17FM)	**178 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Cerradura / lock (506X60) (CR)	**47 €**
Grupo lado contrario / Group opposite side (L)	**62 €**
Iluminación LED RGB con cambio de color (por puerta) LED Lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador refrigerado preinstalado

Serie
FMPP
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada**.
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Low GWP.

New door design

New design of doors with double grip handle. **Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.
The automatic return is free when the opening exceeds 95º. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

FMPP 2000 GR



Posibilidad de acceso frontal y lateral para una mejor manipulación.
Front and lateral access for better handling

Más detalles y ficha técnica en:
Versión español

More details and technical sheet:
English version

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote back-bar counter refrigerator

Serie
FMPP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Tubo conexión del evaporador de 3/8" (No se incluye capilar).
Sistema de **evaporación forzada**.

REFRIGERATION

Refrigeration system
Supplied with 3/8" connection pipes for the evaporator.
Forced-air evaporator.

FMPP 2000 GR

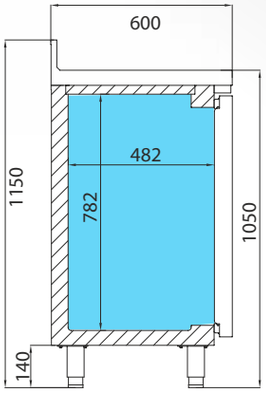




LED RGB opcional
LED RGB optional

Puertas de cristal opcionales
Optionals glass doors

FMPP GR





FMPP 1500 GR
1.606 €
1240 x 600 x 1050 mm.
Temp. 0°C+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



FMPP 2000 GR
1.986 €
1732 x 600 x 1050 mm.
Temp. 0°C+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



FMPP 2500 GR
2.337 €
2224 x 600 x 1050 mm.
Temp. 0°C+6°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juegodeguías/Slides(GUIAC0115430;GUIAC0215430)	**29 €**
Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X43)	**37 €**
Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X49)	**52 €**
Puerta de cristal (Unidad)/ Glass doors (Unit) (PUE17IDFM-PUE17IIFM)	**158 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Cerradura CR /CR lock(506X60)	**47 €**
Iluminación LED RGB con cambio de color (por puerta) LED Lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador refrigerado con cajones

Serie
FMPP
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Estructura compacta totalmente **inyectada.**
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Low GWP.

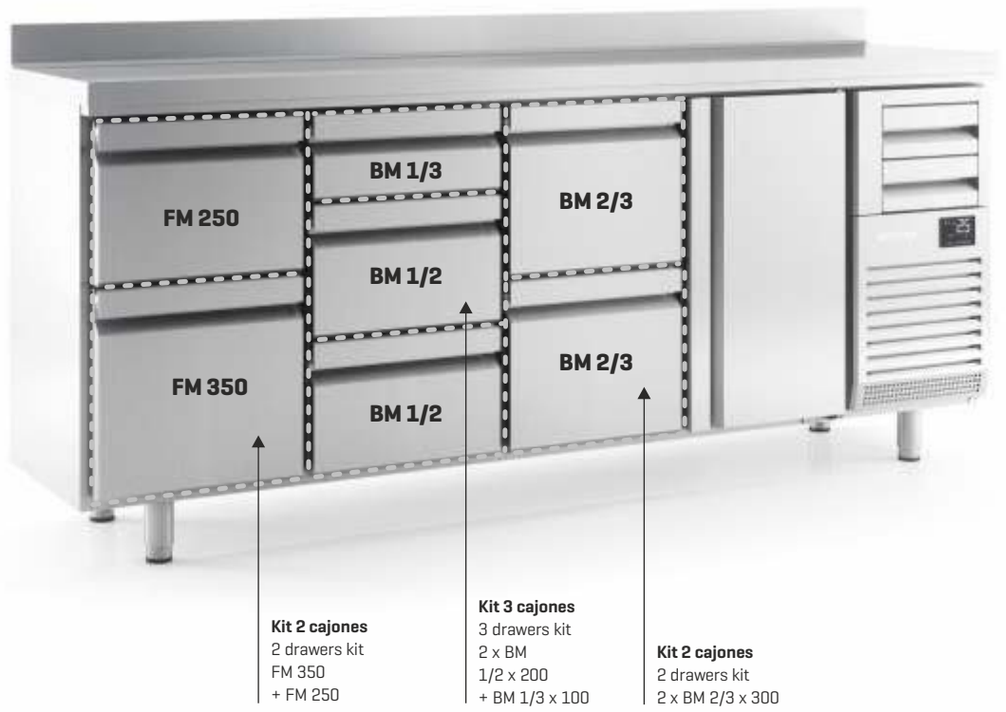
Cajones
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure
Compact **structure** totally **injected.**
Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m3, Zero ODP and Low GWP.

Drawers
Drawers with full extension slides and self closing system.

FMPP 2500 II



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Descripción Description	Código Code	Precio Price
FMPP II / GR	**Kit 2 cajones FM 350 + FM 250** 2 Drawers kit FM 350 + FM 250	[JCAJ17FM3525]	538 €
FMPP II / GR	**Kit 3 cajones BM 2x1/2x200+1/3x100** 3 Drawers kit BM 2x1/2x200+1/3x100	[JCAJ17FM1/2]	604 €
FMPP II / GR	**Kit Kit 2 cajones BM 2/3x300** 2 Drawers Kit BM 2/3x300	[JCAJ17FM2/3]	538 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drawers back-bar counter refrigerator

Serie
FMPP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal**.
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock.**

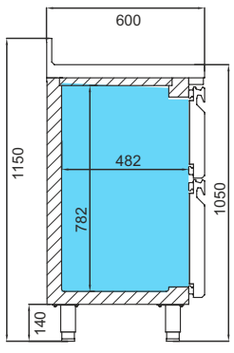
REFRIGERATION

Refrigeration

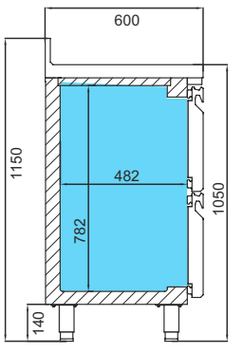
Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.

FMPP 2000 II

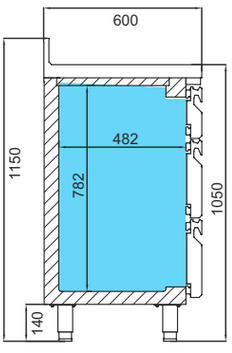




FM 350 + FM 250



2 x BM 2/3 x 300



BM 2x1/2 x 200 +1/3 x 100

Medidas interiores cajones
Internal dimensions drawers

FM350 302 x 418 x 352
FM250 302 x 418 x 255

Cajón 1/3 / drawer
302 x 418 x 105

Cajón 1/2 / drawer
302 x 418 x 205mm

Cajón 2/3 / drawer
302 x 418 x 307

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble mesa cafetera

Serie
MCAF
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero Inoxidable **AISI 304.**
Patas regulables hasta 200 mm.
Cajones, puertas y tolva con **tirador integrado.**
Encimera con peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor.
Separación entre estantes de 330, 225 y 200 mm.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Stainless Steel **AISI 304.**
Adjustable legs up to 200 mm.
Drawers, doors and hopper with **integrated handle.**
Countertop with sanitary barrier of 100 mm and 50 mm thickness.
Separation between shelves 330, 225 and 200 mm.

MCAF 1000 CD



MCAF 1500



MOD.	Estanterías Shelves
MCAF 820	-
MCAF 1000 CD/CI	3
MCAF 1500	3
MCAF 2000	3
MCAF 2500	3

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Coffe unit

Serie
MCAF
Series

OPCIONAL

Opcional
Posibilidad de **fabricar a medida** sin modificar fondo ni cuerpo central.

OPTIONAL

Optional
Possibility of **custom-made manufacturing** without modifying the depth or central body.

MCAF 820





MCAF 820
643 €
820 x 600 x 1050 mm.



MCAF 1000 CD
765 €
1000 x 600 x 1050 mm.



MCAF 1000 CI
765 €
1000 x 600 x 1050 mm.



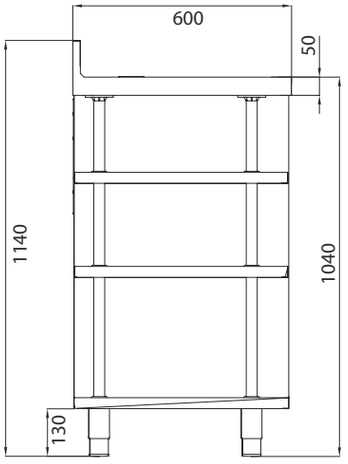
MCAF 1500
1014 €
1468 x 600 x 1050 mm.



MCAF 2000
1.072 €
1960 x 600 x 1050 mm.



MCAF 2500
1.395 €
2450 x 600 x 1050 mm.



MCAF 1500

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble estantería y mesa de trabajo

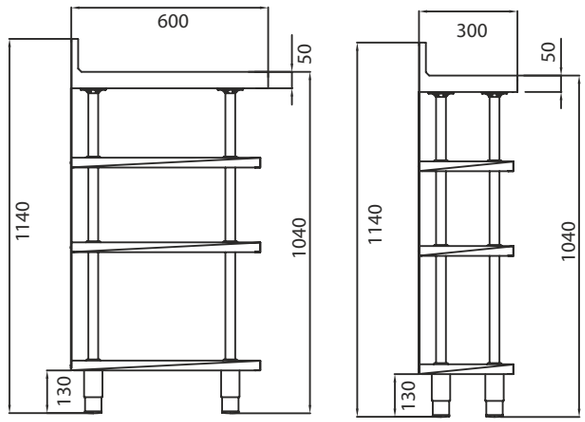
Peto mural / Back splash



- **Estantes, respaldo y columnas en acero inox AISI 304**
- **Separación entre estantes de 330, 225 y 200 mm (ME)**
- **Para medidas especiales de largo en modelos ME consultar con fábrica**
- Shelves, back sides and supports of AISI 304 stainless steel
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm (ME)
- For special length measurements, consult our factory

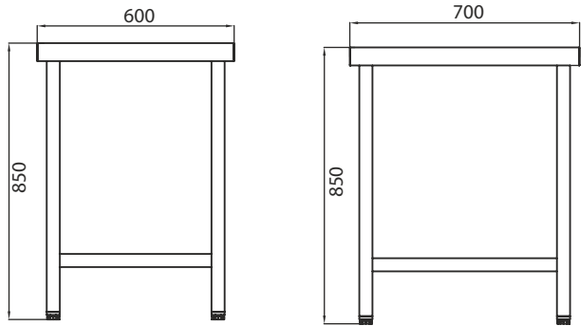
Mueble estantería / Shelf unit

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



Mesa de trabajo/ Working table

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



Opcional / Optional

Cajón auxiliar / Additional drawer 600 (CAJMT60)	**107 €**
Cajón auxiliar / Additional drawer 700 (CAJMT70)	**116 €**
Incremento peto mural / Increase for splash blak 1000	**41 €**
Incremento peto mural / Increase for splash blak 1500	**62 €**
Incremento peto mural / Increase for splash blak 2000	**74€**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Shelf unit and working table

Serie
ME / MT
Series

ME 30/2000



MT 60/1500



ME 30/1000
477 €



ME 30/1500
628 €



ME 30/2000
778 €



ME 30/2500
1.124 €



ME 60/1000
606 €

ME 60/1500
694 €

ME 60/2000
862 €

ME 60/2500
1.264 €

MT 600x1000
486 €

MT 600x1500
631 €

MT 600x2000
784 €

MT 700x1000
549 €

MT 700x1500
657 €

MT 700x2000
847 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

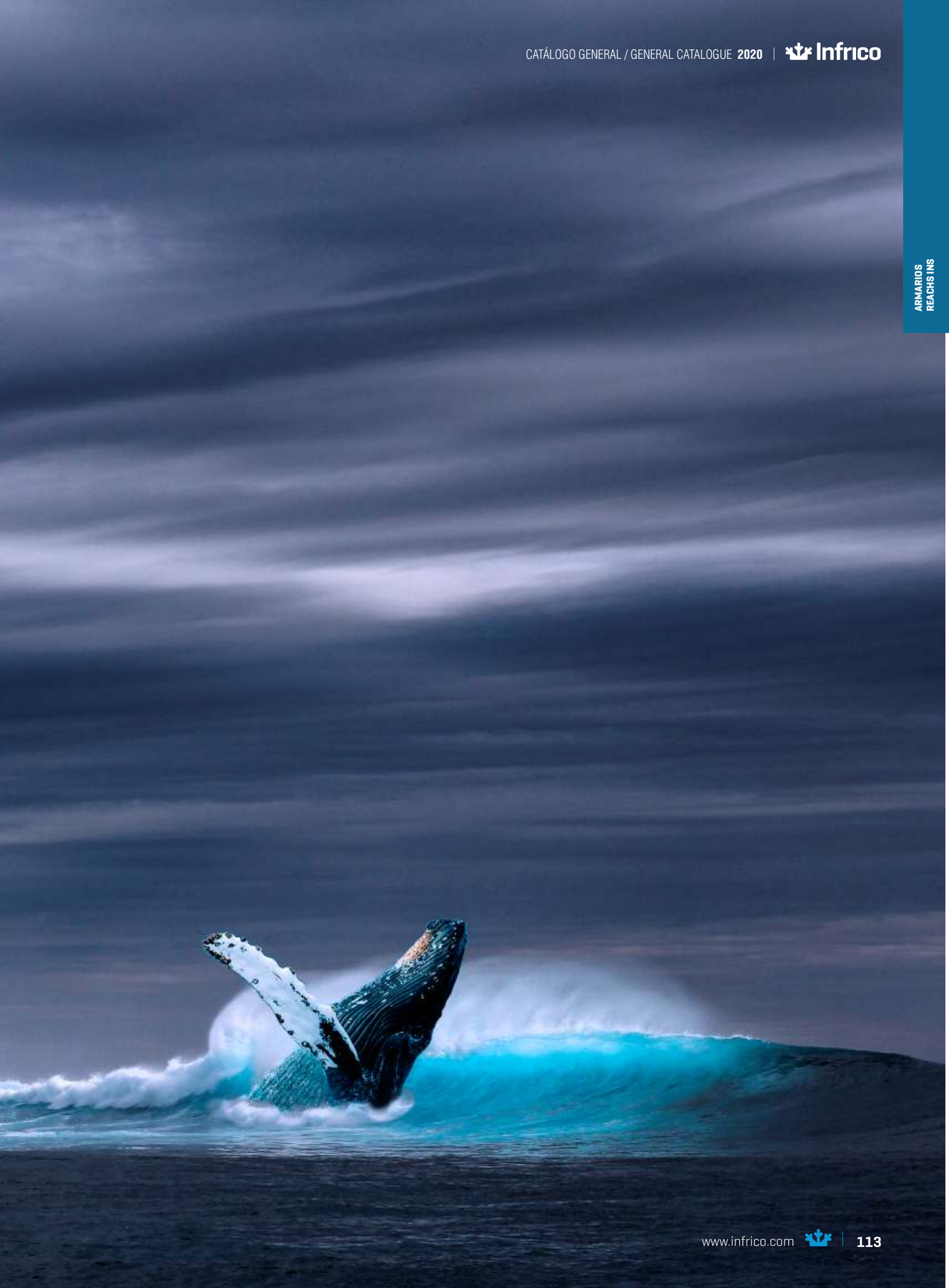
3. Armarios
Reachs Ins

LAS BALLENAS REDUCEN EL EFECTO INVERNADERO

Una ballena azul, gris o jorobada brinda servicios ambientales equiparables a los de un bosque con miles de árboles. Acumulan CO2 en sus cuerpos durante su larga vida que puede llegar hasta los 200 años y cuando mueren y se hunden hasta el fondo del océano, secuestran 33 toneladas de CO2 cada una.

WHALES REDUCE THE GREENHOUSE EFFECT

A blue, grey or humpback whale provides environmental services comparable to those of a forest with thousands of trees. They accumulate CO2 in their bodies during their long life that can reach 200 years and when they die and sink to the bottom of the ocean, they take with them 33 tons of CO2 each.




Infrico

3. Armarios / Reach Ins

Serie / Series			
NACIONAL 400/900L	**Armario de refrigeración Euronorm 600 x 400**	Euronorm 600 x 400 reach in refrigerator	**116 - 117**
	Armario de congelación Euronorm 600 x 400	Euronorm 600 x 400 reach in freezer	**118 - 119**
	Armario de refrigeración pastelería Euronorm 600 x 400	Euronorm 600 x 400 pastry refrigerator reach in	**122 - 123**
Serie / Series			
AP 400/900L	**Armario de refrigeración pescado Euronorm 600 x 400**	Euronorm 600 x 400 reach in refrigerator for fish	**120 - 121**
Serie / Series			
NACIONAL 500/1000L	**Armario de refrigeración**	Bottom mounted reach in refrigerator	**124 - 125**
	Armario de congelación	Bottom mounted reach in freezer	**126 - 127**
	Armario de refrigeración y congelación	Bottom mounted reach in refrigerator	**128 - 129**
	Armario de congelación / Armario Mixto	Bottom mounted reach in freezer & dual temp	**130 - 131**
	Armario de refrigeración dep. pescado o baja temperatura	Bottom mounted fish or freezing compartment reach in	**132 - 133**
	Armario expositor refrigerado	Bottom mounted glass door reach in refrigerator	**134 - 135**
	Armario expositor congelación	Bottom mounted freezer glass door reach in	**136 - 137**
Serie / Series			
AN 500/1000L	**Armario secadero de embutidos**	Seasoning refrigerator	**138 - 139**
Serie / Series			
NACIONAL 1600L	**Armario de refrigeración**	Bottom mounted refrigerator	**140 - 141**
Serie / Series			
SLIM LINE 300/600L	**Armario de refrigeración GN 1/1**	GN 1/1 reach in refrigerator	**142 - 143**
	Armario de congelación GN 1/1	GN 1/1 reach in freezer	**144 - 145**
	Armario de refrigeración GN 1/1	GN 1/1 reach in refrigerator	**146 - 147**
Serie / Series			
SLIM LINE AGN 300/600L	**Armario de refrigeración puerta de cristal GN 1/1**	GN 1/1 glass door reach in refrigerator	**148 - 149**
Serie / Series			
AGB 600/1300L	**Armario de refrigeración y congelación GN 2/1**	GN 2/1 refrigerator and freezer reach in	**150 - 151**
Serie / Series			
AGB A 700 L	**Armario de refrigeración GN 2/1 Clase A**	Inverter GN 2/1 refrigerator reach in	**152 - 153**
Serie / Series			
AGB 700/1400L	**Armario de refrigeración y congelación GN 2/1**	GN 2/1 refrigerator and freezer reach in	**154 - 157**
	Armario mixto GN 2/1	GN 2/1 dual temp reach in	**158 - 159**
	Armario de refrigeración y congelación puertas de cristal GN 2/1	Glass door reach in refrigerator and freezer	**160 - 161**
	Armario de refrigeración pescado 600 x 400	Fish refrigerator reach in	**162 - 163**
	Armario de refrigeración Euronorm 600 x 400 pastelería	Pastry reach in refrigerator	**164 - 165**
Serie / Series			
AGB 900L	**Armario de refrigeración y congelación 800x600 heladería pastelería Euronorm**	Euronorm pastry ice cream 800x600 reach in refrigerator an freezer	**166 - 167**
Serie / Series			
AGB 900L	**Armario de fermentación**	Retarder proofer cabinet	**168**
	Armario catering	Catering reach in reach in	**169**
Serie / Series			
RIC	**Armario para carros GN 2/1 600x400, 650x450, 1300/2700L.**	GN 2/1 600x400, 650x450, 800x600, 1300/ 2700 L. Roll-in	**170 - 171**
Serie / Series			
AGB	**Armario madurador de carne Dry Aging**	Dry Aging meat cabinet	**172 - 173**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración Euronorm 600 x 400

Serie NACIONAL 400/900L Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador** de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

New control system

Greater precision in temperature control with the **new digital controller**. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 401 T/F





Controlador digital táctil e intuitivo IP 65.

Digital control easy and intuitive-touch screen IP65 protection.

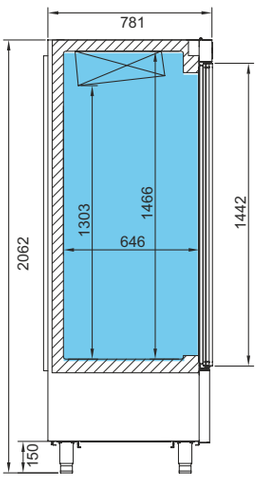
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 401 T/F	AISI 304	55	395	1	3/3 (600x400)	230	343	1,55	C	R-290
AN 902 T/F	AISI 304	55	895	2	6/6 (600x400)	420	690	1,90	B	R-290
AN 904 T/F	AISI 304	55	895	4	6/6 (600x400)	420	690	1,90	B	R-290



AN 401 T/F

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400 reach in refrigerator

Serie
NACIONAL 400/900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.

AN 904 T/F





AN 401 T/F

1.868 €

557 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AN 902 T/F

2.443 €

1124 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AN 904 T/F

2.523 €

1124 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X26)	**38 €**
Juego de guías / Slides (GUIA503X04; GUIA503X24)	**33 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+6%**
230V/1ph/60Hz	**+3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación Euronorm 600 x 400

Serie NACIONAL 400/900L Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 401 BT





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

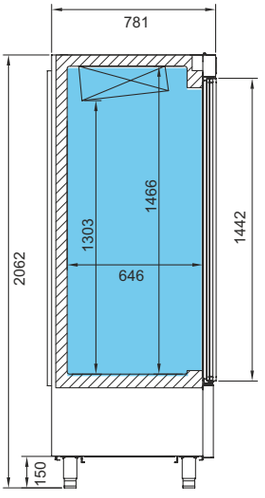
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 401 BT	AISI 304	55	395	1	3/3 (600x400)	508	540	5,10	D	R-290
AN 902 BT	AISI 304	55	895	2	6/6 (600x400)	643	740	9,51	D	R-290



AN 401 BT

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400 reach in freezer

Serie
NACIONAL 400/900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.
Ventiladores electrónicos.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Válvula de **expansión**.
Descharche por **gas caliente**.
Marcos de puerta **calefactados** para evitar la acumulación del hielo.
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.
Electronic **fans.**
Energy-saving non-electric condensate pan.
Expansion valve.
Hot gas defrost.
Heated door frame to avoid accumulation of ice,
Oversized and efficients units

AN 902 BT









Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

iot Internet of things

AN 401 BT
2.607 €
557 x 775 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

AN 902 BT
3.322 €
1124 x 775 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X26]	**38 €**
Juego de guías / Slides [GUIA503X04; GUIA503X24]	**33€**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+6 %**
230V/1ph/60Hz	**+3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración pescado Euronorm 600 x 400

ECO EFFICIENT

Serie **AP 400/900L** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El nuevo controlador de **fácil manejo** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura.

Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The new **intuitive tactile IP65** controller has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AP 401 T/F



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº contenedores Containers	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AP 401 T/F	AISI 304	55	395	1	7 (600 x 400)	230	343	1,55	C	R-290
AP 902 T/F	AISI 304	55	895	2	14 (600 x 400)	420	690	1,90	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400
reach in refrigerator for fish

Serie
AP 400/900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster **anticorrosión**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Evaporators treated with **anti-corrosion** polyester Epoxy.

AP 902 T/F







AP 401 T/F

2.318 €

557 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

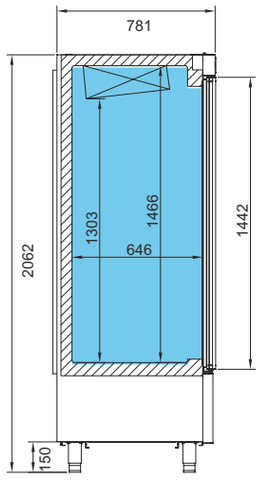
AP 902 T/F

3.247 €

1124 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Contenedor polipropileno / Polypropylene container (501X08)	**73 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6 %**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**



AP 401

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración pastelería Euronorm 600 x 400

Serie NACIONAL 400/900L Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estantes
Guías fácilmente desmontables para la limpieza.

Nuevo controlador digital
El nuevo controlador de **fácil manejo** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura.
Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Shelves
Guides easy to take o for cleaning.

New control system
The new **intuitive tactile IP65** controller has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 401 PAST



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 401 PAST	AISI 304	55	395	1	0/18	230	343	1,55	C	R-290
AN 902 PAST	AISI 304	55	895	2	0/36	420	690	1,90	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600 x 400 pastry refrigerator reach in

Serie
NACIONAL 400/900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

REFRIGERATION

Refrigeration

System of **Ventilated Condensation**.

Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.

AN 902 PAST







AN 401 PAST

2.127 €

557 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

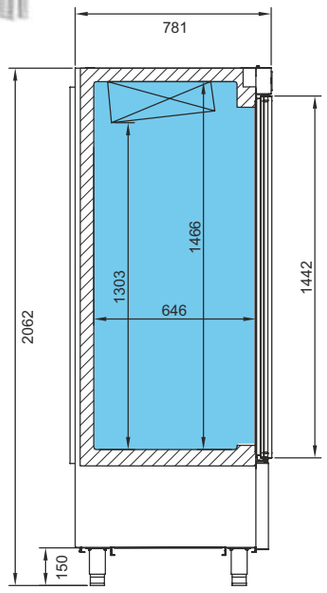
AN 902 PAST

3.014 €

1124 x 775 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juego de guías / Slides (GUIA503X04; GUIA503X24)	**33 €**
Bandeja 600x400 / Tray 600x400 (A850P41)	**39 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6 %**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**



AN PAST

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración

Serie
NACIONAL
500/1000L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 501 T/F



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

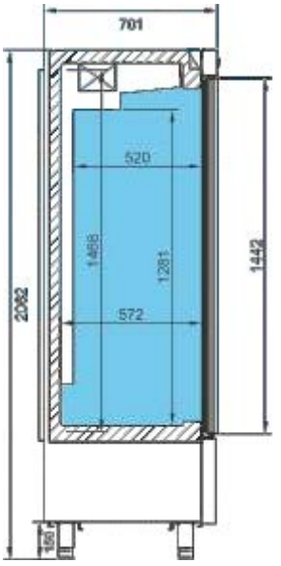
More details and technical sheet:

English version

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 501 T/F	AISI 304	55	500	1	3/3 (530x460)	230	343	1,45	C	R-290
AN 1002 T/F	AISI 304	55	1110	2	6/6 (530x510)	420	690	2,53	B	R-290



AN 501

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bottom mounted reach in refrigerator

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

Evaporadores **tratados con Epoxi** de poliéster anticorrosión.

Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Energy-saving non-electric condensate **pan**.

Evaporators **treated** with anti-corrosion polyester **Epoxy**.

Oversized and efficients units

AN 1002 TF





AN 501 T/F

1.990 €

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



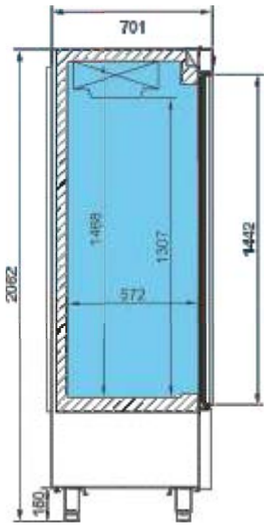
AN 1002 T/F

2.711 €

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla/ Wire shelf AN 500 (502X04)	**39 €**
Parrilla/ Wire shelf AN 1000 (502X02)	**39 €**
Juego de guías/ Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías/ Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera/ Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+6 %**
230V/1ph/60Hz	**+3 %**



AN 1002

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación
Bottom mounted reach in freezer

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital
El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system
The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

Más detalles y ficha técnica en:

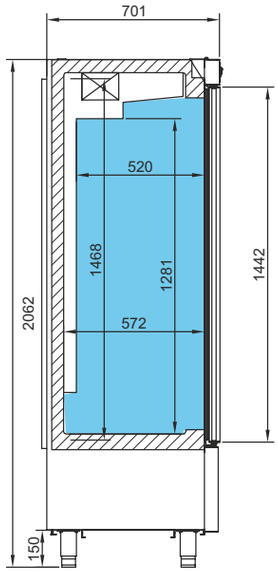
Versión español

More details and technical sheet:

English version

AN 501 BT





AN 501 BT

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 501 BT	AISI 304	55	500	1	3/3 (530x460)	510	540	5,72	D	R-290
AN 1002 BT	AISI 304	55	1110	2	6/6 (530x510)	640	742	10,70	D	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación
Bottom mounted reach in freezer

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Ventiladores electrónicos.
Sistema de **frío ventilado**.
Válvula de **expansión** termostática.
Descarche por **gas caliente**.
Marcos de puerta calefactados.

REFRIGERATION

Refrigeration
Electronic **fans**.
Ventilated cooling system.
Expansion valve.
Hot gas defrost.
Door frame heaters.

AN 1002 BT





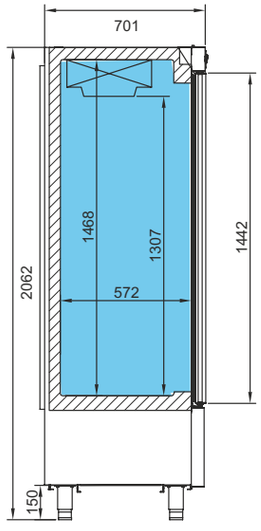
AN 501 BT
2.802 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1002 BT
3.641 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla/ Wire shelf AN 500 (502X04)	**39 €**
Parrilla/ Wire shelf AN 1000 (502X02)	**39 €**
Juego de guías/ Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías/ Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera/ Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6 %**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**



AN 1002

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación

Bottom mounted refrigeration reach in

Serie NACIONAL 500/1000L Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 502 T/F



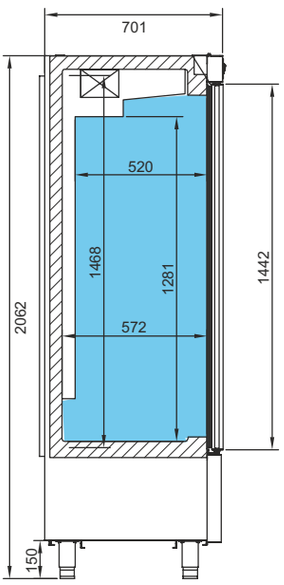
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 502 T/F	AISI 304	55	500	2	3/3 (530x460)	230	343	1,45	C	R-290
AN 1003 T/F	AISI 304	55	1110	3	6/6 (530x510)	420	690	2,53	B	R-290
AN 1004 T/F	AISI 304	55	1110	4	6/6 (530x510)	420	690	2,53	B	R-290



AN

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación

Bottom mounted refrigeration reach in

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de frío **ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Evaporative tray without electrical resistor for a better energy class.

AN 1003





AN 502 T/F
2.035 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



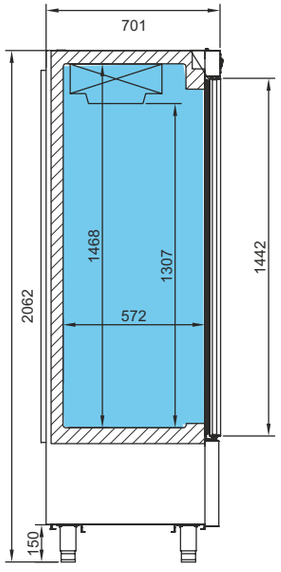
AN 1003 T/F
2.764 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1004 T/F
2.808 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04)	**39 €**
Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02)	**39 €**
Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6 %**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**



AN 1003

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación
Bottom mounted freezer reach in

Serie
NACIONAL
500/1000L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital
El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system
The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 502 BT

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





AN 502 BT
2.849 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1003 BT
3.700 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1004 BT
3.754 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30ºC)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 502 BT	AISI 304	55	500	2	3/3 (530x460)	510	540	5,72	D	R-290
AN 1003 BT	AISI 304	55	1110	3	6/6 (530x510)	640	740	10,70	D	R-290
AN 1004 BT	AISI 304	55	1110	4	6/6 (530x510)	640	740	10,70	D	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario mixto
Bottom mounted reach in dual temperature

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado.**
Ventiladores **electrónicos.**
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Descharche por **gas caliente** (BT).
Marcos de puerta **calefactados** para evitar la acumulación del hielo (BT).

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.
Electronic fans.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Hot gas defrost (BT).
Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT).

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





AN 502 MX

3.390 €

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/ +8ºC
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1002 MX

4.394 €

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/ +8ºC
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

MOD.	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC/-30ºC)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
AN 502 MX	240/240	2	3/3 (530x460)	1003	343 / 445	4,84	R-290
AN 1002 MX	540/540	2	6/6 (530x510)	1027	343 / 540	7,91	R-290

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf AN 500 (502X04)	**39 €**
Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02)	**39 €**
Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+6 %**
230V/1ph/60Hz	**+3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración dep. pescado o baja temperatura

Serie NACIONAL 500/1000L Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

ANDP 1003



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

De serie: 3 contenedores de polipropileno en departamento de pescado

Standard: 3 polypropylene containers in fish department



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº contenedores parrillas Nº containers / Shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C-30°C)	Refrigerante Refrigerant
ANDP 1003 TF/G	AISI 304	55	245/855	3	3/4	656	690 / 343	R-290
ANDP 1004 TF/G	AISI 304	55	245/855	4	3/4	656	690 / 343	R-290
ANDBT 1003 TF	AISI 304	55	245/855	3	0/4	1121	690 / 445	R-290
ANDBT 1004 TF	AISI 304	55	245/855	4	0/4	1121	690 / 445	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bottom mounted fish or freezing compartment reach in

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.
Ventiladores electrónicos.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Descharche por **gas caliente** (DBT).
Marcos de puerta **calefactados** para evitar la acumulación del hielo (DBT).

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.
Electronic fans.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Hot gas defrosts (DBT).
Heated door frame to avoid accumulation of ice (DBT).

ANDBT 1004 TF





ANDP 1003 TF/G
3.512 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



ANDP 1004 TF/G
3.559 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



ANDBT 1003 TF
3.737 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



ANDBT 1004 TF
3.791 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf AN 1000 (502X02)	**39 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario expositor refrigerado

Serie NACIONAL 500/1000L Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas de **doble acristalamiento (4-27-4)** con bisagra pivotante y bloqueo de apertura.

Cristal templado bajo emisivo.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with **double pane glass (4-27-4)** and blocked opening spinning hinge.

Tempered and low-emisive glass.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



AEX 500 T/F



Parrilla reforzada
Reinforced shelves

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Doble acristalamiento templado, bajo emisivo con carga de Argón (4-27-4)
Double tempered glass, low-e with with argon charge (4-27-4)



Barra carnicera opcional
Optional meat bar set

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
AEX 500 T/F	AISI 304	55	500	1	4/4 (530x460)	460	690	R-290
AEX1000 T/F	AISI 304	55	1110	2	8/8 (530x510)	495	690	R-290
AEX 1600 T/F	AISI 304	55	1730	3	12/12 (530x510)	650	934	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bottom mounted refrigerator glass door reach in

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de frío ventilado.

Sistema de **Evaporación Forzada**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor **eficiencia energética**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Forced evaporation system.

Evaporative tray without electrical heater for a better **energy efficiency**.

AN 1000 T/F







AEX 500 T/F

2.391 €

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



AEX 1000 T/F

3.612 €

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



AEX 1600 T/F

5.022 €

2081 x 700 x 2060 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 500 (502X90)	**57 €**
Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 1000 (502X89)	**60 €**
Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
Iluminación Led RGB con cambio de color (por puerta) Led lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario expositor congelación

Serie
NACIONAL
500/1000L
Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador de fácil manejo táctil IP65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

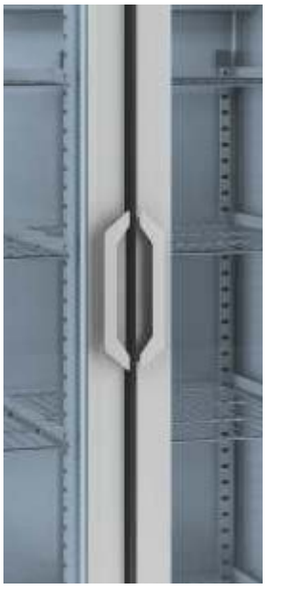
English version

AN 501 BT CR



Doble acristalamiento templado, bajo emisivo con carga de Argón (4-27-4)

Double tempered glass, low-e with with argon charge (4-27-4)





Barra carnicera opcional
Optional meat bar set

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
AN 501 BT CR	AISI 304	55	500	1	4/4 (530x460)	925	742	8,60	R-290
AN 1002 BT CR	AISI 304	55	1110	2	8/8 (530x510)	1055	1010	16,05	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bottom mounted freezer glass door reach in

Serie
NACIONAL 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.
Ventiladores **electrónicos**.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Válvula de **expansión**.
Descharche por **gas caliente**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.
Electronic fans.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Expansion valve.
Hot gas defrost.

AN 1002 BT CR







AN 501 BT CR

3.566 €

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1002 BT CR

5.159 €

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 500 (502X90)	**57 €**
Parrilla doble tupida / Dense wire shelf AN 1000 (502X89)	**60 €**
Juego de guías / Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
Iluminación Led RGB con cambio de color (por puerta) Led lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3 %**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario secadero de embutidos

Serie
AN 500/1000L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior.**

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

Energy efficiency

Better energy class due to the optimized circulation of air, the use of R-290 refrigerant and electronic fans, for a better temperature uniformity in the interior.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 501 SC



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

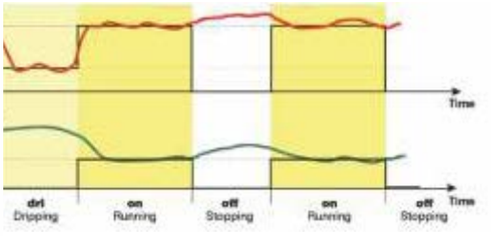
More details and technical sheet:

English version



Barra carnicera
Meat bar set

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



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Barra carnicera Bars for meat set	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
AN 501 SC	AISI 304	55	500	1	3	756	343	R-290
AN 1002 SC	AISI 304	55	1110	2	6	955	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Seasoning refrigerator

Serie
AN 500/1000L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Control electrónico de temperatura y humedad.
Ciclo de **secado discontinuo**.
Sistema de **frío ventilado**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and humidity **electronic control**.
Discontinous seasoning cycle.
Ventilated cooling system.
Forced evaporation system.

AN 1002 SC





AN 501 SC

2.711 €

687 x 700 x 2060 mm.
Temp. +4ºC/+16ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1002 SC

4.007 €

1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. +4ºC/+16ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Juego de guías Slides AN 500 (503X14); 503X19)	**29 €**
Juego de guías / Slides AN 1000 (503X12; 503X17)	**29 €**
Puerta de cristal / Glass door (PUE17DGAEX-PUE17IGAEX)	**314 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCSEC3)-(BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario refrigeración

Serie
NACIONAL 1600L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital
El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system
The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AN 1606 T/F



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

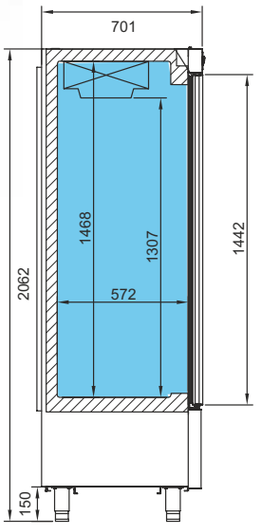
English version

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

iot Internet of things

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 1603 T/F	AISI 304	55	1730	3	9/9 (530x510)	430	690	3,60	B	R-290
AN 1605 T/F	AISI 304	55	1730	5	9/9 (530x510)	430	690	3,60	B	R-290
AN 1606 T/F	AISI 304	55	1730	6	9/9 (530x510)	430	690	3,60	B	R-290



AN 1603

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bottom mounted refrigerator

Serie
NACIONAL 1600L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor **eficiencia energética**.

Evaporadores **tratados con Epoxi** de poliéster **anticorrosión**.

Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Cooling system **forced air**.

Energy-saving non-electric **condensate pan**.

Evaporators **treated with anti-corrosion** polyester **Epoxy**.

Oversized and efficients units

AN 1603 T/F





AN 1603 T/F
3.940 €

2081 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1605 T/F
4.032 €

2081 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AN 1606 T/F
4.069 €

2081 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf AN 1600 (502X02)	**39 €**
Juego de guías / Slides (503X12; 503X17)	**29 €**
Barra carnicera / Meat bar set (BCAN)	**157 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración GN 1/1

Serie
SLIM LINE 300/600L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital
El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system
The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGN 301



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

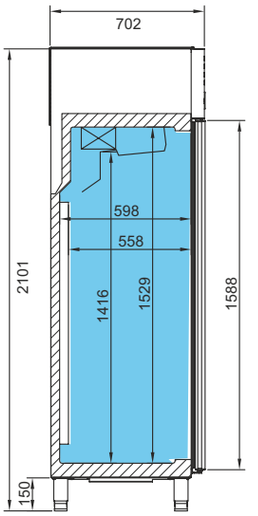
English version



Controlador digital táctil e intuitivo IP 65.
Digital control easy and intuitive-touch screen IP65 protection.

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®



AGN 301

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGN 301	AISI 304	55	325	1	3/3 (325x530)	227	343	1,40	C	R-290
AGN 602	AISI 304	55	745	2	6 / 6 (325x530)	406	690	1,85	C	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 reach in refrigerator

Serie
SLIM LINE
300/600L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor **eficiencia energética**.

Evaporadores **tratados con Epoxi** de poliéster **anticorrosión**.

Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Forced air cooling system.

Energy-saving non-electric **condensate pan**.

Evaporators **treated with anti-corrosion** polyester **Epoxy**.

Oversized and efficients units

AGN 602





AGN 301

1.843 €

482 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



AGN 602

2.412 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



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

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]	**39 €**
Juego de guías / Slides [503X15; 503X20]	**29 €**
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	**33 €**
Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2]	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación GN 1/1

Serie
SLIM LINE 300/600L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGN 301 BT



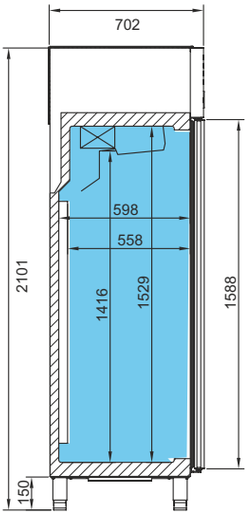
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGN 301 BT	AISI 304	55	325	1	3/3 (325x530)	450	445	4,83	D	R-290
AGN 602 BT	AISI 304	55	745	2	6/6 (325x530)	650	742	9,22	D	R-290
AGN 602 MX	AISI 304	55	325+325	2	6/6 (325x530)	680	343 / 445	-	-	R-290



AGN 301 BT

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 reach in freezer

Serie
SLIM LINE
300/600L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Ventiladores **electrónicos**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una **mayor eficiencia energética**.

Válvula de **expansión** termostática.

Desescarche por **gas caliente**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Electronic fans.

Energy-saving non-electric **condensate pan**.

Expansion valve.

Hot gas defrost.

AGN 602 BT





AGN 301 BT

2.392 €

482 x 695 x 2100 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGN 602 BT

3.211 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGN 602 MX

3.757 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12)	**34 €**
Juego de guías / Slides (503X15; 503X20)	**29 €**
Cerradura / Lock (506X209; 506X210)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración GN 1/1

Serie
SLIM LINE 300/600L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una **mayor precisión** en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a **greater precision** in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGN302



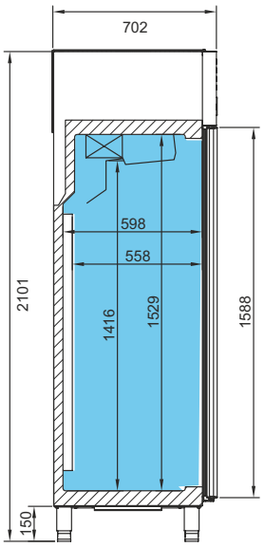
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGN 302	AISI 304	55	325	2	3/3 (325x530)	227	343	1,40	C	R-290
AGN 603	AISI 304	55	745	3	6/6 (325x530)	406	690	1,85	C	R-290
AGN 604	AISI 304	55	745	4	6/6 (325x530)	406	690	1,85	C	R-290



AGN 603

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 reach in refrigerator

Serie
SLIM LINE
300/600L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor **eficiencia energética**.

Evaporadores **tratados con Epoxi** de poliéster **anticorrosión**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Forced air cooling system.

Energy-saving non-electric **condensate pan**.

Evaporators **treated with anti-corrosion** polyester **Epoxy**.

AGN 604





AGN 302

1.911 €

482 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGN 603

2.471 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGN 604

2.527 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla tupida / Extradense wire shlef (502X62)	**40 €**
Juego de guías / Slides (503X15; 503X20)	**29 €**
Parrilla inoxidable/Stainless steel wire shelf (502X46)	**59 €**
Cerradura / Lock	**47 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración puerta de cristal GN 1/1

Serie
SLIM LINE
AGN 300/600L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas de **doble acristalamiento (4-27-4)** con bisagra pivotante y bloqueo de apertura.

Cristal templado bajo emisivo.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (AGN300CR).

Claro de puerta grande de 375x1495 mm.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with **double pane glass (4-27-4)** and blocked opening spinning hinge.

Tempered and low-emisive glass.

Possibility of changing the opening direction of the doors (AGN300CR)

Door opening of 375x1495 mm.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





Doble acristalamiento templado, bajo emisivo con carga de Argón (4-27-4)

Double tempered glass, low-e with with argon charge (4-27-4)



MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Refrigerante Refrigerant
AGN 300 CR	AISI 304	55	325	1	4/4 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	252	343	**R-290**
AGN 600 CR	AISI 304	55	745	2	8/8 (325x530)	**Ventilado** Forced air	IP 65	✓	456	690	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 glass door reach in refrigerator

Serie
SLIM LINE
AGN 300/600L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío ventilado**.

Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.

REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated cooling system.

Energy-saving non-electric condensate pan.

AGN 600 CR







AGN 300 CR

2.104 €

482 x 695 x 2100 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



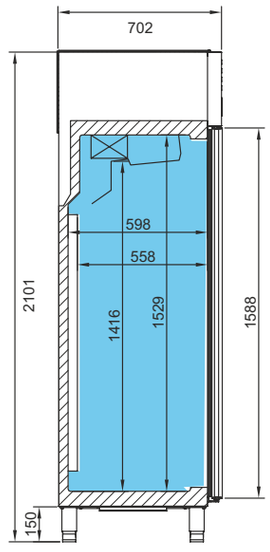
AGN 600 CR

3.090 €

974 x 695 x 2100 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X62)	**40 €**
Parrilla inox / Stainless steel wire shelf (502X46)	**59 €**
Juego de guías / Slides (GUIA503X15;GUIA503X20)	**29 €**
Cerradura / Lock (506X60)	**47 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
Iluminación Led RGB con cambio de color (por puerta) Led lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



AGN 300 CR

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación GN 2/1

Serie
AGB 600/1300L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas con **tirador integrado** de doble agarre y bisagra pivotante con **bloqueo de apertura.**

Contrapuerta embutida con **burlete plano** "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.

Posibilidad de **cambiar el sentido de apertura** de las puertas (AGB 651).

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with **integrated** double **handle** and **blocked opening hinge**.

Interior of door inserted with a **four-chamber flat** "cleanless" door gasket easy to remove.

Possibility of **changing the opening sense** of the doors (AGB 651).

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

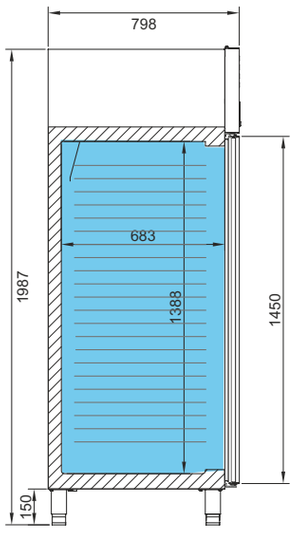




Costados embutidos y parrillas reforzadas.

Stamped inner sides and reinforced wire shelves.

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 651	AISI 304	75	505	1	3(530x650)	230	343	1,41	C	R-290
AGB 1302	AISI 304	75	1120	2	6(530x650)	420	690	2,40	C	R-290
AGB 651 BT	AISI 304	75	505	1	3(530x650)	683	640	7,12	D	R-290
AGB 1302 BT	AISI 304	75	1120	2	6(530x650)	1054	1010	13,11	D	R-290



AGB 651

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 refrigerator and freezer reach in

Serie
AGB 600/1300L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío monoblock**.
Desescarche por **gas caliente** (BT).
Ventiladores **electrónicos.**
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor. eficiencia energética.

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Hot gas defrost (BT).
Electronic fans.
System of **Ventilated Condensation**.
Forced evaporation system.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.

AGB 1302





AGB 651
2.179 €

687 x 794 x 1989 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 651 BT
2.674 €

687 x 794 x 1989 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1302
2.858 €

1385 x 794 x 1989 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1302 BT
3.473 €

1385 x 794 x 1989 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla tupida / Extradense wire shlef (502X62)	**62 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración GN 2/1

Serie
AGB A 700 L
Series

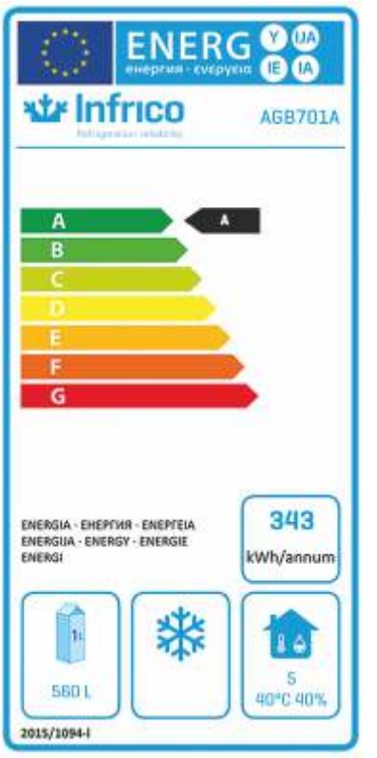
A

Clase energética A
Energy class A



Motoventiladores EC
EC motorfans

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



Mejora de la clasificación energética
Improved energy efficiency



Refrigerante Natural R-600a
Natural Refrigerant R-600a



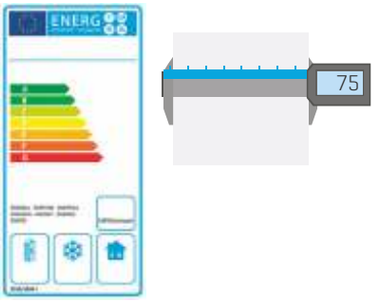
Coste estimado de 0,20 €/ kWh
Estimated energy cost of 0,20 €/kWh



Compresor de velocidad variable
Variable-capacity compressor



Válvula de expansión electrónica
Electronic expansion valve



Espesor de aislamiento 75 mm
Insulation thickness 75 mm

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 refrigerator reach in

Serie
AGB A 700 L
Series

80%
de ahorro
en consumo!

80% energy
saving!



AGB 701 A

ECO EFFICIENT

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

iot Internet of things



AGB 701 A

2.703 €

687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



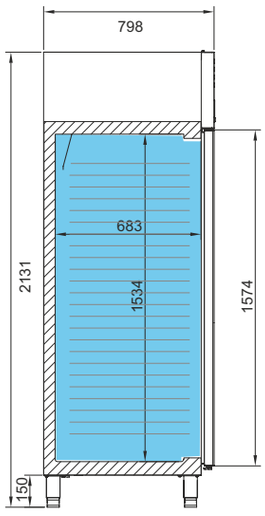
Costados embutidos y parrillas reforzadas.

Stamped inner sides and reinforced wire shelves.



Nuevo Controlador digital táctil e intuitivo IP 65.

New digital control easy and intuitive–touch screen IP65 protection.



AGB 701 A

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación GN 2/1

Serie AGB 700/1400L Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas con **tirador integrado** de doble agarre y bisagra pivotante con **bloqueo de apertura.**

Contrapuerta embutida con **burlete plano** "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.

Posibilidad de **cambiar el sentido de apertura** de las puertas (AGB 701).

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with **integrated** double **handle** and **blocked opening hinge**.

Interior of door inserted with a **four-chamber flat** "cleanless" door gasket easy to remove.

Possibility of **changing the opening sense** of the doors (AGB 701).

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGB 701



Costados embutidos
Stamped inner sides

Parrillas reforzadas
Reinforced wire shelves

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

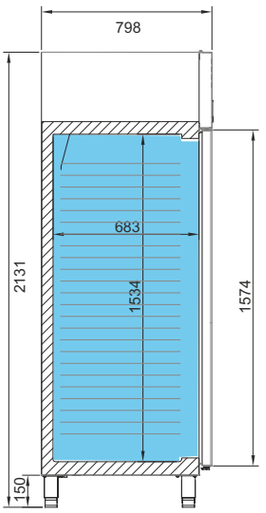
More details and technical sheet:

English version



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

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 701	AISI 304	75	560	1	3 (530x650)	230	343	1,54	C	R-290
AGB 1402	AISI 304	75	1240	2	6 (530x650)	420	690	2,55	B	R-290
AGB 701 BT	AISI 304	75	560	1	3 (530x650)	683	644	7,80	D	R-290
AGB 1402 BT	AISI 304	75	1240	2	6 (530x650)	1054	1010	13,92	D	R-290



AGB 701

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 refrigerator and freezer reach in

Serie
AGB 700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío monoblock**.
Desescarche por **gas caliente** (BT).
Ventiladores **electrónicos**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor. eficiencia energética.
Unidades sobredimensionadas y eficientes

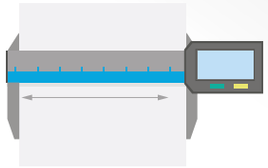
REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Hot gas defrost (BT).
Electronic fans.
System of **Ventilated Condensation**.
Forced evaporation system.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Oversized and efficients units

AGB 1402





Expesor de aislamiento 75 mm
Insulation thickness 75 mm

iot
internet of things

Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®



AGB 701
2.216 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 701 BT
2.961 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1402
3.398 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 BT
4.209 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla tupida / Extradense wire shlef (502X62)	**62 €**
Barra carnicera / Bars for meat set (BCAN)	**157 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación GN 2/1

Serie
AGB 700/1400L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

Contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with integrated double handle and blocked opening hinge.

Interior of door inserted with a four-chamber flat "cleanless" door gasket easy to remove.

Possibility of changing the opening sense of the doors.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGB 702



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

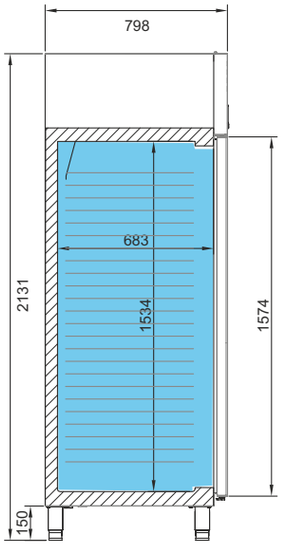
More details and technical sheet:

English version



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

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C / -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 702	AISI 304	75	560	2	3 (530x650)	230	343	1,54	C	R-290
AGB 702 BT	AISI 304	75	560	2	3 (530x650)	683	644	7,80	D	R-290
AGB 1403	AISI 304	75	1240	3	6 (530x650)	420	690	2,55	B	R-290
AGB 1404	AISI 304	75	1240	4	6 (530x650)	420	690	2,55	B	R-290



AGB 702

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 refrigerator and freezer reach in

Serie
AGB 700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **frío monoblock**.
Ventiladores **electrónicos**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor. eficiencia energética,
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Electronic fans.
System of **Ventilated Condensation**.
Forced evaporation system.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.
Oversized and efficients units

AGB 1404



Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®



AGB 702
2.282 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



AGB 702 BT
3.004 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



AGB 1403
3.443 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz



AGB 1404
3.487 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla tupida / Extradense wire shlef (502X62)	**62 €**
Barra carnicera / Bars for meat set (BCAN)	**157 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario mixto GN 2/1

Serie
AGB 700/1400L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

Contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (AGN 702 MX).

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with integrated double handle and blocked opening hinge.

Interior of door inserted with a four-chamber flat "cleanless" door gasket easy to remove.

Possibility of changing the opening sense of the doors (AGN 702 MX).

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGN 702 MX



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

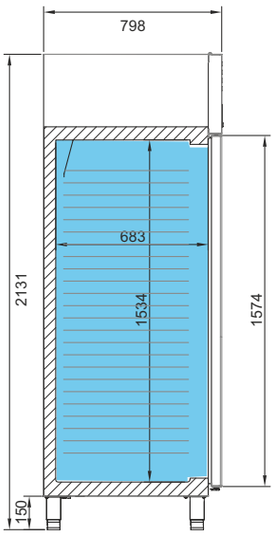
More details and technical sheet:

English version



Controlador digital táctil e intuitivo IP 65.

Digital control easy and intuitive-touch screen IP65 protection



AGB 1402 MX

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Refrigerante Refrigerant
AGN 702 MX	AISI 304	75	260/260	2	3 (530x650)	680	343 / 445	R-290
AGB 1402 MX	AISI 304	75	560/560	2	6 (530x650)	910	343 / 639	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 dual temp reach in

Serie
AGB 700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Grupos frigoríficos independientes para cada cámara.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa** sin resistencia eléctrica para una mayor. eficiencia energética,

REFRIGERATION

Refrigeration

Independent refrigerant group for each chamber.
System of **Ventilated Condensation**.
Forced evaporation system.
Evaporative tray without electrical heater for a better energy class.

AGB 1402 MX





AGN 702 MX

3.521 €

687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 MX

5.124 €

1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X91)	**44 €**
Juego de guías / Slides (503X02; 503X03)	**33 €**
Barra carnicera / Bars for meat set (BCAN)	**157 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación puertas de cristal GN 2/1

Serie AGB 700/1400L Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas de **doble acristalamiento (4-27-4) (CR)** y **triple (4-12-3-12-4) (BTCR)** con bisagra pivotante y bloqueo de apertura.

Cristales templados bajo emisivo.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with **double pane glass (4-27-4) (CR)** and **triple pane glass (4-12-3-12-4) (BTCR)** pivoting hinges with stay open door mechanisn.

Templated and low-emisive glass.

Possibility of changing the opening sense of the doors.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

AGB 701 BTCR

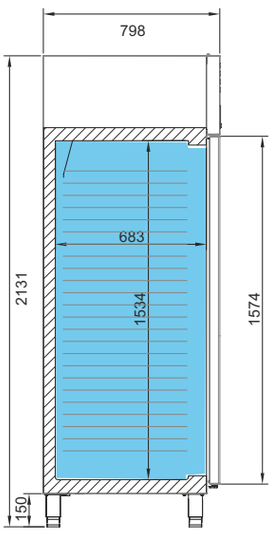


Doble acristalamiento templado, bajo emisivo con carga de Argón (4-27-4)

Double tempered glass, low-e with with argon charge (4-27-4)



MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C/-30°C]	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 CR	AISI 304	75	560	1	4 (530x650)	430	690	R-290
AGB 1402 CR	AISI 304	75	1240	2	8 (530x650)	470	690	R-290
AGB 701 BT CR	AISI 304	75	560	1	4 (530x650)	625	742	R-290
AGB 1402 BT CR	AISI 304	75	1225	2	8 (530x650)	1212	1484	R-290



AGB 701 CR

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door reach in refrigerator and freezer

Serie
AGB
700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de refrigeración compacto monoblock.
Desescarche por **gas caliente** (BT).
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Hot gas defrost (BT).
System of **Ventilated Condensation**.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

AGB 1402 CR





Parrillas reforzadas
Reinforced shelves



AGB 701 CR
2.537 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 701 BT CR
3.673 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 CR
3.939 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 BT CR
5.696 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla CR / Wire shelf (502X91)	**62 €**
Parrilla inox / Stainless steel wire shelf (502X58)	**79 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Iluminación LED RGB cambio de color (por puerta) / LED lighting RGB colour changing (per door)	**88 €**
Manejo control digital por bluetooth Operating digital control by bluetooth	**118 €**
Iluminación Led RGB con cambio de color (por puerta) Led lighting RGB change of colour (per door)	**52 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración pescado 600 x 400

Serie
AGB 700/1400L
Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dotación
7 contenedores de polipropileno por puerta de 400 x 600 mm.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Shelving
(7) polypropylene containers of 400x600 mm per door.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGB 701 PESC

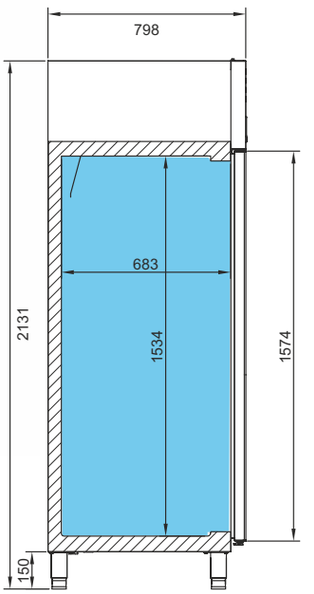


Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



AGB

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	N° contenedores Containers	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 PESC	AISI 304	75	560	1	7	230	343	1,54	C	R-290
AGB 1402 PESC	AISI 304	75	1240	2	14	420	690	2,55	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Fish refrigerator reach in

Serie
AGB
700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de refrigeración compacto **monoblock**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.
Unidades sobredimensionadas y eficientes

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Ventilated cooling system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.
Oversized and efficients units

AGB 1402 PESC







Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth®

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth®

IoT Internet of things

AGB 701 PESC

2.731 €

687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

AGB 1402 PESC

4.479 €

1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+2ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Contenedor polipropileno / Polypropylene container (501X08)	**73 €**
Juego de guías / Slides (503X02; 503X03)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración Euronorm 600 x 400 pastelería

Serie AGB 700/1400L Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas
Marco de puerta **calefactada** para evitar la acumulación del hielo (BT).

Nuevo controlador digital
El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors
Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT).

New control system
The **new intuitive tactile IP65 controller** has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGB 701 PAST



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

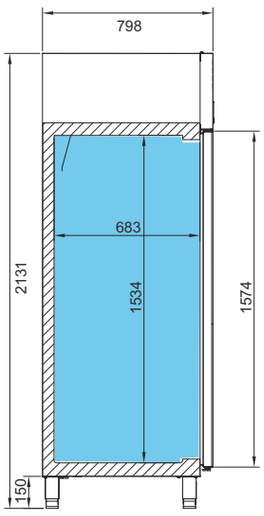
More details and technical sheet:

English version



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

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº Bandejas/ J. guías Trays/Slides	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 PAST	AISI 304	75	560	1	0/18	230	343	1,54	C	R-290
AGB 1402 PAST	AISI 304	75	1240	2	0/36	420	690	2,55	B	R-290
AGB 701 BT PAST	AISI 304	75	560	1	0/18	683	644	7,80	D	R-290
AGB 1402 BT PAST	AISI 304	75	1240	2	0/36	1054	1010	13,92	D	R-290



AGB 701 PAST

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm 600x400 Pastry reach in refrigerator

Serie
AGB 700/1400L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de refrigeración compacto monoblock.
Ventiladores **electrónicos** (BT).
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja **evaporativa**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Electronic fans (BT).
Ventilated cooling system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.

AGB 1402 PAST





AGB 701 PAST
2.413 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 701 BT PAST
3.165 €
687 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 PAST
3.953 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



AGB 1402 BT PAST
4.791 €
1385 x 794 x 2130 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X14]	**44 €**
Bandeja 600x400 / Tray 600x400 [A850P41]	**39 €**
Juego de Guías/Set of Sliders [GUIA503X02;GUIA503X03]	**33 €**
Cerradura / Lock [506X209;506X210]	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario refrigeración y congelación 800x600 heladería pastelería Euronorm

Serie AGB 900L Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

Contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.

Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors with integrated double handle and blocked opening hinge.

Interior of door inserted with a four-chamber flat "cleanless" door gasket easy to remove.

Possibility of changing the opening direction of the doors.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

AGB 901



NOVEDAD NEW

Nuevo diseño interior con cremallera y guías
New interior design with zip and guides

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

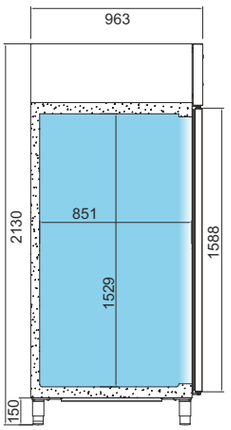
More details and technical sheet:

English version



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

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas No shelves	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°/-30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AGB 901	AISI 304	75	785	1	6 (600x800)	413	690	1,60	B	R-290
AGB 901 BT	AISI 304	75	785	1	6 (600x800)	600	742	7,95	D	R-290



AGB 901

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Euronorm pastry ice cream 800x600 reach in refrigerator an freezer

Serie
AGB 900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de refrigeración compacto **monoblock**.
Ventiladores **electrónicos**
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Desescarche por **gas caliente** (BT).
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Válvula de expansión (BT).

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Electronic fans
Ventilated cooling system.
Hot gas defrost (BT).
Forced evaporation system.
Expansion valve (BT).

AGB 901 BT



NOVEDAD
NEW

Nuevo diseño interior con cremallera y guías
New interior design with zip and guides

Capacidad 54 cubetas de helado de 5 L. (no incluidas)
Capacity 54 ice-cream 5 L.
Trays (not inclued)





AGB 901

2.580 €

796 x 960 x 2130 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40°C
230V/1ph/50Hz

AGB 901 BT

3.101 €

796 x 960 x 2130 mm.
Temp. -22°C/-25°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X57)	**47 €**
Bandeja 600x400 / Tray 600x400 (A850P41)	**39 €**
Cubeta helados 5 L. / 5 L.ice cream tray (501X32)	**42 €**
Cerradura / Lock (506X209)	**33 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**118 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de fermentación
Retarder proofer cabinet

Serie
AGB 900L
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Nuestro armario de fermentación controlada está diseñado para controlar y optimizar el proceso de fermentación mediante una combinación de temperatura, tiempo y humedad, con lo que se obtiene un producto de calidad uniforme y mejorada y se permite mejorar la organización del trabajo, pudiendo prescindir de las horas nocturnas.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Our retarder-proofer cabinet is designed to control and optimize the fermentation process through a combination of temperature, time and relative humidity, which results in a product of uniform and improved quality and in a better organization of work, since it allows to avoid or reduce the nightshifts.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



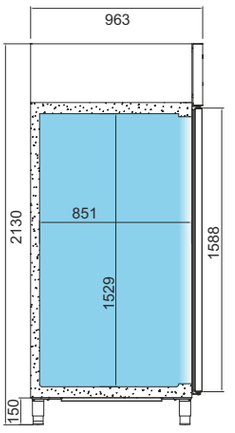


Nuevo control táctil con programas automáticos de fases (parada-almacenamiento-prueba y desaceleración)

New touch-screen control with phases automatic programs (stopping-storing-awakening-proofing and slowing phases).

Posibilidad de memorizar hasta 10 programas

Posibility to memorize up to 10 programs.



FC 900 BT

Opcional / Optional

Parrilla / Grate 800X600 (502X57)	**47 €**
Parrilla/ Grate 600X400 (502X26)	**38€**
Juego de Guías/Set of Sliders (503X62;5036X63)	**35 €**
Cerradura / Lock (506X209)	**33 €**
Sonda Trocónica 7 Conical Probe (308X70)	**205 €**
Manejo control digital por bluetooth/ Operating digital control by bluetooth	**80 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



FC 900 BT

5.493 €

796 x 960 x 2130 mm.
Temp. -18ºC/+35ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario catering
Catering reach in

Serie
AGB 900L
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema **evaporación forzada** (R) **y estática** (BT).
Marcos puerta **calefactados** (BT).

REFRIGERATION

Refrigeration
Forced-air evaporation system (R) and static (BT).
Heated door **frames** (BT).

Más detalles y ficha técnica en:

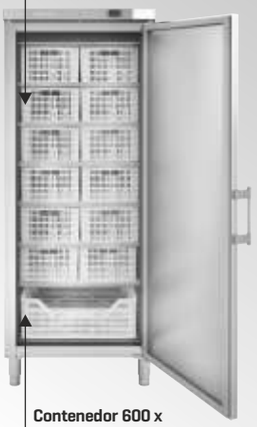
Versión español

More details and technical sheet:

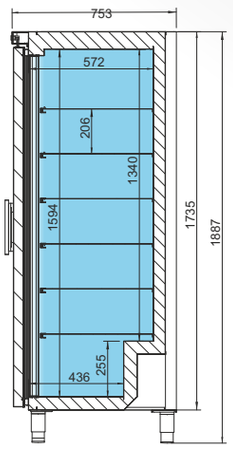
English version



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



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



AC 600 BT





AC 600 R
1.675 €

750 x 752 x 1887 mm.
Temp. 0ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

AC 600 BT
1.833 €

750 x 752 x 1887 mm.
Temp. -18ºC/-25ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X76)	**39 €**
Ruedas / Casters (705X16; 705X17 =2)	**132 €**
Contenedor / Container 500x300x180mm (501X44)	**24 €**
Contenedor / Container 600x400x220mm (501X45)	**35 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº Cubetas / Nº Pans Nº Parrillas J. Guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC/-30ºC)	Refrigerante Refrigerant
AC 600 R	AISI 430	75	542	1	3 parrillas / shelves (600X500)	Ventilado Forzed Air	211	343	R-290
AC 600 BT	AISI 430	75	542	1	12+1 contenedores / containers	Estático Static	240	304	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario para carros GN 2/1 600x400, 650x450, 1300/2700L.

Serie ECO EFFICIENT RIC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuevo controlador digital

El **nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

New control system

The **new intuitive tactile IP65 controller** has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

RIC2 P BT



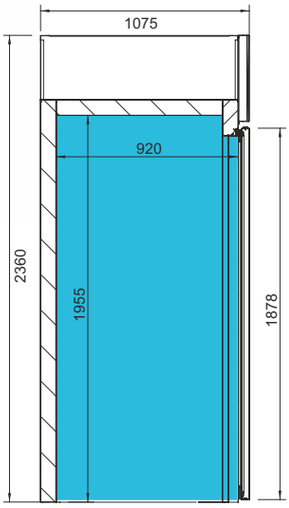
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30°C)	Refrigerante Refrigerant
RIC1P	AISI 304	80	1281	1	445	690	R-290
RIC2P	AISI 304	80	2796	2	575	934	R-290
RIC1PTH	AISI 304	80	1281	2	445	690	R-290
RIC1PBT	AISI 304	80	1281	1	585	742	R-290
RIC2PBT	AISI 304	80	2796	2	1157	1484	R-290

RIC

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 600x400, 650x450, 800x600, 1300/2700 L. Roll-in

Serie
RIC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de refrigeración compacto **monoblock**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Monoblock compact **refrigeration** system.
Ventilated cooling system.
Forced evaporation system.

RIC1P





Detalle burlete de puerta
Door gastket detail





RIC1P

4.804€

940 x 1075 x 2360 mm.
Temp. 0ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



RIC1PBT

6.822 €

940 x 1075 x 2440 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



RIC2P

5.474 €

1820 x 1075 x 2360 mm.
Temp. 0ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz



RIC2PBT

7.675 €

1820 x 1075 x 2440 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz



RIC1PTH

Pasante / Pass-throw

5.342 €

940 x 1149 x 2360 mm.
Temp. 0ºC/+8ºC
C. Clima. 5 / 40ºC
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario madurador de carne Dry Aging

Serie AGB Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armario madurador de carnes diseñado para llevar a cabo el proceso conocido como Dry Aging de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas.
Exterior en acero inox AISI 304 o acero galvanizado lacado negro (B).
Interior en acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Meat ripening cabinet designed to carry out the process known as Dry Aging in an easy, safe and controlled way, obtaining the best results in terms of flavor, texture and aromas.
Exterior in AISI 304 stainless steel or black lacquered galvanized steel (B).
AISI 304 stainless steel interior, with inlaid guides and bottom and curved joints for easy cleaning.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
Digital controller with temperature, humidity control and touch keyboard.

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Dotación Shelving	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity	Refrigerante Refrigerant
AGB 701 MDA	AISI 304	75	560	1	1 barra carnicera + 2 estantes inox	870	343	R-290
AGB 1402 MDA	AISI 304	75	1240	2	1 barra carnicera + 4 estantes inox	1380	690	R-290
AGB 701 MDA B	Acero Lacado Negro / Inox AISI 304	75	560	1	1 barra carnicera + 2 estantes inox	870	343	R-290
AGB 1402 MDA B	Acero Lacado Negro / Inox AISI 304	75	1240	2	1 barra carnicera + 4 estantes inox	1380	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Dry Aging meat cabinet

Serie
AGB
Series

A DESTACAR

Aislamiento en poliuretano inyectado de alta densidad con 75mm espesor.
Patas de acero inox regulables en altura (130-180mm).
Iluminación interior LED.
Puerta con sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo + carga argón.
Burlete magnético de 4 cámaras efecto "cleanless" fácilmente desmontable.
Sistema de refrigeración monoblock, con R290 y ventiladores electrónicos.
Evaporación automática del agua de desescarche sin uso de resistencia eléctrica.

BENEFITS

High density injected polyurethane insulation with 75mm thickness.
Height adjustable stainless steel legs (130-180mm).
LED interior lighting.
Door with self-closing system, opening lock and double paneglass low emissive + argon charge.
Magnetic gasket with 4 cameras "cleanless" effect easily removable.
Monoblock cooling system, with R290 and electronic fans.
Automatic evaporation of defrost water without the use of electrical resistance.



Controlador digital con control de temperatura, humedad y teclado táctil.
Digital controller with temperature, humidity control and touch keyboard.

Opcional / Optional

Esterilizador UVC + Ozono
Barra carnicera adicional
Estantes adicionales
Módulo Bluetooth
Módulo Wi-fi

AGB701MDA
3.194 €
687 x 864 x 2130 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

AGB1402MDA
5.131 €
1385 x 864 x 2130 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

AGB701MDAB
3.544 €
687 x 864 x 2130 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

AGB1402MDAB
5.531 €
1385 x 864 x 2130 mm.
Temp. +2ºC/+6ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

4. Abatidores
Blast Chillers

Ártico y Antártida, polos opuestos con frío en común.

Los casquetes polares juegan un papel determinante en el equilibro de la Tierra. El 75% del agua potable se encuentra en forma de hielo en Groenlandia y en el océano Antártico. La minúscula proporción de agua dulce restante que nos queda, es justo la que necesitamos para la vida y resulta verdaderamente importante para los procesos vitales del planeta.

ARCTIC AND ANTARCTIC, OPPOSITE POLES WITH COLD IN COMMON

Polar caps play a decisive role in the balance of the Earth. 75% of drinking water is in the form of ice in Greenland and in the Antarctic Ocean. The tiny proportion of remaining fresh water that we have left, is just what we need for life and is truly important for the vital processes of the planet.



4. Abatidores / Blast Chillers

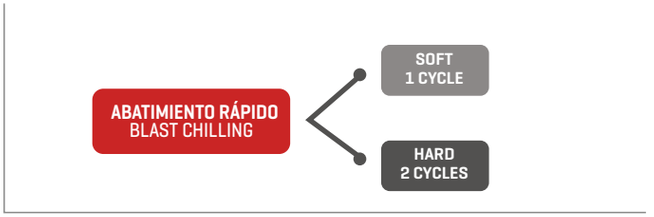


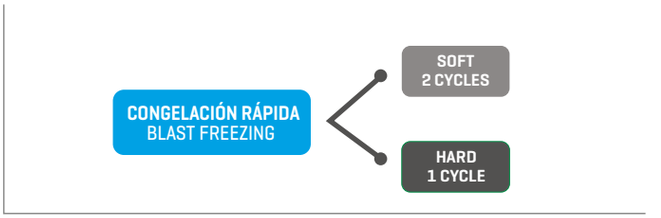
Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

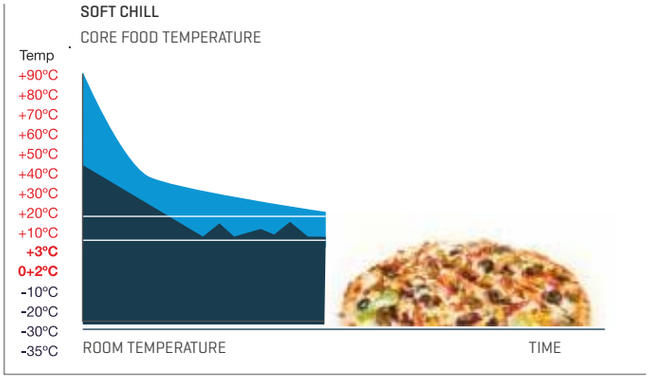


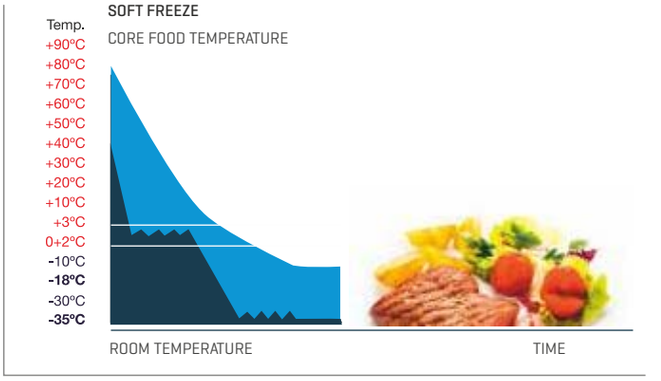
	Función del abatidor y ciclos de trabajo	How blast chillers work & cycle functions	**178**
	Abatidores y congeladores de temperatura	Blast chillers & shock freezers	**179**
	Panel de control	Control panel	**180**
	Las ventajas	Advantages	**181**
Serie / Series			
ABT	**Abatidores y congeladores de temperaturas 3, 5, 6 y 7 niveles**	Blast chillers and freezers 3, 5, 6 and 7 levels	**182 - 185**
Serie / Series			
ABT	**Abatidores y congeladores de temperaturas 10, 14 niveles**	Blast chillers and freezers 10, 14 levels	**186 - 187**
Serie / Series			
ABT	**Abatidores y congeladores de temperaturas 20 niveles**	Blast chillers and freezers 20 levels	**188 - 189**
Serie / Series			
ABT	**Abatidores y congeladores de temperaturas 20 niveles dobles**	Blast chillers and freezers 20 levels	**190 - 191**

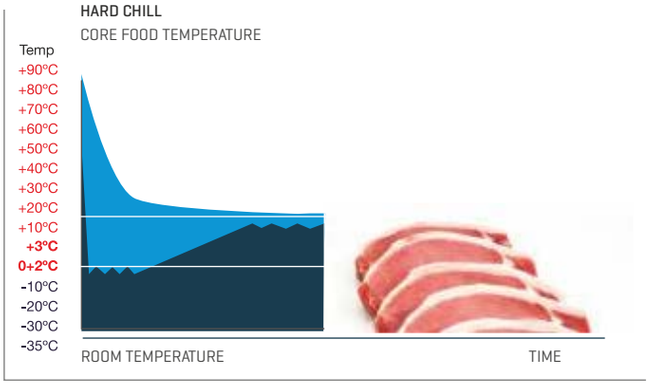
Función del abatidor y ciclos de trabajo
How blast chillers work & cycle functions

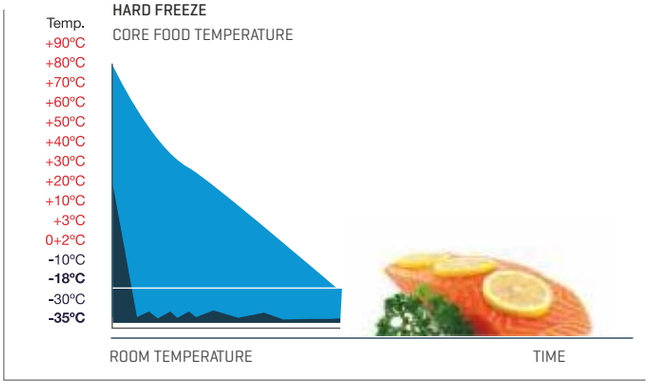












Función de abatidor

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

· La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido dejar enfriar los alimentos al aire libre hasta que la temperatura del alimento alcance una temperatura ideal para su conservación en el refrigerador.

· La fase de enfriamiento entre +65ºC y +10ºC es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto (humedad, consistencia, aroma, color) y lo somete a la agresión y a la consecuente proliferación bacteriana.

· Con los ABATIDORES INFRICO se persigue reducir al máximo la permanencia de los alimentos en este intervalo crítico de temperaturas.

How blast chillers work

Blast chillers quickly reduce the core temperature of the products, whether they are cooked or fresh, conserving their fresh texture, hygiene and quality, whilst reducing the risk of bacteria generation.

· The traditional method of storing cooked food has always been to leave it to cool naturally until it reaches a suitable temperature to store in the refrigerator.

· During the period when the core temperature falls from +65ºC and +10ºC, the food will lose a lot of its natural characteristics, such as moisture, consistency, aroma and colour. Furthermore, this is when bacteria begin to grow.

· INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperatura
Blast chillers & shock freezers



Abatimiento rápido

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



Blast chilling

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



Congelación rápida

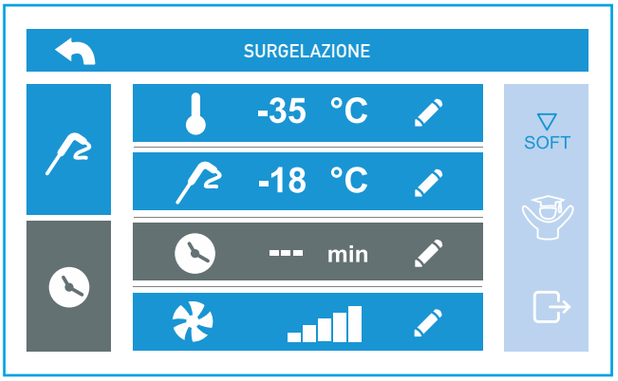
El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de +70º C a -18º C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.



Blast Freezing

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





Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Panel de Control
Control Pannel

4

CARACT. PRINCIPALES — MAIN FEATURES

Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso.	Stylish design, flush mounted, user-friendly.
Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación.	Option personalized cycles with 3 regulation phases.
Grado de protección de la interfaz del usuario IP65.	User interface with IP65 protection.
Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función "hard/soft" y gestión de la intensidad.	Management of blast chilling and freezing cycles, both temperature and time controlled, with hard/soft and intensity management functions.
Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente (incluidas las sondas de tipo "multipoint").	Runs a test to check that the needle probe is correctly inserted (including multipoint probes).
Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/ sobrecongelación en curso.	Real-time graphic display for blast chilling/freezing cycle in progress.

VENTAJAS — ADVANTAGES

Sonda calefactada.	Heated probe.
Gestión de ciclos especiales (higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...)	Management of special cycles (fish sanitation, thawing, ice cream hardening, etc.)
Posibilidad de personalizar 99 programas.	Possibility to personalize 99 programs



Nuevos ciclos especiales como: Higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...

New special cycles: Fish sanitation, ice cream hardening, etc.







Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Las ventajas
Advantages



Gran calidad

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

High quality

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



Compras controladas

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

Controlled purchases

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



Seguridad alimentaria

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

Food safety

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



Ahorro de tiempo

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

Saving time

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



Menos desperdicio

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

Less waste

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



Mayor organización

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

Better organisation

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



Menos perdida de peso

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

Less weight loss

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



Abatidor

Compatible con los principales fabricantes de hornos.

Blast chiller

Compatible with the main manufacturers of ovens.

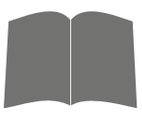


Conexión USB

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

USB connection

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



Menú más amplio

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

More varied menus

A wider choice of quality dishes without any health risks.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperaturas 3 y 5 niveles

Serie ABT Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.

Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.

Heated door frame to avoid accumulation of ice.

USB connection, to upload/download of the configuration parameters, programs and download of the information relative to the HACCP alarms.

ABT3 1S



ABT5 1L



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

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

***Rendimientos probados según la norma EN17032**

*Capacity tested according to EN17032 standard

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers and freezers 3 and 5 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos**.
Congelación rápido: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos**.

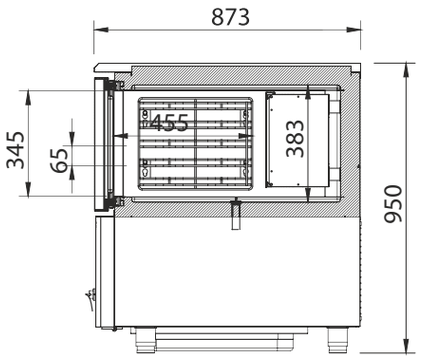
REFRIGERATION

Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes**.
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes**.

ABT5 1C





ABT5 1L



ABT3 1S
3.281 €
721 x 711 x 536 mm.



ABT5 1L
4.339 €
837 x 870 x 950 mm.



ABT5 1C
4.202 €
837 x 724 x 800 mm.

Opcional / Optional

Esterilizador / Sterilizer (407x26)	**1029 €**
Registrador / Recorder (308x59)	**982 €**
Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays (501x23)	**44 €**
Bandeja 600x400 / 600x400 trays (A850P41)	**39 €**

Entrada bandeja / Trays entry





Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperaturas 6 y 7 niveles

Serie **ABT** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.



ABT7 1L



ABT6 1C

ECO EFFICIENT

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

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

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested according to EN17032 standard

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers and freezers 6 and 7 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos**.
Congelación rápido: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes**.
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes**.

ABT7 1M

[Compatible GN 1/1]





ABT6 1C
4.468 €
508 x 863 x 1059 mm.



ABT7 1L
4.705 €
837 x 870 x 1120 mm.

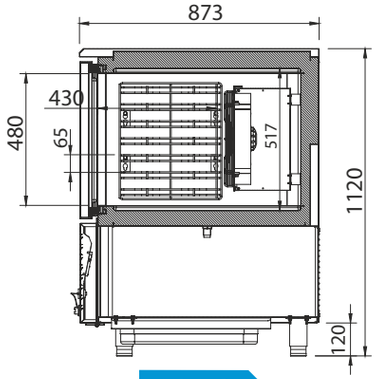


ABT7 1M
5.532 €
1468 x 700 x 850 mm.

Entrada bandeja / Trays entry

1S
1C
GN 1/1

1L
GN 1/1
600x400



ABT7 1L

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperaturas 10 y 14 niveles

Serie **ABT** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

ABT10 1L



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



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

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

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested according to EN17032 standard

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers and freezers 10 and 14 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos**.
Congelación rápido: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos**.

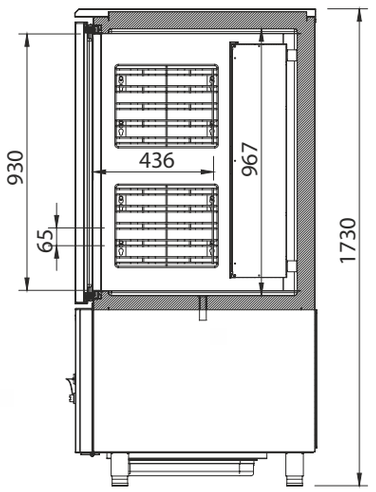
REFRIGERATION

Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes**.
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes**.

ABT10 1L





ABT10 1L



ABT10 1L
6.212 €
837 x 870 x 1730 mm.



ABT14 1L
8.125 €
837 x 870 x 1730 mm.



ABT10 2S
9.687 €
1072 x 1076 x 1950 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperaturas 20 niveles

Serie **ABT** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

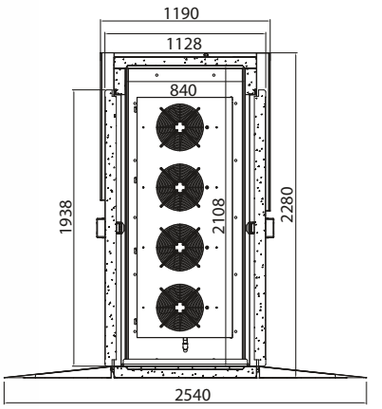
Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

ABT 20 1S





ABT 20 1P

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Compatible con carro Rational
Compatible with Rational trolley



MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Rack	Rendimiento Abatimiento congelación (Kg.)	Potencia frigorífica (-10°C/-25°C)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 1CBI	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1C	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2C	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1S	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2S	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1P	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2P	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2CP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2SP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2PP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	**Forzada** Forced	Digital	R 452 A

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested according to EN17032 standard

CBGN 2021

CBGN 2011

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers and freezers 20 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos**.
Congelación rápido: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes**.
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes**.

ABT20 2P



Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen

ABT20 1C BI



Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen

Entrada carro / Car entry



C
Ruedas dentro
Wheels inside



CP/SP/PP
Potenciados
Power full



S
Ruedas fuera
Wheels outside



P
Pasante
Pass-throw



ABT20 1C BI
15.367 €
1200 x 1095 x 2465 mm.



ABT20 1C
15.948 €
1200 x 1095 x 2280 mm.



ABT20 2C
20.595 €
1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 1S
16.259 €
1200 x 1095 x 2280 mm.

Opcional / Optional

Rampa/ Ramp : [RAMABT21]	**428 €**
Carro/ Rack : [455x635x1787] GN 1/1 [CBGN2011]	**546 €**
Carro/ Rack : [660x755x1787] GN2/1 [CBGN2021]	**593 €**
Carro/ Rack : [530x705x1787] 600x400 mm [CBE20]	**600 €**



ABT20 2S
21.015 €
1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 1P
17.323 €
1200 x 1190 x 2280 mm.



ABT20 2P
22.107 €
1400 x 1390 x 2280 mm.



ABT20 2CP
23.773 €
1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 2SP
24.193 €
1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 2PP
25.286 €
1400 x 1390 x 2280 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperatura 20 niveles dobles

Serie
ABT
Series

CBGN 2011

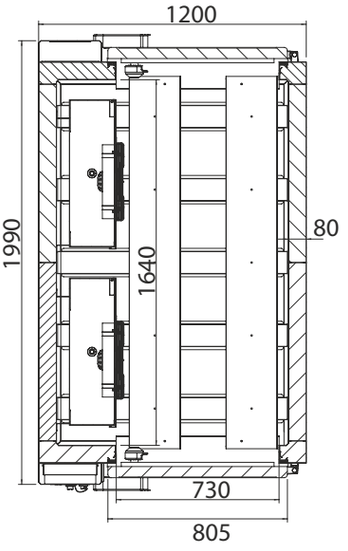
CBGN 2021



Motocondensadora incluida
Condensing unit included



ABT 203 P



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

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

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested according to EN17032 standard

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers and freezers 20 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos**.
Congelación rápido: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes**.
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes**.

ABT20 4PP



Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen

Entrada carro / Car entry

3C/4C
Ruedas dentro
Wheels inside

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

3P / 4P
Pasante
Pass-throw



ABT20 3C
36.297 €
1200 x 1895 x 2280 mm.



ABT20 4C
40.229 €
1400 x 2295 x 2280 mm.

Opcional / Optional

Rampa / Ramp (RAMABT21)	**428 €**
Carro/ rack (660x755x1787) GN 2/1 (CBGN2021)	**593 €**
Carro/ Rack (530x705x1787) 600x400 mm (CBE20)	**600 €**



ABT20 3P
37.710 €
1200 x 1990 x 2280 mm.



ABT20 4P
41.712 €
1400 x 2390 x 2280 mm.



ABT20 3CP
43.206 €
1200 x 1895 x 2280 mm.



ABT20 4CP
47.330 €
1400 x 2295 x 2280 mm.



ABT20 3PP
44.619 €
1200 x 1990 x 2280 mm.



ABT20 4PP
48.743 €
1400 x 2390 x 2280 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

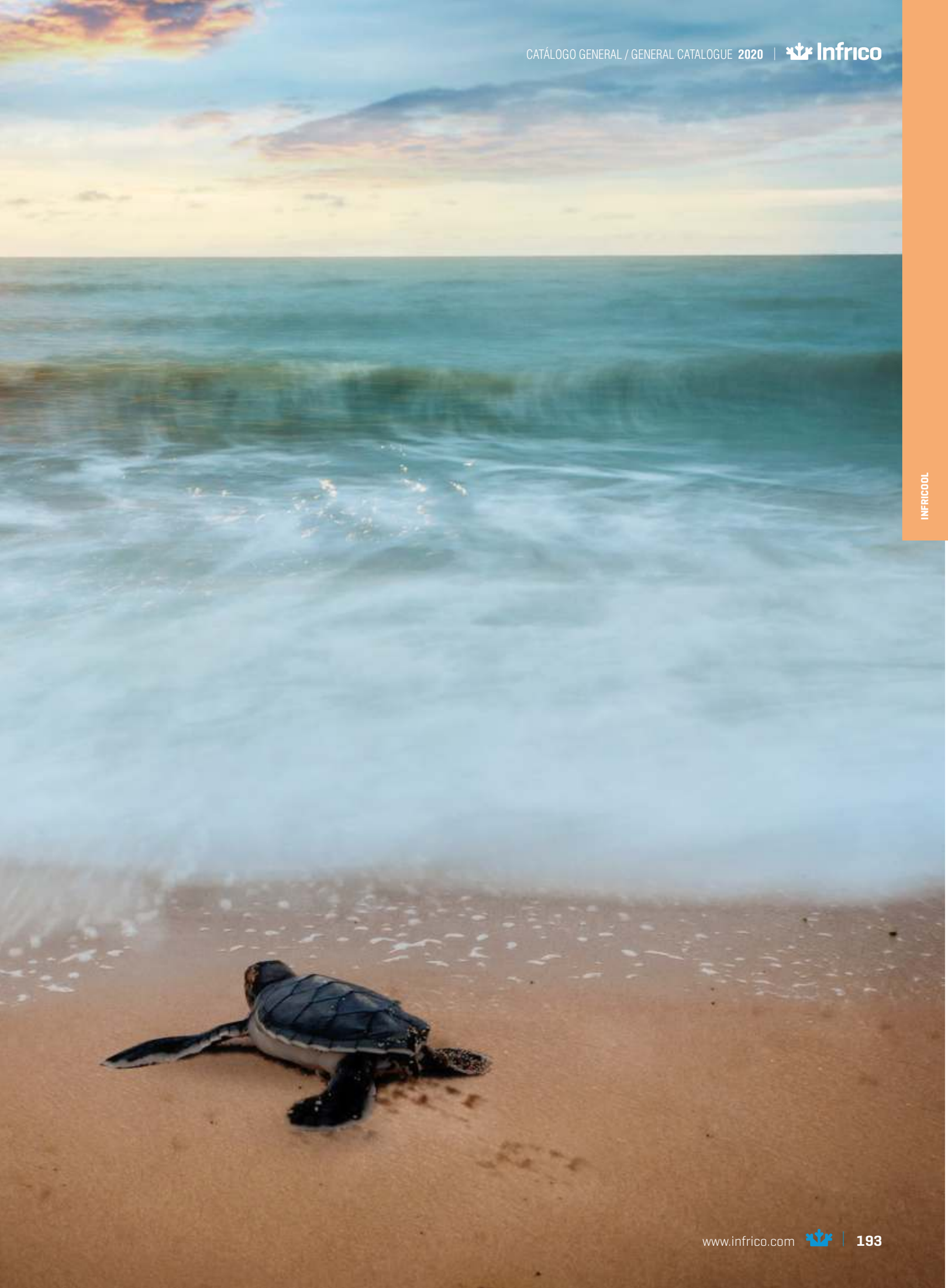
5. Infricool

LAS TORTUGAS SOBREVIVIERON A LOS DINOSAURIOS

Han vagado por la Tierra durante más de 200 millones de años. Herbívoras, omnívoras o carnívoras, desempeñan importantes funciones en las cadenas alimentarias que ayudan al equilibrio natural del planeta.

THE TURTLES SURVIVED THE DINOSAURS

They have wandered the Earth for more than 200 million years. Herbivorous, omnivorous or carnivorous, play important roles in food chains that help the planet's natural balance.



5. Infricool

Serie / Series			
IABT	**Abatidores y congeladores de temperatura 3, 5 y 10 niveles**	Blast chillers & freezers 3, 5 & 10 levels	**196 - 197**
Serie / Series			
IEB	**Enfriadores de botellas**	Front bar chest cooler	**198 - 199**
Serie / Series			
IM 600	**Mesas refrigeración y congelación**	Refrigerated counters and freezers	**200 - 201**
Serie / Series			
IM 600	**Mesas refrigeradas puerta de cristal**	Glass door refrigerated counter	**202 - 203**
Serie / Series			
IM 700	**Mesas refrigeración y congelación GN 1/1**	GN 1/1 refrigerated counters and freezers	**204 - 205**
	Mesas refrigeradas con puerta de cristal GN 1/1	GN 1/1 Glass door refrigerated counter	**206 - 207**
Serie / Series			
IF 600	**Frente mostrador**	Tall back bar counter	**208 - 209**
	Frente mostrador puerta de cristal	Glass door tall back bar counter	**210 - 211**
Serie / Series			
IEST IMC	**Mesas estantería IEST / cafeteras IMC**	Coffee unit IMC	**212 - 213**
Serie / Series			
IAN 500/1000	**Armarios de refrigeración**	Reach-in refrigerators	**214 - 215**
Serie / Series			
IAN 500/1000 N	**Armarios de congelación**	Reach-in freezers	**216 - 217**
Serie / Series			
IAN 500/1000 CR	**Armarios de refrigeración puerta de cristal**	Glass door reach-in refrigerators	**218 - 219**
Serie / Series			
IAG 700/1400	**Armarios de refrigeración GN 2/1**	Reach-in refrigerators GN 2/1	**220 - 221**
Serie / Series			
IAG 700/1400	**Armarios congelación GN 2/1**	Reach-in freezers GN 2/1	**222 - 223**
	Armarios refrigerados con puerta de cristal GN 2/1	Glass door reach-in refrigerators GN 2/1	**224 - 225**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


Infricool
2

Abatidores y congeladores de temperatura 3, 5 y 10 niveles

Serie
IABT
Series

5

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Interior con ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraíble.
Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
Marco de puerta calefactado para evitar la acumulación de hielo.

Control
El nuevo controlador "Easy Blast Chiller" tiene un manejo de funcionamiento más fácil.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
Interior with curved angles and floors, with removable trolley structure.
Integrated handle doors and pivoting hinge with stay open mechanism.
Heated door frame to avoid ice accumulation.

Control
The new "easy blast chiller" controller is easier to use.

IABT3 1S

ECO EFFICIENT



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

IABT5 1L

ECO EFFICIENT





MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Nº Bandejas (Opcinal) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Blast chilling Freezing capacity (Kg.)	Compresor Compresor (HP)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
IABT3 1S	AISI 430	3 GN 1/1	65	10/5*	1/2	**Forzada** Forced	Digital	**R-290**
IABT5 1L	AISI 430	5 GN 1/1	65	20/12*	1	**Forzada** Forced	Digital	**R-290**
IABT10 1L	AISI 430	10 GN 1/1	65	40/25*	2	**Forzada** Forced	Digital	R-452 A

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
Capacity tested according to EN17032 Standard

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Blast chillers & freezers 3, 5 & 10 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Abatimiento rápido: +70°C a +3°C en menos de 90 minutos.
Congelación rápido: +70°C a -18°C en menos de 270 minutos.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Fast blast chilling: +70°C to +3°C in less than 90 minutes.
Fast blast freezing: +70°C to -18°C in less than 270 minutes.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

IABT10 1L





IABT3 1S
2.458 €
721 x 711 x 536 mm.
230V/1ph/50Hz



IABT5 1L
3.223 €
837 x 870 x 950 mm.
230V/1ph/50Hz



IABT10 1L
5.090 €
837 x 870 x 1730 mm.
230V/3ph/50Hz

Entrada bandeja / Trays entry

1S GN 1/1

1L GN 1/1 600x400

INFRICOOL

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Enfriadores de botellas

Serie IEB Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Nueva línea eficiente de enfriadores de botellas Infricool mejoradas en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los estándares de calidad.

Las puertas son correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.

Estructura compacta totalmente inyectada,

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Interior en acero galvanizado.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

New efficient line of Infricool front bar chest coolers with improved design, robustness and reliability, keeping the same capacity and achieving the quality standards.

Integrated handle sliding doors, with injected polyurethane.

Totally injected compact structure.

Height adjustable stainless steel legs.

Galvanized steel interior.

IEB100



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Separadores Dividers	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
IEB100	AISI 430	90	265	2	1	90	169	R 600
IEB150	AISI 430	180	445	3	2	180	343	R-290
IEB200	AISI 430	180	620	4	3	180	343	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Front bar chest cooler

Serie
IEB
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un termostato.
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **evaporación por gravedad**.
Unidad condensadora hermética y extraíble para facilitar el mantenimiento.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a thermostat.
Manual **defrost**.
Ventilated condensation system.
Gravity evaporation system.
Hermetic condensing units with sliding guides easily removable.

IEB 200





IEB100
743 €
1004 x 550 x 850 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IEB150
906 €
1479 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IEB200
1.067 €
1945 x 550 x 865 mm.
Temp. +3°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

IEB100



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas refrigeración y congelación

Serie IM 600 Series

ECO EFFICIENT

5

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

IM602P



Opcional
Optional



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





Circulación optimizada del aire

Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal

Front breathing condensation system

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30C°)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IM602P IM602PN	AISI 304 / AISI 430	70	250	2	**Ventilado** Forced	30 amp	290 580	343 445	2,04 4,02	**B**	**R-290**
IM603P IM603PN	AISI 304 / AISI 430	70	385	3	**Ventilado** Forced	30 amp	290 610	343 445	2,37 6,57	**B**	**R-290**
IM604P IM604PN	AISI 304 / AISI 430	70	510	4	**Ventilado** Forced	30 amp	473 697	690 540	2,40 8,78	**B**	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated counters and freezers

Serie
IM 600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anti-corrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock refrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

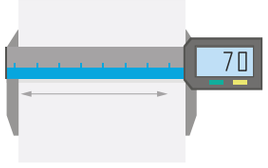
IM603P



Opcional / Optional

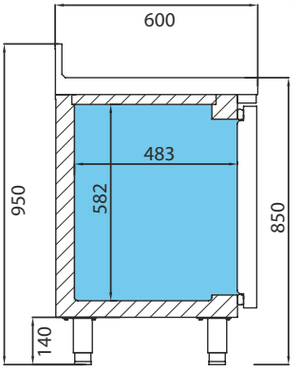
Parrilla / Wire shelf [502X07]	**30 €**
Juego de 2 cajones / Kit 2 drawers [1/2X200][JCAJ17FM61/2]	**289 €**
115V/1ph/60Hz	**+6%**
230V/1ph/60Hz	**+3%**

Mejora de la clasificación energética
Improved energy efficiency



Espesor de aislamiento 70mm
Insulation thickness 70 mm

IM602P





IM602P
1.604 €
1468 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM602PN
1.950 €
1468 x 600 x 850 mm.
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM603P
1.854 €
1960 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM603PN
2.264 €
1960 x 600 x 850 mm.
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM604P
2.194 €
2452 x 600 x 850 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM604PN
2.745 €
2452 x 600 x 850 mm.
Temp. -18°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas refrigeradas puerta de cristal

Serie IM 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

IM602PCR



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Refrigerante Refrigerant
IM602PCR	AISI 304 / AISI 430	70	250	2	Ventilado Forced	30 amp	✓	300	343	R-290
IM603PCR	AISI 304 / AISI 430	70	385	3	Ventilado Forced	30 amp	✓	305	343	R-290
IM604PCR	AISI 304 / AISI 430	70	510	4	Ventilado Forced	30 amp	✓	492	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door refrigerated counter

Serie
IM 600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anti-corrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock refrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IM603PCR



Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
Double glazed door (6-15-5)

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X07)	**30 €**
115V/1ph/60Hz	**+6%**
230V/1ph/60Hz	**+3%**



IM602PCR
1.693 €
1468 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

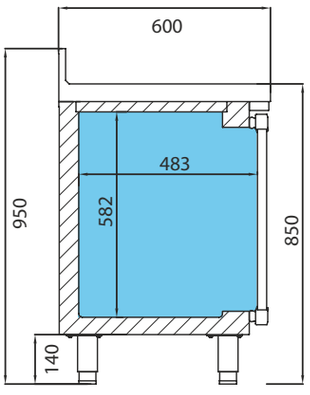


IM603PCR
2.018 €
1960 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM604PCR
2.418 €
2452 x 600 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

IM602PCR



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas refrigeración y congelación GN 1/1

Serie IM 700 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Clase energética
Mejora de la clasificación energética, debido a la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.

Control
El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Energy class
Energy efficiency class improvement, due to an optimized air circulation for a better temperature uniformity in the interior.

Control
Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

IM702P



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version





Circulación optimizada del aire

Optimal air flow

Sistema de ventilación de condensación frontal

Front breathing condensation system

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C/-30C°)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IM702P IM702PN	AISI 304 / AISI 430	70	305	2	**Ventilado** Forced	30 amp	290 580	343 445	1,97 5,54	**B**	**R-290**
IM703P IM703PN	AISI 304 / AISI 430	70	465	3	**Ventilado** Forced	30 amp	473 670	690 540	2,26 7,79	**B**	**R-290**
IM704P IM704PN	AISI 304 / AISI 430	70	630	4	**Ventilado** Forced	30 amp	473 840	690 640	2,61 9,03	**B**	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 refrigerated counters and freezers

Serie
IM 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **frío ventilado**.
Bandeja de plástico son serpentín embutido.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

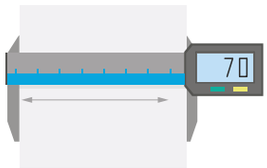
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock regrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IM703P



Ventilación frontal
Front breathing

Mejora de la clasificación energética
Improved energy efficiency

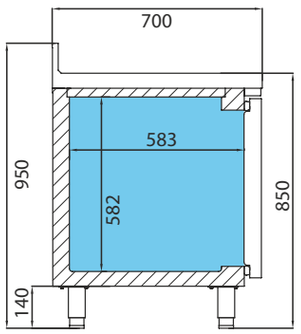


Espesor de aislamiento 70mm
Insulation thickness 70 mm

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (530X325mm)(502X12)	**34 €**
Juego de 2 cajones / Kit 2 drawers (1/2X200)(JCAJ17FM71/2)	**323 €**
Juego de guías / Set of sliders (GUIAC0115530;GUIAC0215530)	**29 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

IM702P





IM702P
1.725 €
1495 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IM702PN
2.258 €
1495 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IM703P
2.019 €
1960 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IM703PN
2.610 €
1960 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IM704P
2.395 €
2452 x 700 x 850 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IM704PN
3.045 €
2452 x 700 x 850 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas refrigeradas con puerta de cristal GN 1/1

Serie IM 700 Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

IM702PCR



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Refrigerante Refrigerant
IM702PCR	AISI 304 / AISI 430	70	305	2	Ventilado Forced	30 amp	✓	300	343	R-290
IM703PCR	AISI 304 / AISI 430	70	465	3	Ventilado Forced	30 amp	✓	487	690	R-290
IM704PCR	AISI 304 / AISI 430	70	630	4	Ventilado Forced	30 amp	✓	492	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 1/1 Glass door refrigerated counter

Serie
IM 700
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **frío ventilado**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock regrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IM703PCR



Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
Double glazed door (6-15-5)

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (325X530mm)[502X12]	**34 €**
Juego de guías / Slides (GUIAC0115530;GUIAC0215530)	**29 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IM702PCR
1.807 €
1468 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

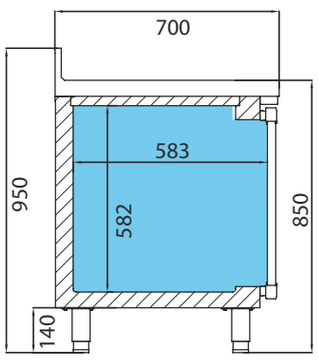


IM703PCR
2.196 €
1960 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IM704PCR
2.613 €
2452 x 700 x 850 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

IM



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador

Serie IF 600 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

IF603P



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
IF602P	AISI 304 / AISI 430	70	340	2	Ventilado Forced	30 amp	290	2,04	B	343	R-290
IF603P	AISI 304 / AISI 430	70	520	3	Ventilado Forced	30 amp	473	2,40	B	690	R-290
IF604P	AISI 304 / AISI 430	70	690	4	Ventilado Forced	30 amp	473	2,73	B	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Tall back bar counter

Serie
IF 600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock regrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IF603P



Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [325x430mm][502X07] **30 €**



IF602P
1.731 €
1468 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

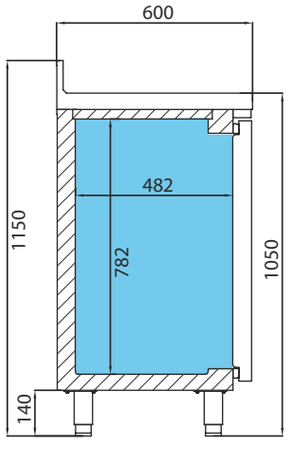


IF603P
2.056 €
1960 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IF604P
2.412 €
2452 x 600 x 1050 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

IF602P



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador puerta de cristal

Serie IF 600 Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

5

IF603PCR



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
IF602PCR	AISI 304 / AISI 430	70	340	2	Ventilado Forced	30 amp	✓	300	343	R-290
IF603PCR	AISI 304 / AISI 430	70	520	3	Ventilado Forced	30 amp	✓	487	690	R-290
IF604PCR	AISI 304 / AISI 430	70	690	4	Ventilado Forced	30 amp	✓	492	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door tall back bar counter

Serie
IF 600
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **frío ventilado**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock regrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IF602PCR



Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [325x430mm][502X07]	**29 €**
Tolva / coffee-grounds hopper	**31 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IF602PCR
1.904 €
1468 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

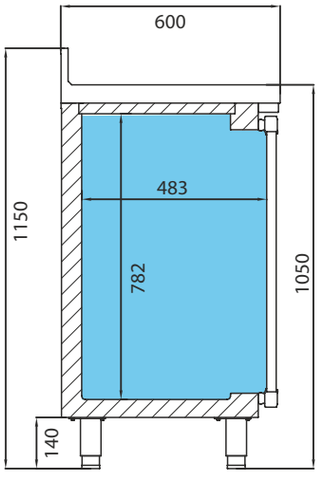


IF603PCR
2.294 €
1960 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



IF604PCR
2.792 €
2452 x 600 x 1050 mm.
Temp. +2°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

IF602PCR



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas estantería IEST y mesas cafetera IMC

Serie IEST Series

5

IMC150



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

IEST150



MOD.		Nº Puertas Doors	Nº Cajones / tolva Drawers / hopper	Nº Estantes Shelves
IMC100	Inox AISI304	1	1/1	1
IMC150	Inox AISI304	1	1/1	1
IMC200	Inox AISI304	1	2/1	1

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Coffee unit IMC & shelf unit IEST

Serie
IMC
Series

IMC100





IMC200

Opcional / Optional

Estante adicional / Additional shelf (IMC100)	**69 €**
Estante adicional / Additional shelf (IMC150)	**83 €**
Estante adicional / Additional shelf (IMC200)	**96 €**
Estante adicional / Additional shelf (IEST100)	**28 €**
Estante adicional / Additional shelf (IEST150)	**41 €**
Estante adicional / Additional shelf (IEST200)	**69 €**



IMC100
669 €
1000 x 600 x 1050 mm.



IMC150
792 €
1470 x 600 x 1050 mm.



IMC200
965 €
1960 x 600 x 1050 mm.



IEST100
502 €
1000 x 600 x 1050 mm.



IEST150
603 €
1470 x 600 x 1050 mm.



IEST200
730 €
1960 x 600 x 1050 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios de refrigeración

Serie
ECO EFFICIENT **IAN 500/1000**
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

IAN 501



3 parrillas por puerta
3 shelves per door

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAN501	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	Ventilado Forced	30 amp	256	343	1,58	C	R-290
IAN502	AISI 304 / AISI 430	55	500	2	Ventilado Forced	30 amp	256	343	1,58	C	R-290
IAN1002	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	Ventilado Forced	30 amp	445	690	3,04	C	R-290
IAN1004	AISI 304 / AISI 430	55	1100	4	Ventilado Forced	30 amp	445	690	3,04	C	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Reach-in refrigerators

Serie
IAN 500/1000
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **frío ventilado**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

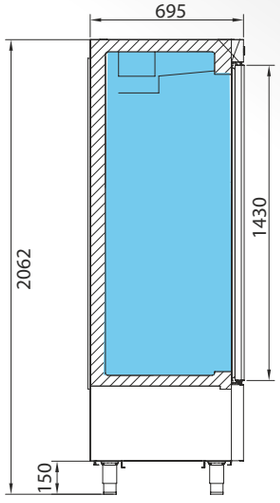
REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAN 1002





IAN 500 / 100



IAN501
1.728 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IAN502
1.815 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IAN1002
2.359 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IAN1004
2.482 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X14)	**39 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios de congelación

Serie
IAN 500/1000 N
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

IAN 501 N



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAN501N	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	Ventilado Forced	30 amp	583	540	6,70	D	R-290
IAN1002N	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	Ventilado Forced	30 amp	722	742	11,85	D	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Reach-in freezers

Serie
IAN 500/1000 N
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático por gas caliente.
Sistema de **frío ventilado**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic hot gas **defrost**.
Ventilated cooling system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAN 1002 N





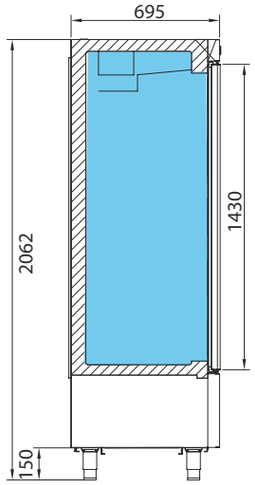


IAN501N
2.218 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

IAN1002N
3.094 €
1385 x 700 x 2060 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X14)	**39 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IAN 500 N

INFRICOOL

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios de refrigeración puerta de cristal

Serie
IAN 500/1000 CR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

5

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

IAN 501 CR



Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
Double glazed door (6-15-5)

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
IAN501CR	AISI 304 / AISI 430	55	500	1	Ventilado Forced	30 amp	282	343	R-290
IAN1002CR	AISI 304 / AISI 430	55	1100	2	Ventilado Forced	30 amp	495	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door reach-in refrigerators

Serie
IAN 500/1000 N
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Controlador de temperatura con display digital.
Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **frío ventilado**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration
Temperature controller with digital display.
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAN 1002 CR





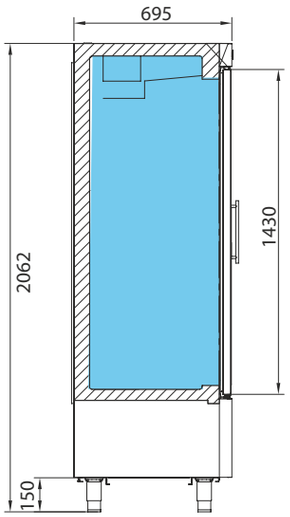


IAN501 CR
1.909 €
687 x 700 x 2060 mm.
Temp. +2ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

IAN1002 CR
2.707 €
1387 x 700 x 2060 mm.
Temp. +2ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X02)	**39 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IAN 501 CR

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios de refrigeración GN 2/1

Serie
IAG 700/1400
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

IAG 701



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



OPCIONAL OPTIONAL



600x400



GN 2/1 650x450

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAG701	AISI 304 / AISI 430	55	610	1	Monoblock	30 amp	✓	256	343	2,5	D	R-290
IAG1402	AISI 304 / AISI 430	55	1340	2	Monoblock	30 amp	✓	445	690	3,3	C	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Reach-in refrigerators GN 2/1

Serie
IAG 700/1400
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated cooling system.
Monoblock refrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAG 1402





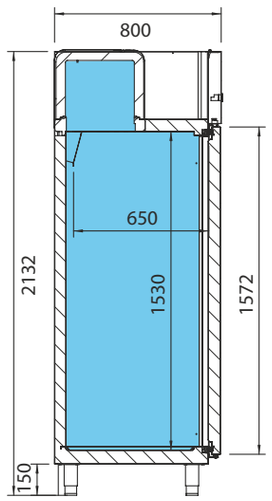
IAG701
1.841 €
687 x 800 x 2133 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



IAG1402
2.635 €
1387 x 800 x 2133 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (530X650mm)(502X14)	**44 €**
Juego de guías G/D / Slides G/D (503X02)(503X03)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Juego de guías GN 2/1 650x450 (GUIA01UAGB/GUIA02UAGB)	**66 €**
Juego de guías 600x400 (GUIAL01641P/GUIAL02641P)	**58 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IAG 701

INFRICOOL

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios congelación GN 2/1

Serie
IAG 700/1400
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Greater precision in temperature control. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

5

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

IAG 701 N





OPCIONAL OPTIONAL



600x400



GN 2/1 650x450

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -30°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
IAG701N	AISI 304 / AISI 430	55	610	1	Monoblock	30 amp	✓	785	639	8,45	C	R-290
IAG1402N	AISI 304 / AISI 430	55	1340	2	Monoblock	30 amp	✓	792	742	15,21	D	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Reach-in freezers GN 2/1

Serie
IAG 700/1400
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Desescarche de gas caliente.
Válvula de **expasión**.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Defrost by hot gas.
Expansion valve.
Ventilated cooling system.
Monoblock refrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAG 1402 N





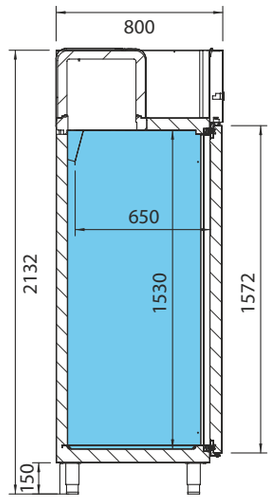


IAG701N
2.414 €
687 x 800 x 2133 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

IAG1402N
3.353 €
1387 x 700 x 2133 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (530X650mm)(502X14)	**44 €**
Juego de guías G/D / Slides G/D (503X02)(503X03)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Juego de guías GN 2/1 650x450 (GUIA01UAGB/GUIA02UAGB)	**66 €**
Juego de guías 600x400 (GUIAL01641P/GUIAL02641P)	**58 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IAG 701 N

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios refrigerados con puerta de cristal GN 2/1

Serie
IAG 700/1400 CR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.





OPCIONAL OPTIONAL



600x400



GN 2/1 650x450

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Led	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
IAG701CR	AISI 304 / AISI 430	55	610	1	Monoblock	30 amp	✓	282	343	R-290
IAG1402CR	AISI 304 / AISI 430	55	1340	2	Monoblock	30 amp	✓	495	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glass door reach-in refrigerators GN 2/1

Serie
IAG 700/1400 CR
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Evaporación automática del agua del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de refrigeración **monoblock**.
Evaporador con tiro forzado con revestimiento anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic **defrost**.
Ventilated condensation system.
Monoblock refrigeration system.
Forced air evaporator with anticorrosion coating.

IAG1402CR





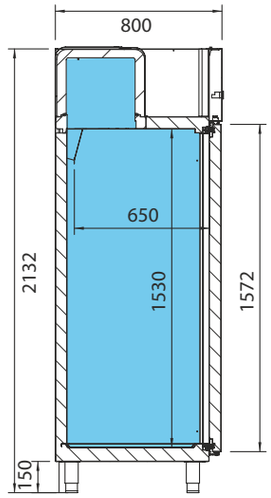


IAG701CR
2.008 €
687 x 800 x 2133 mm.
Temp. +2°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

IAG1402CR
2.932 €
1387 x 800 x 2133 mm.
Temp. +2°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (530X650mm)(502X14)	**44 €**
Juego de guías G/D / Slides G/D (503X02)(503X03)	**33 €**
Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2)	**132 €**
Juego de guías GN 2/1 650x450 (GUIA01UAGB/GUIA02UAGB)	**66 €**
Juego de guías 600x400 (GUIAL01641P/GUIAL02641P)	**58 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



IAG 701CR

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

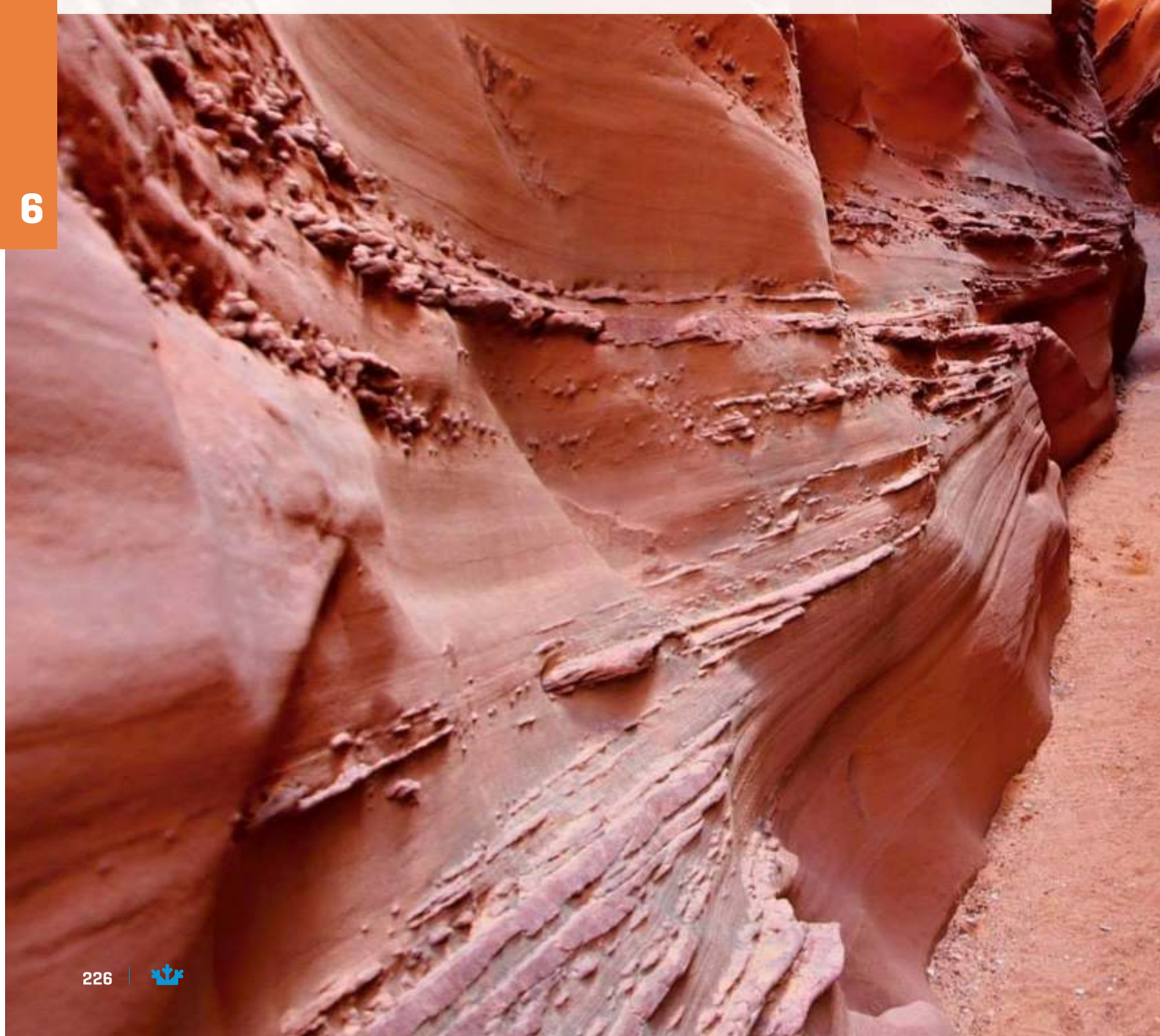
6. Línea Americana
American Line

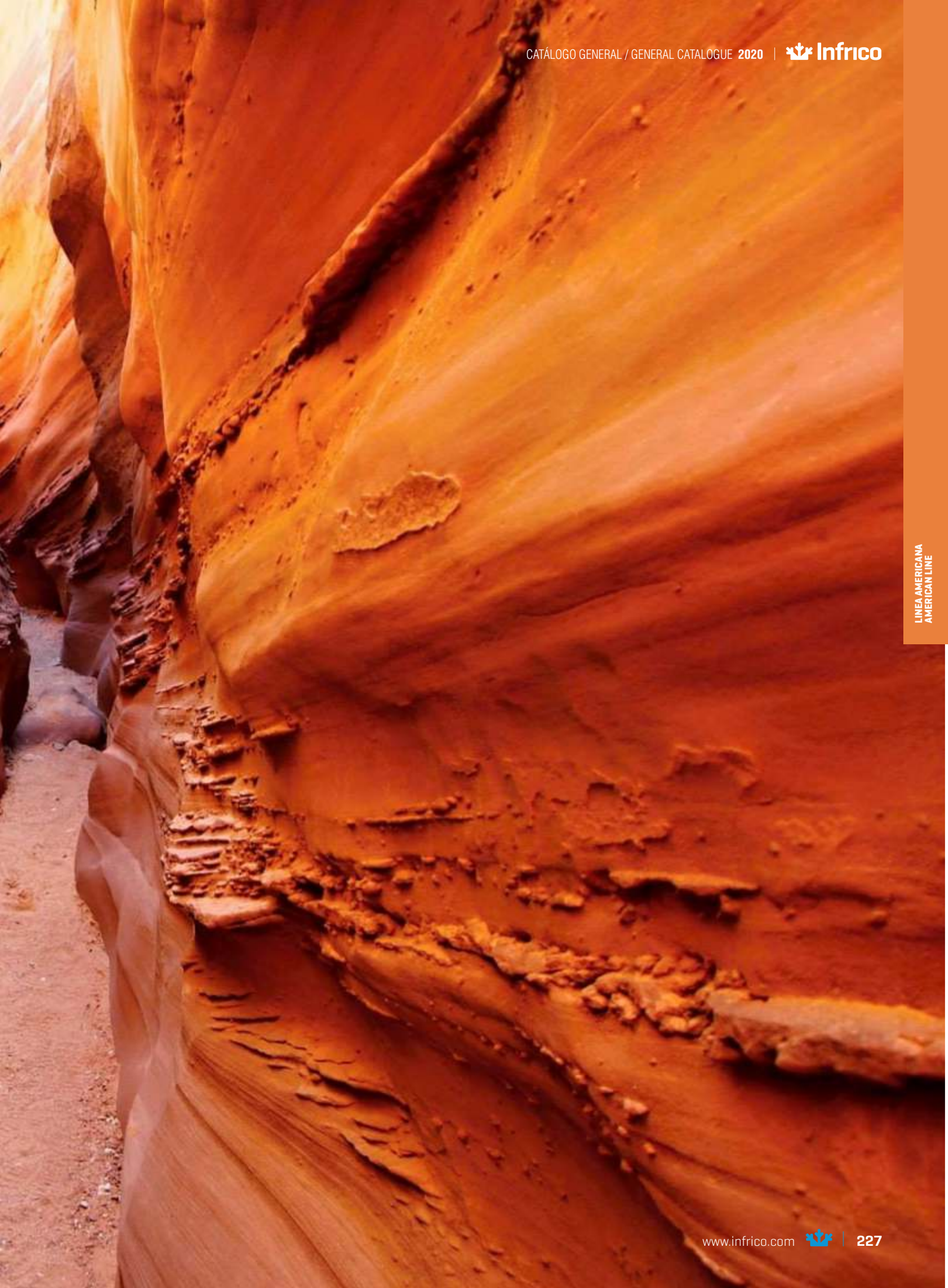
LA TIERRA SALUDABLE ALMIENTA AL MUNDO

El suelo es un ser vivo que alberga la cuarta parte de la diversidad biológica del planeta. Hay más organismos en una cucharada de suelo sano que personas en el planeta.

HEALTHY LAND FEEDS THE WORLD

The soil is a living being that houses a quarter of the planet's biological diversity. There are more organisms in a spoonful of healthy soil than people on the planet.





6. Línea Americana American Line

Serie / Series			
GN 2/1	**Armario de refrigeración y congelación GN2/1**	Reach in refrigerator and freezer GN2/1	**230 - 235**
Serie / Series			
UC	**Mesa undercounter refrigeración y congelación**	Undercounter refrigerator and freezer	**236 - 239**
Serie / Series			
CAJONES	**Mesa undercounter refrigeración con cajones**	Drawered undercounter refrigerator	**240 - 241**
Serie / Series			
UC	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas**	Sandwiches salad prep tables	**242 - 245**
Serie / Series			
UC-PMT	**Mesa undercounter refrigeración para ensaladas/sandwiches megatop**	Salads/sandwiches megatop undercounter	**246 - 247**
Serie / Series			
MR	**Mesa refrigeración y congelación**	Deep undercounter refrigerator and freezer	**248 - 249**
Serie / Series			
MR-EN	**Mesa refrigeración ensaladas y pizza**	Pizza salad prep tables	**250 - 251**
Serie / Series			
CHEF BASES	**Mesa baja refrigeración**	Chef base refrigerator	**252 - 253**
Serie / Series			
BACK BAR	**Frente mostrador refrigerado**	Back bar cooler	**254 - 255**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



Armario de refrigeración GN 2/1 (650 x 450)

Serie GN 2/1 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas
Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, altamente eficientes.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors
Doors with integrated handle and pivoting hinges with stay open mechanis.

Lighting
Highly efficient **LED** lighting incorporated.

Cerradura de serie
Standard door lock

AN 49



AN23



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Consumo Consumption (kWh/24h)	Desescarche Defrost	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 23	267	343	610	1	3/3 (650x530)	1,50	**Automático** Automatic	B	R-290
AN 49	455	690	1350	2	6/6 (650x530)	1,93	**Automático** Automatic	A	R-290
AN 67	460	690	1886	3	9/9 (650x530)	3,40	**Automático** Automatic	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 (650 x 450) Reach in refrigerator

Serie
GN 2/1
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un controlador digital 30 amp y desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a 30 amp digital controller and automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Energy-saving non-electric **condensate pan**.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

AN 67





AN 23

2.023 €

687 x 796 x 2127 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40° C
230V/1ph/50Hz



AN 49

2.697 €

1384 x 796 x 2127 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40° C
230V/1ph/50Hz



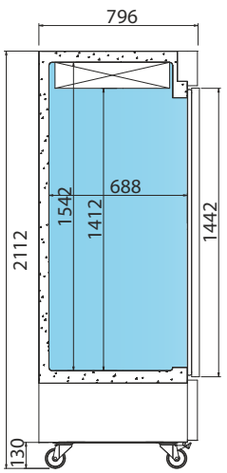
AN 67

3.513 €

2081 x 796 x 2127 mm.
Temp. -2°C/+8°C
C. Clima. 5 / 40° C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X14)	**44 €**
Juego de guías / Slides (GUIAAN60)	**33 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
Parrilla reforzada / Reinforced wire shelf (502X91)	**62 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



AN 67

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de congelación GN 2/1 (650 x 450)

Serie GN 2/1 Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, altamente eficientes.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting
Highly efficient **LED** lighting incorporated.

AN23 BT



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Cerradura incorporada
Included lock



Rejilla inferior
Bottom grill side

MOD.	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Desescarche Defrost	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
AN 23 BT	662	639	610	1	3/3 (650x530)	**Automático** Automatic	6,86	C	R-290
AN 49 BT	640	742	1350	2	6/6 (650x530)	**Automático** Automatic	10,16	D	R-290
AN 67 BT	1362	1278	1886	3	9/9 (650x530)	**Automático** Automatic	16,08	C	R-290
AN 49 MX	1330	690/640	610+610	2	6/6 (650x530)	**Automático** Automatic	-	-	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

GN 2/1 (650 x 450) Reach in freezer

Serie
GN 2/1
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche por **gas caliente** (BT).
Válvula de **expansión** (BT).
Ventiladores **electrónicos** (BT).
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

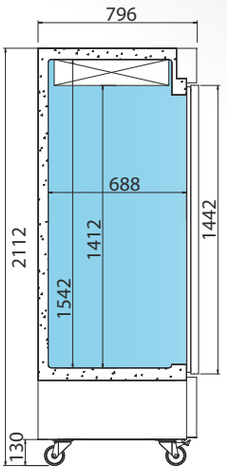
REFRIGERATION

Refrigeration

Hot gas defrost (BT).
Expansion valve (BT).
Electronic fans (BT).
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Energy-saving non-electric **condensate pan**.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

AN 49 BT





AN 23 BT



AN 23 BT
2.443 €
687 x 796 x 2127 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



AN 49 BT
3.251 €
1384 x 796 x 2127 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



AN 67 BT
4.184 €
2081 x 796 x 2127 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



AN 49 MX
3.803 €
1384 x 796 x 2127 mm.
Temp. -2ºC/+ 8ºC /-18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X14)	**44 €**
Juego de guías / Slides (GUIAAN60)	**33 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
Parrilla reforzada / Reinforced wire shelf (502X91)	**62 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración

Serie
PUERTA CRISTAL GN 2/1
Glass Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS — TECHNICAL CHARACTERISTICS

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, altamente eficientes.

Lighting
Highly efficient **LED** lighting incorporated.



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

AN 49 CR



AN23 CR



MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
AN 23 CR	460	690	610	1	4/4 (650x530)	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 49 CR	495	690	1350	2	8/8 (650x530)	**Automático** Automatic	Digital	R-290
AN 67 CR	650	934	1886	3	12/12 (650x530)	**Automático** Automatic	Digital	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerator reach in

Serie
PUERTA CRISTAL GN 2/1
Glass Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

REFRIGERATION

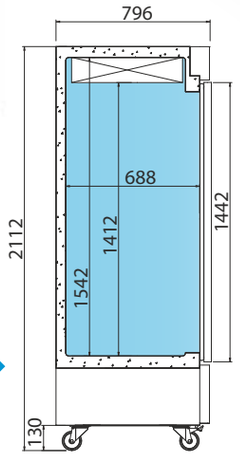
Refrigeration
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Energy-saving non-electric **condensate pan**.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

AN 67 CR



Doble acristalamiento 6-15-5
Double glass 6-15-5





AN 23 CR







AN 23 CR	AN 49 CR	AN 67 CR
2.314 €	**3.426 €**	**4.634 €**
687 x 796 x 2127 mm.	1384 x 796 x 2127 mm.	2081 x 796 x 2127 mm.
Temp. +2°C / +6°C	Temp. +2°C / +6°C	Temp. +2°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C	C. Clima. 4 / 38° C	C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz	230V/1ph/50Hz	230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla reforzada / Wire shelf [502X91]	**62 €**
Juego de guías / Slides	**33 €**
Patas / Legs [506X42]	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario undercounter de refrigeración

Serie UC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Puertas

Las puertas están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Las puertas son reversibles.

Doors

Doors are equipped with hinges for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95º. Includes "three-chamber door gasket easily removable. Doors are reversible.



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Control Control	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
UC 27 R	231	343	200	1	2/2 (570x437)	Termostático Thermostatic	1,21	A	R-290
UC 48 R	260	343	380	2	4/4 (540x437)	Termostático Thermostatic	1,70	A	R-290
UC 60 R	260	343	480	2	4/4 (693x437)	Termostático Thermostatic	1,83	A	R-290
UC 72 R	433	690	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	Termostático Thermostatic	2,25	A	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter refrigerator

Serie
UC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por un termostato.
Desescarche **automático**.
Sistema de **condensación ventilada**.
Sistema de **evaporación forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Sistema de ventilación frontal.

REFRIGERATION

Refrigeration

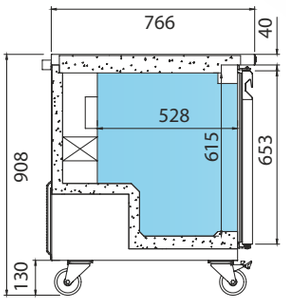
Temperature regulated by a thermostatic controller.
Automatic defrost.
System of **ventilated condensation**.
System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Front-breathing refrigeration system.

UC 72 R



UC 60 R





UC



UC 27 R

1.370 €

702 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 48 R

1.810 €

1227 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 60 R

1.964 €

1533 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 72 R

2.230 €

1844 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC/+8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf UC27 (502X73)	**41 €**
Parrilla / Wire shelf UC48 (502X74)	**39 €**
Parrilla / Wire shelf UC60 (502X75)	**49 €**
Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	**33 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa undercounter congelación

Serie UC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Puertas

Las puertas están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95º. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Las puertas son reversibles.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Doors

Doors are equipped with hinges for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95º. Includes "three-chamber door gasket easily removable. Doors are reversible.

Encimera acero inox AISI 304
AISI 304 stainess steel worktop

UC 48 F



Sistema de ventilación frontal
Front breathing refrigeration system

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

UC 27R



MOD.	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -30°C]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Consumo Consumption [kWh/24h]	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
UC 27 F	314	306	200	1	2/2 (570x437)	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	2,53	A	R-290
UC 48 F	354	306	380	2	4/4 (540x437)	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	3,27	A	R-290
UC 60 F	484	445	480	2	4/4 (693x437)	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	4,11	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter freezer

Serie
UC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche por gas caliente.
Sistema de **condensación ventilada**.
Sistema de **evaporación forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Sistema de ventilación frontal.
Válvula de **expansión** (VC48F, VC60F).

REFRIGERATION

Refrigeration

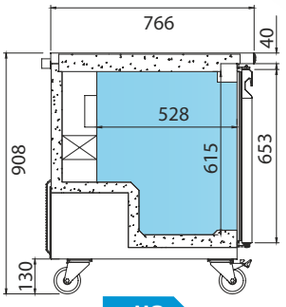
Hot gas **defrost**.
System of **ventilated condensation**.
System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Front-breathing refrigeration system.
Low temp with **expansion valve**.(VC48F, VC60F)

UC 60 F



UC 27 F





UC



UC 27 F
1.802 €

702 x 766 x 908 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 48 F
2.230 €

1227 x 766 x 908 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 60 F
2.460 €

1533 x 766 x 908 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf UC27 (502X73)	**41 €**
Parrilla / Wire shelf UC48 (502X74)	**39 €**
Parrilla / Wire shelf UC60 (502X75)	**49 €**
Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	**33 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa undercounter refrigeración

Serie
CAJONES UC
Drawered Series



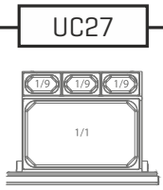


Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



Cajones superiores
Top drawers

Cajones inferiores

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

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

MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Nº Cajones Drawers	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
UC 27 2D	230	343	200	2	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	1,21	A	R-290
UC 48 4D	260	343	380	4	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	1,70	A	R-290
UC 60 4D	260	343	480	4	**Forzada** Forced	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	1,83	A	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Undercounter freezer

Serie
CAJONES UC
Drawered Series

REFRIGERACIÓN

Cajones
Cajones dotados con sistema de autocierre y guías telescópicas para una extracción total. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible.

REFRIGERATION

Drawers
Drawers equipped with self-close system and telescopic slides for a total extraction. Includes three-chamber door gasket easily removable.

UC 60 4D



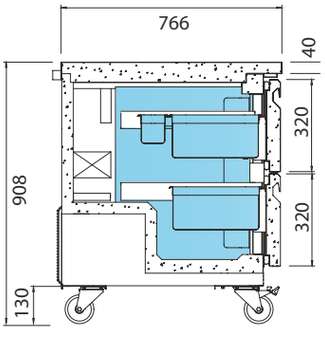
Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre

Drawers with telescopic guides for complete opening and self closing system

UC 48 4D



UC 27 2D





UC 27 2D
1.768 €

702 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 48 4D
2.591 €

1227 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



UC 60 4D
2.763 €

1533 x 766 x 908 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Patas / Legs [506X42]	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas

Serie UC Series

UC 27 P



UC 48 P



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Cubetas No Pans	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P	230	343	200	1	2/2 (570x437)	6	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 48 P	260	343	380	2	4/4 (540x437)	12	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 60 P	260	343	480	2	4/4 (693x437)	16	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290
UC 72 P	433	690	590	3	6/6 (570x437) (540x437)	18	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Sandwiches salad prep tables

Serie
UC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **condensación ventilada**.
Sistema de **evaporación forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Sistema de ventilación frontal.

REFRIGERATION

Refrigeration

System of **ventilated condensation**.
System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Front-breathing refrigeration system.

UC 72 P





UC 27 P

1.637 €

702 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 48 P

2.189 €

1227 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 60 P

2.431 €

1533 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



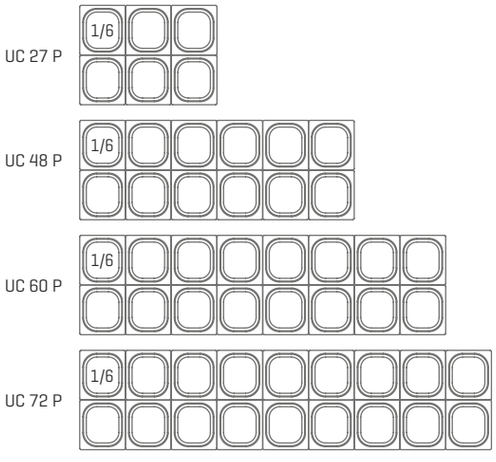
UC 72 P

2.796 €

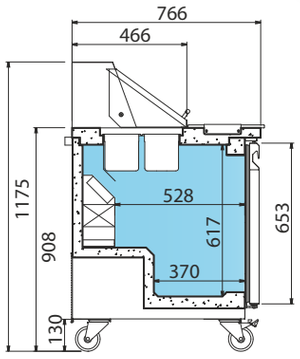
1844 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Combinación de bandejas / Incluidas

Pans combinations / Included



UC 27 P



Opcional / Optional

Tapa plana / Flat lid UC 27 P [TAPUC27PF]	**67 €**
Tapa plana / Flat lid UC 48 P [TAPUC48PF]	**95 €**
Tapa plana / Flat lid UC 60 P [TAPUC60PF]	**118 €**
Tapa plana / Flat lid UC 72 P [TAPUC72PF]	**133 €**
Patas / Legs [506X42]	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas

Serie UC Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cajones
Cajones dotados con sistema de autocierre y guías telescópicas para una extracción total. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Drawers
Drawers equipped with self-close system and telescopic slides for a total extraction. Includes three-chamber door gasket easily removable.

UC 27 P 2D



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Tabla de corte
Cutting board



MOD.	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity [L]	Nº Cajones Drawers	Cubetas No Pans	Evaporación Evaporation	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 P 2D	230	343	200	2	6	Forzada Forced	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R-290
UC 48 P 4D	260	343	380	4	12	Forzada Forced	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R-290
UC 60 P 4D	260	343	480	4	16	Forzada Forced	Automático Automatic	Termostático Thermostatic	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Sandwiches salad prep tables

Serie
UC
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **condensación ventilada**.
Sistema de **evaporación forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Sistema de ventilación frontal.

REFRIGERATION

Refrigeration

System of **ventilated condensation**.
System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Front-breathing refrigeration system.

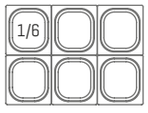
UC 60P 4D



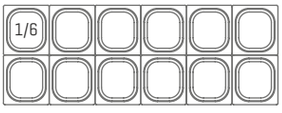
Combinación de bandejas / Incluidas

Pans combinations / Included

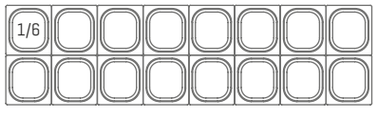
UC 27 P



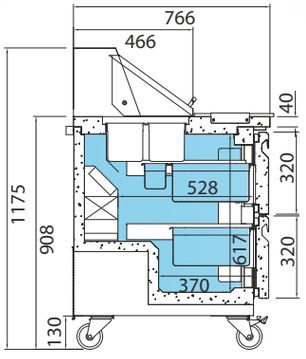
UC 48 P



UC 60 P



UC 27P2D





UC 27 P 2D

2.092 €

702 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 48 P 4D

3.272 €

1227 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 60 P 4D

3.548 €

1533 x 766 x 1175 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Tapa plana / Flat lid UC 27 P (TAPUC27PF)	**67 €**
Tapa plana / Flat lid UC 48 P (TAPUC48PF)	**95 €**
Tapa plana / Flat lid UC 60 P (TAPUC60PF)	**118 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa undercounter refrigeración para ensaladas/sandwiches megatop

Serie
UC-PMT
Series

6

UC 60 PMT

Tapa plana opcional
Flat lid optional



UC 27 PMT



Más detalles y ficha **técnica en:**

Versión español

More details and technical sheet:

English version

MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Cubetas No Pans	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
UC 27 PMT	230	343	200	1	2 (570x437)	9	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	**R-290**
UC 48 PMT	260	343	380	2	4 (540x437)	18	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	**R-290**
UC 60 PMT	260	343	480	2	4 (693x437)	24	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	**R-290**
UC 72 PMT	433	690	590	3	6 (540x437) (570x437)	27	**Automático** Automatic	**Termostático** Thermostatic	**R-290**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Salads/sandwiches megatop undercounter

Serie
UC-PMT
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **condensación ventilada**.
Sistema de **evaporación forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Sistema de ventilación frontal.

REFRIGERATION

Refrigeration

System of **ventilated condensation**.
System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Front-breathing refrigeration system.

UC 72 PMT





UC 27 PMT
1.750 €

702 x 866 x 1246 mm.
Temp. +0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 48 PMT
2.283 €

1227 x 866 x 1246 mm.
Temp. +0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



UC 60 PMT
2.509 €

1533 x 866 x 1246 mm.
Temp. +0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

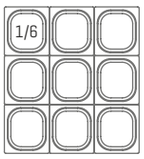


UC 72 PMT
2.949 €

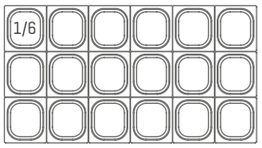
1844 x 866 x 1246 mm.
Temp. +0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Combinación de bandejas / Incluidas
Pans combinations / Included

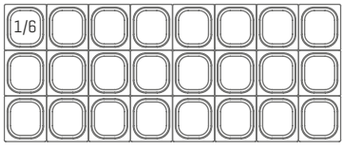
UC 27 PMT
9



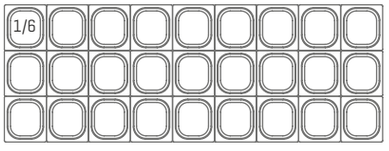
UC 48 PMT
18

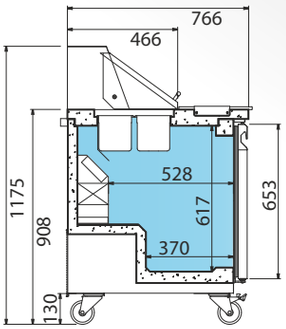


UC 60 PMT
24



UC 72 PMT
27





UC 27 PMT

Opcional / Optional

Tapa plana / Flat lid UC 27 PMT (TAPUC27PMTF)	**78 €**
Tapa plana / Flat lid UC 48 PMT (TAPUC48PMTF)	**116 €**
Tapa plana / Flat lid UC 60 PMT (TAPUC60PMTF)	**137 €**
Tapa plana / Flat lid UC 72 PMT (TAPUC72PMTF)	**143 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+6%**
230V/1ph/60Hz	**+3%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa de refrigeración y congelación

Serie MR Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

The control system has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Control digital protegido con desescarche automático (30 AMP)



MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Consumo Consumption (kWh/24h)	Desescarche Defrost	Control Control	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
MR 41	262	343	220	1	2 (510 x 650)	1,89	Automático Automatic	Digital	B	R-290
MR 67	435	690	480	2	4 (510 x 650)	2,37	Automático Automatic	Digital	B	R-290
MR 93	435	690	765	3	6 (510 x 650)	2,74	Automático Automatic	Digital	B	R-290
MR 41BT	444	445	220	1	2 (510 x 650)	3,40	Automático Automatic	Digital	B	R-290
MR 67BT	691	639	480	2	4 (510 x 650)	4,50	Automático Automatic	Digital	B	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Deep undercounter refrigerator and freezer

Serie
MR
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche por gas caliente (BT).
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
Marco de puerta calefactado para evitar la acumulación de hielo (BT).

REFRIGERATION

Refrigeration

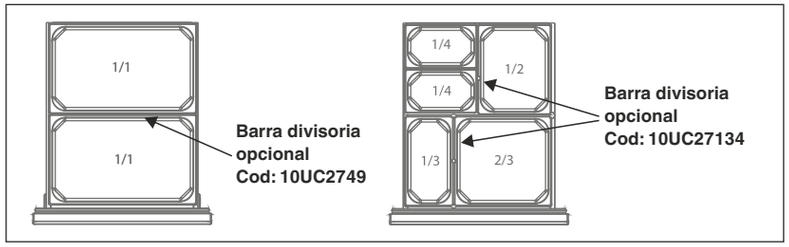
Hot gas **defrost** (BT).
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.
Condensing unit with slides for its extraction at 3/4.
Heated door frame to avoid ice accumulation(BT).

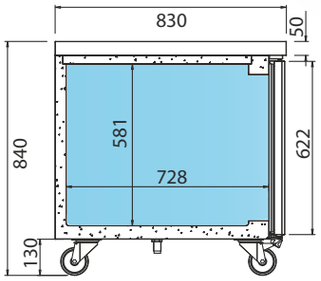
Compatible con bandejas (18"x26")
Compatible with pans (18"x 26")

MR 93



Kit cajones opcional
Optional drawers kit





MR 67



MR 41
1.769 €
1050 x 830 x 840 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz



MR 67
2.098 €
1710 x 830 x 840 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz



MR 93
2.540 €
2370 x 830 x 840 mm.
Temp. -2ºC / +8ºC
C. Clima. 5 / 40º C
230V/1ph/50Hz



MR 41 BT
2.280 €
1050 x 830 x 840 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



MR 67 BT
2.603 €
1710 x 830 x 840 mm.
Temp. -18ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X77)	**43 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
Kit cajones / Drawer kit (JCAJ10MR442C)	**514 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa de refrigeración ensaladas y pizza (65x45)

Serie MR-EN Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

The control system has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.



Más detalles y ficha técnica en:

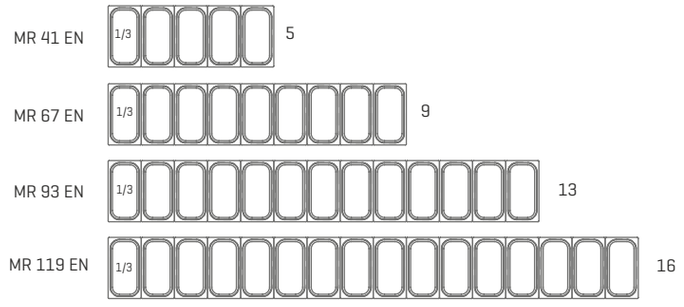
Versión español

More details and technical sheet:

English version

Combinación de bandejas / Incluidas

Pans combinations / Included



MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Cubetas No Pans	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Refrigerante Refrigerant
MR 41 EN	262	690	220	1	5	2 (510x650)	R-290
MR 67 EN	435	690	480	2	9	4 (510x650)	R-290
MR 93 EN	565	934	765	3	13	6 (510x650)	R-290
MR 119 EN	565	934	1050	4	16	8 (510x650)	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pizza salad prep tables (18"x26")

Serie
MR-EN
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration

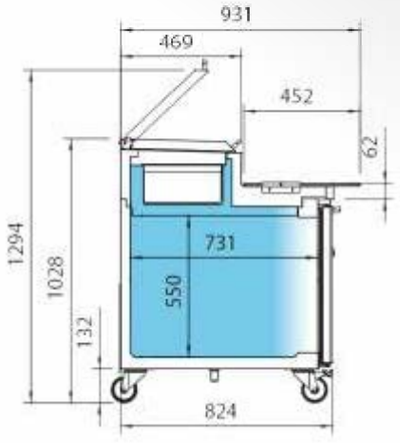
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Evaporative tray.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

MR 119 EB



MR 67 EN





MR 41 EN



MR 41 EN
2.069 €
1050 x 830 x 1022 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



MR 67 EN
2.705 €
1710 x 830 x 1022 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



MR 93 EN
3.186 €
2370 x 830 x 1022 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



MR 119 EN
4.823 €
3030 x 830 x 1022 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X77)	**43 €**
Patas / Legs (506X42)	**20 €**
Kit cajones /Drawer kit (JCAJ10MR442C)	**514 €**
Juego de Guías/Set of Sliders (GUIA503MR01: GUIA503MR02)	**33 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**

LINEA AMERICANA
AMERICAN LINE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesa baja refrigeración

Serie
CHEF-BASES
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control

The control system has a greater precision in the control of the temperature. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

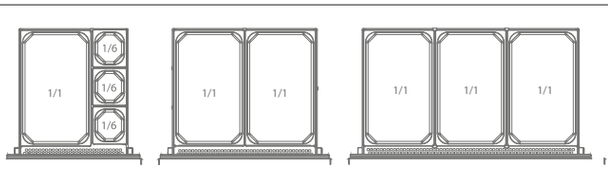


Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

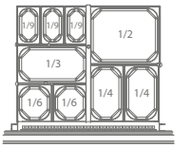


MSG48/72/110

MSG52/96

MSG36

Barra divisoria en opción
Divider bar



Cada cajón MSG incluye una barra divisoria para diferentes configuraciones de bandejas.

Hay disponibles otras barras divisorias en caso de cambio de distribución.

(Bandejas no incluidas).

Each MSG drawer includes one divider bar for different pan configurations.

Other divider bars are available for varying size pan distribution.

MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Nº Cajones Drawers	Capacidad Cubetas Pans Capacity	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Refrigerante Refrigerant
MSG36	440	343	148	2	2 GN1/1 + GN1/6	4	R-290
MSG48	430	343	193	2	GN1/1	4	R-290
MSG52	440	343	280	2	GN1/1	6	R-290
MSG72	459	343	405	4	GN1/1	8	R-290
MSG96	633	690	584	4	GN1/1	12	R-290
MSG110	633	690	620	6	GN1/1	12	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Chef base refrigerators

Serie
CHEF-BASES
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en Acero Inoxidable.
Desescarche automático.
Sistema de **ventilación frontal**.
Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.
Unidad condensadora extraíble para mejorar el mantenimiento. con acceso a través del panel lateral.

REFRIGERATION

Refrigeration

System of **Forced Evaporation**.
Evaporative pan-stainless steel.
Automatic **defrost**.
Front breathing refrigeration system.
Evaporator coil coated with anti-corrosion material.
Slide out condensing unit for easy maintenance, accessed from behind side panel.

MSG96



Opcional / Optional

Patas / Legs (506X42)	**20 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



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



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

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

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



MSG36
2.385 €
930 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



MSG48
2.563 €
1235 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



MSG52
2.763 €
1352 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



MSG72
3.409 €
1845 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



MSG96
3.810 €
2464 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz



MSG110
4.708 €
2809 x 825 x 666 mm.
Temp. 0°C / +6°C
C. Clima. 4 / 38° C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Frente mostrador refrigerado

Serie
BACK BAR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED** altamente eficiente (GD).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting
Highly efficient **LED lighting** incorporated (GD).

ERV84IIGD





Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

ERV36IIGD





MOD.	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Nº parrillas Nº shelves	Consumo Consumption (kWh/24h)	Clase energética Energy class	Refrigerante Refrigerant
ERV36IISD	262	343	162	1	2 [487x465]	1,85	B	R-290
ERV60IISD	262	343	362	2	4 [487x465] [610x465]	2,75	C	R-290
ERV84IISD	435	690	562	3	6 [487x465]	3,70	C	R-290
ERV36IIGD	276	343	162	1	2 [487x465]	-	-	R-290
ERV60IIGD	286	343	362	2	4 [487x465] [610x465]	-	-	R-290
ERV84IIGD	475	690	562	3	6 [487x465]	-	-	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Back bar coolers

Serie
CHEF-BASES
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura regulada por **control digital protegido**.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Sistema de **refrigeración** compacto **Monoblock**.
Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature regulated by a **protected digital controller**.
Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Monoblock compact **refrigeration** system.
Energy-saving non-electric **condensate pan**.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.

ERV84IISD



ERV60IISD

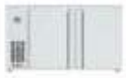


Opcional / Optional

LED RGB cambio de color (por puerta) LED lighting RGB colour changing (per door)	**54 €**
115V/1ph/60Hz	**+ 6%**
230V/1ph/60Hz	**+ 3%**



ERV36IISD
1.402 €
922 x 604 x 877 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



ERV60IISD
1.738 €
1543 x 604 x 877 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



ERV84IISD
2.055 €
2164 x 604 x 877 mm.
Temp. 0ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



ERV36IIGD
1.548 €
922 x 604 x 877 mm.
Temp. +2ºC / +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



ERV60IIGD
2.020 €
1543 x 604 x 877 mm.
Temp. +2ºC/ +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz



ERV84IIGD
2.456 €
2164 x 604 x 877 mm.
Temp. +2ºC/ +6ºC
C. Clima. 4 / 38º C
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

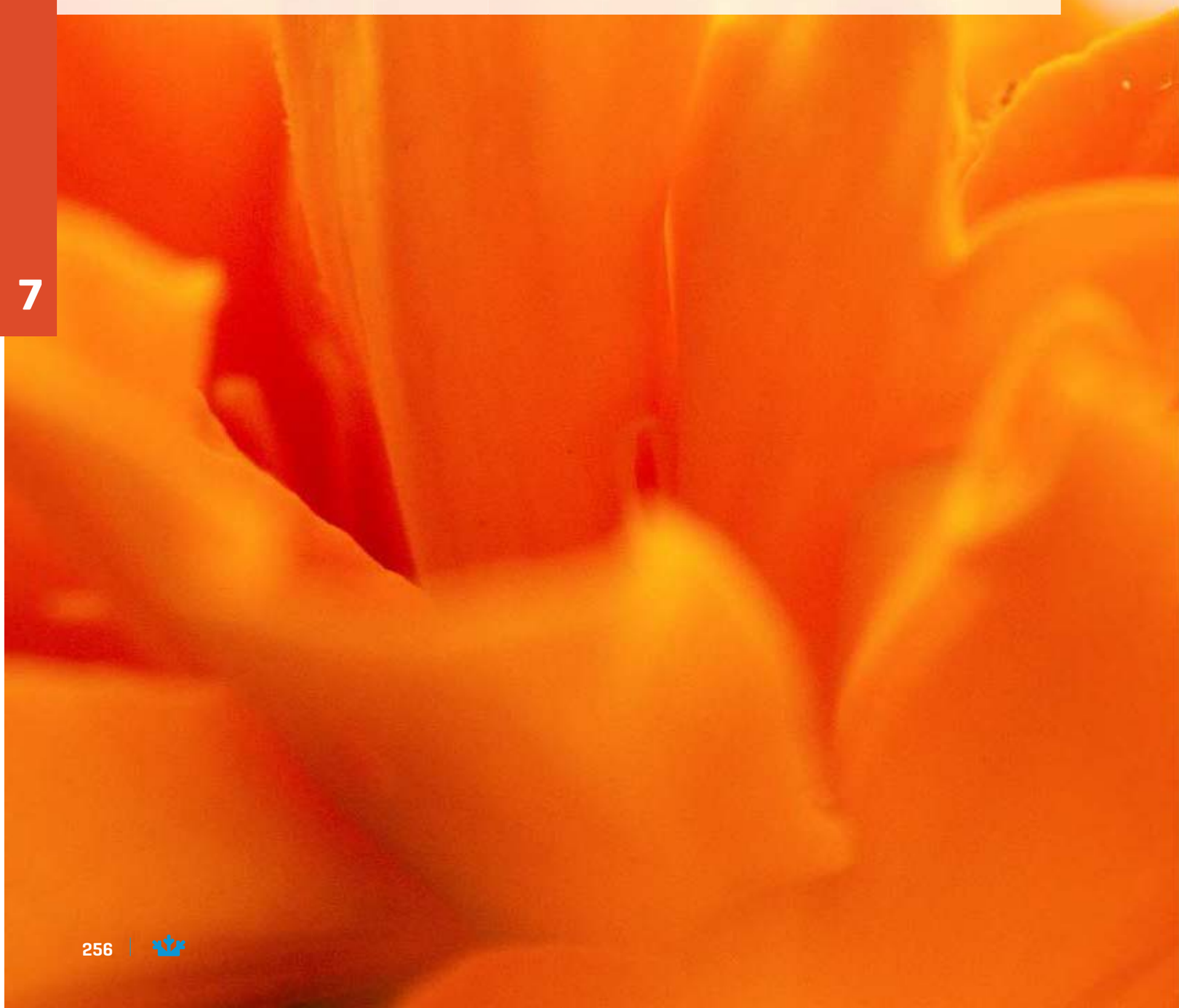
7. Self-Service & Gastrobuffet

SIN ABEJAS NO HAY VIDA.

Sin abejas, no hay polinización, ni hierba, ni animales, ni vida. Existen 100 especies de cultivos que proporcionan el 90% de los alimentos en todo el mundo, y 71 de ellos se polinizan con las abejas.

WITHOUT BEES, NO LIFE.

Without bees, there is no pollination, no grass, no animals, no life. There are 100 crop species that contain 90% of food worldwide, and 71 of them are pollinated with bees.







Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

7. Self-Service & Gastrobuffet



Serie / Series			
SELF SERVICE	**Self cuba fría**	Cold tank	**260**
	Self placa fría	Cold plate	**261**
	Vitrinas refrigeradas cuba fría	Refrigerated case cold tank	**262**
	Vitrinas refrigeradas placa fría	Refrigerated case cold plate	**263**
	Vitrinas refrigeradas de tres niveles	Refrigerated case cold tank	**264**
	Vitrinas refrigeradas self abierta de tres niveles	Three levels open service refrigerated case	**265**
	Self baño María reserva caliente	Bain Marie on heated cabinet	**266**
	Self baño María reserva neutra	Bain Marie on neutral cabinet	**267**
	Self baño María seco ventilado	Ventilated bain Marie self	**268**
	Self vitrocerámica	Glass-ceramic hob self	**269**
	Mesas calientes	Hot tables	**270**
	Self neutro	Neutral	**271**
	Elementos neutros	Neutral units	**272-274**
	Accesorios	Accesories	**275-276**
	Decoración plastificada	Plastified decoration	**277**
	Gastrobuffet Baño María	Gastrobuffet bain Marie	**280**
	Gastrobuffet Vitrocerámica	Gastrobuffet glass-ceramic	**281**
	Gastrobuffet cuba fría	Gastrobuffet cold tank	**282**
	Gastrobuffet placa fría	Gastrobuffet cold plate	**283**
	Gastrobuffet cuba fría y baño María ventilado	Gastrobuffet cold tank & ventilated bain Marie	**284**
	Vitrinas abierta baja	Low-profile open display case	**285**
	Vitrinas gastrobuffet	Gastrobuffet air curtain display case	**286**
	Gastrobuffet neutro	Gastrobuffet neutral	**287**
	Decoración	Decoration	**288-289**
	Elementos encastrables	Drop-in	**290-297**
	Carros calientes de distribución	Hot distribution trolleys	**298-299**

Self cuba fría
Cold tank

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Intervalo de temperatura en **Cuba fría +2°C/+10°C**.
Intervalo de temperatura en la **reserva refrigerada 0°C/+6°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration
Temperature range in **cold tank +2°C/+10°C**.
Temperature range in the **cold store 0°C/+6°C**.

SSCFF6



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

SSCFA3



More details and
technical sheet:

English version



SSCFA3
2.229 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSCFA4
2.462 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSCFA6
3.227 €
2250 x 800 x 900 mm.



SSCFF4
3.433 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSCFF6
4.150 €
2250 x 800 x 900 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada Cooled reserve	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (T^{RA} -10°C)	Refrigerante Refrigerant	Potencia Power (W)
SSCFA3	3 GN	No	230/50	271	R 452 A	232
SSCFA4	4 GN	No	230/50	271	R 452 A	232
SSCFA6	6 GN	No	230/50	594	R 452 A	394
SSCFF4	4 GN	Si/ Yes	230/50	761	R 452 A	672
SSCFF6	6 GN	Si/ Yes	230/50	922	R 452 A	769

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self placa fría
Cold plate

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Intervalo de temperatura en **Placa fría -4°C/+4°C**.
Intervalo de temperatura en la **reserva refrigerada 0°C/+6°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration
Temperature range in **cold board -4°C/+4°C**.
Temperature range in the **cold store 0°C/+6°C**.

SSPFF4



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

SSPFF4



More details and
technical sheet:

English version



SSPFA3
2.189 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSPFA4
2.325 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSPFA6
2.896 €
2250 x 800 x 900 mm.



SSPFF4
3.452 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSPFF6
3.876 €
2250 x 800 x 900 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada Cooled reserve	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (T^{RA} -10°C)	Refrigerante Refrigerant	Potencia Power (W)
SSPFA3	3 GN	No	230/50	271	R 452 A	232
SSPFA4	4 GN	No	230/50	271	R 452 A	232
SSPFA6	6 GN	No	230/50	594	R 452 A	394
SSPFF4	4 GN	Si/ Yes	230/50	761	R 452 A	672
SSPFF6	6 GN	Si/ Yes	230/50	922	R 452 A	769

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrinas refrigeradas cuba fría
Refrigerated case cold tank

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad.Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme.

Intervalo de temperatura en **Cuba fría +2°C/10°C**.

Intervalo de temperatura en la **reserva refrigerada 0°C/+6°C**.

Intervalo de temperatura en **Vitrina +4°C/12°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched o ffduring periods of low activity. Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature.

Temperature range in **cold tank +2°C/10°C**.

Temperature range in the **cold store 0°C/+6°C**.

Temperature range in **display cabinet +4°C/12°C**.

SSCFFV4



Estante metacrilato opcional
Shelf methacrylate optional

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

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



SSCFAV4
4.940 €
1500 x 800 x 1890 mm.



SSCFAV6
6.171 €
2250 x 800 x 1890 mm.



SSCFFV4
5.911 €
1500 x 800 x 1890 mm.



SSCFFV6
6.886 €
2250 x 800 x 1890 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada Cooled reserve	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity [T^{RA} -10°C]	Potencia Power (W)
SSCFAV4	4 GN	NO	230/50	922	726
SSCFAV6	6 GN	NO	230/50	1449	981
SSCFFV4	4 GN	SI/ Yes	230/50	1150	1093
SSCFFV6	6 GN	SI/ Yes	230/50	1449	1141

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrinas refrigeradas placa fría
Refrigerated case cold plate

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad.Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme.

El intervalo de temperatura que se alcanza en la **placa fría es de -4°C/+4°C**

Intervalo de temperatura en la **reserva refrigerada 0°C/+6°C**.

Intervalo de temperatura en **Vitrina +4°C/12°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched o ffduring periods of low activity. Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature.

Temperature range reached in the **cold plate is from -4°C/+4°C.**

Temperature range in the **cold store 0°C/+6°C**.

Temperature range in **display cabinet +4°C/12°C**.

SSPFFV4



Estante metacrilato opcional
Shelf methacrylate optional

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

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



SSPFAV4
4.803 €
1500 x 800 x 1890 mm.



SSPFAV6
6.436 €
2250 x 800 x 1890 mm.



SSPFFV4
5.253 €
1500 x 800 x 1890 mm.



SSPFFV6
6.734 €
2250 x 800 x 1890 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Reserva refrigerada Cooled reserve	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity [T^{RA} -10°C]	Refrigerante Refrigerant	Potencia Power (W)
SSPFAV4	4 GN	No	230/50	922	R 452 A	726
SSPFAV6	6 GN	No	230/50	1449	R 452 A	981
SSPFFV4	4 GN	Si/ Yes	230/50	1150	R 452 A	976
SSPFFV6	6 GN	Si/ Yes	230/50	1449	R 452 A	1009

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina refrigerada de tres niveles
Refrigerated case cold tank

Serie **SELF SERVICE** Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Intervalo de temperatura en **Vitrina +4°C/12°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature range in **display cabinet +4°C/12°C**.

SSVSFCG4



Estante metacrilato opcional
Shelf methacrylate optional

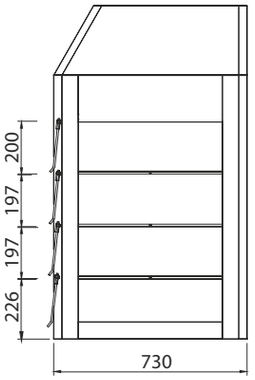
Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

SSVSFCG4





SSVSFCG4
3.022 €
1450 x 730 x 1262 mm.



SSVSFCG6
3.790 €
2200 x 730 x 1262 mm.



SSVCFCG4
3.335 €
1450 x 730 x 1262 mm.



SSVCFCG6
4.060 €
2200 x 730 x 1262 mm.

Opcional / Optional

Estante de cristal
Glass self (1 ud.) **44 €**

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (T^{RA} -10°C)	Refrigerante Refrigerant	Potencia Power (W)
SSVSFCG4	230/50	922	R 452A	726
SSVSFCG6	230/50	1449	R 452A	981
SSVCFCG4	230/50	922	R 452A	726
SSVCFCG6	230/50	1449	R 452A	981

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina refrigerada self abierta de tres niveles
Tree levels open service refrigerated case

Serie **SELF SERVICE** Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Refrigeración ventilada.
Intervalo de temperatura en **Vitrina +4°C/12°C**.

Desescarche
Desescarche **automático**.

REFRIGERATION

Refrigeration
Ventilated refrigeration.
Temperature range in **display cabinet +4°C/12°C**.

Defrost
Automatic defrost.

SSPFAVA4



Tiempo servicio 2h
Service time 2h

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



SSPFAVA3
5.458 €
1125 x 800 x 1815 mm.



SSPFAVA4
6.474 €
1500 x 800 x 1815 mm.



SSVASF3
3.291 €
1112 x 745 x 1212 mm.



SSVASF4
4.172 €
1487 x 745 x 1212 mm.

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity [T^{RA} -10°C]	Refrigerante Refrigerant	Potencia Power (W)
SSPFAVA3	230/50	2026	R 452 A	1587
SSPFAVA4	230/50	2182	R 452 A	1753
SSVASF3	230/50	1755	R 452 A	1290
SSVASF4	230/50	1755	R 452 A	1329

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self baño María reserva caliente
Bain Marie on heated cabinet

Serie
SELF SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

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**. con una temperatura de trabajo de **30°C a 70°C**.

La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura.

REFRIGERATION

Heated cabinet

Indirect heating system by means of hidden elements.

The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of **30°C to 90°C**.

The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of **30°C to 70°C**.

The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution.

SSBMC4



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



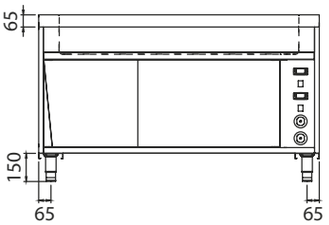
SSBMC3
2.591 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSBMC4
3.027 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSBMC6
3.953 €
2250 x 800 x 900 mm.



MOD.	Cubeta Tank	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz	Potencia Power (W)
SSBMC3	3 GN	SI / Yes	400/III/50	3500
SSBMC4	4 GN	SI / Yes	400/III/50	4500
SSBMC6	6 GN	SI / Yes	400/III/50	6000

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self baño María reserva neutra
Bain Marie on neutral cabinet

Serie
SELF SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

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**.

REFRIGERATION

Heated cabinet

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**.

SSBMN4



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

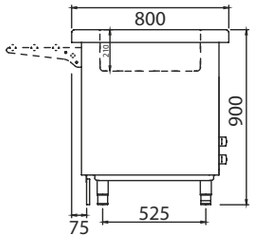
English version

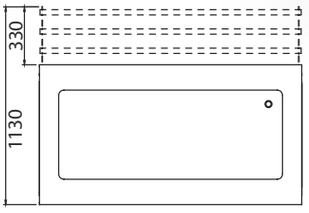


SSBMA2
1.853 €
850 x 800 x 900 mm.



SSBMA3
2.137 €
1125 x 800 x 900 mm.







SSBMA4
2.408 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSBMA6
3.302 €
2250 x 800 x 900 mm.



SSBMN3
2.335 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSBMN4
2.677 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSBMN6
3.641 €
2250 x 800 x 900 mm.

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self baño María seco ventilado
Ventilated bain Marie self

Serie
SELF SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

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**.

REFRIGERATION

Heated cabinet

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**.

SSBMAV4



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

MOD.	Reserva caliente Heated cabinet	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
SSBMVA3	No	230/50	2040
SSBMVA4	No	400/III/50	4040
SSBMVC3	Si/Yes	230/50	3060
SSBMVC4	Si/Yes	400/III/50	5060



SSBMVA3
2.175 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSBMVA4
2.561 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSBMVC3
2.672 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSBMVC4
3.040 €
1500 x 800 x 900 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self vitrocerámica
Glass-ceramic hob self

Serie
SELF SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de **30°C a 70°C**.
Temperatura máxima **130°C**.

REFRIGERATION

Heated cabinet

The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of **30°C to 70°C**.
130°C maximun temperature.

SSVCA3



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



SSVCA2
2.624 €
850 x 800 x 900 mm.



SSVCA3
3.074 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSVCA4
4.044 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSVCN3
3.298 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSVCN4
4.331 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSVCC3
3.531 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSVCC4
4.562 €
1500 x 800 x 900 mm.

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

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

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mesas calientes
Hot tables

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de **30°C a 70°C**.

Reserva inferior caliente equipada con un sistema de aire forzado por ventilación.

REFRIGERATION

Heated cabinet

Models with a ventilated hot store and sliding doors, the store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of **30°C to 70°C**.

The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution.

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

SSNEC4



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

SSNEC4





SSNEC3
1.880 €
1125 x 800 x 900 mm.

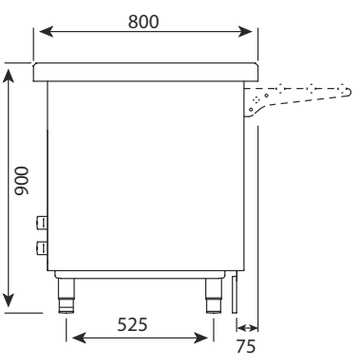


SSNEC4
2.100 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSNEC6
2.679 €
2250 x 800 x 900 mm.

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



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self neutro
Neutral

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Construido en acero inox **AISI 304**.

Las Mesas neutras con puertas o sin puertas correderas, disponen de estantes intermedios regulables en altura.

No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Made of stainless steel **AISI 304**.

Neutral counters, weith or without sliding doors, have height-adjustable central shelves.

Tray sliders, skirting and GN trays are not included.





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



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



SSNEA2
893 €
750 x 800 x 900 mm.



SSNEA3
1.136 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSNEA4
1.298 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSNEA6
1.786 €
2250 x 800 x 900 mm.



SSNEN3
1.315 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSNEN4
1.535 €
1500 x 800 x 900 mm.



SSNEN6
2.115 €
2250 x 800 x 900 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Elementos neutros

Serie
SELF-SERVICE
Series

SSAA 90



SSAA90



SSCI



SSCD



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Self angular / Angle self



SSAA90
1.182 €
1608 x 800 x 900 mm.



SSAC90
1.162 €
1608 x 800 x 900 mm.



SSAA45
851 €
888 x 800 x 900 mm.



SSAC45
851 €
888 x 800 x 900 mm.

Self caja / Cash self



SSCD
1.031 €
1125 x 800 x 900 mm.



SSCI
1.031 €
1125 x 800 x 900 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Neutral units

Serie
SELF-SERVICE
Series



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Dispensadores de pan, vasos y cubiertos
Bread, glass cups and cutterly dispensers



SSPN620
1.079 €
620 x 700 x 1500 mm.



SSPN
510 €
620 x 650 x 450 mm.



SSPN800
1.479 €
800 x 700 x 1500 mm.



SSPN1400
2.509 €
1400 x 700 x 1500 mm.



SSEST620
1.113 €
620 x 700 x 1360 mm.



CBA12P
954 €
510 x 633 x 1787 mm.



CBA24P
1.221 €
925 x 633 x 1787 mm.



EEPN
629 €
Cubertero / Panero
Cutterly / Bread dispenser



EEEST
817 €
Porta vasos
Glass cup holder

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Elementos neutros
Neutral units

CCPR2



SSDPNA2



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Carros y dispensador de platos vasos y bandejas.
Trolleys and dispensers of glasses,plates and trays.



SSDPNA2
1.873 €
750 x 800 x 900 mm.



SSDPC2
2.660 €
750 x 800 x 900 mm.



CCPR2
2.232 €
604 x 1138 x 850 mm.

SSABA1
971 €
600 x 160 x 900 mm.



SSABA3
860 €
1125 x 800 x 900 mm.



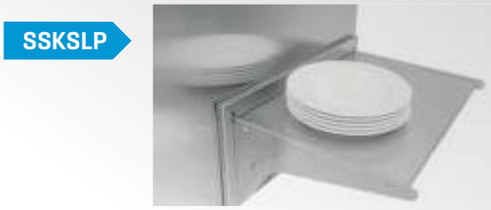
SSABA4
1.162 €
1500 x 800 x 900 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Accesorios
Accesories







Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Guías correbandejas
Linear tray guides

SSCB600	SSCB750	SSCB800	SSCB1125	SSCB1500
170 €	**176 €**	**183 €**	**190 €**	**220 €**
600 x 390 x 100 mm.	750 x 390 x 100 mm.	850 x 390 x 100 mm.	1125 x 390 x 100 mm.	1500 x 390 x 100 mm.

SSCB2250	SSCBAA45	SSCBAA90
270 €	**322 €**	**360 €**
2250 x 390 x 100 mm.	1110 x 390 x 100 mm.	2030 x 390 x 100 mm.

Guías lateral plato
Plate holder

SSKSLP
242 €
560 x 395 x 260 mm.

Zócalos
Interior bases

SSZC600	SSZC750	SSZC850	SSZC1125	SSZC1500
81 €	**86 €**	**92 €**	**100 €**	**120 €**
600 x 130 x 45 mm.	750 x 130 x 45 mm.	850 x 130 x 45 mm.	1125 x 130 x 45 mm.	1500 x 130 x 45 mm.

SSZC2250	SSZCAA90	SSZCAC90	SSZCAA45	SSZCAC45
146 €	**131 €**	**96 €**	**106 €**	**87 €**
2250 x 130 x 45 mm.	610 x 130 x 45 mm.	610 x 130 x 45 mm.	830 x 130 x 45 mm.	345 x 130 x 45 mm.

SSZCCD	SSZCCI	SSZCL
121 €	**121 €**	**82 €**
1145 x 130 x 150 mm.	1145 x 130 x 150 mm.	645 x 130 x 150 mm.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Estructura / Structure



NOVEDAD
NEW



Estantes de cristal
Glass shelves

EEECU1
211 €
Estructura cristales 1 altura para L850/1125/150

EEECU2
405 €
Estructura cristales 1 altura para L850/1125/150

EEVSU750
300 €
Vitrina para módulo 850

EEVSU850
300 €
Vitrina para módulo 850

EEVSU1125
319 €
Vitrina para módulo 1125

EEVSU1500
340 €
Vitrina para módulo 1500

EEVFU750
119 €
Vidrio frontal para módulo 750

EEVFU850
118 €
Vidrio frontal para módulo 850

EEVFU1125
129 €
Vidrio frontal para módulo 1125

EEVFU1500
144 €
Vidrio frontal para módulo 1500

EEVEU750
122 €
Estante vidrio para módulo 750

EEVEU850
121 €
Estante vidrio para módulo 850

EEVEU1125
134 €
Estante vidrio para módulo 1125

EEVEU1500
148 €
Estante vidrio para módulo 1500

Elementos iluminación y placa luz infrarrojos
Lighting and infrared

EEKIU750
258 €
Pantalla de iluminación para módulos 750

EEKIU850
258 €
Pantalla de iluminación para módulos 850

EEKIU1125
274 €
Pantalla de iluminación para módulos 1125

EEKIU1500
311 €
Pantalla de iluminación para módulos 850

EEKIRU750
254 €
Pantalla de infrarrojos para módulos 750

EEKIRU850
254 €
Pantalla de infrarrojos para módulos 850

EEKIRU1125
349 €
Pantalla de infrarrojos para módulos 1125

EEKIRU1500
430 €
Pantalla de infrarrojos para módulos 1500

SSKR
132 €
Kit ruedas (4 ruedas)

SSKTL
125 €
Terminal de línea (1 Ud.)

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoración plastificada
Plastified decoration

Serie
SELF-SERVICE
Series



RAL 2003 Naranja
Orange



RAL 1018 Amarillo
Yellow



RAL 3003 Granate
Maroon



RAL 5017 Azul oscuro
Dark blue



RAL 6002 Verde oscuro
Dark green



RAL 9016 Blanco
White

SELF-SERVICE & GASTROBUFFET

Decoración plastificada
Plastified decoration

SSDP750
Sin incremento
Decoración plastificada módulo 750

SSDP850
Sin incremento
Decoración plastificada módulo 850

SSDP1125
Sin incremento
Decoración plastificada módulo 1125

SSDP1500
Sin incremento
Decoración plastificada módulo 1500

SSDP2250
Sin incremento
Decoración plastificada módulo 2250

SSDPAA90
Sin incremento
Decoración plastificada ángulo abierto 90

SSDPAA45
Sin incremento
Decoración plastificada ángulo abierto 45

SSDPAC90
Sin incremento
Decoración plastificada ángulo cerrado 90

SSDPAC45
Sin incremento
Decoración plastificada ángulo cerrado 45

SSDPKTL
Sin incremento
Decoración plastificada lateral

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffets

***[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]



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



Gastrobuffet baño María
Gastrobuffet bain Marie

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

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** .

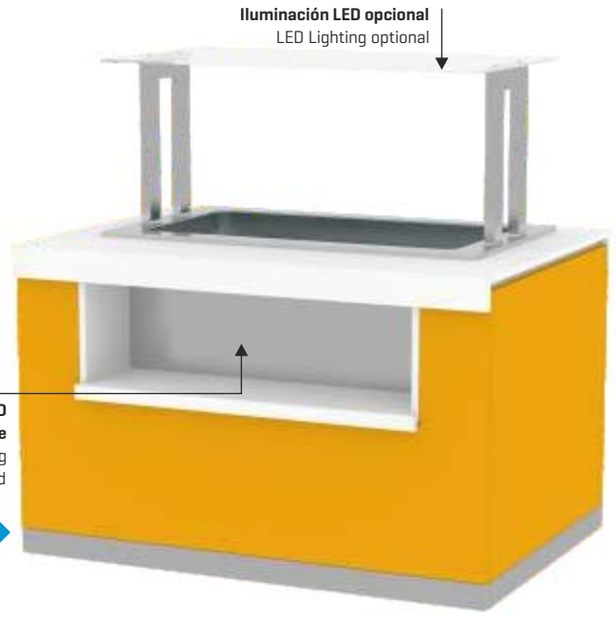
REFRIGERATION

Heated cabinet

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**.





Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



MB80BM2
3.310 €
1100 x 830 x 900 mm.



MB80BM3
3.851 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80BM4
4.572 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB80BM5
5.072 €
2025 x 830 x 900 mm.



MB100BM2
3.408 €
1100 x 1000 x 900 mm.



MB100BM3
3.927 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100BM4
4.482 €
1700 x 1000 x 900 mm.



MB100BM5
5.258 €
2025 x 1000 x 900 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB80BM2	2	230/50	1000
MB80BM3	3	230/50	2000
MB80BM4	4	400/III/50	3000
MB80BM5	5	400/III/50	4000

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB100BM2	2	1	230/50	1000
MB100BM3	3	1	230/50	2000
MB100BM4	4	1	400/III/50	3000
MB100BM5	5	1	400/III/50	4000

***[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar]**

Nata white standar top. To change the top increase price [To consult]

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffet vitrocerámica
Glass-ceramic gastrobuffet

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Vitrocerámica
Vitrocerámica.
Temperatura máxima **130°C**.

REFRIGERATION

Glass-ceramic
Glass-ceramic hob
130°C maximun temperature.





Vista trasera
Back view

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



MB80VC3
4.490 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80VC4
5.643 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB100VC3
4.527 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100VC4
5.626 €
1700 x 1000 x 900 mm.

MOD.	Estante para platos Plates shelf	Tensión / Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W]
MB80VC3	1	230/50	1350
MB80VC4	1	230/50	1800
MB100VC3	1	230/50	1350
MB100VC4	1	230/50	1800

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffet cuba fría
Gastrobuffet cold tank

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Intervalo de temperatura en Cuba fría **+2°C / +10°C**.
Intervalo de temperatura en Cuba helados **-12°C/ -18°C**.

REFRIGERATION

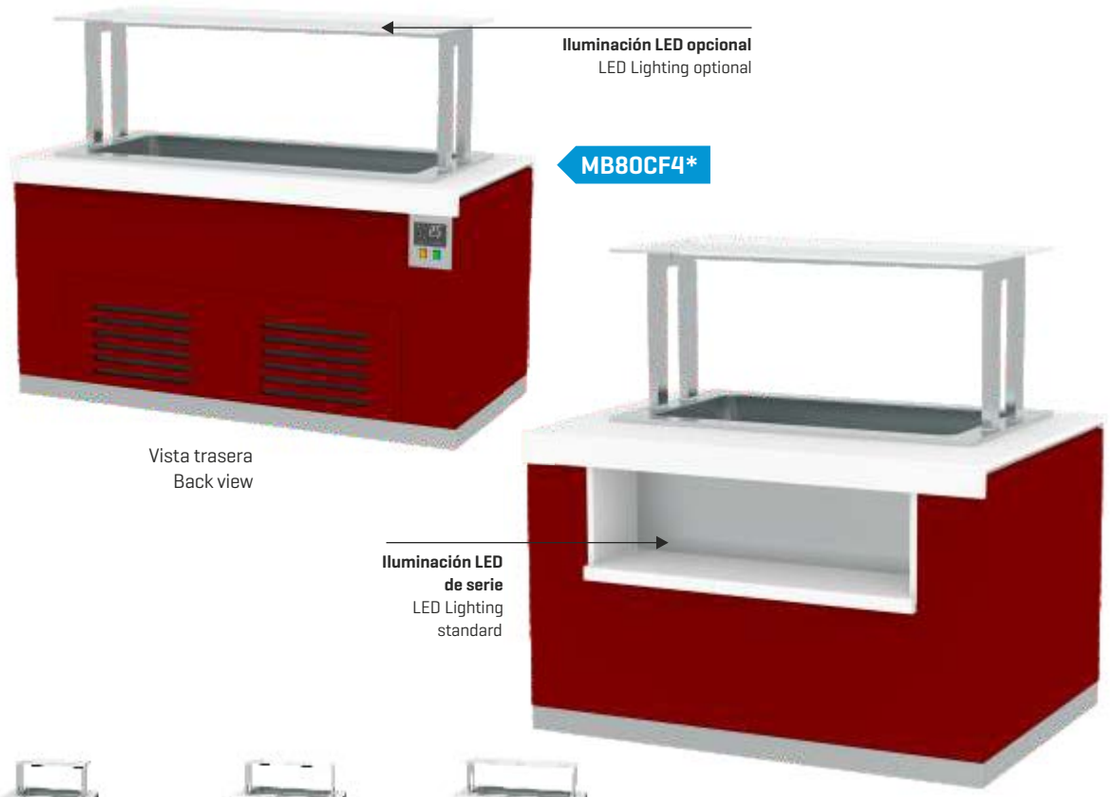
Refrigeration
Temperature range in cold tank **+2°C /+10°C**.
Temperature range in ice cream tank **-12°C / -18°C**.

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version





MB80CF2
3.318 €
1100 x 830 x 900 mm.



MB80CF3
3.708 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80CF4
4.368 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB80CF5
4.615 €
2025 x 830 x 900 mm.



MB100CF2
3.354 €
1100 x 1000 x 900 mm.



MB100CF3
3.779 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100CF4
4.266 €
1700 x 1000 x 900 mm.



MB100CF5
4.691 €
2025 x 1000 x 900 mm.

Cuba para helados
Ice cream tank



MB80CH4
3.388 €
1100 x 830 x 900 mm.



MB100CH4
3.424 €
1100 x 1000 x 900 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80CF2	2	-	230/50	271	239
MB80CF3	3	-	230/50	271	242
MB80CF4	4	-	230/50	271	245
MB80CF5	5	-	230/50	594	408
MB100CF2	2	1	230/50	271	239

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB100CF3	3	1	230/50	271	242
MB100CF4	4	1	230/50	271	245
MB100CF5	5	1	230/50	594	408
MB80CH4	4	-	230/50	761	539
MB100CH4	4	1	230/50	761	539

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffet placa fría
Gastrobuffet cold plate

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Intervalo de temperatura en **Placa fría -4°C/+4°C**.

REFRIGERATION

Refrigeration
Temperature range in **cold plate -4°C/+4°C**.

MB80PF4*



Iluminación LED de serie
LED Lighting standard

Iluminación LED opcional
LED Lighting optional



Vista trasera
Back view

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



MB80PF3
3.576 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80PF4
3.900 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB80PF5
4.377 €
2025 x 830 x 900 mm.



MB100PF3
3.584 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100PF4
4.057 €
1700 x 1000 x 900 mm.



MB100PF5
4.818 €
2025 x 1000 x 900 mm.

MOD.	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80PF3	1	230/50	594	358
MB80PF4	1	230/50	594	361
MB80PF5	1	230/50	594	362

MOD.	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB100PF3	1	230/50	594	358
MB100PF4	1	230/50	594	361
MB100PF5	1	230/50	594	362

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffet cuba fría y baño María ventilado
Gastrobuffet cold tank & bain Marie ventilated

NOVEDAD NEW

Serie SELF SERVICE Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio.

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**.

Refrigeración

Intervalo de temperatura en **cuba fría +2°C/+10°C**.

REFRIGERATION

Heated cabinet

It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch.

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**.

Refrigeration

Temperature range in **cold tank +2°C/+10°C**.

MB80CFV3*



Vista trasera
Back view

MB100CFV3*



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version



MB80BMV3
3.207 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80BMV4
3.682 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB100BMV3
3.276 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100BMV4
3.721 €
1700 x 1000 x 900 mm.



MB80CFV3
3.846 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80CFV4
4.293 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB100CFV3
3.880 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100CFV4
4.328 €
1700 x 1000 x 900 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
MB80BMV3	3	-	230/50	1020
MB80BMV4	4	-	230/50	2020
MB100BMV3	3	1	230/50	1020
MB100BMV4	4	1	230/50	2020

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80CFV3	3	-	230/50	594	909
MB80CFV4	4	-	230/50	761	1044
MB100CFV3	3	1	230/50	594	909
MB100CFV4	4	1	230/50	761	1044

***[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar]**

Nata white standar top. To change the top increase price [To consult]

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina abierta baja
Low-profile open display case

NOVEDAD NEW

Serie **SELF SERVICE** Series

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio.

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**.

Refrigeración

Intervalo de temperatura en **cuba fría +2°C/+10°C**.

REFRIGERATION

Heated cabinet

It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch.

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**.

Refrigeration

Temperature range in **cold tank +2°C/+10°C**.

MB80VAV4*



MB100VAV4*





MB80VAB3

4.021 €

1400 x 830 x 1200 mm.



MB80VAB4

4.468 €

1700 x 830 x 1200 mm.



MB100VAB3

4.055 €

1400 x 1000 x 1200 mm.



MB100VAB4

4.503 €

1700 x 1000 x 1200 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Estante para platos Plates shelf	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80VAB3	3	-	230/50	594	909
MB80VAB4	4	-	230/50	761	1044
MB100VAB3	3	-	230/50	594	909
MB100VAB4	4	-	230/50	761	1044

***[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar]**

Nata white standar top. To change the top increase price [To consult]

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrinas Gastrobuffet
Gastrobuffet air curtain display case

NOVEDAD NEW

Serie SELF SERVICE Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.
Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm.
Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C.

Desescarche
Desescarche automático.

REFRIGERATION

Refrigeration
Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.
Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm.
Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C.

Defrost
Automatic defrost.

MB100VMC3*



MB100VAV4*



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Vitrina abatible vidrio delantero
Multideck with hinged doors and frontal glass



MB100VMC3
5.112 €
1400 x 1000 x 1750 mm.



MB100VMC4
5.932 €
1400 x 1000 x 1750 mm.



MB80VAV3
5.126 €
1400 x 830 x 1750 mm.



MB80VAV4
5.786 €
1700 x 830 x 1750 mm.

Vitrina mural con cortina
Multideck with fitted night curtain



MB80VMC3
5.085 €
1400 x 830 x 1750 mm.



MB80VMC4
5.893 €
1700 x 830 x 1750 mm.



MB100VAV3
5.163 €
1400 x 1000 x 1750 mm.



MB100VAV4
5.825 €
1700 x 1000 x 1750 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80VMC3	3	230/50	1280	861
MB80VMC4	4	230/50	1598	1099
MB100VMC3	3	230/50	1280	861
MB100VMC4	4	230/50	1598	1099

MOD.	Cubeta Tank	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
MB80VAV3	3	230/50	922	712
MB80VAV4	4	230/50	1280	865
MB100VAV3	3	230/50	922	712
MB100VAV4	4	230/50	761	1044

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gastrobuffet neutro
Gastrobuffet neutral

NOVEDAD NEW

A DESTACAR

Estructura
Juego de ruedas en todos los modelos.
Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos.
Encimera y estante para platos en cuarzo.

BENEFITS

Estructure
Castar kit for all models.
Remobable inferior base for all models.
Shelf and worktop for dishes made in quartz.

MB80NE4*

Dos estantes para platos en modelos neutros
Two shelves for dishes in neutral models





MB80NE2
2.112 €
1100 x 830 x 900 mm.



MB80NE3
2.495 €
1400 x 830 x 900 mm.



MB80NE4
2.762 €
1700 x 830 x 900 mm.



MB80NE5
3.118 €
2025 x 830 x 900 mm.



MB100NE2
2.186 €
1100 x 1000 x 900 mm.



MB100NE3
2.533 €
1400 x 1000 x 900 mm.



MB100NE4
2.803 €
1700 x 1000 x 900 mm.



MB100NE5
3.185 €
2025 x 1000 x 900 mm.

Terminales
Terminales

MB80TL30



300 x 830 x 900 mm.
1.575 €

MB80TL80



830 x 830 x 900 mm.
2.172 €

MB80ESQ



830 x 830 x 900 mm.
1.671 €

MB100TL30



300 x 1000 x 900 mm.
1.662 €

MB100TL100



1000 x 1000 x 900 mm.
2.277 €

MB100ESQ



1000 x 1000 x 900 mm.
1.776 €

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoración encimeras / Frontal decoration

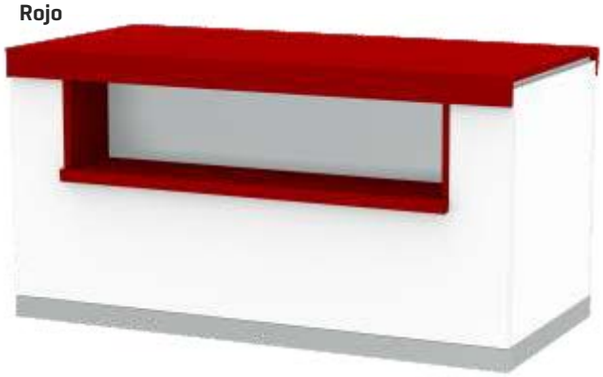
Negro



Gris



Rojo



Estándar
Blanco



Fondo 830 mm.	INCREMENTO PRECIO CAMBIO ENCIMERAS COMPAC	TOTAL
MB80-2GN / MB80-TL30	Largo 830 y 1100 mm / 830 and 1100 mm Large / Terminal largo 300 / Large Terminal 300	**527 €**
MB80-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	**578 €**
MB80-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	**632 €**
MB80-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	**685 €**
MB80-TL80 + Esquina	Terminal largo 830 / Large Terminal 830	**632 €**
Fondo 1000 mm.	**INCREMENTO PRECIO ENCIMERAS COMPAC**	TOTAL
MB100-2GN / MB100-TL30	Largo 1100 mm / 1100 mm Large / Terminal largo 300 / Large Terminal 300	**543 €**
MB100-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	**595 €**
MB100-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	**651 €**
MB100-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	**707 €**
MB100-TL100 + Esquina	Terminal largo 1000 / Large Terminal 1000	**707 €**
	INCREMENTO PRECIO ESTANTE PARA PLATOS COMPAC	TOTAL
MB80-100-2GN-EST	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	**257 €**
MB80-100-3GN-EST	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	**275 €**
MB80-100-4GN-EST	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	**289 €**
MB80-100-5GN-EST	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	**311 €**

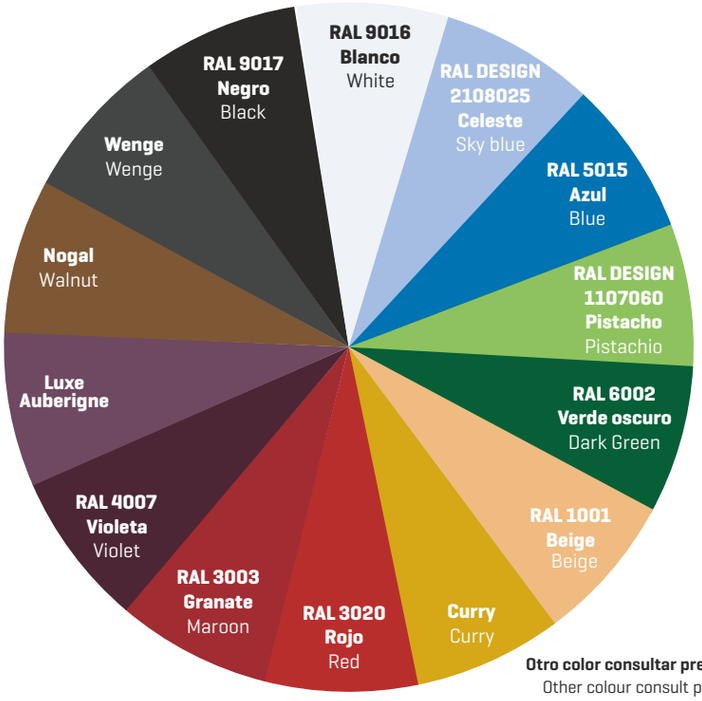
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoración frontal / Frontal decoration

ANNIVERSARY
010AK



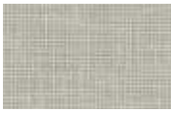
Decoración frontal
Frontal decoration



Otro color consultar precio
Other colour consult price



Cuzco
Cobre



Textil
Plata



Gris
Metallo



IDA03RT



ANNIVERSARY
010AK



ANNIVERSARY
020AK



ANNIVERSARY
030AK

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Elementos encastrables

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.

Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 ó 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm (CF) y 150 mm (CFV).

Intervalo de temperatura en **Cuba fría +2°C/10°C**.

Refrigerante R 452 A.

REFRIGERATION

Refrigeration

Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.

Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm (CF) and 150 mm (CFV).

Temperature range in **cold tank +2°C/10°C**.

Refrigerant R 452 A.

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

EECFV4*



EECF4



Cuba fría
Cold tank

Cuba fría ventilada
Ventilated cold tank



EECF2
1.375 €
815 x 650 x 645 mm.



EECF3
1.532 €
1135 x 650 x 645 mm.



EECF4
1.710 €
1455 x 650 x 645 mm.



EECF5
2.010 €
1775 x 650 x 645 mm.



EECFV3
1.977 €
1155 x 745 x 800 mm.



EECFV4
2.228 €
1475 x 745 x 800 mm.



EECFV5
2.492 €
1804 x 745 x 800 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EECF2	2	780x615	230/50	271	232
EECF3	3	1100x615	230/50	271	232
EECF4	4	1420x615	230/50	271	232
EECF5	5	1740x615	230/50	594	394

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EECFV3	3	1100x690	230/50	594	649
EECFV4	4	1420x690	230/50	761	781
EECFV5	5	1750x690	230/50	1280	1277

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drop-in

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.

Intervalo de temperatura en **Placa fría -4°C/+4°C**.

Intervalo de temperatura en **Cuba helados -12°C/-18°C**.

Refrigerante R 452 A.

REFRIGERATION

Refrigeration

Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.

Temperature range in **cold plate -4°C/+4°C**.

Temperature range in **ice cream tank -12°C / -18°**C.

Refrigerant R 452 A.

Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version



Placa fría
Cold tray



EEPF3
1.398 €
1135 x 650 x 490 mm.



EEPF4
1.489 €
1455 x 650 x 490 mm.



EEPF5
1.614 €
1775 x 650 x 490 mm.

Cuba para helados
Ice cream tank



EECH4
1.574 €
815 x 530 x 595 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EEPF3	NO	1100x615	230/50	271	232
EEPF4	NO	1420x615	230/50	271	232
EEPF5	NO	1740x615	230/50	594	394

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -30°C)	Potencia Power (W)
EECH4	4	780x495	220/50	761	526

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Elementos encastrables

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.

Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm.

Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme.

Intervalo de temperatura en **Vitrina: +4°C/12°C**.

Refrigerante R 452 A.

REFRIGERATION

Refrigerat

Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.

Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm.

Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature.

Temperature range in **display cabinet: +4°C/12°C**.

Refrigerant R 452 A.

EEVMC3



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Vitrina mural con cortina
Multi-deck with fitted nigh-curtain

EEVMC3
3.972 €
1135 x 765 x 1634 mm.



EEVMC4
4.687 €
1455 x 765 x 1634 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EEVMC3	2	780x615	230/50	271	232
EEVMC4	3	1100x615	230/50	271	232

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drop-in

NOVEDAD
NEW

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.

Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme.

Intervalo de temperatura en **Placa fría -4°C/+12°C**.

Refrigerante R 452 A.

REFRIGERATION

Refrigeration

Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.

Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature.

Temperature range in **cold plate -4°C/+12°C**.

Refrigerant R 452 A.

EEVAV4*



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version

Vitrina vidrio delantero abatible

Multi-deck with hinged doors and frontal glass



EEVAV3

4.345 €

1135 x 765 x 1634 mm.



EEVAV4

4.849 €

1455 x 765 x 1634 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EEVAV3	3	1100x690	230/50	922	912
EEVAV4	4	1420x690	230/50	1280	1315

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drop-in

NOVEDAD NEW

Serie
SELF-SERVICE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas.

Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme.

Intervalo de temperatura en **Placa fría -4°C/+12°C**.

Refrigerante R 452 A.

REFRIGERATION

Refrigeration

Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks.

Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature.

Temperature range in **cold plate -4°C/+12°C**.

Refrigerant R 452 A.

EEVAB4





EEVAB3

2.152 €

1135 x 765 x 1634 mm.



EEVAB4

2.403 €

1455 x 765 x 1634 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje (mm) Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W) (T^{RA} -10°C)	Potencia Power (W)
EEVAB3	3	1100x690	230/50	594	649
EEVAB4	4	1420x690	230/50	761	781

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
SELF-SERVICE
Series



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Elementos encastrables

REFRIGERACIÓN

Reserva caliente

Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio.

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.

REFRIGERATION

Heated cabinet

Hot units that it allows to stored and serve the food to right temperature.

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.

EEBM4*



EEBMV4*



Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Baño maría
Bain Marie



EEBM2
1.182 €
815 x 650 x 380 mm.



EEBM3
1.413 €
1135 x 650 x 380 mm.



EEBM4
1.652 €
1455 x 650 x 380 mm.



EEBM5
1.949 €
1775 x 650 x 380 mm.

MOD.	Cubeta Tank	Dimensiones de montaje Mounting Dimensions (mm)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)
EEBM2	2	780x615	230/50	1000
EEBM3	3	1100x615	230/50	2000
EEBM4	4	1420x615	400/III/50	3000
EEBM5	5	1740x615	400/III/50	4000

Baño maría ventilado
Ventilated bain Marie



EEBMV3
1.307 €
1135 x 650 x 460 mm.



EEBMV4
1.637 €
1455 x 650 x 460 mm.

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Drop-in

REFRIGERACIÓN

Vitrocerámica

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

REFRIGERATION

Glass-ceramic

Glass-ceramic hob
130ºC maximun temperature.
It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch.
Glass-ceramic hob.
Independents control for each area.



EEVC3*

Más detalles y ficha técnica en:

Versión español

More details and technical sheet:

English version

Vitrocerámica
Glass-ceramic hob



EEVC2
1.577 €
815 x 650 x 225 mm.



EEVC3
1.978 €
1135 x 650 x 225 mm.



EEVC4
2.715 €
1455 x 650 x 225 mm.

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Carros calientes de distribución

Serie
SELF-SERVICE
Series

CCD2021



Más detalles
y ficha técnica en:

Versión español

More details and
technical sheet:

English version





Parrilla GN 2/1 en opción
Grille GN 2/1 en option

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

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Hot distribution trolleys

Serie
SELF-SERVICE
Series

CCD1021



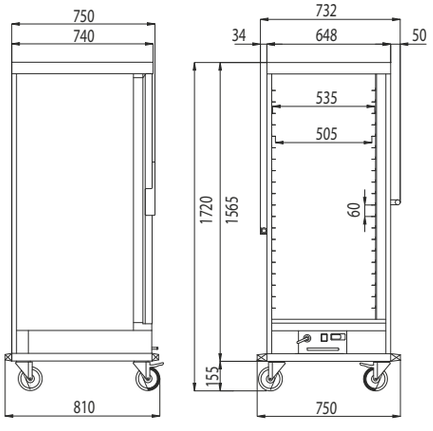
CCD4021











CCD1021
2.418 €
750 x 810 x 1122 mm.

CCD2021
3.046 €
750 x 810 x 1720 mm.

CCD4021
4.387 €
1420 x 810 x 1720 mm.

Opcional / Optional

Parilla GN 2/1 **62 €**
Inox Inox shelf GN 2/1 (502X58)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

8. Vitrinas Expositoras
Display Cases

PLANCTON, ALIMENTO DE LA VIDA MARINA

El plancton vegetal o fitoplancton produce la mitad del oxígeno que respiramos, al tiempo que absorbe gran parte del dióxido de carbono presente en la superficie y aminora el efecto invernadero.

PLANKTON, FOOD OF MARINE LIFE

Vegetable plankton or phytoplankton produces half of the oxygen we breathe and at the same time it absorbs much of the carbon dioxide present on the surface and reduces the greenhouse effect.







Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

8. Vitrinas Expositoras Display Cases



Serie / Series			
VEB & VEP	**Expositor de barra y platos**	Bar display exhibitor case and plate	**306 - 309**
Serie / Series			
VET	**Expositor de tapas y pintxos**	Bar display exhibitor case and plate	**310 - 311**
Serie / Series			
VSU	**Expositor sushi, pescado y marisco**	Sushi, fish and seafood display case	**312 - 313**
Serie / Series			
VIP	**Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/4**	Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/4 trays	**314 - 315**
	Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/3	Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/3 trays	**316 - 317**
Serie / Series			
VMS	**Vitrina mural sobre mostrador**	Wall display counter case	**318**
Serie / Series			
VC	**Vitrina cerrada refrigerada**	3/4 vision counter case	**319**
Serie / Series			
VRP	**Vitrina expositora refrigerada carro para pescado**	Fish displays case	**320**
Serie / Series			
VML MÁLAGA	**Vitrina expositora para pescado**	Fish displays case	**321**
Serie / Series			
ALMERÍA	**Vitrina expositora**	Displays case	**322 - 325**
Serie / Series			
GRANADA	**Vitrina expositora**	Displays case	**326 - 329**
Serie / Series			
MARBELLA	**Vitrina expositora frío ventilado**	Refrigerated with storage display case	**332 - 335**
Serie / Series			
MALLORCA	**Vitrina expositora frío ventilado con reserva**	Refrigerated with storage display case	**336 - 338**

8. Vitrinas Expositoras Display Cases

Serie / Series

VEB & VEP	**Expositor de barra y platos** Bar display exhibitor case and plate		**306 - 309**
VET	**Expositor de tapas y pintxos** Bar display exhibitor case and plate		**310 - 311**
VSU	**Expositor sushi, pescado y marisco** Sushi, fish and seafood display case		**312 - 313**
VIP	**Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/4** Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/4 trays		**314 - 315**
VIP	**Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/3** Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/3 trays		**316 - 317**
VMS	**Vitrina mural sobre mostrador** Wall display counter case		**318**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie / Series

VC	**Vitrina cerrada refrigerada** 3/4 vision counter case		**319**
VRP	**Vitrina expositora refrigerada carro para pescado** Fish displays case		**320**
VML MÁLAGA	**Vitrina expositora para pescado** Fish displays case		**321**
ALMERÍA	**Vitrina expositora** Displays case		**322 - 325**
GRANADA	**Vitrina expositora** Displays case		**326 - 329**
MARBELLA	**Vitrina expositora frío ventilado** Refrigerated with storage display case		**332 - 335**
MALLORCA	**Vitrina expositora frío ventilado con reserva** Refrigerated with storage display case		**336 - 338**

Expositor de barra y platos

Serie
VEB & VEP
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

Limpieza
Los interiores presentan en el interior uniones con aristas curvas **(amplios radios que facilitan la limpieza).**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

Cleaning
Coolers have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning).**

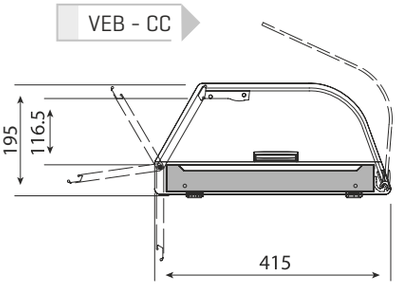
VEB 6 CC



Expositor encastrable
Drop-in exhibitor

MOD.	Superficie exposición Surface exhibition	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VEP 4 P	0,23	9,2	130	140	R-600
VEP 6 P	0,34	13,6	130	140	R-600
VEP 8 P	0,46	18,4	130	140	R-600
VEB 4 CC	0,23	9,2	130	140	R-600
VEB 6 CC	0,34	13,6	130	140	R-600
VEB 7 CC	0,40	16,0	130	140	R-600
VEB 8 CC	0,46	18,4	130	140	R-600
VEB 9 CC	0,51	20,4	130	140	R-600

VEB - CC



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bar display exhibitor case and plate

Serie
VEB & VEP
Series

REFRIGERACIÓN

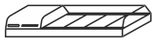
Refrigeración
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación en Placa Fría**

REFRIGERATION

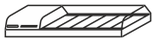
Refrigeration
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Cold plate evaporation system.

VEP 6P

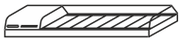




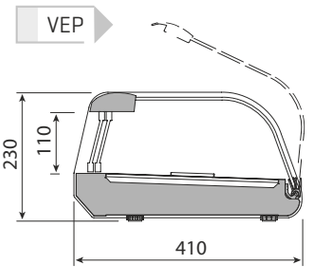
VEP 4 P
1.023 €
1268 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEP 6 P
1.095 €
1620 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz

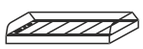


VEP 8 P
1.167 €
1972 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz

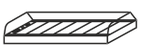




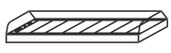
VEB 4 CC
811 €
810 x 415 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



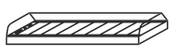
VEB 6 CC
909 €
1162 x 415 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 7 CC
948 €
1338 x 415 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 8 CC
984 €
1514 x 415 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 9 CC
1.037 €
1690 x 415 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor de barra y platos

Serie
VEB & VEP
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Limpieza
Los interiores presentan en el interior uniones con aristas curvas **(amplios radios que facilitan la limpieza).**

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

Nuevo diseño de puertas
Puertas trasera abatible **180º**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Cleaning
Coolers have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning).**

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

Doors
Folding back door **180º**.

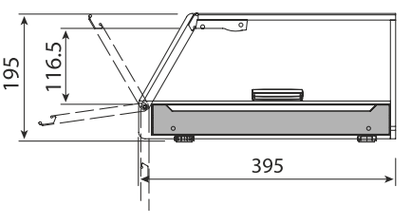
VEB 6 CP



Expositor encastrable
Drop-in exhibitor

MOD.	Superficie exposición Surface exhibition	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VEB 4 CP	0,23	9,2	130	140	R-600
VEB 6 CP	0,34	13,6	130	140	R-600
VEB 7 CP	0,40	16,0	130	140	R-600
VEB 8 CP	0,46	18,4	130	140	R-600
VEB 9 CP	0,51	20,4	130	140	R-600

VEB - CP



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bar display exhibitor case and plate

Serie
VEB & VEP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** en **Placa Fría**.

REFRIGERATION

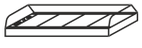
Refrigeration
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Cold plate evaporation system.

VEB 4 CP

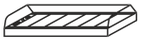


VEB 6 CP

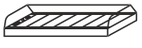




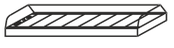
VEB 4 CP
789 €
810 x 395 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



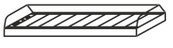
VEB 6 CP
886 €
1162 x 395 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 7 CP
920 €
1338 x 395 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 8 CP
954 €
1514 x 395 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VEB 9 CP
1.007 €
1690 x 395 x 195 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor de tapas y pintxos

Serie VET Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Limpieza
Los interiores presentan en el interior uniones con aristas curvas **(amplios radios que facilitan la limpieza).**

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

Nuevo diseño de puertas
Puertas correderas **traseras suspendidas**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Cleaning
Coolers have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning).**

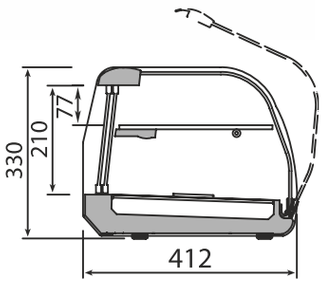
Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**

Doors
Suspended **sliding rear door**.

VET 7 DP GR

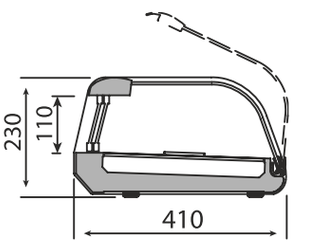


Expositor encastrable
Drop-in exhibitor



VET - DOBLE

MOD.	Superficie exposición Surface exhibition	Capacidad Capacity (L)	Potencia Power (W)	Bandejas B/N Trays G/N 1/3x40	Potencia frigorífica Cooling capacity (W -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VET 4 P	0,23	9,2	130	4	140	R-600
VET 6 P	0,34	13,6	130	6	140	R-600
VET 8 P	0,46	18,4	130	8	140	R-600
VET 4 DP	0,23	9,2	130	4	140	R-600
VET 6 DP	0,34	13,6	130	6	140	R-600
VET 8 DP	0,46	18,4	130	8	140	R-600
VET 7 P GR	0,40	16,0	130	7	140	R-600
VET 9 P GR	0,51	20,4	130	9	140	R-600
VET 7 DP GR	0,40	16,0	130	7	140	R-600
VET 9 DP GR	0,51	20,4	130	9	140	R-600



VET

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Bar display exhibitor case and plate

Serie
VET
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** en **Placa Fría**.
Los modelos con grupo a distancia cuentan **cuadro de mandos incorporado** y en ellos el grupo frigorífico remoto se debe colocar a una distancia máxima de 2 metros.

REFRIGERATION

Refrigeration

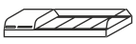
Ventilated condensation system.
Cold plate evaporation system.
On the models with remote condensing unit, the **incorporated control panel** and the condensing unit should be placed no further than 2 meters away.

VET 8 P

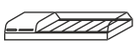


VET 6 DP

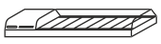




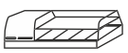
VET 4 P
954 €
1268 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



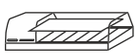
VET 6 P
1.068 €
1620 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



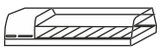
VET 8 P
1.177 €
1972 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



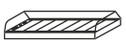
VET 4 DP
1.106 €
1268 x 412 x 330 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



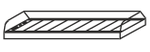
VET 6 DP
1.245 €
1620 x 412 x 330 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



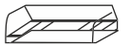
VET 8 DP
1.391 €
1972 x 412 x 330 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



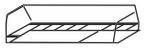
VET 7 P GR
1.044 €
1338 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VET 9 P GR
1.181 €
1690 x 410 x 230 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VET 7 DP GR
1.199 €
1338 x 412 x 330 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz



VET 9 DP GR
1.333 €
1690 x 412 x 330 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 4
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Expositor sushi, pescado y marisco

Serie VSU Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Limpieza
Los interiores presentan en el interior uniones con aristas curvas **(amplios radios que facilitan la limpieza).**

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.**

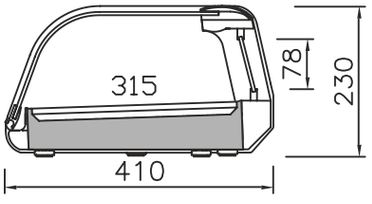
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Cleaning
Coolers have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning).**

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional ligth bulb.**



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m²) Surface exhibition	LED	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Refrigerante Refrigerant
VSU 4 P VSU 4 PR	130	16,1	0,23	✓	140	R-290
VSU 6 P VSU 6 PR	190	23,8	0,34	✓	140	R-290
VSU 8 P VSU 8 PR	200	32,2	0,46	✓	140	R-290



VSU

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Sushi, fish and seafood display case

Serie
VSU
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación** en **Placa Fría** + **Tubo superior por gravedad**.
Serpentín de evaporación superior en la cámara.

REFRIGERATION

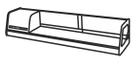
Refrigeration
Ventilated condensation system.
Cold plate evaporation system + **Upper tube by gravity.**
Evaporation coil upper in the chamber.

VSU 6 PR

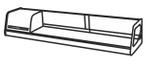


VSU 8 P

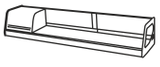




VSU 4 P
1.266 €
1268 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 6 P
1.405 €
1620 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 8 P
1.542 €
1972 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 4 PR
1.266 €
1268 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 6 PR
1.405 €
1620 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 8 PR
1.542 €
1972 x 410 x 230 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/4

Serie VIP Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero Inox **AISI 304 18/10**.
Protección de **cristal curvo**.
Tapa de acero inox **AISI 304 18/10 (TAPA)**.
Fondo con uniones de amplio radio.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

AISI 304 18/10 stainless steel.
Curved glass protection.
AISI 304 18/10 stainless steel lid (LID).
Interior with wide corners unions.

VIP 2300 B 1/4

Tapa / Lid



VIP 1330 B 1/4

156€ (501X13) = 1 (501X16) = 3



VIP 1490 B 1/4

241 € (501X16) = 6



VIP 1740 B 1/4

236 € (501X13) = 1 (501X16) = 5



VIP 1980 B 1/4

316 € (501X13) = 1



VIP 2300 B 1/4

397€ (501X13) = 1 (501X16) = 9



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/4	120	30	1/8	140	Manual	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1490 B 1/4	120	36	1/8	140	Manual	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1740 B 1/4	120	42	1/8	140	Manual	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1980 B 1/4	120	54	1/8	140	Manual	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 2300 B 1/4	120	66	1/8	140	Manual	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/4 trays

Serie
VIP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Placa fría en bandeja.
Grupo frigorífico incorporado.
Desescarche manual.

REFRIGERATION

Refrigeration

Cold board refrigeration system on the bottom.
Incorporated **refrigerating unit**.
Manual defrost.



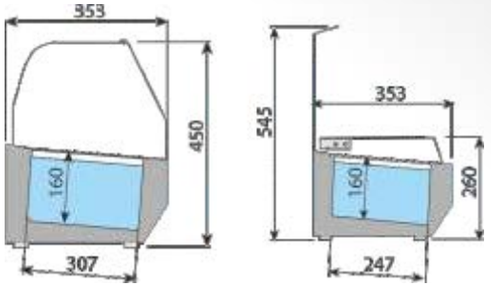
VIP 2300 B 1/4

Opcional / Optional

Puertas correderas traseras
Rear sliding doors

VIP (1330)	**160 €**
VIP (1490)	**180 €**
VIP (1740)	**203 €**
VIP (1980)	**238 €**
VIP (2300)	**277 €**

VIP B





VIP 1330 B 1/4
CRISTAL/GLASS
1.280 €

1328x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1490 B 1/4
CRISTAL/GLASS
1.318 €

1493x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1740 B 1/4
CRISTAL/GLASS
1.355 €

1733x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1980 B 1/4
CRISTAL/GLASS
1.422 €

1976x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 2300 B 1/4
CRISTAL/GLASS
1.494 €

2300x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1330 B 1/4
TAPA/LID
1.084 €

1328x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1490 B 1/4
TAPA/LID
1.120 €

1493x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1740 B 1/4
TAPA/LID
1.158 €

1733x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1980 B 1/4
TAPA/LID
1.242 €

1976x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VIP 2300 B 1/4
TAPA/LID
1.337 €

2300x353x450/260 mm.
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina para pizza y sandwiches cuba 1/3

Serie VIP Series

ECO EFFICIENT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero Inox **AISI 304 18/10**.
Protección de **cristal curvo**.
Tapa de acero inox **AISI 304 18/10 (TAPA)**.
Fondo con uniones de amplio radio.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

AISI 304 18/10 stainless steel.
Curved glass protection.
AISI 304 18/10 stainless steel lid (LID).
Interior with wide corners unions.

VIP 2300 B 1/3
Tapa / Lid



VIP 1330 B 1/3

152 € (501X13) = 1 (501X11) = 3



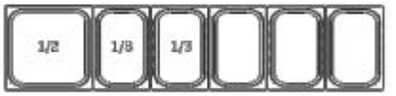
VIP 1490 B 1/3

192 € (501X13) = 1 (501X11) = 4



VIP 1740 B 1/3

231 € (501X13) = 1 (501X11) = 5



VIP 1980 B 1/3

313 € (501X11) = 8



VIP 2300 B 1/3

391 € (501X11) = 10



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/3	120	37	1/8	140	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1490 B 1/3	120	44	1/8	140	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1740 B 1/3	120	52	1/8	140	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1980 B 1/3	120	67	1/8	140	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports
VIP 2300 B 1/3	120	81	1/8	140	Digital	R-600	Soportes bandeja Tray supports

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated pizza & sandwiches cases 1/3 trays

Serie **VIP** Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Placa fría en bandeja.
Grupo frigorífico incorporado.
Desescarche manual.

REFRIGERATION

Refrigeration

Cold board refrigeration system on the bottom.
Incorporated **refrigerating unit**.
Manual defrost.

OPCIONAL: Puertas correderas
OPTIONAL: Sliding doors

VIP 2300 B 1/3
Cristal / Glass

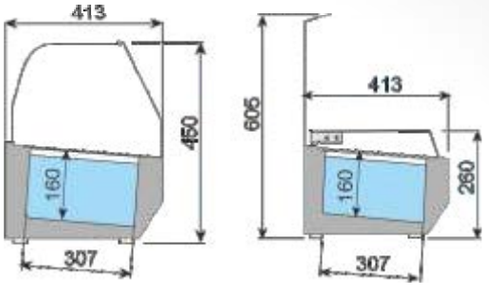


Opcional / Optional

Puertas correderas traseras
Rear sliding doors

VIP (1330)	**160 €**
VIP (1490)	**180 €**
VIP (1740)	**203 €**
VIP (1980)	**238 €**
VIP (2300)	**277 €**

VIP B





VIP 1330 B 1/3
CRISTAL/GLASS
1.309 €

1328x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1490 B 1/3
CRISTAL/GLASS
1.355 €

1493x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1740 B 1/3
CRISTAL/GLASS
1.403 €

1733x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1980 B 1/3
CRISTAL/GLASS
1.449 €

1976x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 2300 B 1/3
CRISTAL/GLASS
1.534 €

2300x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1330 B 1/3
TAPA/LID
1.121 €

1328x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1490 B 1/3
TAPA/LID
1.159 €

1493x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1740 B 1/3
TAPA/LID
1.196 €

1733x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 1980 B 1/3
TAPA/LID
1.272 €

1976x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VIP 2300 B 1/3
TAPA/LID
1.327 €

2300x413x450/260 mm.
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina mural sobre mostrador
Wall display counter case

Serie
VMS
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero Inox **AISI 304**.
Costados inyectados en **HIPS**.
Iluminación interior.
Espejo para resaltar producto.
Puertas correderas de cristal suspendidas.
Evaporadores tratados **anticorrosión** 100% Poliéster.

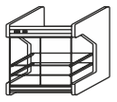
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

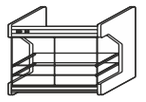
AISI 304 stainless steel tray.
Injected **HIPS** Sides.
Interior lighting.
Interior mirror to stand out the products.
Suspended sliding glass doors.
Evaporator coil coated with **anti-corrosion**.

VMS 1000 I

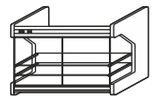




VMS 1000 I
1.747 €
1003 x 580 x 1110 mm.
230v/1 ph/50 Hz

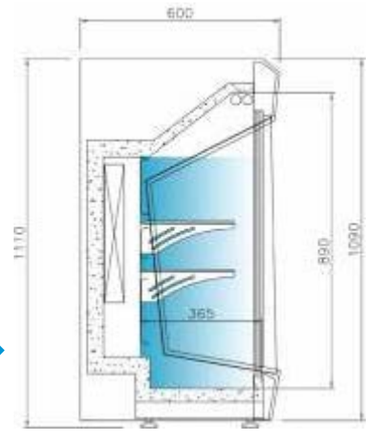


VMS 1350 I
1.862 €
1354 x 580 x 1110 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VMS 1500 I
1.952 €
1504 x 580 x 1110 mm.
230v/1 ph/50 Hz

VMS



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Puertas Doors	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen TRA (30°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Refrigerant
VMS 1000 I	475	220	0,36	2	2	1/5	6,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R-134 a
VMS 1350 I	540	300	0,50	2	2	1/4	7,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R-134 a
VMS 1500 I	540	340	0,56	2	2	1/4	7,8	Gravedad Static	3°C/+6°C	Automático Automatic	Digital	R-134 a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina cerrada refrigerada 3/4 Vision counter case

Serie **VC** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Acero Inox **AISI 304**.
Frontal templado con **doble acristalamiento (6-15-5)** elevable.
Desagüe interior.
Fondo embutido con amplios radios.
Iluminación LED .
Parrillas 600x400 de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

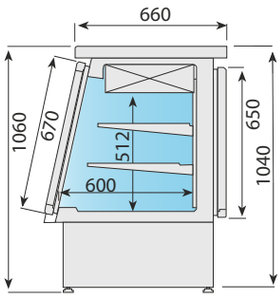
Estructure

AISI 304 stainless steel .
Lift-up tempered **double glass system (6-15-5)**.
Internal drain.
Sealed interior floors and rounded cabinet corners.
LED lighting.
600x400 Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal.

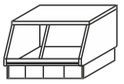
VC 2010



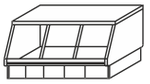
OPCIONAL:
Estante de cristal
OPTIONAL: Glass shelf



VC 2010



VC 1400
2.538 €
1384 x 800 x 1060 mm.
Temp. 3ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VC 2010
3.153 €
2011 x 800 x 1060 mm.
Temp. 3ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

MOD.	Puerta de cristal Glass door (unit)	Estante de cristal Glass shelf (unit)	Cerradura puerta ciega Solid door lock	Cerradura puerta cristal Glass door lock
VC 1400	**75 €**	(604V156) **18 €**	(506X120; 506X121) **32 €**	(506X60) **32 €**
VC 2010	**75 €**	(604V156) **18 €**	(506X120; 506X121) **32 €**	(506X60) **32 €**

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Puertas Doors	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Led	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VC 1400	600	400	0,85	2	2	1/3	✓	8,6	Forzada	464	Automático Automatic	Digital	R-134 a
VC 2010	675	545	1,15	3	2	1/3	✓	9,7	Forzada	464	Automatic Automatic	Digital	R-134 a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora carro para pescado
Fisch displays case

Serie
VRP
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación estática** + placa.

REFRIGERATION

Refrigeration
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Static evaporation system + plate.

VRP 13

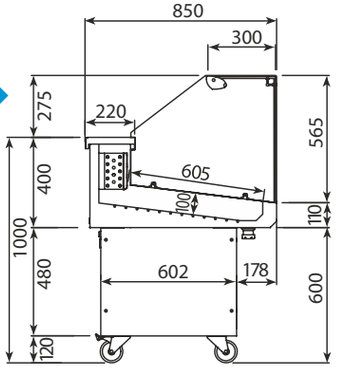




VRP 13
2.670 €

1320 x 850 x 1275 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VRP



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VRP 13	475	115	0,75	1/4	6,7	464	Digital	R-134 a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pescado
Fish displays case

Serie
VML MÁLAGA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación estática** + placa.
Evaporadores tratados en Epoxi de poliéster anticorrosión.

REFRIGERATION

Refrigeration
Manual defrost.
Ventilated condensation system.
Static evaporation system + plate.
Evaporators treated with anti-corrosion polyester Epoxy.



VML 12
2.783 €
1330 x 900 x 1335 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VML 15
3.039 €
1642 x 900 x 1335 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VML 18
3.311 €
1955 x 900 x 1335 mm.
Temp. -1ºC/+1ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

MOD.	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Control	Refrigerante Coolant
VML 12	620	0,79	1/3	8,7	464	Digital	R-134 a
VML 15	895	0,99	1/2	12,5	464	Digital	R-134 a
VML 18	1094	1,19	7/8	15,3	464	Digital	R-134 a

Opcional / Optional

MOD.	Iluminación LED frontal Frontal LED lighting	
VML 12	(ILUDECVMBC12)	**69 €**
VML 15	(ILUDECVMBC15)	**85 €**
VML 18	(ILUDECVMBC18)	**102 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora

Serie
ALMERÍA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**
Plano de exposición en **acero esmaltado.**
Costados en HIP.
Perfileria en aluminio anodizado.
Cristal curvo securizado.
Iluminación en el perfil superior.
Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265 mm.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Exterior in **plastic sheet.**
Plan of exposure in **enameled steel.**
HIPS sides.
Anodized **aluminum profiles**.
Secured **curved glass.**
Lighting in the upper **profile.**
Clear access door to the reserve of 445x265 mm.



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Control	Refrigerante Coolant
VAL9	300	154	1	0,4	1/4	5,1	353	Digital	R-134a
VAL12	380	205	1	0,6	1/3	5,4	414	Digital	R-134a
VAL15	410	256	2	0,7	3/8	6,1	464	Digital	R-134a
VAL18	470	308	3	0,9	1/2	6,4	568	Digital	R-134a
VAL25	630	410	4	1,2	5/8	9,6	684	Digital	R-134a
VAL28	690	461	4	1,3	3/4	9,6	792	Digital	R-134a

La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada
Display case provides with glasses and disassembled decoration

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Displays case

Serie
ALMERÍA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Semi-estático**.
Ventiladores en reserva.

REFRIGERATION

Refrigeration
Manual defrost.
Ventilated Condensation System.
Semi-static evaporation system.
Fans in reserve.

Opciones y decoraciones pág. 331-332
Options & decorations pag. 331-332

VAL 18

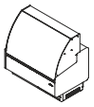




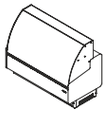
VAL 15



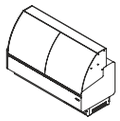
VAL9
1.788 €
998 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



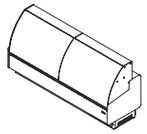
VAL12
1.855
1310 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



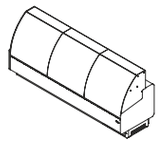
VAL15
2.105
1622 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VAL18
2.3098 €
1935 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VAL25
2.743 €
2560 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VAL28
3.125 €
2872 x 843 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora

Serie
ALMERÍA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**
Plano de exposición en **acero esmaltado.**
Costados en HIP.
Perfileria en aluminio anodizado.
Cristal recto securizado.
Iluminación en el perfil superior.
Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265 mm.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Exterior in **plastic sheet.**
Plan of exposure in **enameled steel.**
HIPS sides.
Anodized **aluminum profiles**.
Secured **flat glass.**
Lighting in the upper **profile.**
Clear access door to the reserve of 445x265 mm.

VAL 12P



Estante opcional
Optional shelf

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VAL9P	300	154	1	0,4	1/4	5,1	353	Digital	R-134a
VAL12P	380	205	1	0,6	1/3	5,4	414	Digital	R-134a
VAL15P	410	256	2	0,7	3/8	6,1	464	Digital	R-134a
VAL18P	470	308	3	0,9	1/2	6,4	568	Digital	R-134a
VAL25P	630	410	4	1,2	5/8	9,6	684	Digital	R-134a
VAL28P	690	461	4	1,3	3/4	9,6	792	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Displays case

Serie
ALMERÍA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Semi-estático**.
Ventiladores en reserva.

REFRIGERATION

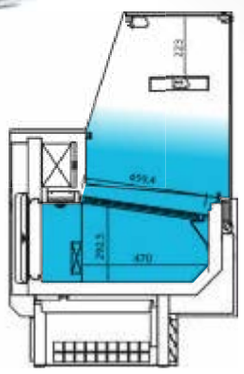
Refrigeration

Manual defrost.
Ventilated Condensation System.
Semi-static evaporation system.
Fans in reserve.

VAL 18P



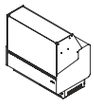
VAL15P





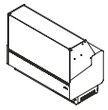
VAL9P
1.707 €

998 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



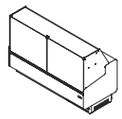
VAL12P
1.855 €

1310 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



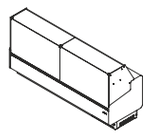
VAL15P
2.132 €

1622 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



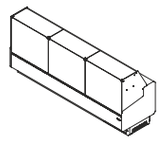
VAL18P
2.424 €

1935 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VAL25P
2.825 €

2560 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VAL28P
3.215 €

2872 x 843 x 1315 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora

Serie
GRANADA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**
Plano de exposición en **acero esmaltado.**
Costados en HIP.
Perfileria en aluminio anodizado.
Cristal curvo securizado.
Iluminación en el perfil superior.
Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265 mm.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Exterior in **plastic sheet.**
Plan of exposure in **enameled steel.**
HIPS sides.
Anodized **aluminum profiles**.
Secured **curved glass.**
Lighting in the upper **profile.**
Clear access door to the reserve of 445x265 mm.



MOD.	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Superficie exposición [m2]	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Control	Refrigerante Coolant
VGR9	300	200	1	0,6	1/4	5,1	353	Digital	R-134a
VGR12	380	262	1	0,8	1/3	5,4	414	Digital	R-134a
VGR15	410	324	2	1,0	3/8	6,1	464	Digital	R-134a
VGR18	470	387	3	1,1	1/2	6,4	568	Digital	R-134a
VGR25	630	512	4	1,5	5/8	9,6	684	Digital	R-134a
VGR28	690	574	4	1,7	3/4	9,6	792	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Displays case

Serie
GRANADA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Semi-estático**.
Ventiladores en reserva.

REFRIGERATION

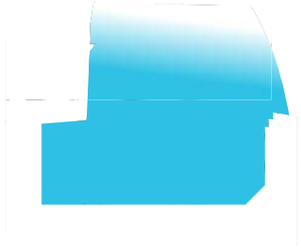
Refrigeration

Manual defrost.
Ventilated Condensation System.
Semi-static evaporation system.
Fans in reserve.

Opciones y decoraciones pág. 331-332
Options & decorations pag. 331-332

VGR 18



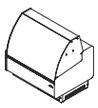


VGR



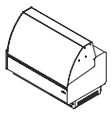
VGR 9
1.742 €

998 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



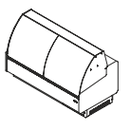
VGR 12
1.935 €

1310 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



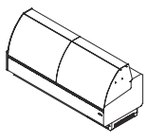
VGR 15
2.189 €

1622 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



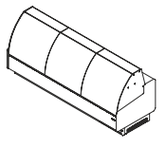
VGR 18
2.362 €

1935 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VGR 25
2.809 €

2560 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VGR 28
3.240 €

2872 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada
Display case provides with glasses and disassembled decoration

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora

Serie
GRANADA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**
Plano de exposición en **acero esmaltado.**
Costados en HIP.
Perfileria en aluminio anodizado.
Cristal recto securizado.
Iluminación en el perfil superior.
Claro de puerta de acceso a la reserva de 445x265 mm.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

Exterior in **plastic sheet.**
Plan of exposure in **enameled steel.**
HIPS sides.
Anodized **aluminum profiles**.
Secured **flat glass.**
Lighting in the upper **profile.**
Clear access door to the reserve of 445x265 mm.

VGR 12P



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VGR9 P	300	200	1	0,6	1/4	5,1	353	Digital	R-134a
VGR12 P	380	262	1	0,8	1/3	5,4	414	Digital	R-134a
VGR15 P	420	324	2	1,0	3/8	6,1	464	Digital	R-134a
VGR18 P	470	387	3	1,1	1/2	6,4	568	Digital	R-134a
VGR25 P	630	512	4	1,5	5/8	9,6	684	Digital	R-134a
VGR28 P	690	574	4	1,7	3/4	9,6	792	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Displays case

Serie
GRANADA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche manual.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Semi-estático**.
Ventiladores en reserva.

REFRIGERATION

Refrigeration

Manual defrost.
Ventilated Condensation System.
Semi-static evaporation system.
Fans in reserve.

VGR 18P



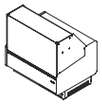


VGR 18P



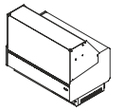
VGR 9P
1.770 €

998 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



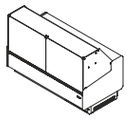
VGR 12P
1.959 €

1310 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



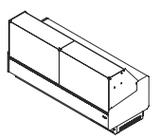
VGR 15P
2.213 €

1622 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



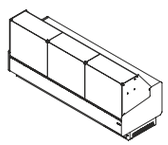
VGR 18P
2.506 €

1935 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VGR 25P
2.905 €

2560 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VGR 28P
3.305 €

2872 x 993 x 1280 mm.
Temp. 2ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

La vitrina se suministra con los cristales y decoración desmontada
Display case provides with glasses and disassembled decoration

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora

Opciones / Options

Serie / Series **ALMERÍA**

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors		Estante iluminado Lighting shelf	
VAL9	[PUEVAL9C+]	**102 €**	[PPMVGL9+]	**108 €**
VAL12	[PUEVAL1C+]	**125 €**	[PPMVGL12+]	**134 €**
VAL15	[PUEVAL15C+]	**151 €**	[PPMVGL15+]	**161 €**
VAL18	[PUEVAL18 C+]	**204 €**	[PPMVGL18+]	**209 €**
VAL25	[PUEVAL25C+]	**253 €**	[PPMVGL25+]	**261 €**
VAL28	[PUEVAL28C+]	**308 €**	[PPMVGR28+]	**301 €**
VAL9 P	[PUEVAL9P+]	**102 €**	[PPMVGL9+]	**108 €**
VAL12 P	[PUEVAL12P+]	**125 €**	[PPMVGL12+]	**134 €**
VAL15 P	VPUEVAL15P+]	**151 €**	[PPMVGL15+]	**161 €**
VAL18 P	[PUEVAL18P+]	**204 €**	[PPMVGL18+]	**209 €**
VAL25 P	[PUEVAL25P+]	**253 €**	[PPMVGL25+]	**261 €**
VAL28 P	[PUEVAL28P+]	**308 €**	[PPMVGR28+]	**301 €**

Opciones / Options

Serie / Series **GRANADA**

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors		Estante iluminado Lighting shelf	
VGR9	[PUEVGR9C+]	**102 €**	[PPMVGL9+]	**108 €**
VGR12	[PUEVGR12C+]	**125 €**	[PPMVGL12+]	**134 €**
VGR15	[PUEVGRL15C+]	**151 €**	[PPMVGL15+]	**161 €**
VGR18	[PUEVGR18C+]	**204 €**	[PPMVGL18+]	**209 €**
VGR25	[PUEVGR25C+]	**253 €**	[PPMVGL25+]	**261 €**
VGR28	[PUEVGR28C+]	**308 €**	[PPMVGR28+]	**301 €**
VGR9 P	[PUEVGR9P+]	**102 €**	[PPMVGL9+]	**108 €**
VGR12 P	[PUEVGR12P+]	**125 €**	[PPMVGL12+]	**134 €**
VGR15 P	[PUEVGR15P+]	**151 €**	[PPMVGL15+]	**161 €**
VGR18 P	[PUEVGRL18P+]	**204 €**	[PPMVGL18+]	**209 €**
VGR25 P	[PUEVGR25P+]	**253 €**	[PPMVGL25+]	**261 €**
VGR28 P	[PUEVGR28P+]	**308 €**	[PPMVGR28+]	**301 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Displays case

Serie
ALMERÍA & GRANADA
Series



VAL **Ral 7035**
Gris luminoso / Light gary

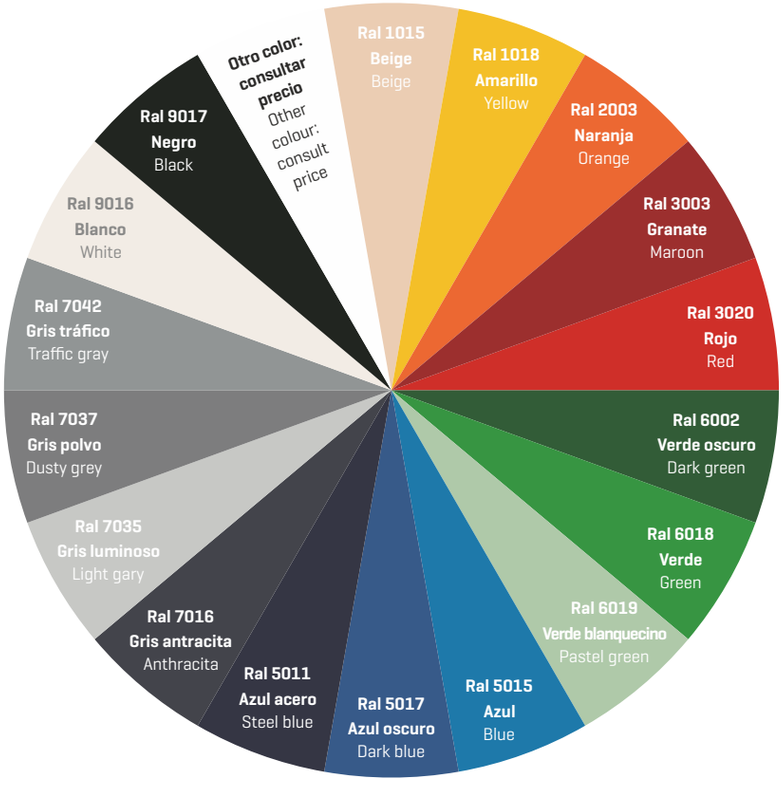


VAL **Ral 2003**
Naranja / Orange



VGR P **Ral 5015**
Azul / Blue

Decoración Standard / Standar Decorations



Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora frío ventilado

Serie
MARBELLA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VMB 15 R



8

MOD.	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Superficie exposición [m2]	Estantes Shelving	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Control	Refrigerante Coolant
VMB 9 R	700	110	1	0,66	1	1/3	9,8	611	Digital	R-452
VMB 12 R	950	144	2	0,86	1	3/8	13,3	676	Digital	R-452
VMB 15 R	1000	178	2	1,07	1	5/8	14,0	1096	Digital	R-452
VMB 18 R	1230	213	3	1,28	1	3/4	17,2	1315	Digital	R-452
VMB 25 R	1460	282	4	1,69	1	1	20,4	1594	Digital	R-452

Opciones y decoraciones pág. 336-337
Options & decorations pag. 336-337

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated with storage display case

Serie
MARBELLA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

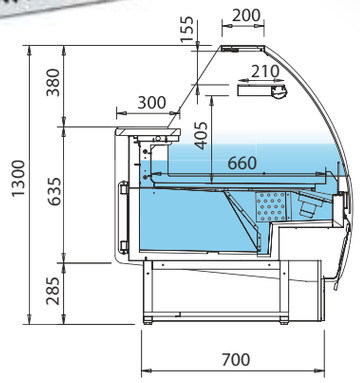
Refrigeration

Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel evaporative tray with double vat, one for hot gas and another with electrical heater.

VMB 25 R



VMB R





VMB 9 R
2.149 €

998 x 953 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 12 R
2.435 €

1310 x 953 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 15 R
2.686 €

1622 x 953 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 18 R
3.124 €

1935 x 953 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 25 R
3.659 €

2560 x 953 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora frío ventilado
Refrigerated with storage display case

Serie
MARBELLA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



MOD.	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Superficie exposición [m2]	Estantes Shelving	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Control	Refrigerante Coolant
VMB 9 RP	700	110	1	0,66	1	1/3	9,8	611	Digital	R-452
VMB 12 RP	950	144	2	0,86	1	3/8	13,3	676	Digital	R-452
VMB 15 RP	1000	178	2	1,67	1	5/8	14,0	1096	Digital	R-452
VMB 18 RP	1230	213	3	1,28	1	3/4	17,2	1315	Digital	R-452
VMB 25 RP	1460	282	4	1,69	1	1	20,4	1594	Digital	R-452

Opciones y decoraciones pág. 336-337
Options & decorations pag. 336-337

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora frío ventilado

Refrigerated with storage display case

Serie
MARBELLA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.

Sistema de **Condensación Ventilada**.

Sistema de **Evaporación Forzada**.

Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic defrost.

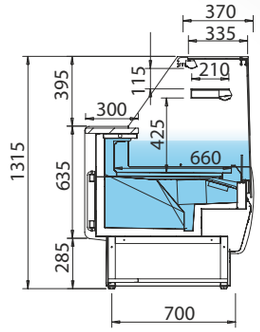
Ventilated condensation system.

Forced evaporation system.

Stainless steel evaporative tray with double vat, one for hot gas and another with electrical heater.

VMB 25 RP





VMB RP



VMB 9 RP

2.169 €

998 x 953 x 1315 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 12 RP

2.457 €

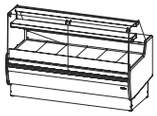
1310 x 953 x 1315 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 15 RP

2.719 €

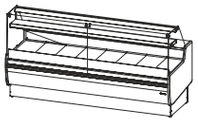
1622 x 953 x 1315 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 18 RP

3.122 €

1935 x 953 x 1315 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMB 25 RP

3.657 €

2560 x 953 x 1315 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositor frío ventilado con reserva

Serie
MALLORCA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**, respecto a una bombilla tradicional.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VMC 12 R



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VMC 9 R	730	140	1	0,81	1	1/3	10,2	817	Digital	R-452
VMC 12 R	980	183	2	1,06	1	3/8	13,7	1096	Digital	R-452
VMC 15 R	1030	277	2	1,31	1	5/8	14,4	1315	Digital	R-452
VMC 18 R	1260	271	3	1,57	1	3/4	17,6	1506	Digital	R-452
VMC 25 R	1520	358	4	2,07	1	1	21,3	2009	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated with storage display case

Serie
MALLORCA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Control de temperatura final del desescarche.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

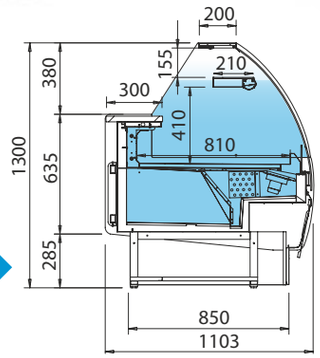
Refrigeration

Defrost end **temperature** control.
Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel evaporative tray with double vat, one for hot gas and another with electrical heater.

VMC 18 R



VMC R





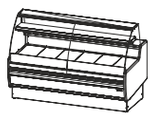
VMC 9 R
2.308 €
998 x 1103 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



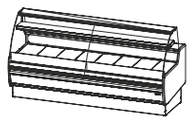
VMC 12 R
2.567 €
1310 x 1103 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMC 15 R
2.918
1622 x 1103 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMC 18 R
3.249
1935 x 1103 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMC 25 R
3.772 €
2560 x 1103 x 1300 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora frío ventilado con reserva

Serie
MALLORCA
Series

VMC 15 M



VMC 12 M



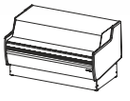
8



VMC 9 C
1.167 €
998 x 1103 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz

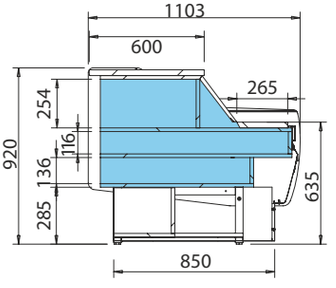


VMC 12 M
1.207 €
1310 x 1103 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VMC 15 M
1.327 €
1622 x 1103 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz

VMC

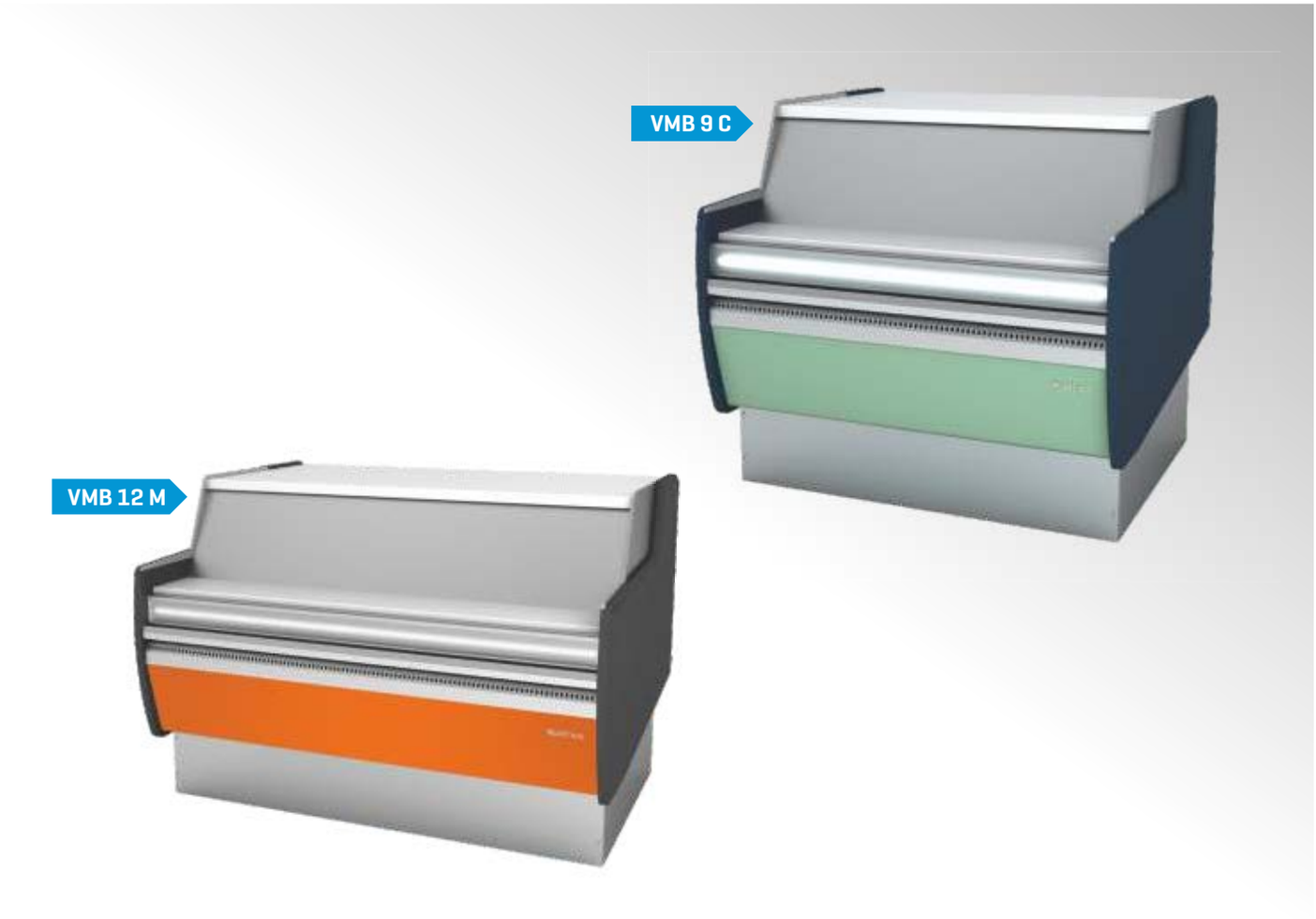


MOD.	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)
VMC 9 C	5	0,55
VMC 12 M	6	0,74
VMC 15 M	7	0,94

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated with storage display case

Serie
MARBELLA
Series

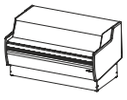




VMB 9 C
1.119 €
998 x 953 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz

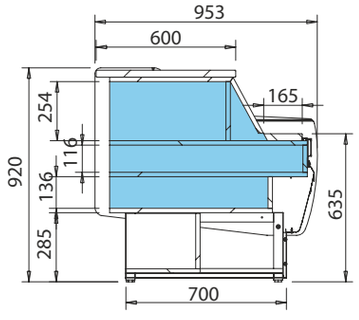


VMB 12 M
1.157 €
1310 x 953 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VMB 15 M
1.297 €
1622 x 953 x 920 mm.
230v/1 ph/50 Hz

VMB



MOD.	Potencia Power [W]	Superficie exposición [m2]
VMB 9 C	700	0,62
VMB 12 M	950	0,83
VMB 15 M	1000	1,03

Opciones y decoraciones pág. 336-337
Options & decorations pag. 336-337

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Opciones y decoración
Options and decoration

Opciones / Options

Serie / Series **MARBELLA**

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors		Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting		Luz LED estante LED lighting shelf		Plano exposición Acero Inox Staintess Steel Exhibition area
VMB 9 R	[PUEVMB9CT]	102 €	[ILUDECVMBC9]	50 €	[ILUESTVMBC9]	50 €	123 €
VMB 9 RP	[PUEVMB9CTCP]	102 €					
VMB 12 R	[PUEVMB12CT]	151 €	[ILUDECVMBC12]	68 €	[ILUESTVMBC12]	68 €	161 €
VMB 12 RP	[PUEVMB12CTCP]	151 €					
VMB 15 R	[PUEVMB15CT]	204 €	[ILUDECVMBC15]	83 €	[ILUESTVMBC15]	83 €	212 €
VMB 15 RP	[PUEVMB15CTCP]	204 €					
VMB 18 R	[PUEVMB18CT]	253 €	[ILUDECVMBC18]	100 €	[ILUESTVMBC18]	100 €	252 €
VMB 18 RP	[PUEVMB18CTCP]	253 €					
VMB 25 R	[PUEVMB25CT]	308 €	[ILUDECVMBC25]	133 €	[ILUESTVMBC25]	133 €	313 €
VMB 25 RP	[PUEVMB25CTCP]	308 €					

Opciones / Options

Serie / Series **MALLORCA**

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors		Luz LED decoración frontal Frontal decoration LED lighting		Luz LED estante LED lighting shelf	
VMC 9	[PUEVMC9CT]	102 €	[ILUDECVMBC9]	50 €	[ILUESTVMBC9]	50 €
VMC 12	[PUEVMC12CT]	151 €	[ILUDECVMBC12]	68 €	[ILUESTVMBC12]	68 €
VMC 15	[PUEVMC15CT]	204 €	[ILUDECVMBC15]	83 €	[ILUESTVMBC15]	83 €
VMC 18	[PUEVMC18CT]	253 €	[ILUDECVMBC18]	100 €	[ILUESTVMBC18]	100 €
VMC 25	[PUEVMC25CT]	308 €	[ILUDECVMBC25]	133 €	[ILUESTVMBC25]	133 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora
Displays case

Serie
MALLORCA & MARBELLA
Series

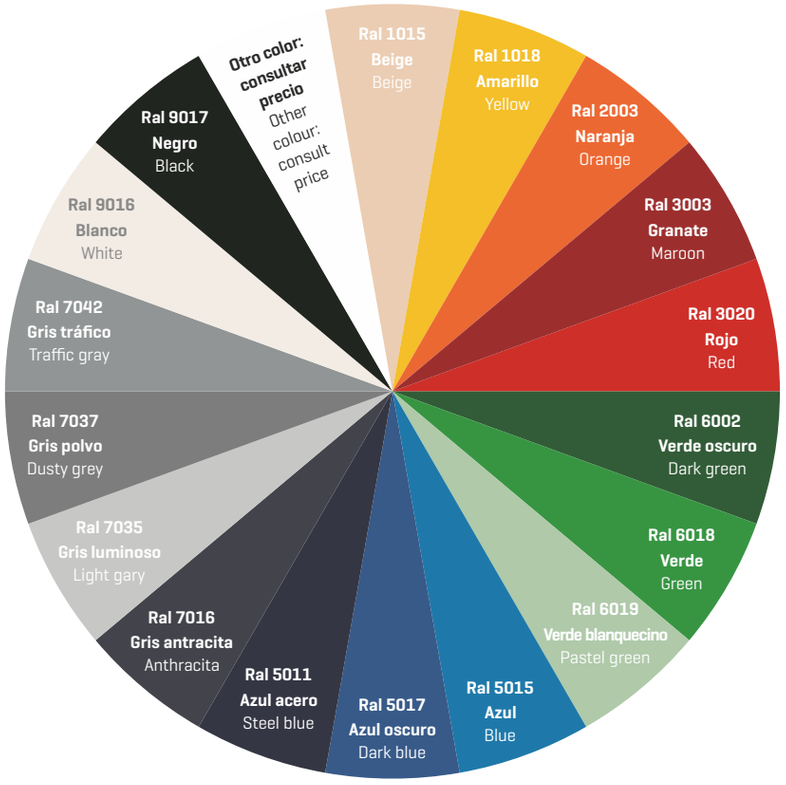


VMC 12 R **Ral 6002**
Verde oscuro/ Dark green



VMC 12 R **Ral 5017**
Azul oscuro/ Dark blue

Decoración Standard / Standar Decorations



Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consult	Consultar/Consult
	Líquida/Liquid	Consultar/Consult	Consultar/ Consult

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

9. Vitrinas Supermarket
Supermarket Cases

HONGOS

Los hongos desempeñan un papel fundamental en la biodiversidad de los ecosistemas forestales y en la mitigación de del impacto del cambio climático.

FUNGI

Fungi play a fundamental role in the biodiversity of forest ecosystems and in mitigating the impact of climate change.







Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

9. Vitrinas Supermarket
Supermarket Cases

Serie / Series			
MADRID	**Vitrina expositora modular frío ventilado**	Refrigerated modular display case	**348 - 353**
	Mueble caja mostrador	Counter case	**354 - 355**
Serie / Series			
BARCELONA	**Vitrina expositora modular frío ventilado**	Refrigerated modular display case	**356 - 363**
	Vitrina expositora modular frío ventilado ángulo recto	Refrigerated modular case right angle	**364 - 365**
	Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio	Refrigerated modular self service case	**366 - 367**
	Mueble caja mostrador	Counter case	**368 - 369**
Serie / Series			
EUROPA	**Vitrina expositora modular frío ventilado**	Refrigerated modular display case	**370 - 375**
	Vitrina expositora modular frío sin reserva	Refrigerated without storage modular display case	**376 - 377**
	Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva	Refrigerated without storage modular display case	**378 - 379**
	Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio	Refrigerated modular self service case	**380 - 381**
	Mueble caja mostrador	Counter case	**382 - 383**
Serie / Series			
EXPERIENCE	**Vitrina Experience remota**	Experience remote refrigeration counter	**384 - 387**
Serie / Series			
ELEGANCE	**Vitrinas promocional modular**	Modular promotional case	**388 - 391**
Serie / Series			
VALENCIA	**Vitrinas promocionales**	Promotional cases	**392 - 395**

9. Vitrinas Supermarket
Supermarket Cases

Serie / Series

MADRID	**Vitrina expositora modular frío ventilado** Refrigerated modular display case		**348 - 353**
MADRID	**Mueble caja mostrador** Counter case		**354 - 355**
BARCELONA	**Vitrina expositora modular frío ventilado** Refrigerated modular display case		**356 - 363**
BARCELONA	**Vitrina expositora modular frío ventilado ángulo recto** Refrigerated modular case right angle		**364 - 365**
BARCELONA	**Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio** Refrigerated modular self service case		**366 - 367**
BARCELONA	**Mueble caja mostrador** Counter case		**368 - 369**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie / Series

EUROPA	**Vitrina expositora modular frío ventilado** Refrigerated modular display case		**370 - 375**
EUROPA	**Vitrina expositora modular frío sin reserva** Refrigerated without storage modular display case		**376 - 377**
EUROPA	**Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva** Refrigerated without storage modular display case		**378 - 379**
EUROPA	**Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio** Refrigerated modular self service case		**380 - 381**
EUROPA	**Mueble caja mostrador** Counter case		**382 - 383**
EXPERIENCE	**Vitrina Experience remota** Refrigerated self service remote case		**384 - 387**
ELEGANCE	**Vitrinas promocional modular** Modular promotional case		**388 - 391**
VALENCIA	**Vitrinas promocionales** Promotional cases		**392 - 395**

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated modular display case



9

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


42'50
€/KILO
12'95
8,95 €/kg
8'95 €/kg
6'95 €/kg
9'95 €/kg
13'75 €/kg
8'99 €/kg

Vitrina expositora modular frío ventilado

Serie
MADRID
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de módulos de **diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

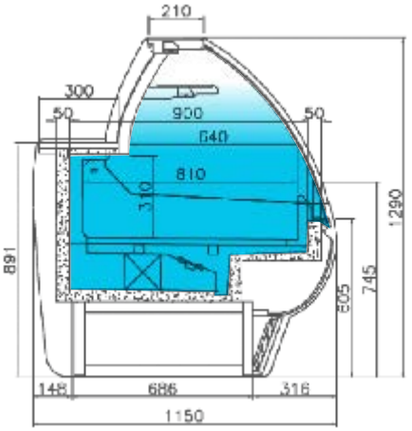
Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

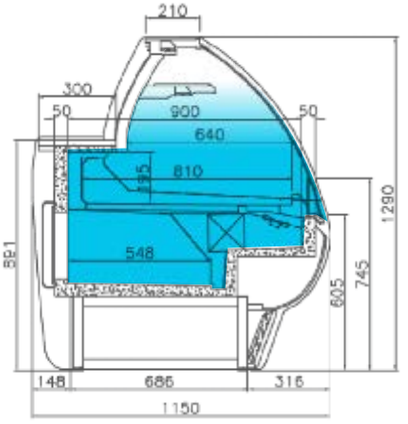
Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are**tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.



VMD S (sin reserva)
(Whitout storage)



VMD R (con reserva)
(Whit storage)



Detalle reserva
Storage detail

MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VMD 9 R/S	30+30	730	131	1	0,76	1	1/3	10,2	611	Digital	R-452
VMD 12 R/S	30+30	980	175	2	1,01	1	3/8	13,7	676	Digital	R-452
VMD 15 R/S	30+30	1030	219	2	1,27	1	5/8	14,4	1096	Digital	R-452
VMD 18 R/S	30+30	1260	263	3	1,52	1	3/4	17,6	1315	Digital	R-452
VMD 25 R/S	30+30	1520	350	4	2,03	1	1	21,3	1594	Digital	R-452
VMD 31 R/S	30+30	310	460	5	2,53	1	sin unidad without unity	4,3	2340	Digital	R-452
VMD 37 R/S	30+30	370	571	6	3,04	1	sin unidad without unity	5,2	2812	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular display case

Serie
MADRID
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable **con doble cuba**, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless **steel evaporative tray with double vat**, one for hot gas and another with electrical heater.

VMD 25 R



(Decoración standard / Standard decoration)



VMD 9 R
2.798 €

938x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 9 S
2.730 €



VMD 12 R
3.068 €

1250x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 12 S
2.974 €



VMD 15 R
3.383 €

1562x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 15 S
3.316 €



VMD 18 R
3.893 €

1875x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

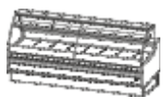
VMD 18 S
3.766 €



VMD 25 R
4.713 €

2500x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

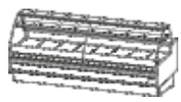
VMD 25 S
4.614 €



VMD 31 R*
5.283 €

3125x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 31 S*
5.069 €



VMD 37 R*
5.902 €

3750x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 37 S*
5.687 €

Medidas sin costados Measures without sides
***Los modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)** Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

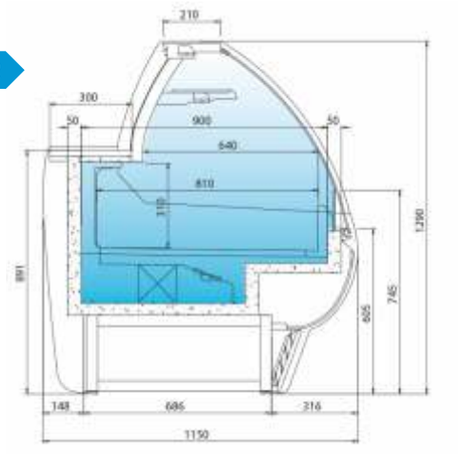
Opciones y decoraciones pág. 355
Options & decorations pag. 355

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

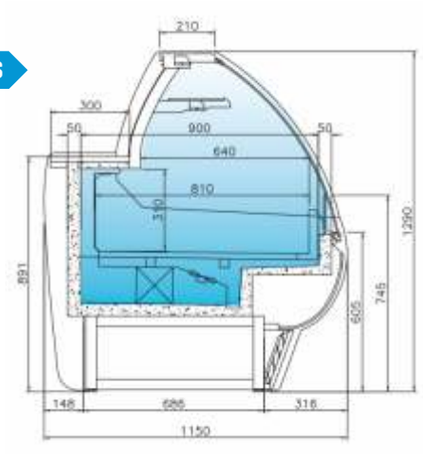
Vitrina expositora modular frío ventilado

Serie
MADRID
Series

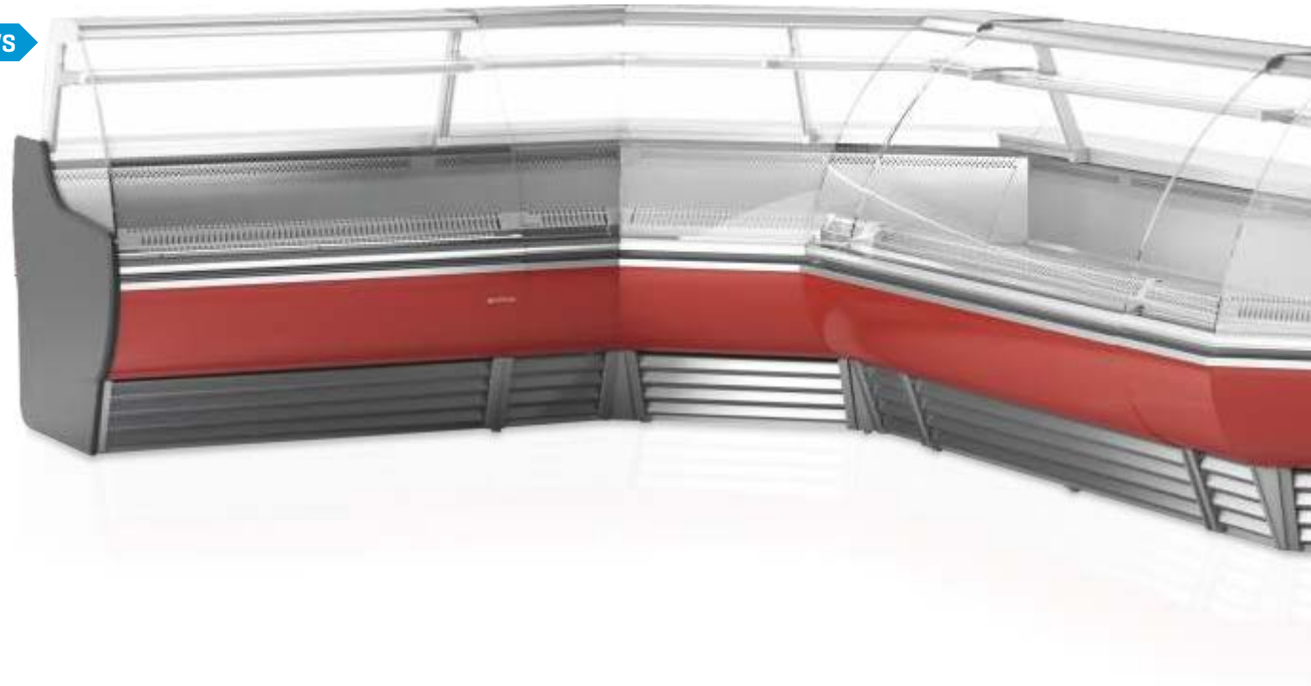
VMD R



VMD S



VMD 90 AA R/S

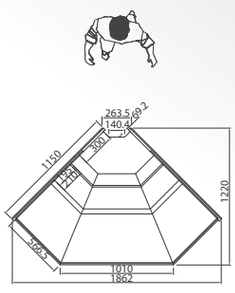


MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Led	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VMD 90 AA R/S	30+30	990	230/50	-	-	1,15	1	5/8	✓	13,9	Forzada Forced	1096	Digital	R-452
VMD 45 AA R/S	30+30	670	230/50	-	-	0,63	1	3/8	✓	9,4	Forzada Forced	676	Digital	R-452
VMD 90 AC R/S	30+30	1060	230/50	-	-	1,49	1	3/4	✓	14,8	Forzada Forced	1315	Digital	R-452
VMD 45 AC R/S	30+30	740	230/50	-	-	0,75	1	1/2	✓	10,4	Forzada Forced	817	Digital	R-452

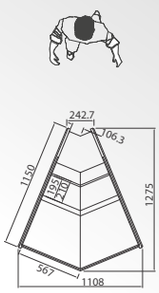
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular display case

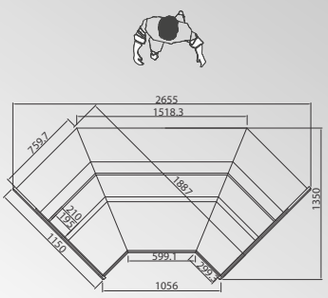
Serie
MADRID
Series



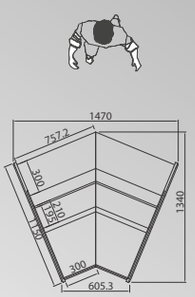
VMD 90 AA R



VMD 45 AA R



VMD 90 AC R



VMD 45 AC R

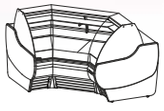




VMD 90 AA R
5.314 €
1326x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMD 45 AA R
3.546 €
1108x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMD 90 AC R
5.903 €
1887x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VMD 45 AC R
3.766 €
1470x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 90 AA S
5.326 €
1326x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 45 AA S
3.554 €
1108x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 90 AC S
5.885 €
1887x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 45 AC S
3.781 €
1470x1150x1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	
VMD 90 AA	(PUEV90AACT)	**270 €**
VMD 45 AA	(PUEV45AACT)	**181 €**
VMD 90 AC	(PUEV90ACCT)	**130 €**
VMD 45 AC	(PUEV45ACCT)	**91 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja mostrador

Serie
MADRID
Series

VMD 12 M



VMD 9 C



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Superficie exposición (m2)
VMD 9 C	30+30	0,55
VMD 12 M	30+30	0,74
VMD 15 M	30+30	0,92



VMD 9 C
1.455 €
938 x 1150 x 906 mm.



VMD 12 M
1.597 €
1250 x 1150 x 906 mm.



VMD 15 M
1.747 €
1562 x 1150 x 906 mm.

Medidas sin costados Measures without sides

Modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)
Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Counter case

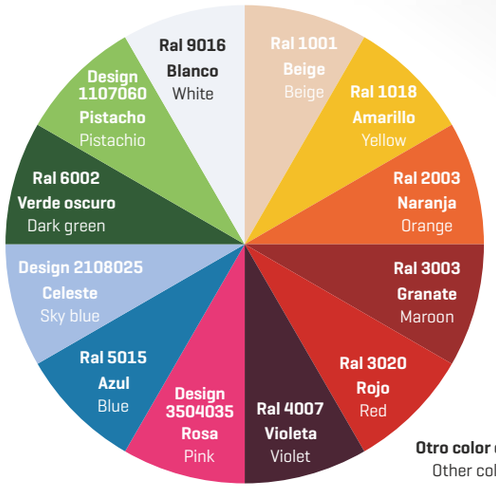
Serie
MADRID
Series

VMD 25 R



Ral 9016
Blanco / White

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Cortinas traseras nocturnas** Night curtains	**Doble plano (Sin reserva)** Double surface (Without strage)	**Lacado frontal + costados** Frontal lacqued + sides
VMD 9	(PUEV9CT) **102 €**	(CCNV9) **172 €**	(DPEXVMDBC9S) **78 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 12	(PUEV12CT) **151 €**	(CCNV12) **228 €**	(DPEXVMDBC12S) **104 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 15	(PUEV15CT) **204 €**	(CCNV15) **266 €**	(DPEXVMDBC15S) **130 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 18	(PUEV18CT) **253 €**	(CCNV18) **296 €**	(DPEXVMDBC18S) **156 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 25	(PUEV25CT) **308 €**	(CCNV25) **345 €**	(DPEXVMDBC25S) **208 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 31	(PUEV31CT) **408 €**	(CCNV31) **532 €**	(DPEXVMDBC31S) **260 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**
VMD 37	(PUEV37CT) **507 €**	(CCNV37) **592 €**	(DPEXVMDBC37S) **311 €**	(DFCVMDVBC) **311 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated modular display case



9

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


fresco lacquito

Vitrina expositora modular frío ventilado

Serie
BARCELONA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de módulos de **diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are**tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VBC 15 R



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VBC 9 R	30+30	755	131	1	0,72	1	3/3	10,6	676	Digital	R-452
VBC 12 R	30+30	1015	175	2	0,96	1	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VBC 15 R	30+30	1070	219	2	1,20	1	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VBC 18 R	30+30	1310	263	3	1,44	1	1	18,3	1594	Digital	R-452
VBC 25 R	30+30	1585	350	4	1,93	1	1+1/6	22,2	1755	Digital	R-452
VBC 31 R/S	30+30	310	460	5	2,41	1	sin unidad without unity	4,3	2340	Digital	R-452
VBC 37 R/S	30+30	370	571	6	2,89	1	sin unidad without unity	5,2	2812	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular display case

Serie
BARCELONA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable **con doble cuba**, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

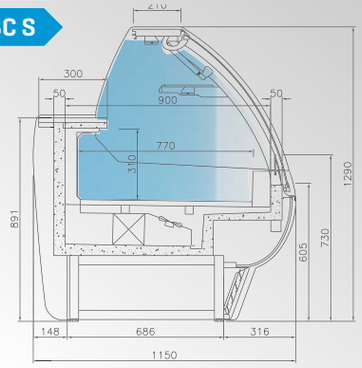
REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless **steel evaporative tray with double vat**, one for hot gas and another with electrical heater.

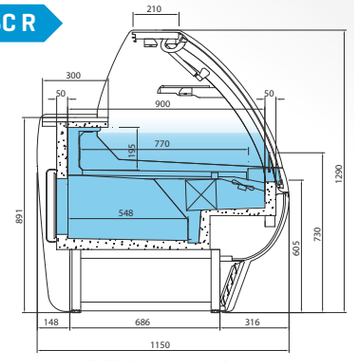


VBC S



VBC S (sin reserva)
(Whitout storage)

VBC R



VBC R (con reserva)
(Whit storage)



VBC 9 R
3.267 €
938x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 9 S
3.214 €



VBC 12 R
3.606 €
1250x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 12 S
3.500 €



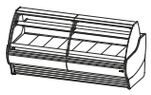
VBC 15 R
4.016 €
1562x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 15 S
3.896 €



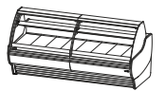
VBC 18 R
4.596 €
1875x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 18 S
4.407 €



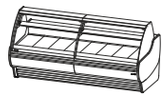
VBC 25 R
5.585 €
2500x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 25 S
5.382 €



VBC 31 R*
6.308 €
3125x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 31 S*
6.084 €



VMD 37 R*
6.625 €
3750x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VMD 37 S*
6.511 €

Medidas sin costados Measures without sides

***Modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)** Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

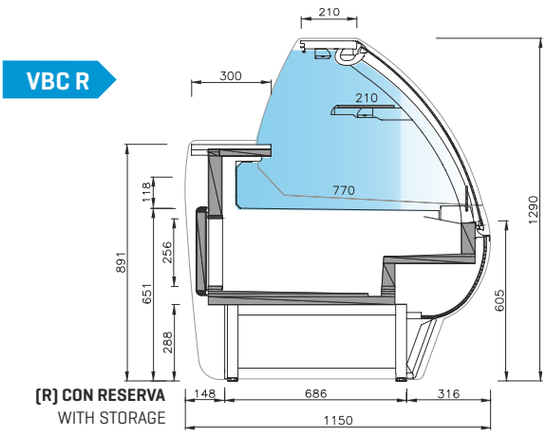
Opciones y decoraciones pág. 369
Options & decorations pag. 369

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado

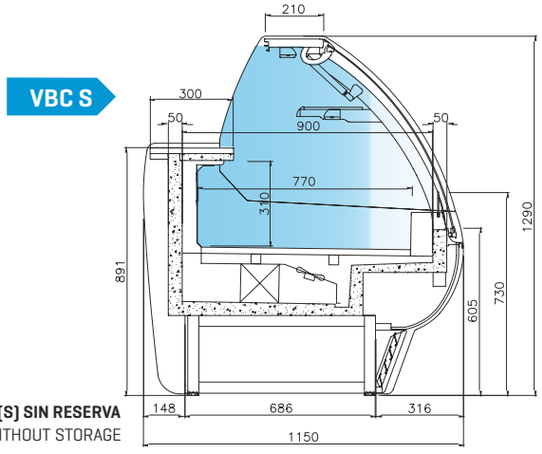
Serie
BARCELONA
Series

VBC R



(R) CON RESERVA
WITH STORAGE

VBC S



(S) SIN RESERVA
WITHOUT STORAGE

VBC 90 AC R

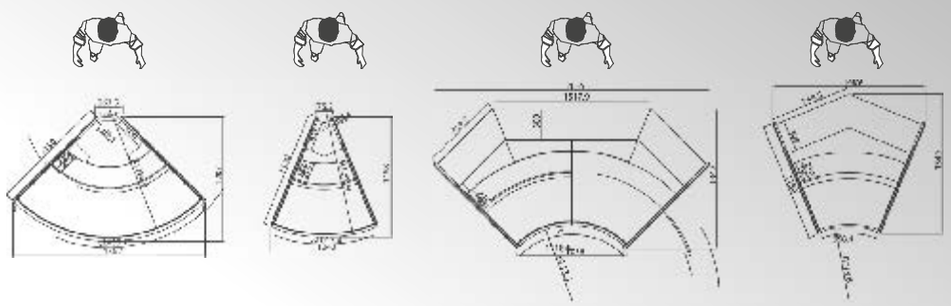


MOD.	Costados Sides (2)[mm]	Potencia Power [W]	Tensión Frecuencia Electrical [V/Hz]	Superficie exposición [m2]	Estantes Shelving	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VBC 90 AA R/S	30+30	1025	230/50	1,09	1 + 1 OPC.	5/8	14,4	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VBC 45 AA R/S	30+30	700	230/50	0,60	1 + 1 OPC.	3/8	9,8	Forzada Forced	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VBC 90 AC R/S	30+30	1110	230/50	1,43	1 + 1 OPC.	3/4	15,5	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VBC 45 AC R/S	30+30	780	230/50	0,72	1 + 1 OPC.	1/2	10,9	Forzada Forced	817	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular display case

Serie
BARCELONA
Series



VBC 90 AA R | VBC 45 AA R | VBC 90 AC R | VBC 45 AC R





VBC 90 AA R
6.579 €

1326 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

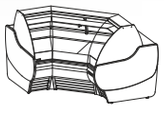
VBC 90 AA S
6.485 €



VBC 45 AA R
4.942 €

1108 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 45 AA S
4.903 €



VBC 90 AC R
7.903 €

1887 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 90 AC S
7.785 €



VBC 45 AC R
4.932 €

1470 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 45 AC S
4.871 €

Medidas sin costados Measures without sides

Opcional / Optional

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	
VBC 90 AA	(PUEVBC90AACT)	**260 €**
VBC 45 AA	(PUEVBC45AACT)	**181 €**
VBC 90 AC	(PUEVBC90ACCT)	**130 €**
VBC 45 AC	(PUEVBC45ACCT)	**91 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado

Serie
BARCELONA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de módulos de **diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are**tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VBC 12 RCP



MOD.	Costados Sides (2)[mm]	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Superficie exposición [m2]	Estantes Shelving	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Control	Refrigerante Coolant
VBC 9 RCP/SCP	30+30	755	131	1	0,72	1	3/8	10,6	676	Digital	R-452
VBC 12 RCP/ SCP	30+30	1015	175	2	0,96	1	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VBC 15 RCP/ SCP	30+30	1070	219	2	1,20	1	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VBC 18 RCP/ SCP	30+30	1310	263	3	1,44	1	1	18,3	1594	Digital	R-452
VBC 25 RCP/ SCP	30+30	1585	350	4	1,93	1	1+1/6	22,2	1755	Digital	R-452
VBC 31 RCP/ SCP	30+30	310	460	5	2,41	1	sin unidad without unity	4,3	2340	Digital	R-452
VBC 37 RCP/ SCP	30+30	370	571	6	2,89	1	sin unidad without unity	5,2	2812	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable **con doble cuba**, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

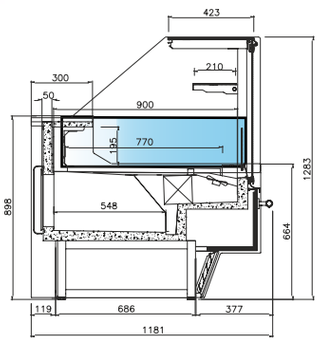
REFRIGERATION

Refrigeration

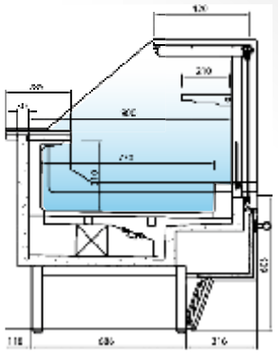
Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless **steel evaporative tray with double vat**, one for hot gas and another with electrical heater.

VBC 12 SCP





[R] CON RESERVA
WITH STORAGE



[S] SIN RESERVA
WITHOUT STORAGE



VBC 9 RCP
3.566 €
938x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 12 RCP
3.927 €
1250x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 15 RCP
4.331 €
1562x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 18 RCP
4.971 €
1875x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 25 RCP
6.132 €
2500x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 31 RCP*
6.536 €
3125x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC 37 RCP*
6.868€
3750x1150x1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

VBC 9 SCP
3.470 €

VBC 12 SCP
3.834 €

VBC 15 SCP
4.231 €

VBC 18 SCP
4.736 €

VBC 25 SCP
5.829 €

VBC 31 SCP*
6.300 €

VBC 37 SCP*
6.753 €

Medidas sin costados Measures without sides

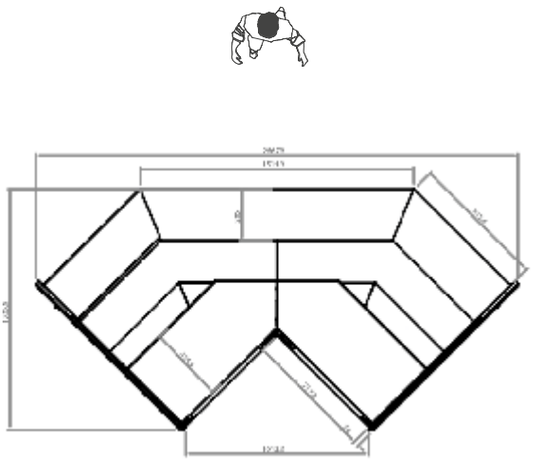
***Modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)** Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

Opciones y decoraciones pág. 369
Options & decorations pag. 369

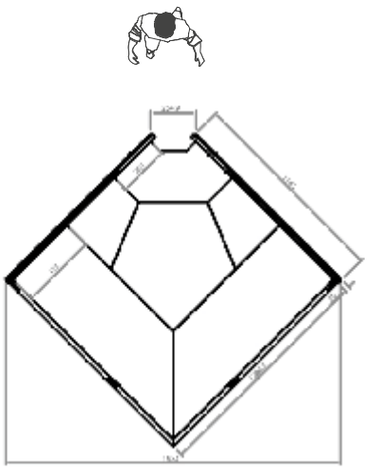
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado ángulo recto

Serie
BARCELONA
Series



VBC 90 AC RCP/SCP



VBC 90 AA RCP/SCP



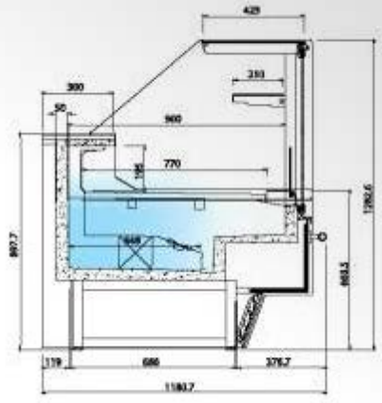


MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Desescarche Defrost	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control	Refrigerante Coolant
VBC 90 AC RCP/SCP	30+30	1025	230/50	1,09	1	5/8	1 + 1 OPC.	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	14,4	Digital	R-452
VBC 90 AA RCP/SCP	30+30	1110	230/50	1,43	1	3/4	2 + 1 OPC.	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	15,5	Digital	R-452

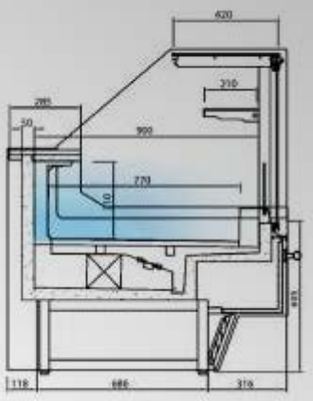
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular case right angle

Serie
BARCELONA
Series



(R)
CON RESERVA
WITH STORAGE



(S)
SIN RESERVA
WITHOUT STORAGE

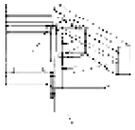
VBC 90 R SCP





VBC90 AAR RCP
6.907 €

1887 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



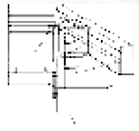
VBC90 ACR RCP
8.299 €

1326 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC90 AAR SCP
6.810 €

1887 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VBC90 ACR SCP
9.112 €

1326 x 1150 x 1290 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

Opciones y decoraciones pág. 369
Options & decorations pag. 369

Opcional / Optional

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors
VBC 90 AA	(PUEVBC90ARCT) **260 €**
VBC 90 AC	(PUEVBC90CRCT) **130 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio

Serie
BARCELONA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Chapa de **acero plastificada.**
Encimera de trabajo en acero inox **AISI 304.**
Decoracion en **DM lacado** con iluminación **LED.**
Plano de exposición en Acero Inox **AISI 304.**
Cortina nocturna.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

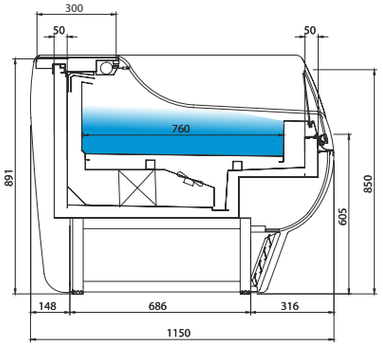
Laminated steel plate.
AISI 304 stainless steel **worktop.**
DM lacqued decoration with **LED** lighting.
Enameled exhibition steel surface.
Night curtain.

VBC15SCB





Cortina nocturna de serie
Standard night curtain



MOD.	Costados Sides (2)[mm]	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Superficie exposición [m2]	Compresor Compressor [HP]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Control	Refrigerante Coolant
VBC 9 SCB	30+30	755	131	0,72	3/8	10,6	676	Digital	R-452
VBC 12 SCB	30+30	1015	175	0,96	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VBC 15 SCB	30+30	1070	219	1,20	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VBC 18 SCB	30+30	1310	263	1,44	1	18,3	1506	Digital	R-452
VBC 25 SCB	30+30	1585	350	1,93	1+1/6	22,2	2009	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular self service case

Serie
BARCELONA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Bandeja evaporativa automática.
Desescarche **gas caliente.**
Sistema de **evaporación forzada.**

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic **evaporative tray.**
Hot gas defrost.
Forced evaporation system.

VBC 18





VBC 9 SCB
2.994 €
938 x 1150 x 890 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



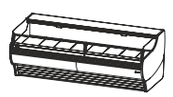
VBC 12 SCB
3.245 €
1250 x 1150 x 890 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VBC 15 SCB
3.739 €
1562 x 1150 x 890 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VBC 18 SCB
4.076 €
1875 x 1150 x 890 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VBC 25 SCB
4.965 €
2500 x 1150 x 890 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja mostrador

Serie
BARCELONA
Series

VBC 12 M



VBC 9 C





VBC 9 C
1.282 €

938 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



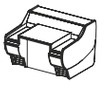
VBC 12 M
1.380 €

1250 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VBC 15 M
1.538 €

1562 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VBC 15 MHD
1.454 €

1250 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



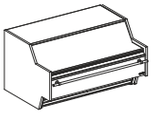
VBC 9 CP
1.282 €

938 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



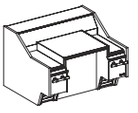
VBC 12 MP
1.380 €

1250 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



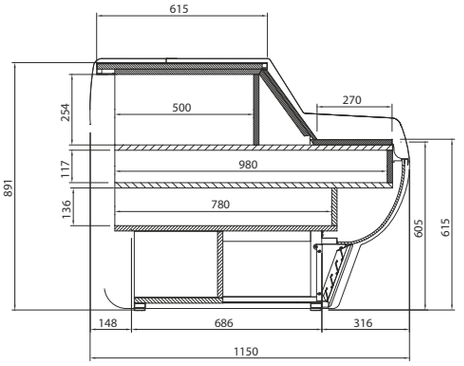
VBC 15 MP
1.538 €

1562 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VBC 12 MHDP
1.454 €

1250 x 1150 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz

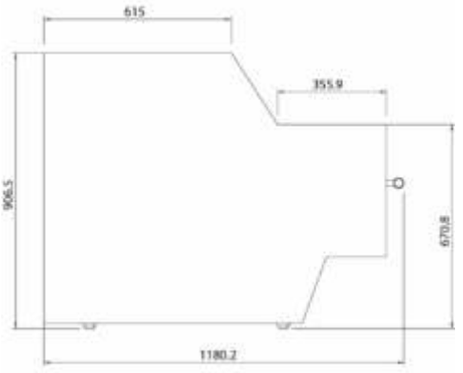


VBC

Medidas sin costados Measures without sides

Los modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)
Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

MOD.	Costados Sides [2][mm]	Superficie exposición [m2]
VBC 9 C	30+30	0,55
VBC 12 M	30+30	0,74
VBC 15 M	30+30	0,92



VBC P

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Counter case

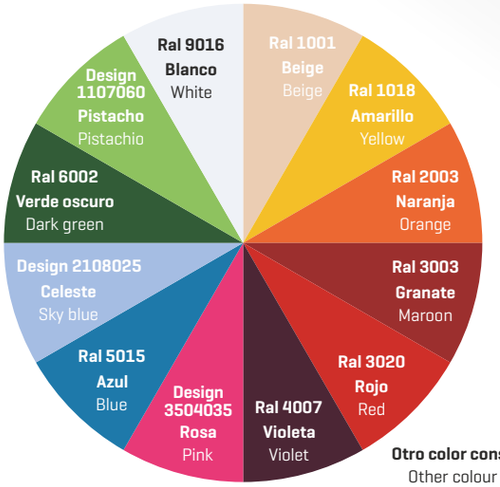
Serie
BARCELONA
Series

VBC 12 SCP



Design 3504035
Rosa / Pink

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Cortinas traseras nocturnas** Night curtains	**Cristal calefactado** Headed frontal glass
VBC 9	[PUEV9CT] **101 €**	[CCNV9] **172 €**	[CRCCTVEU9] **311 €**
VBC 9 P	[PUEVBC9CTCP] **101 €**		-
VBC 12	[PUEV12CT] **151 €**	[CCNV12] **228 €**	[CRCCTVEU12] **323 €**
VBC 12 P	[PUEVBC12CTCP] **151 €**		-
VBC 15	[PUEV15CT] **204 €**	[CCNV15] **266 €**	[CRCCTVEU15] **334 €**
VBC 15 P	[PUEVBC15CTCP] **204 €**		-
VBC 18	[PUEV18CT] **253 €**	[CCNV18] **296 €**	[CRCCTVEU18] **355 €**
VBC 18 P	[PUEVBC18CTCP] **253 €**		-
VBC 25	[PUEV25CT] **309 €**	[CCNV25] **345 €**	[CRCCTVEU25] **645 €**
VBC 25 P	[PUEVBC25CTCP] **309 €**		-
VBC 31	[PUEV31CT] **408 €**	[CCNV31] **532 €**	[CRCCTVEU31] **648 €**
VBC 31 P	[PUEVBC31CTCP] **408 €**		-
VBC 37	[PUEV37CT] **507 €**	[CCNV37] **592 €**	[CRCCTVEU37] **710 €**
VBC 37 P	[PUEVBC37CTCP] **507 €**		-

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado
Refrigerated modular display case



9

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


infrico

Vitrina expositora modular frío ventilado

Serie
EUROPA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de **módulos de diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VEU 18 RCP



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VEU 9 R/RCP	40+40	755	159	1	0,86	3/8	10,6	676	Digital	R-452
VEU 12 R/RCP	40+40	1015	213	2	1,14	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VEU 15 R/RCP	40+40	1070	266	2	1,43	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VEU 18 R/RCP	40+40	1310	319	3	1,72	1	18,3	1506	Digital	R-452
VEU 25 R/RCP	40+40	1585	425	4	2,29	1+1/6	22,2	2009	Digital	R-452
VEU 31 R/RCP	40+40	310	531	5	2,86	sin unidad without unity	4,3	2600	Digital	R-452
VEU 37 R/RCP	40+40	370	638	6	3,43	sin unidad without unity	5,2	3000	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular display case

Serie
EUROPA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Temperatura y **desescarche** regulada por un **controlador digital**.
Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con **doble cuba,** una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.
Clase climática 4 (30ºC, 55%RH).

REFRIGERATION

Refrigeration

Temperature and **defrost** regulated by a **digital controller**.
Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel evaporative tray with **double vat,** one for hot gas and another with electrical heater.
Climatic class 4 (30ºC, 55%RH).

VEU 18 R





VEU 9 R
3.672 €
938x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



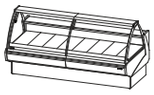
VEU 12 R
4.021 €
1250x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



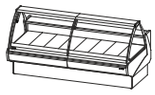
VEU 15 R
4.329 €
1562x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



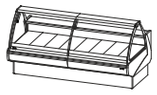
VEU 18 R
4.777 €
1875x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 25 R
5.702 €
2500x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 31 R*
6.365 €
3125x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 37 R*
6.683 €
3750x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 9 RCP
3.738 €
938x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



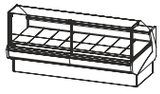
VEU 12 RCP
4.070 €
1250x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



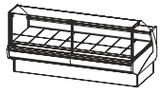
VEU 15 RCP
4.467 €
1562x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



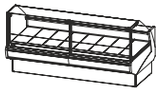
VEU 18 RCP
4.914 €
1875x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 25 RCP
5.807 €
2500x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 31 RCP*
6.446 €
3125x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 37 RCP*
7.030 €
3750x1285x1310 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

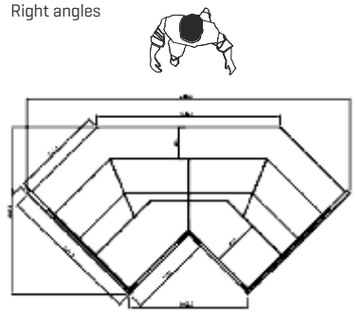
***Modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)** Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

Opciones y decoraciones pág. 385
Options & decorations pag. 385

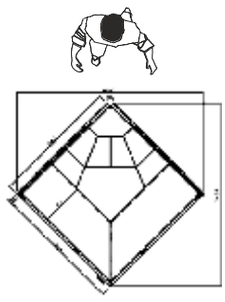
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado

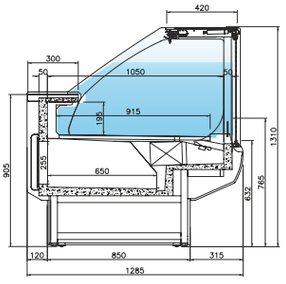
Ángulos rectos
Right angles



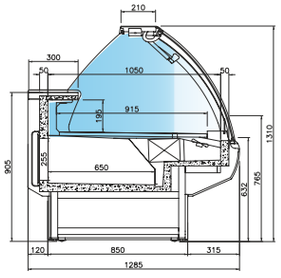
VEU 90 ACR RCP



VEU 90 AAR RCP



(R)
CON RESERVA
WITH STORAGE



(R)
CON RESERVA
WITH STORAGE

VEU 90 AA R





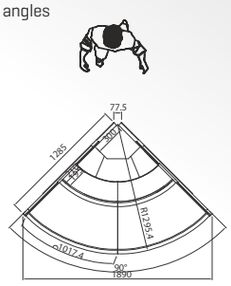
MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Tensión Frecuencia Electrical (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VEU 90 AA R /RCP	40+40	1025	230/50	-	-	1,10	1/2	14,4	Forzada Forced	817	Automático Automatic	Digital	R-452
VEU 45 AA RN	40+40	35	230/50	-	-	0,60	-	0,5	Forzada Forced		-	Digital	R-452
VEU 90 AC R /RCP	40+40	1110	230/50	-	-	1,85	3/4	15,5	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VEU 45 AC R	40+40	780	230/50	-	-	0,92	1/2	10,9	Forzada Forced	817	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

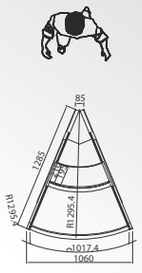
Refrigerated modular display case

Serie
EUROPA
Series

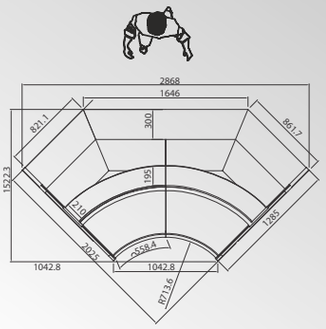
Ángulos curvos
Curved angles



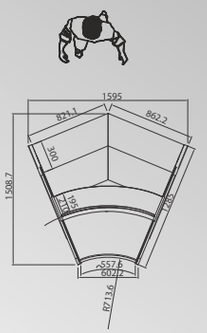
VEU 90 AA R



VEU 45 AA RN



VEU 90 AC R



VEU 45 AC R





VEU 90 AA R

6.440 €

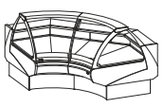
1326 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 45 AA R

3.906 €

1108 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 AC R

8.436 €

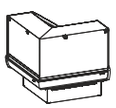
1887 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 45 AC R

5.200 €

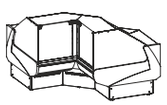
1285 x 1150 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 AAR RCP

6.314 €

1285 x 1150 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 ACR RCP

8.276 €

1887 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío sin reserva

Serie
EUROPA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de **módulos de diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VEU 18 SCP



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VEU 9 S/SCP	40+40	755	0,86	1/2	10,6	817	Digital	R-452
VEU 12 S/SCP	40+40	1015	1,14	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VEU 15 S/SCP	40+40	1070	1,43	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VEU 18 S/SCP	40+40	1310	1,72	1	18,3	1506	Digital	R-452
VEU 25 S/SCP	40+40	1585	2,29	1+1/6	22,2	2009	Digital	R-452
VEU 31 S/SCP	40+40	310	2,86	sin unidad without unity	4,3	2600	Digital	R-452
VEU 37 S/SCP	40+40	370	3,43	sin unidad without unity	5,2	3000	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated without storage modular display case

Serie
EUROPA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con **doble cuba,** una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel evaporative tray with **double vat,** one for hot gas and another with electrical heater.

VEU 18 R





VEU 9 S
3.549 €
938x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



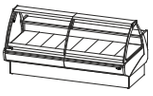
VEU 12 S
3.898 €
1250x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



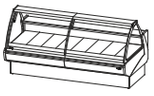
VEU 15 S
4.234 €
1562x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



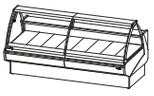
VEU 18 S
4.612 €
1875x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 25 S
5.543 €
2500x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 31 S*
6.088 €
3125x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 37 S*
6.644 €
3750x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



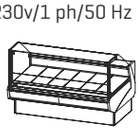
VEU 9 SCP
3.641 €
938x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



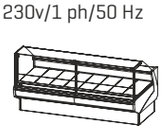
VEU 12 SCP
3.927 €
1250x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



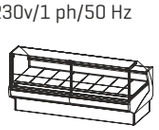
VEU 15 SCP
4.334 €
1562x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



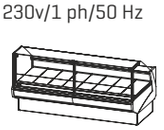
VEU 18 SCP
4.719 €
1875x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 25 SCP
5.577 €
2500x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 31 SCP*
6.234 €
3125x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 37 SCP*
6.701 €
3750x1285x1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

***Los modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)** Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

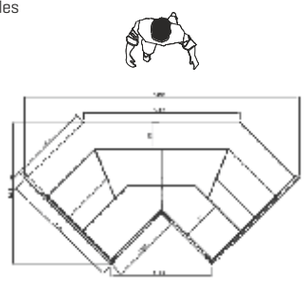
Opciones y decoraciones pág. 385
Options & decorations pag. 385

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

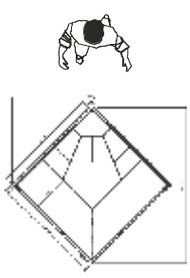
Vitrina expositora modular frío ventilado sin reserva

Serie
EUROPA
Series

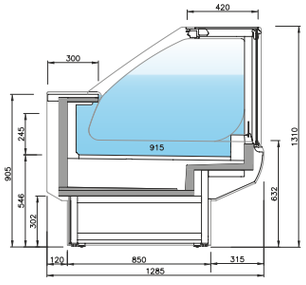
Ángulos rectos
Right angles



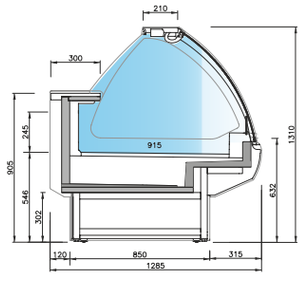
VEU 90 ACR SCP



VEU 90 AAR SCP



(S)
SIN RESERVA
WITHOUT STORAGE



(S)
SIN RESERVA
WITHOUT STORAGE



9

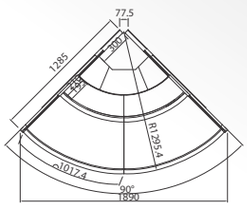
MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VEU 90 AA S /SCP	40+40	1025	-	-	1,10	1/2	14,4	817	Digital	R-452
VEU 45 AA SN	40+40	35	-	-	0,60	-	0,5	-	Digital	R-452
VEU 90 AC S /SCP	40+40	1110	-	-	1,85	3/4	15,5	1315	Digital	R-452
VEU 45 AC S	40+40	780	-	-	0,92	1/2	10,9	817	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

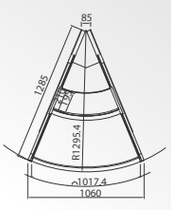
Refrigerated without storage modular display case

Serie
EUROPA
Series

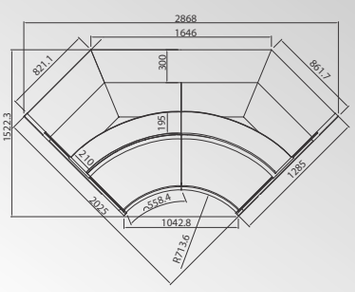
Ángulos curvos
Curved angles

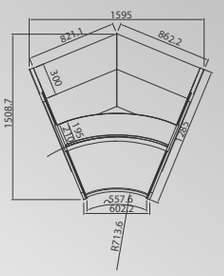
VEU 90 AA S

VEU 45 AA SN

VEU 90 AC S

VEU 45 AC S





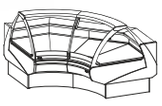
VEU 90 AA S
6.408 €

1326 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 45 AA S
3.782 €

1108 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 AC S
8.402 €

1887 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



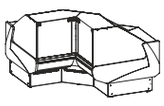
VEU 45 AC S
5.199 €

1285 x 1150 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 AAR SCP
6.282 €

1285 x 1150 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz



VEU 90 ACR SCP
8.518 €

1887 x 1285 x 1310 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular frío ventilado autoservicio

Serie
EUROPA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de **módulos de diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VEU 15SCB



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VEU 9 SCB	40+40	755	-	-	0,86	3/8	10,6	676	Digital	R-452
VEU 12 SCB	40+40	1015	-	-	1,14	5/8	14,2	1096	Digital	R-452
VEU 15 SCB	40+40	1070	-	-	1,43	3/4	15,0	1315	Digital	R-452
VEU 18 SCB	40+40	1310	-	-	1,72	1	18,3	1506	Digital	R-452
VEU 25 SCB	40+40	1585	-	-	2,29	1+1/6	22,2	2009	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated self service storage modular display case

Serie
EUROPA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

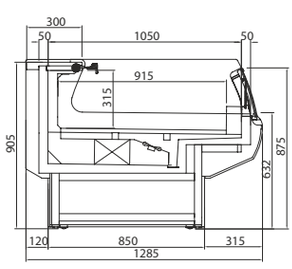
Sistema de **condensación ventilada**.
Bandeja **evaporativa doble**.
Desescarche por **gas caliente.**

REFRIGERATION

Refrigeration

Forced air refrigeration system.
Stainless steel **evaporative doble**.
Hot gaz defrost.





VEU15SCB



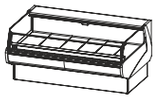
VEU 9 SCB
3.366 €
938 x 1285 x 905 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



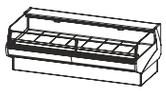
VEU 12 SCB
3.564 €
1250 x 1285 x 905 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VEU 15 SCB
3.971 €
1562 x 1285 x 905 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VEU 18 SCB
4.292 €
1875 x 1285 x 905 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VEU 25 SCB
5.027 €
2500 x 1285 x 905 mm.
Temp. 0ºC/+6ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

Opciones y decoraciones pág. 385
Options & decorations pag. 385

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja mostrador

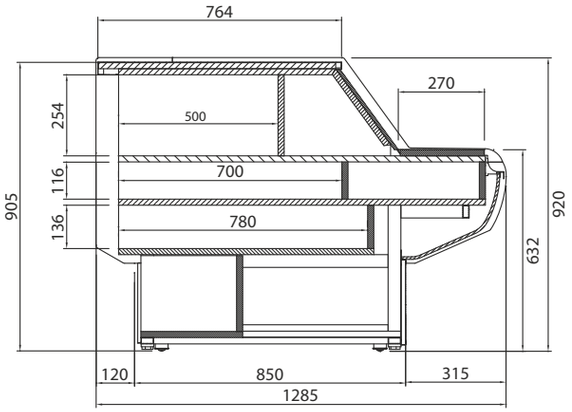
Serie
EUROPA
Series

VEU 15 M



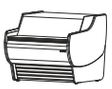
VEU 9 C



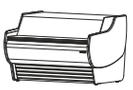


VEU

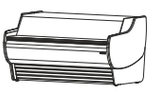
MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)
VMD 9 C	40+40	20	0,71
VMD 12 M	40+40	20	0,95
VMD 15 M	40+40	20	1,19



VEU 9 C
1.431 €
938 x 1285 x 905 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VEU 12 M
1.522 €
1250 x 1285 x 905 mm.
230v/1 ph/50 Hz



VEU 15 M
1.656 €
1562 x 1285 x 906 mm.
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados Measures without sides

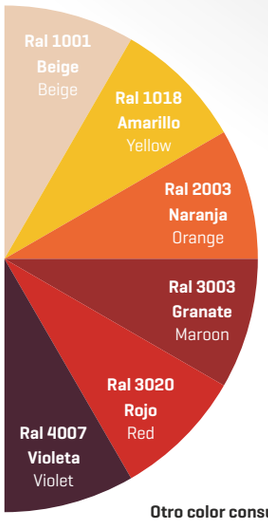
Los modelos 31 y 37 (sin unidad condensadora o sin grupo)
Models 31 and 37 (without condensing unit or without group)

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

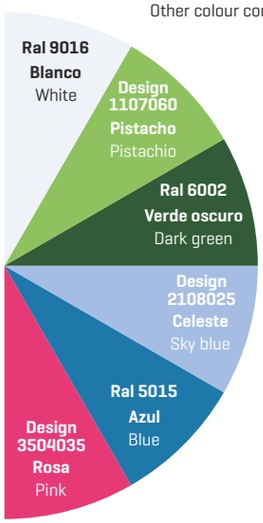
Counter case

Serie
EUROPA
Series

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price



VEU 18 SCP
Ral 1001
Beige / Beige



Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Doble plano (Sin reserva)** Double surface (Without storage)	**Plano Inox.** Stainless steel surface
VEU 90 AA	(PUEVEU90AACTCP) **260 €**	(DPEXVEU90AAS) **35 €**	**82 €**
VEU 90 AA P	(PUEVEU90AACTCP) **260 €**		
VEU 45 AA	(PUEVEU45AACTCP) **181 €**	(DPEXVEU45AAS) **22 €**	**55 €**
VEU 45 AA P	(PUEVEU45AACTCP) **181 €**		
VEU 90 AC	(PUEVEU90ACCTCP) **130 €**	(DPEXVEU90ACS) **92 €**	**110 €**
VEU 90 AC P	(PUEVEU90ACCTCP) **130 €**		
VEU 45 AC	(PUEVEU45ACCTCP) **91 €**	(DPEXVEU45ACS) **46 €**	**74 €**
VEU 45 AC P	(PUEVEU45ACCTCP) **91 €**		

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Cortinas traseras nocturnas** Night curtains	**Doble Plano** Plane double	**Plano Inox.** Stainless steel surface	**Cristal calefactado** Headed frontal glass
VEU 9 P	(PUEVEU9CTCP) **102 €**	(CCNV9) **172 €**	(DPEXVEU9S) **47 €**	**82 €**	-
VEU 9	(PUEVEU9CT) **102 €**				(CRCCTVEU9) **311 €**
VEU 12 P	(PUEVEU12CTCP) **151 €**	(CCNV12) **228 €**	(DPEXVEU12S) **62 €**	**109 €**	-
VEU 12	(PUEVEU12CT) **151 €**				(CRCCTVEU12) **323 €**
VEU 15 P	(PUEVEU15CTCP) **204 €**	(CCNV15) **266 €**	(DPEXVEU15S) **78 €**	**136 €**	-
VEU 15	(PUEVEU15CT) **204 €**				(CRCCTVEU15) **334 €**
VEU 18 P	(PUEVEU18CTCP) **253 €**	(CCNV18) **296 €**	(DPEXVEU18S) **94 €**	**163 €**	-
VEU 18	(PUEVEU18CT) **253 €**				(CRCCTVEU18) **355 €**
VEU 25 P	(PUEVEU25CTCP) **308 €**	(CCNV25) **345 €**	(DPEXVEU25S) **124 €**	**218 €**	-
VEU 25	(PUEVEU25CT) **308 €**				(CRCCTVEU25) **645 €**
VEU 31 P	(PUEVEU31CTCP) **408 €**	(CCNV31) **532 €**	(DPEXVEU31S) **156 €**	**273 €**	-
VEU 31	(PUEVEU31CT) **408 €**				(CRCCTVEU31) **648 €**
VEU 37 P	(PUEVEU37CTCP) **507 €**	(CCNV37) **592 €**	(DPEXVEU37S) **187 €**	**327 €**	-
VEU 37	(PUEVEU37CT) **507 €**				(CRCCTVEU37) **710 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina Experience Remota

Serie
EXPERIENCE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Diseño integrador para todos los ambientes.
Cristal recto o curvo para adaptarse a tu imagen.
Superficies decorativas sin barreras.
Paragolpes inoxidable continuo.
Cristales de alta transparencia con lateral panorámico.
Iluminación LED exposición doble.

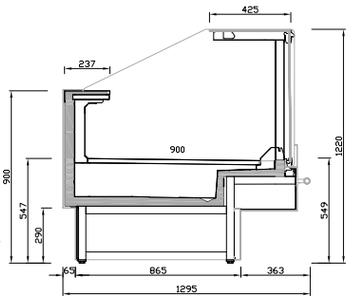
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Integrative design for all environments.
Straight or curved glass to fit your image.
Decorative surfaces without barriers.
Continuous stainless bumper.
High transparent glass with panoramic side.
LED double exposure lighting.

VEX25CP



VEX CP



Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price

VEX09
2.844 €
938 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX12
3.148 €
1250 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX15
3.459 €
1562 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX18P
3.773 €
1875 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX25
4.601 €
2500 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX31
5.972 €
3125 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX37
6.531 €
3750 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX09CP
2.937 €
938 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX12CP
3.176 €
1250 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX15CP
3.590 €
1562 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX18CP
3.879 €
1875 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX25CP
4.694 €
2500 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX31CP
6.118 €
3125 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

VEX37CP
6.589 €
3750 x 1225 x 1220 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Control	Refrigerante Coolant
VEX09 / CP	30+30	817	0,86	0,6	817	Digital	R-452
VEX12 /CP	30+30	1096	1,14	0,8	1096	Digital	R-452
VEX15 / CP	30+30	1317	1,43	1,1	1315	Digital	R-452
VEX18 / CP	30+30	1506	1,72	1,3	1506	Digital	R-452
VEX25 / CP	30+30	2009	2,29	1,8	2009	Digital	R-452
VEX31 / CP	30+30	2600	2,86	2,5	2600	Digital	R-452
VEX37 / CP	30+30	3000	3,43	2,9	3000	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Experience refrigerated self service remote case

Serie
EXPERIENCE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

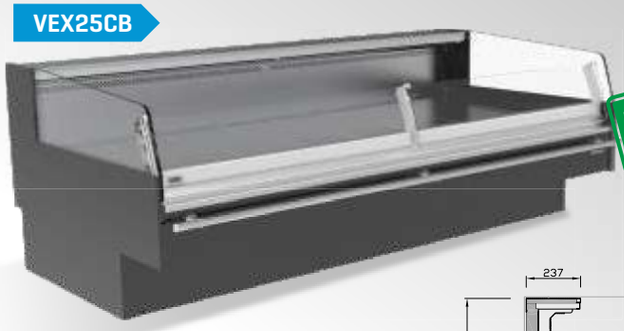
Sistema de **control de condensación SCC de serie**
Cortina de aire interna, ventiladores de bajo consumo
Frente reducido con rejilla oculta
Evaporador en la cuba 3M1

REFRIGERATION

Refrigeration

SCC condensation control system as standard.
Internal air curtain, low consumption fans.
Reduced front with hidden grid.
Evaporator in Cuba 3M1.

VEX25CB

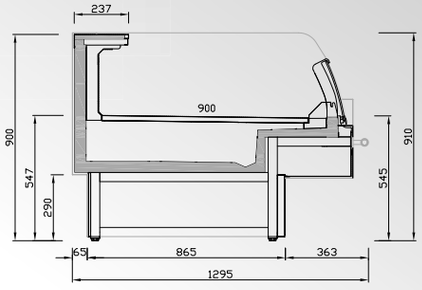


NOVEDAD NEW

VEX25

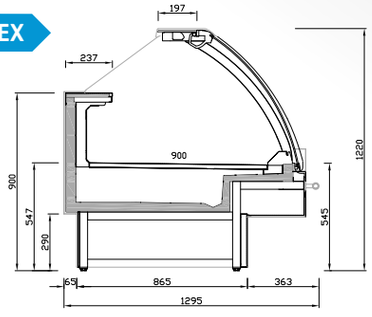


NOVEDAD NEW



VEX CB

VEX



Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price

VEX09CB	VEX12CB	VEX15CB	VEX18CB	VEX25CB
2.624 €	**2.799 €**	**3.225 €**	**3.473 €**	**4.179 €**
938 x 1225 x 875 mm.	1250 x 1225 x 875 mm.	1562 x 1225 x 875 mm.	1875 x 1225 x 875 mm.	2500 x 1225 x 875 mm.
Temp. -1ºC/+5ºC	Temp. -1ºC/+5ºC	Temp. -1ºC/+5ºC	Temp. -1ºC/+5ºC	Temp. -1ºC/+5ºC
C. Clima. 3	C. Clima. 3	C. Clima. 3	C. Clima. 3	C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz	230v/1 ph/50 Hz	230v/1 ph/50 Hz	230v/1 ph/50 Hz	230v/1 ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

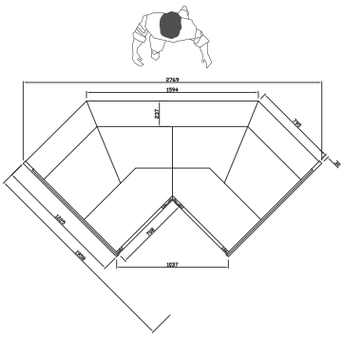
MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Superficie exposición (m2)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10ºC)	Control	Refrigerante Coolant
VEX09CB	30+30	817	0,86	0,6	817	Digital	R-452
VEX12CB	30+30	1096	1,14	0,8	1096	Digital	R-452
VEX15CB	30+30	1317	1,43	1,1	1315	Digital	R-452
VEX18CB	30+30	1506	1,72	1,3	1506	Digital	R-452
VEX25CB	30+30	2009	2,29	1,8	2009	Digital	R-452

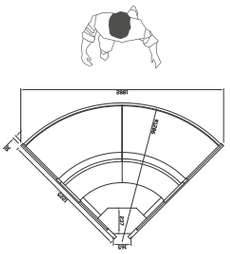
Opciones y decoraciones pág. 385
Options & decorations pag. 385

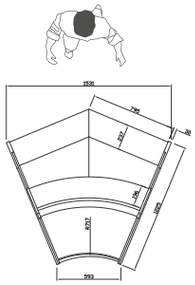
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

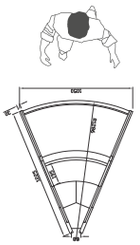
Ángulos Experience
Experience Angles

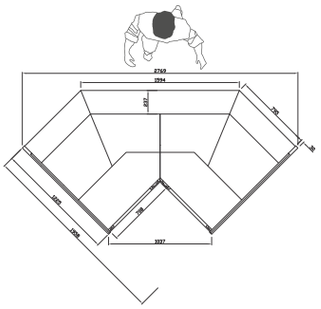
Serie
EXPERIENCE
Series

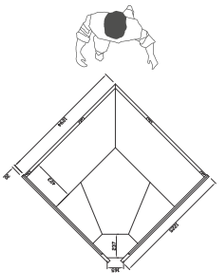

VEX 90 AC


VEX 90 AA


VEX 45 AC


VEX 45 AA


VEX 90 AC CP


VEX 90 AA CP

Laterales no incluidos en el precio
Side panels not included in price

VEX 90 AC
7.477 €
2769 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

VEX 90 AA
5.565 €
1882 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

VEX 45 AC
4.356 €
1531 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

VEX 45 AA
3.663 €
1050 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

VEX 90 AA CP
5.440 €
1050 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

VEX 90 AC CP
7.592 €
2769 x 1225 x 1220 mm.
Temp. +1°C/+7°C
C. Clima. 3
230v/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

MOD.	**Costados** Sides (2)(mm)	**Potencia** Power (W)	**Superficie exposición** (m2)	**Consumo** Consumption (kWh/24h)	**Potencia frigorífica** Cooling capacity **(W A -10°C)**	**Refrigerante** Coolant
VEX 90 AC	40+40	1110	1,85	1,1	817	R-452
VEX 90 AA	40+40	1025	1,10	1,3	1315	R-452
VEX 45 AC	40+40	780	0,92	0,5	817	R-452
VEX 45 AA	40+40	35	0,60	0,5	-	R-452
VEX 90 AC CP	40+40	1110	1,85	1,1	817	R-452
VEX 90 AA CP	40+40	1025	1,10	1,3	1315	R-452

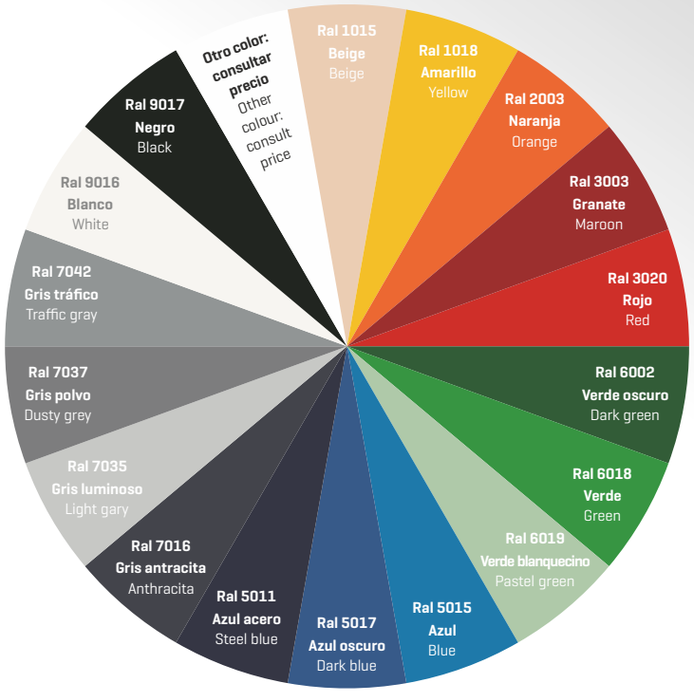
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

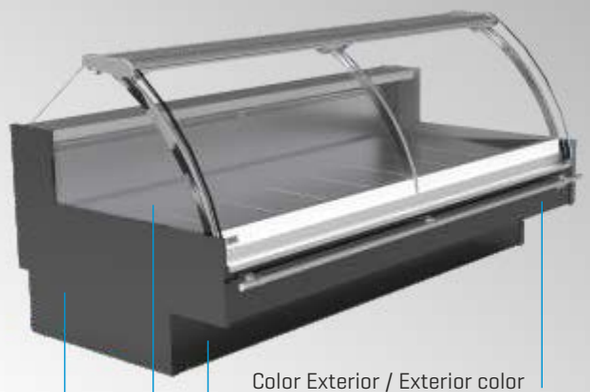
Decoración / Decoration

Serie
EXPERIENCE
Series

Decoración Standard / Standar Decorations

Colores Exteriores / Exterior colors





Colores Interiores / Interior colors



Ral 9016 Blanco White | **Ral 9017 Negro** Black | **Acero Inox** Stainless Steel

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo / Type	Incremento plazo de entrega / Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) / PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Doble Plano** Plane double	**Plano Inox.** Stainless steel surface
VEX 9 / CP	**102 €**	**78 €**	**82 €**
VEX 9 CB			
VEX 12 / CP	**151 €**	**104 €**	**109 €**
VEX 12 CB			
VEX 15 / CP	**204 €**	**130 €**	**136 €**
VEX 15 CB			
VEX 18 / CP	**253 €**	**156 €**	**163 €**
VEX 18			
VEX 25 / CP	**308 €**	**208 €**	**218 €**
VEX 25			
VEX 31 / CP	**408 €**	**260 €**	**273 €**
VEX 31			
VEX 37 / CP	**507 €**	**311 €**	**327 €**
VEX 37			

MOD.	**Puertas correderas traseras** Rear sliding doors	**Doble plano (Sin reserva)** Double surface (Without storage)	**Plano Inox.** Stainless steel surface
VEX 90 AC	**130 €**	**47 €**	**110 €**
VEX 90 AA	**260 €**	**94 €**	**82 €**
VEX 45 AA	**181 €**	**36 €**	**55 €**
VEX 45 AC	**91 €**	**23 €**	**74 €**
VEX 90 AC CP	**130 €**	-	-
VEX 90 AA CP	**260 €**	-	-

MOD.	**Lateral Panorámico** Panoramic Side Panel
VEX 90	**343 €**
VEX 90 CP	**343 €**
VEX 45 CB	**287 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina promocional modular
Modular promotional case



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


MAS 15.95
MAS QUESO AÑEJO SELECTO Sin Lactosa
marqués de castillo
CAPRICE des DIEUX
PROVOLONE

Vitrinas promocional modular

Serie
ELEGANCE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea Modular

El cuerpo está dotado con ruedas para una movilidad fácil.
El **posicionamiento en función de las necesidades** de venta y promoción.
Posibilidad de unir varios módulos creando una línea por medio de los kits de unión.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line

The body has casters for an easy mobility.
It is **possible to join modules making** a line with the join kits.
Possibility of joining several modules creating a line through the union kits.

VEG15



MOD.	Costados Sides (2)(mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VEG9	30+30	1070	319	0,93	3/4	16,2	1315	Digital	R-452
VEG12	30+30	1310	425	1,25	7/8	17,1	1594	Digital	R-452
VEG15	30+30	1405	531	1,56	1	19	1840	Digital	R-452
VEG18	30+30	1907	638	1,87	1+1/16	22	2166	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Modular promotional case

Serie
ELEGANCE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con **doble cuba**, una a gas caliente y otra con Resistencia eléctrica.

REFRIGERATION

Refrigeration

Automatic defrost.
Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Stainless steel evaporative tray with **double vat,** one for hot gas and another with electrical heater.

VEG 18







VEG9
3.922 €

938 x 1075 x 1260 mm.
Temp. +2ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VEG12
4.269 €

1250 x 1075 x 1260 mm.
Temp. +2ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



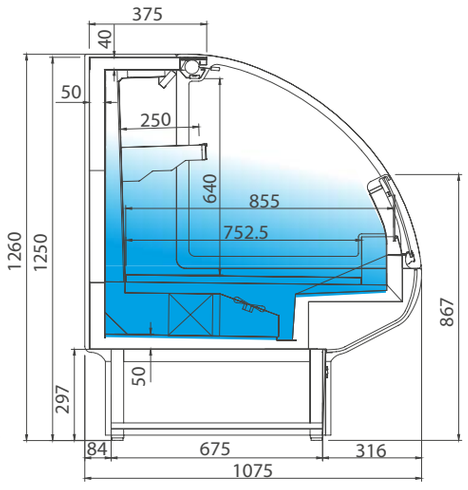
VEG15
4.790 €

1562 x 1075 x 1260 mm.
Temp. +2ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



VEG18
5.038 €

1875 x 1075 x 1260 mm.
Temp. +2ºC/+5ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz

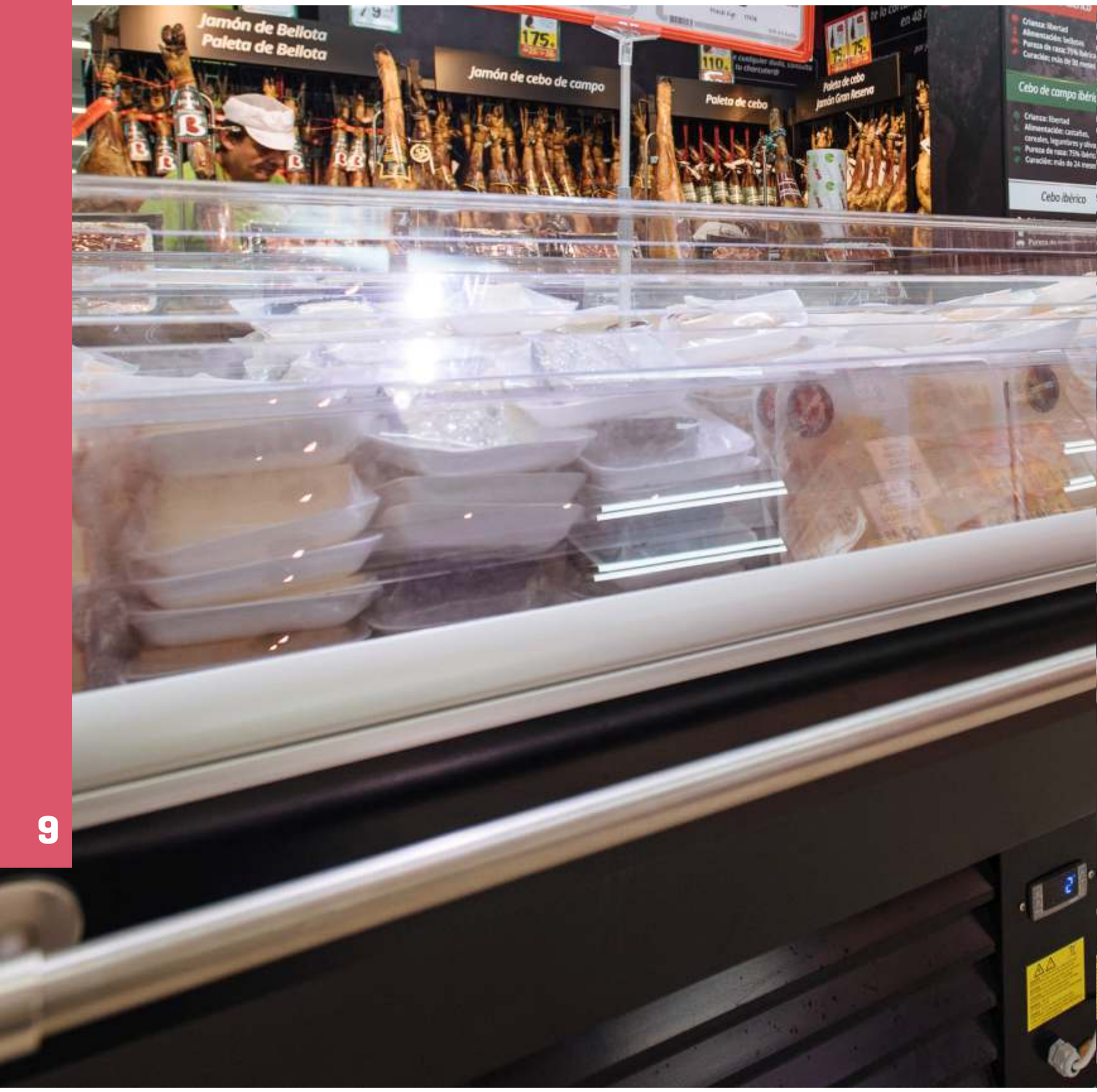


VEG

Medidas sin costados Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrinas promocionales
Promotional cases



9

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


quesos
Infrico

Vitrinas promocionales

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Comprobación de fuga de gas

Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Leak detection system

All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

VVL 12









Opcional / Optional

Iluminación LED VVL 3000K **316 €**
LED Lighting VVL 3000K

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VVL 12	1110	180	1,05	3/4	11,8	915	Digital	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Promotional cases

Serie
VALENCIA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Desescarche por **gas caliente.**

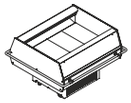
REFRIGERATION

Refrigeration

Ventilated condensation system.
Forced evaporation system.
Hot gas defrost.

VVL 12





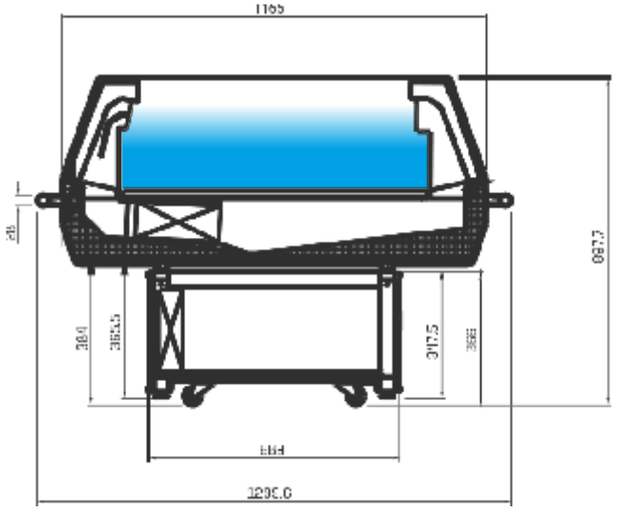
VVL 12

3.098 €

1260 x 1170 x 900 mm.
Temp. 0ºC/+2ºC
C. Clima. 3
230v/1 ph/50 Hz



Vitrina inclinable
Tilting display case



VVL

V. SUPERMARKET
SUPERMARKET CASES

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

10. Murales
Multidecks

LAS MONTAÑAS NOS PROTEGEN

Proporcionan del 60 al 80% del agua dulce del mundo. Desempeñan un papel clave en el suministro de energía renovable, como la energía hidroeléctrica, la energía solar, la energía eólica y el biogás

THE MOUNTAINS PROTECT US

They provide 60% to 80% of the world's fresh water. They play a key role in the supply of renewable energy, such as hydroelectric power, solar energy, wind energy and biogas



10





Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

10. Murales Multidecks

Serie / Series			
SMS / SML	**Semimural abierta refrigerada grupo incorporado**	Plug in open lowmultideck	**402 - 403**
MDC / MDCC	**Mural refrigerada grupo incorporado cerrada**	Plug in refrigerated doors multideck	**404 - 413**
MDCP	**Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada**	R-290 plug in refrigerated doors multideck	**414 - 415**
M	**Mural refrigerada grupo incorporado abierta**	Plug in refrigerated open multideck	**416 - 421**
MDC INOX	**Mural refrigerada grupo incorporado cerrada**	Plug in refrigerated doors multideck	**422 - 423**
M INOX	**Mural refrigerada grupo incorporado abierta**	Plug in refrigerated open multideck	**424 - 425**
SMDG / SMPB	**Semimural abierta y cerrada refrigerada grupo remoto**	Open and close refrigeration low multideck remote group	**426 - 427**
MDG	**Mural refrigerada grupo remoto cerrada**	Refrigerated doors multideck	**428 - 441**
MPB	**Mural refrigerada grupo remoto abierta frente bajo**	Remote refrigeration open low front multideck	**442 - 445**
MGR	**Mural refrigerada grupo remoto abierta frente medio**	Remote refrigeration open middle front multideck	**446 - 449**
MBT	**Mural congelación grupo incorporado cerrada**	Plugin freezer glass doors multideck	**451**
MFBT	**Mural congelación grupo remoto cerrada**	Remote freezer glass door multideck	**452 - 453**
SIGILUS INTARBOX INTARLOOP	**Unidades motocondensadoras**	Condensing units	**454 - 461**
INTARCUBE	**Centrales frigoríficas**	Refrigeration units	**462 - 463**
COOLER	**Walk-in cooler**	Walk-in cooler	**464**
FREEZER	**Walk-in cooler**	Walk-in cooler	**465**
OPCIONES	**Opciones y carta de colores**	Options and letter of colors	**466 - 467**

10. Murales Multidecks

Serie / Series

SMS / SML	**Semimural abierta refrigerada grupo incorporado** Plug in open lowmultideck		**402 - 403**
MDC / MDCC	**Mural refrigerada grupo incorporado cerrada** Plug in refrigerated doors multideck		**404 - 413**
Propane R290 ECO FRIENDLY **MDCP**	**Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada** R-290 plug in refrigerated doors multideck		**414 - 415**
M	**Mural refrigerada grupo incorporado abierta** Plug in refrigerated open multideck		**416 - 421**
MDC INOX	**Mural refrigerada grupo incorporado cerrada** Plug in refrigerated doors multideck		**422 - 423**
M INOX	**Mural refrigerada grupo incorporado abierta** Plug in refrigerated open multideck		**424 - 425**
SMDG / SMPB	**Semimural abierta y cerrada refrigerada grupo remoto** Open and close refrigeration low multideck remote group		**426 - 427**
MDG	**Mural refrigerada grupo remoto cerrada** Refrigerated doors multideck		**428 - 441**

10

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie / Series

MPB	**Mural refrigerada grupo remoto abierta frente bajo** Remote refrigeration open low front multideck		**442 - 445**
MGR	**Mural refrigerada grupo remoto abierta frente medio** Remote refrigeration open middle front multideck		**446 - 449**
MBT	**Mural congelación grupo incorporado cerrada** Plugin freezer glass doors multideck		**451**
MFBT	**Mural congelación grupo remoto cerrada** Remote freezer glass door multideck		**452 - 453**
SIGILUS / INTARBOX / INTARLOOP	**Unidades motocondensadoras** Condensing units		**454 - 461**
INTARCUBE	**Centrales frigoríficas** Refrigeration units		**462 - 463**
COOLER	**Walk-in cooler** Walk-in cooler		**464**
FREEZER	**Walk-in cooler** Walk-in cooler		**465**
OPCIONES	**Opciones y carta de colores** Options and letter of colors		**466 - 467**

Semimural abierta refrigerada grupo incorporado

Serie **SMS** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble semivertical de refrigeración abierto con grupo incorporado de propano R-452.
Visibilidad total del producto expuesto para la venta.
Laterales Display.
Frente display de metacrilato.
Iluminación LED en visera.
4 niveles de exposición: 3 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm en estantes y cuba.
Control electrónico.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in propane open lowmultideck.
Maximum product visibility.
Display end panels.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
Canopy LED lighting.
4 exposure levels: 3 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves.
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Electronic control.

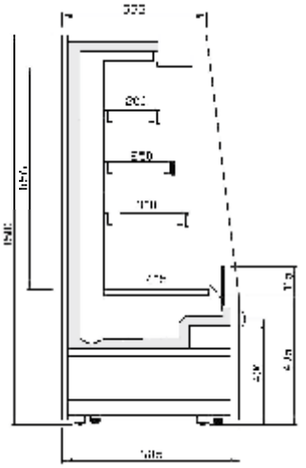
SMS18M2



NOVEDAD NEW

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 1500 x [** L mm.]
Estantes / shelves
200-250-300 mm.
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
SMS6M2	625	40+40	0,55	0,94	162	817	5/8	3	230V / 50Hz	R-452	**2.344**
SMS9M2	938	40+40	0,83	1,41	243	1096	3/4	3	230V / 50Hz	R-452	**2.780**
SMS12M2	1250	40+40	1,11	1,88	324	1588	1	3	230V / 50Hz	R-452	**2.990**
SMS18M2	1875	40+40	1,66	2,81	486	1840	1 1/4	3	230V / 50Hz	R-452	**3.708**
SMS6CM2	625	40+40	0,55	0,94	162	817	5/8	3	230V / 50Hz	R-452	**2.391**
SMS9CM2	938	40+40	0,83	1,41	243	1096	3/4	3	230V / 50Hz	R-452	**2.836**
SMS12CM2	1250	40+40	1,11	1,88	324	1588	1	3	230V / 50Hz	R-452	**3.050**
SMS18CM2	1875	40+40	1,66	2,81	486	1840	1 1/4	3	230V / 50Hz	R-452	**3.782**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in open lowmultideck

Serie
SML
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble semivertical de refrigeración abierto con grupo incorporado de propano R-452.
Visibilidad total del producto expuesto para la venta.
Laterales Display.
Frente display de metacrilato.
Iluminación LED en visera.
4 niveles de exposición: 3 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm en estantes y cuba.
Control electrónico.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in propane open lowmultideck.
Maximum product visibility.
Display end panels.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
Canopy LED lighting.
4 exposure levels: 3 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves.
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Electronic control.

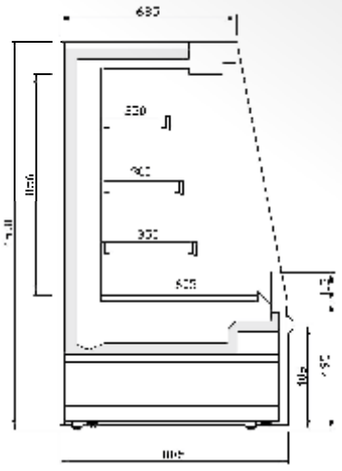
SML18CM2

NOVEDAD
NEW



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 1500 x [** L mm.]
Estantes / shelves
250-300-350 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales /
end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
SML6M2	625	40+40	0,60	0,94	242	1096	5/8	3	230V / 50Hz	R-452	**2.461**
SML9M2	938	40+40	0,90	1,41	363	1588	3/4	3	230V / 50Hz	R-452	**2.896**
SML12M2	1250	40+40	1,19	1,88	484	1840	1	3	230V / 50Hz	R-452	**3.106**
SML18M2	1875	40+40	1,79	2,81	726	2092	1 1/4	3	230V / 50Hz	R-452	**3.826**
SML6CM2	625	40+40	0,60	0,94	242	1096	5/8	3	230V / 50Hz	R-452	**2.510**
SML9CM2	938	40+40	0,90	1,41	363	1588	3/4	3	230V / 50Hz	R-452	**2.954**
SML12CM2	1250	40+40	1,19	1,88	484	1840	1	3	230V / 50Hz	R-452	**3.168**
SML18CM2	1875	40+40	1,79	2,81	726	2092	1 1/4	3	230V / 50Hz	R-452	**3.903**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MSDCM1
MDCC/MSDCCM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



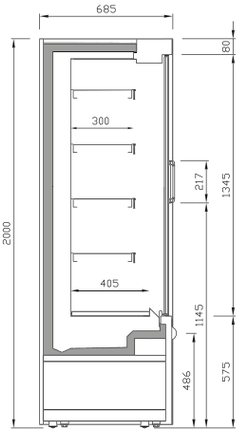
MS25DCCM1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

MS25DCM1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm.
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MS6DCM1	625	40+40	0,72	1,00	228	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.134**
MS9DCM1	938	40+40	1,07	1,51	342	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.760**
MS12DCM1	1250	40+40	1,43	2,01	455	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.100**
MS18DCM1	1875	40+40	2,15	3,01	683	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.293**
MS25DCM1	2500	40+40	2,86	4,01	911	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.623**
MS31DCM1	3125	40+40	3,58	5,02	1139	2524	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.803**
MS6DCCM1	625	40+40	0,72	1,00	228	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.198**
MS9DCCM1	938	40+40	1,07	1,51	342	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.835**
MS12DCCM1	1250	40+40	1,43	2,01	455	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.182**
MS18DCCM1	1875	40+40	2,15	3,01	683	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.398**
MS25DCCM1	2500	40+40	2,86	4,01	911	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.755**
MS31DCCM1	3125	40+40	3,58	5,02	1139	2524	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.959**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDC/MSDCM2
MDCC/MSDCCM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



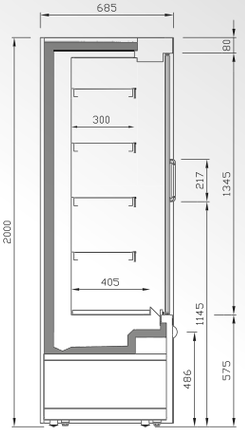
MS25DCCM2

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

MS25DCM2



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm.
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud Lenght	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m^2	litros	W	HP		V / Hz		
MS6DCM2	625	40+40	0,72	1,00	228	526	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.090**
MS9DCM2	938	40+40	1,07	1,51	342	631	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.698**
MS12DCM2	1250	40+40	1,43	2,01	455	883	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.944**
MS18DCM2	1875	40+40	2,15	3,01	683	1315	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.046**
MS25DCM2	2500	40+40	2,86	4,01	911	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.427**
MS31DCM2	3125	40+40	3,58	5,02	1139	2116	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.742**
MS6DCCM2	625	40+40	0,72	1,00	228	526	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.152**
MS9DCCM2	938	40+40	1,07	1,51	342	631	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.771**
MS12DCCM2	1250	40+40	1,43	2,01	455	883	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.023**
MS18DCCM2	1875	40+40	2,15	3,01	683	1315	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.148**
MS25DCCM2	2500	40+40	2,86	4,01	911	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.526**
MS31DCCM2	3125	40+40	3,58	5,02	1139	2116	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.897**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MSDCH1
MDCC/MSDCCH1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
3 niveles de exposición: 2 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
3 exposure levels: 2 shelves
Expositon deck
Interior mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



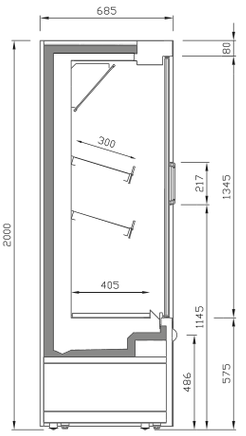
MS25DCCH1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

MS25DCH1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm.
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m^2	litros	W	HP		V / Hz		
MS6DCH1	625	40+40	0,72	0,82	185	526	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.077**
MS9DCH1	938	40+40	1,07	1,22	278	631	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.680**
MS12DCH1	1250	40+40	1,43	1,63	370	883	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.898**
MS18DCH1	1875	40+40	2,15	2,45	555	1315	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.910**
MS25DCH1	2500	40+40	2,86	3,26	741	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.399**
MS31DCH1	3125	40+40	3,58	4,08	926	2116	1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**7.708**
MS6DCCH1	625	40+40	0,72	0,82	185	526	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.139**
MS9DCCH1	938	40+40	1,07	1,22	278	631	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.754**
MS12DCCH1	1250	40+40	1,43	1,63	370	883	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.976**
MS18DCCH1	1875	40+40	2,15	2,45	555	1315	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.008**
MS25DCCH1	2500	40+40	2,86	3,26	741	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.527**
MS31DCCH1	3125	40+40	3,58	4,08	926	2116	1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**7.862**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MNDC
MDCC/MNDCC
Series



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MNDCPM1
MDCC/MNDCCPM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto..
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

MN25DCPCM1

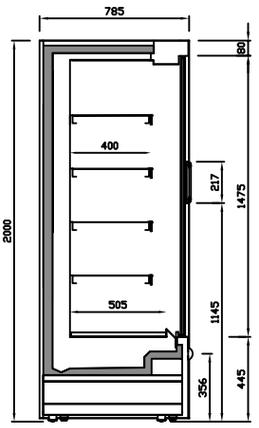
Propane R290 ECO FRIENDLY



NOVEDAD NEW

Nuevo Fondo 785mm
New Width 785mm

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica [-15°C] Heat extraction rate [-15°C] W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MN6DCPM1	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	3.822
MN9DCPM1	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	4.626
MN12DCPM1	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	5.117
MN18DCPM1	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	6.481
MN25DCPM1	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	7.679
MN6DCPCM1	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	3.897
MN9DCPCM1	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	4.719
MN12DCPCM1	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	5.219
MN18DCPCM1	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	6.612
MN25DCPCM1	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	7.832

Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDC/MNDCPM2
MDCC/MNDCCPM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto..
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

MN25DCPCM2

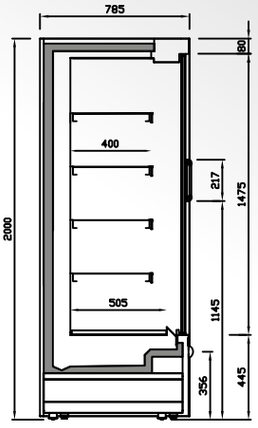
Propane R290 ECO FRIENDLY



NOVEDAD NEW

Nuevo Fondo 785mm
New Width 785mm

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C / +7°C	-2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MN6DCPM2	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	**3.753**
MN9DCPM2	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.531**
MN12DCPM2	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.866**
MN18DCPM2	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	**5.979**
MN25DCPM2	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	**7.080**
MN6DCPCM2	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	**3.826**
MN9DCPCM2	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.623**
MN12DCPCM2	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.964**
MN18DCPCM2	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	**6.100**
MN25DCPCM2	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	**7.192**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MNDCPH1
MDCC/MNDCPH1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
4 niveles de exposición: 3 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels: 3 shelves
Expositon deck
Interior mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

MN25DCPCH1

Propane R290 ECO FRIENDLY



NOVEDAD NEW

Nuevo Fondo 785mm
New Width 785mm

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

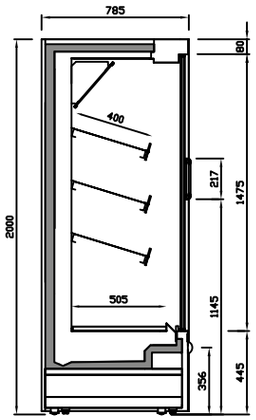
Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR



Sección comercial
Commercial section

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m²	litros	W	HP		V / Hz		
MN6DCPH1	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	**3.815**
MN9DCPH1	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.601**
MN12DCPH1	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.948**
MN18DCPH1	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	**6.052**
MN25DCPH1	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	**7.191**
MN6DCPCH1	625	40+40	0,78	1,32	330	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-290	**3.890**
MN9DCPCH1	938	40+40	1,17	1,97	496	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**4.693**
MN12DCPCH1	1250	40+40	1,56	2,63	660	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-290	**5.047**
MN18DCPCH1	1875	40+40	2,35	3,95	991	1262	1	4	230V / 50Hz	R-290	**6.171**
MN25DCPCH1	2500	40+40	3,13	5,26	1321	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-290	**7.335**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDC/MLDCM1
MDCC/MLDCCM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto..
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



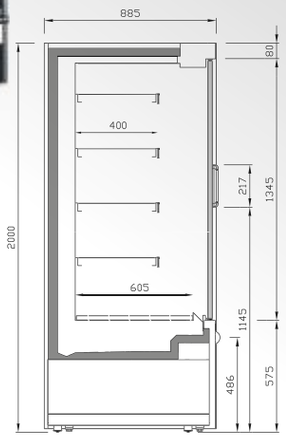
ML25DCCM1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

ML25DCM1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCM1	625	40+40	0,78	1,63	355	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.390**
ML9DCM1	938	40+40	1,17	2,44	533	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.104**
ML12DCM1	1250	40+40	1,56	3,26	711	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.540**
ML18DCM1	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.751**
ML25DCM1	2500	40+40	3,11	6,51	1422	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.239**
ML31DCM1	3125	40+40	3,89	8,14	1777	2524	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**9.062**
ML6DCCM1	625	40+40	0,78	1,63	355	674	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.458**
ML9DCCM1	938	40+40	1,17	2,44	533	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.186**
ML12DCCM1	1250	40+40	1,56	3,26	711	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.631**
ML18DCCM1	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.866**
ML25DCCM1	2500	40+40	3,11	6,51	1422	1875	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.384**
ML31DCCM1	3125	40+40	3,89	8,14	1777	2524	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**9.242**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MLDCM2
MDCC/MLDCCM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



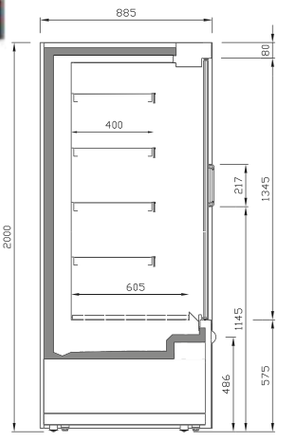
ML25DCCM2

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



ML25DCM2

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCM2	625	40+40	0,78	1,63	355	526	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	3.329
ML9DCM2	938	40+40	1,17	2,44	533	871	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	3.942
ML12DCM2	1250	40+40	1,56	3,26	711	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	4.233
ML18DCM2	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	5.306
ML25DCM2	2500	40+40	3,11	6,51	1422	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	6.675
ML31DCM2	3125	40+40	3,89	8,14	1777	2116	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	8.445
ML6DCCM2	625	40+40	0,78	1,63	355	526	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	3.396
ML9DCCM2	938	40+40	1,17	2,44	533	871	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	4.101
ML12DCCM2	1250	40+40	1,56	3,26	711	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	4.404
ML18DCCM2	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	5.412
ML25DCCM2	2500	40+40	3,11	6,51	1422	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	6.780
ML31DCCM2	3125	40+40	3,89	8,14	1777	2116	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	8.577

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDC/MLDCH1
MDCC/MLDCCH1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto..
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
3 niveles de exposición: 2 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales Display

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
3 exposure levels: 2 shelves
Expositon deck
Interior mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



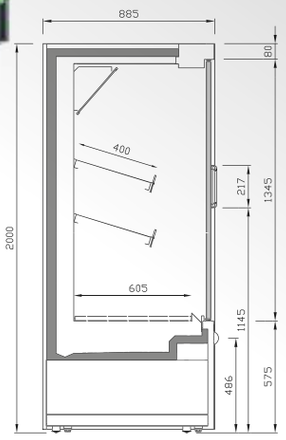
ML25DCCH1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



ML25DCH1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud Lenght mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCH1	938	40+40	0,78	1,32	284	526	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.384**
ML9DCH1	938	40+40	1,17	1,97	427	871	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.083**
ML12DCH1	1250	40+40	1,56	2,63	569	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.390**
ML18DCH1	1875	40+40	2,34	3,95	853	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.369**
ML25DCH1	2500	40+40	3,11	5,26	1138	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.779**
ML31DCH1	3125	40+40	3,89	6,58	1422	2116	1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**8.577**
ML6DCCH1	938	40+40	0,78	1,32	284	526	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.452**
ML9DCCH1	938	40+40	1,17	1,97	427	871	1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.165**
ML12DCCH1	1250	40+40	1,56	2,63	569	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.478**
ML18DCCH1	1875	40+40	2,34	3,95	853	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.476**
ML25DCCH1	2500	40+40	3,11	5,26	1138	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.915**
ML31DCCH1	3125	40+40	3,89	6,58	1422	2116	1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**8.749**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada

Serie
MDCP/MSDCPM1
MDCCP/MSDCPCM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

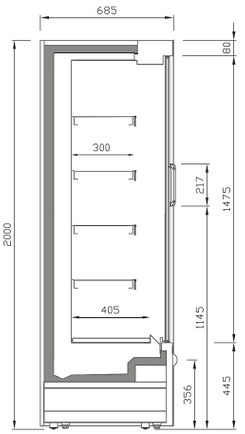


MS18DCPIM1
Modelo Inox*
Inox model*

MS25DCPM1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / Measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / Shelves
300 mm.
Exposición / Exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / End panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m^2	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Precio Price (€)
MS6DCPM1	625	40 + 40	0,78	1,00	252	4	230V / 50Hz	**3.605**
MS9DCPM1	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	**4.324**
MS12DCPM1	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	**4.715**
MS18DCPM1	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	**6.086**
MS25DCPM1	2500	40 + 40	3,13	4,01	1007	4	230V / 50Hz	**7.169**
MS9DCPIM1*	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	**4.574**
MS12DCPIM1*	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	**5.035**
MS18DCPIM1*	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	**6.654**
MS6DCPCM1	625	40 + 40	0,78	1,00	252	4	230V / 50Hz	**3.677**
MS9DCPCM1	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	**4.410**
MS12DCPCM1	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	**4.809**
MS18DCPCM1	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	**6.208**
MS25DCPCM1	2500	40 + 40	3,13	4,01	1007	4	230V / 50Hz	**7.302**

*Modelos I con acabado exterior e interior de acero inoxidable AISI304 / I model with Stainless Steel AISI304 external and internal

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada

Serie
MDCP/MSDCPM2
MDCCP/MSDCPCM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

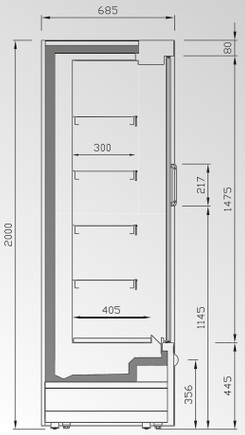


MS18DCPIM2
Modelo Inox*
Inox model*

MS25DCPM1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / Measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / Shelves
300 mm.
Exposición / Exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / End panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Precio Price (€)
MS6DCPM2	625	40 + 40	0,78	1,00	252	4	230V / 50Hz	3.553
MS9DCMP2	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	4.252
MS12DCPM2	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	4.536
MS18DCPM2	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	5.803
MS25DCPM2	2500	40 + 40	3,13	4,01	1007	4	230V / 50Hz	6.956
MS9DCPIM2*	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	4.463
MS12DCPIM2*	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	4.850
MS18DCPIM2*	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	6.019
MS6DCPCM2	625	40 + 40	0,78	1,00	252	4	230V / 50Hz	3.625
MS9DCMCP2	938	40 + 40	1,17	1,51	378	4	230V / 50Hz	4.337
MS12DCPCM2	1250	40 + 40	1,56	2,01	504	4	230V / 50Hz	4.627
MS18DCPCM2	1875	40 + 40	2,35	3,01	755	4	230V / 50Hz	5.920
MS25DCPCM2	2500	40 + 40	3,13	4,01	1007	4	230V / 50Hz	7.064

*Modelos I con acabado exterior e interior de acero inoxidable AISI304 / I model with Stainless Steel AISI304 external and internal

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada

ECO EFFICIENT

Serie
MDCP/MSDCPH1
MDCCP/MSDCPCH1
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
4 niveles de exposición:
3 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

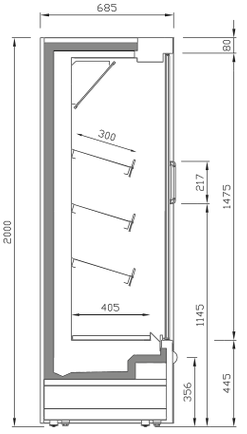
REFRIGERATION

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels:
3 shelves
Expositon deck
Interior mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

MS25DCPH1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / Measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / Shelves
300 mm.
Exposición / Exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / End panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Mode	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m^2	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Precio Price (€)
MS6DCPH1	625	40 + 40	0,78	0,82	205	3	230V / 50Hz	**3.610**
MS9DCPH1	938	40 + 40	1,17	1,22	307	3	230V / 50Hz	**4.317**
MS12DCPH1	1250	40 + 40	1,56	1,63	409	3	230V / 50Hz	**4.573**
MS18DCPH1	1875	40 + 40	2,35	2,45	614	3	230V / 50Hz	**5.760**
MS25DCPH1	2500	40 + 40	3,13	3,26	819	3	230V / 50Hz	**7.065**
MS6DCPCH1	625	40 + 40	0,78	0,82	205	3	230V / 50Hz	**3.682**
MS9DCPCH1	938	40 + 40	1,17	1,22	307	3	230V / 50Hz	**4.403**
MS12DCPCH1	1250	40 + 40	1,56	1,63	409	3	230V / 50Hz	**4.663**
MS18DCPCH1	1875	40 + 40	2,35	2,45	614	3	230V / 50Hz	**5.874**
MS25DCPCH1	2500	40 + 40	3,13	3,26	819	3	230V / 50Hz	**7.206**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

R-290 Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDCP/MLDCPM1
MDCCP/MLDCPCM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

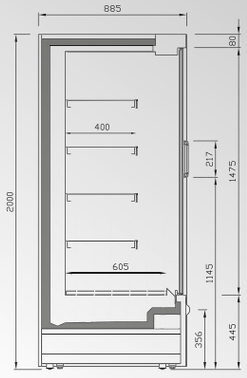


ML18DCPIM1
Modelo Inox*
Inox model*

ML25DCPM1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / Measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / Shelves
300 mm.
Exposición / Exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / End panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	N° Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCPM1	625	40 + 40	0,84	1,63	409	4	230V / 50Hz	**R-290**	**3.899**
ML9DCPM1	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**4.721**
ML12DCPM1	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.221**
ML18DCPM1	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**6.614**
ML25DCPM1	2500	40 + 40	3,38	6,51	1635	4	230V / 50Hz	**R-290**	**7.836**
ML9DCPIM1*	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.082**
ML12DCPIM1*	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.622**
ML18DCPIM1*	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**7.472**
ML6DCPCM1	625	40 + 40	0,84	1,63	409	4	230V / 50Hz	**R-290**	**3.977**
ML9DCPCM1	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**4.814**
ML12DCPCM1	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.325**
ML18DCPCM1	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**6.746**
ML25DCPCM1	2500	40 + 40	3,38	6,51	1635	4	230V / 50Hz	**R-290**	**7.992**

**Modelos I con acabado exterior e interior de acero inoxidable AISI304 / I model with Stainless Steel AISI304 external and internal*

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado R-290 cerrada

Serie
MDCP/MLDCPM2
MDCCP/MLDCPCM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



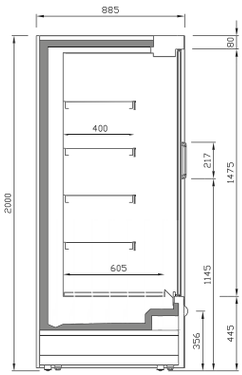
ML18DCPIM2
Modelo Inox*
Inox model*

ML25DCPM2

Propane R290 EUROPE

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / Measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / Shelves
300 mm.
Exposición / Exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / End panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCPM2	625	40 + 40	0,84	1,63	409	4	230V / 50Hz	**R-290**	**3.829**
ML9DCPM2	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**4.624**
ML12DCPM2	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**4.965**
ML18DCPM2	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**6.102**
ML25DCPM2	2500	40 + 40	3,38	6,51	1635	4	230V / 50Hz	**R-290**	**7.225**
ML9DCPIM2*	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.018**
ML12DCPIM2*	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.302**
ML18DCPIM2*	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**6.474**
ML6DCPCM2	625	40 + 40	0,84	1,63	409	4	230V / 50Hz	**R-290**	**3.905**
ML9DCPCM2	938	40 + 40	1,27	2,44	613	4	230V / 50Hz	**R-290**	**4.716**
ML12DCPCM2	1250	40 + 40	1,69	3,26	817	4	230V / 50Hz	**R-290**	**5.065**
ML18DCPCM2	1875	40 + 40	2,53	4,88	1226	4	230V / 50Hz	**R-290**	**6.224**
ML25DCPCM2	2500	40 + 40	3,38	6,51	1635	4	230V / 50Hz	**R-290**	**7.339**

**Modelos I con acabado exterior e interior de acero inoxidable AISI304 / I model with Stainless Steel AISI304 external and internal*

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

R-290 Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDCP/MLDCPH1
MDCCP/MLDCPCH1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
4 niveles de exposición:
3 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels:
3 shelves
Expositon deck
Interior mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.



ML25DCPCH1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
[Pág. 467]



ML25DCPH1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
[Pág. 467]

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

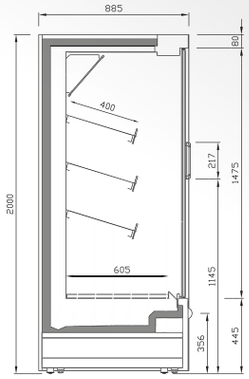
Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642



Sección comercial
Commercial section

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud ** Lenght ** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6DCPH1	625	40 + 40	0,84	1,32	330	3	230V / 50Hz	R-290	3.892
ML9DCPH1	938	40 + 40	1,27	1,97	496	3	230V / 50Hz	R-290	4.695
ML12DCPH1	1250	40 + 40	1,69	2,63	660	3	230V / 50Hz	R-290	5.049
ML18DCPH1	1875	40 + 40	2,53	3,95	991	3	230V / 50Hz	R-290	6.175
ML25DCPH1	2500	40 + 40	3,38	5,26	1321	3	230V / 50Hz	R-290	7.338
ML6DCPCH1	625	40 + 40	0,84	1,32	330	3	230V / 50Hz	R-290	3.970
ML9DCPCH1	938	40 + 40	1,27	1,97	496	3	230V / 50Hz	R-290	4.789
ML12DCPCH1	1250	40 + 40	1,69	2,63	660	3	230V / 50Hz	R-290	5.150
ML18DCPCH1	1875	40 + 40	2,53	3,95	991	3	230V / 50Hz	R-290	6.297
ML25DCPCH1	2500	40 + 40	3,38	5,26	1321	3	230V / 50Hz	R-290	7.485

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado abierta

Serie
M/MSM1
M/MSCM1
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



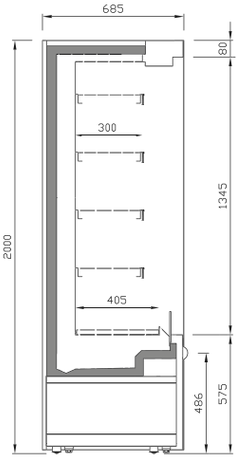
MS25CM1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

MS25M1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C) W	Compresor Compressor HP	N° Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MS6M1	625	40+40	0,82	1,00	228	1075	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.545**
MS9M1	938	40+40	1,23	1,51	342	1478	7/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.964**
MS12M1	1250	40+40	1,64	2,01	455	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.372**
MS18M1	1875	40+40	2,46	3,01	683	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.202**
MS25M1	2500	40+40	3,28	4,01	911	3412	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.190**
MS31M1	3125	40+40	4,10	5,02	1139	4570	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.995**
MS6CM1	625	40+40	0,82	1,00	228	1075	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.597**
MS9CM1	938	40+40	1,23	1,51	342	1478	7/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.975**
MS12CM1	1250	40+40	1,64	2,01	455	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.439**
MS18CM1	1875	40+40	2,46	3,01	683	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.269**
MS25CM1	2500	40+40	3,28	4,01	911	3412	2 x 1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.294**
MS31CM1	3125	40+40	4,10	5,02	1139	4570	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.115**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated open multideck

Serie
M/MSM2
M/MSCM2
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



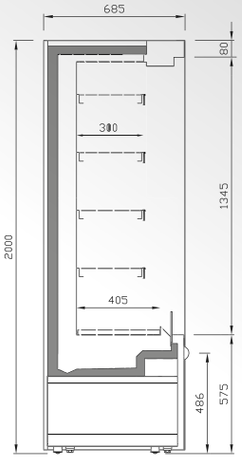
MS25CM2

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



MS25M2

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MS6M2	625	40+40	0,82	1,00	228	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.499**
MS9M2	938	40+40	1,23	1,51	342	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.876**
MS12M2	1250	40+40	1,64	2,01	455	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.339**
MS18M2	1875	40+40	2,46	3,01	683	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.235**
MS25M2	2500	40+40	3,28	4,01	911	2878	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.994**
MS31M2	3125	40+40	4,10	5,02	1139	4232	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.934**
MS6CM2	625	40+40	0,82	1,00	228	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.550**
MS9CM2	938	40+40	1,23	1,51	342	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.895**
MS12CM2	1250	40+40	1,64	2,01	455	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.349**
MS18CM2	1875	40+40	2,46	3,01	683	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.208**
MS25CM2	2500	40+40	3,28	4,01	911	2878	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.093**
MS31CM2	3125	40+40	4,10	5,02	1139	4232	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.053**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado abierta
Plug in refrigerated open multideck

Serie
M/MSH1
M/MSCH1
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K
3 niveles de exposición: 2 estantes
Cuba
Kit espejo
Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

REFRIGERATION

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
3 exposure levels: 2 shelves
Expositon deck
Internal mirror
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



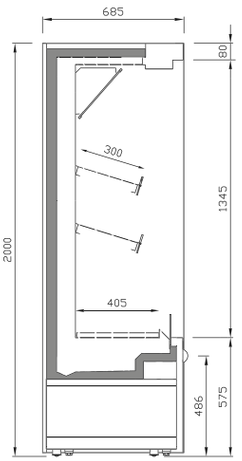
MS25CH1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

MS25H1



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica [-10°C] Heat extraction rate [-10°C] W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
MS6H1	625	40+40	0,82	0,82	185	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.549**
MS9H1	938	40+40	1,23	1,22	278	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.908**
MS12H1	1250	40+40	1,64	1,63	370	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.280**
MS18H1	1875	40+40	2,46	2,45	555	2393	1 1/3	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.060**
MS25H1	2500	40+40	3,28	3,26	741	2878	1 1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.094**
MS31H1	3125	40+40	4,10	4,08	926	4232	2 x 1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.054**
MS6CH1	625	40+40	0,82	0,82	185	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.601**
MS9CH1	938	40+40	1,23	1,22	278	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.953**
MS12CH1	1250	40+40	1,64	1,63	370	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.378**
MS18CH1	1875	40+40	2,46	2,45	555	2393	1 1/3	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.079**
MS25CH1	2500	40+40	3,28	3,26	741	2878	1 1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.196**
MS31CH1	3125	40+40	4,10	4,08	926	4232	2 x 1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.175**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado abierta
Plug in refrigerated open multideck

Serie
M/MLM1
M/MLCM1
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

REFRIGERATION

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



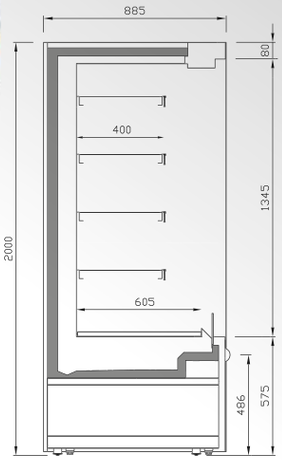
ML25CM1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



ML25M1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6M1	625	40+40	0,82	1,63	355	1075	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.800**
ML9M1	938	40+40	1,23	2,44	533	1478	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.246**
ML12M1	1250	40+40	1,64	3,26	711	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.813**
ML18M1	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.643**
ML25M1	2500	40+40	3,28	6,51	1422	3412	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.806**
ML31M1	3125	40+40	4,10	8,14	1777	4570	2 x 1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.253**
ML6CM1	625	40+40	0,82	1,63	355	1075	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.857**
ML9CM1	938	40+40	1,23	2,44	533	1478	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.311**
ML12CM1	1250	40+40	1,64	3,26	711	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.889**
ML18CM1	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.737**
ML25CM1	2500	40+40	3,28	6,51	1422	3412	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.922**
ML31CM1	3125	40+40	4,10	8,14	1777	4570	2 x 1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**7.398**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado abierta

Serie
M/MLM2
M/MLCM2
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

REFRIGERATION

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



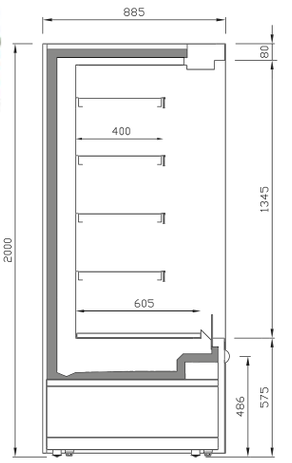
ML25CM2

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

ML25M2



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm]
Estantes / shelves
400 mm
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m²	litros	W	HP		V / Hz		
ML6M2	625	40+40	0,82	1,63	355	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.739**
ML9M2	938	40+40	1,23	2,44	533	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.162**
ML12M2	1250	40+40	1,64	3,26	711	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.590**
ML18M2	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.198**
ML25M2	2500	40+40	3,28	6,51	1422	2878	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.438**
ML31M2	3125	40+40	4,10	8,14	1777	4232	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.636**
	mm	mm		m					V / Hz		
ML6CM2	625	40+40	0,82	1,63	355	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**2.794**
ML9CM2	938	40+40	1,23	2,44	533	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.225**
ML12CM2	1250	40+40	1,64	3,26	711	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.663**
ML18CM2	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.282**
ML25CM2	2500	40+40	3,28	6,51	1422	2878	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.449**
ML31CM2	3125	40+40	4,10	8,14	1777	4232	2 x 1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.769**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated open multideck

Serie
M/MLH1
M/MLCH1
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K
3 niveles de exposición: 2 estantes
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

REFRIGERATION

Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
3 exposure levels: 2 shelves
Expositon deck
Mirror kit
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.



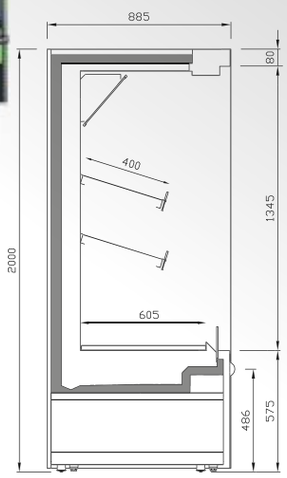
ML25CH1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)



ML25H1

Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm]
Estantes / shelves
400 mm
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght** mm	Laterales End panel mm	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area m²	Volumen refrigerado Refrigerated volume litros	Potencia frigorifica (-10°C) Heat extraction rate (-10°C) W	Compresor Compressor HP	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data V / Hz	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
ML6H1	625	40+40	0,82	1,63	355	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.794**
ML9H1	938	40+40	1,23	1,97	427	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.225**
ML12H1	1250	40+40	1,64	2,63	569	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.663**
ML18H1	1875	40+40	2,46	3,95	853	2393	1 1/3	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.262**
ML25H1	2500	40+40	3,28	5,26	1138	2878	1 1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.443**
ML31H1	3125	40+40	4,10	6,58	1422	4232	2 x 1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.769**
ML6CH1	625	40+40	0,82	1,63	355	1096	5/8	2	230V / 50Hz	R-452A	**2.850**
ML9CH1	938	40+40	1,23	1,97	427	1315	3/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.288**
ML12CH1	1250	40+40	1,64	2,63	569	1840	1	2	230V / 50Hz	R-452A	**3.736**
ML18CH1	1875	40+40	2,46	3,95	853	2393	1 1/3	2	230V / 50Hz	R-452A	**4.595**
ML25CH1	2500	40+40	3,28	5,26	1138	2878	1 1/2	2	230V / 50Hz	R-452A	**5.473**
ML31CH1	3125	40+40	4,10	6,58	1422	4232	2 x 1 1/4	2	230V / 50Hz	R-452A	**6.904**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado cerrada

Serie
MDC/MSDCI INOX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

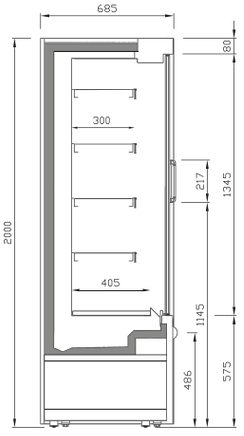
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

MS18DCIM2

Exterior e interior Acero Inox
Stainless Steel external and internal





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm.
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m^2	litros	W	HP		V / Hz		
MS9DCIM1	938	40+40	1,07	1,51	342	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.977**
MS12DCIM1	1250	40+40	1,43	2,01	455	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.378**
MS18DCIM1	1875	40+40	2,15	3,01	683	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.768**
MS9DCIM2	938	40+40	1,07	1,51	342	631	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.880**
MS12DCIM2	1250	40+40	1,43	2,01	455	883	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.218**
MS18DCIM2	1875	40+40	2,15	3,01	683	1315	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.561**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated doors multideck

Serie
MDC/MLDCI INOX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía y grupo incorporado.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica
Apertura con cierre automático
Máxima visibilidad de producto..
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes
Cuba
Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Laterales display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Plug in vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Display end panels.

ML18DCIM2

Exterior e interior Acero Inox
Stainless Steel external and internal



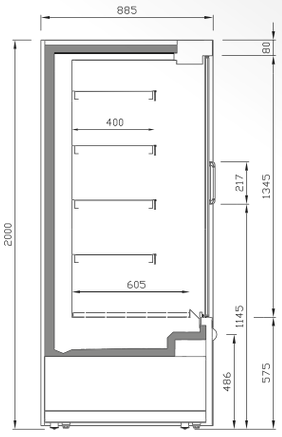
Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR



Sección comercial
Commercial section

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m^2	litros	W	HP		V / Hz		
ML9DCIM1	938	40+40	1,17	2,44	533	783	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.419**
ML12DCIM1	1250	40+40	1,56	3,26	711	906	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.889**
ML18DCIM1	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1262	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**6.417**
ML9DCIM2	938	40+40	1,17	2,44	533	871	1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.364**
ML12DCIM2	1250	40+40	1,56	3,26	711	1096	5/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.610**
ML18DCIM2	1875	40+40	2,34	4,88	1066	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.981**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo incorporado abierta

Serie
M/MSI INOX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables con portaprecios
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

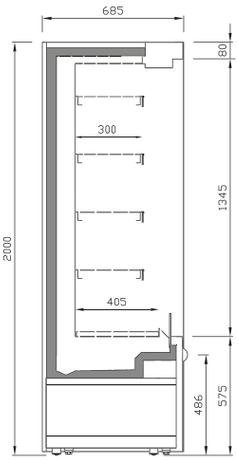
Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
- 4 shelves
- Expositon deck

Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.

MS12IM2

Exterior e interior Acero Inox
Stainless Steel external and internal





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
685 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
300 mm
Exposición / exposition deck
405 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m²	litros	W	HP		V / Hz		
MS9IM1	938	40+40	1,23	1,51	342	1478	7/8	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.118**
MS12IM1	1250	40+40	1,64	2,01	455	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.651**
MS18IM1	1875	40+40	2,46	3,01	683	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.679**
MS9IM2	938	40+40	1,23	1,51	342	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.021**
MS12IM2	1250	40+40	1,64	2,01	455	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.490**
MS18IM2	1875	40+40	2,46	3,01	683	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.453**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plug in refrigerated open multideck

Serie
M/MLI INOX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
Máxima visibilidad de producto.
Control electrónico.
Iluminación LED en visera color 4000K
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables con portaprecios.
Frente Display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energia.
Laterales Display.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

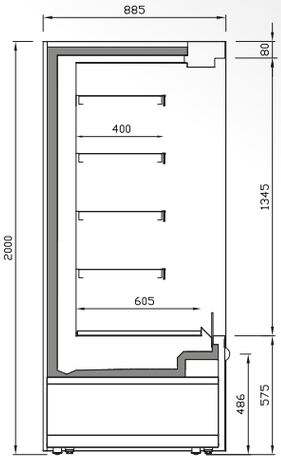
Plug in Open vertical refrigeration cabinet.
Maximum product visibility.
Electronic control.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
- 4 shelves
- Expositon deck

Tiltable adjustable shelves with prize-holder.
Standard perspex display front to optimize energy savings.

ML12IM2

Exterior e interior Acero Inox
Stainless Steel external and internal





Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2000 x [** L + 40 + 40 mm.]
Estantes / shelves
400 mm
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia frigorifica (-15°C) Heat extraction rate (-15°C)	Compresor Compressor	Nº Estantes Shelves	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m^2	litros	W	HP		V / Hz		
ML9IM1	938	40+40	1,23	2,44	533	1478	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.560**
ML12IM1	1250	40+40	1,64	3,26	711	1706	1 1/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.161**
ML18IM1	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2285	1 1/2	4	230V / 50Hz	R-452A	**5.309**
ML9IM2	938	40+40	1,23	2,44	533	1315	3/4	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.505**
ML12IM2	1250	40+40	1,64	3,26	711	1840	1	4	230V / 50Hz	R-452A	**3.883**
ML18IM2	1875	40+40	2,46	4,88	1066	2393	1 1/3	4	230V / 50Hz	R-452A	**4.874**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Semimural cerrada refrigerada grupo remoto
Closed refrigeration low multideck remote group

Serie **SMDG** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble semivertical de refrigeración cerrado con puertas correderas de cristal doble totalmente transparentes
Visibilidad total del producto expuesto para la venta.
Iluminación LED.
4 niveles de exposición:
- 3 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un solo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lowmultideck refrigeration case with double glazed and transparent slidding doors.
Toughened Low E glasses
Maximum product visibility.
LED lighting cold white color.
4 exposure levels
- 3 shelves
- Expositon deck

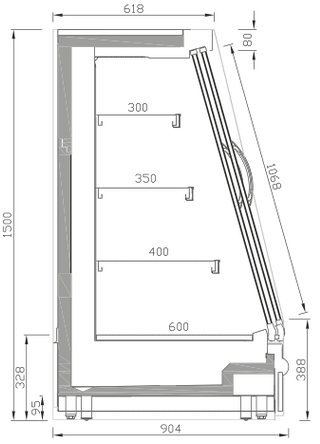
Tiltable adjustable shelves.
Prize-holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A single piece of furniture for all temperature range.

SML25DGM1



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)

Disponible a partir de Junio 2020
Available June 2020



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
904 x 1500 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3750 mm.
Estantes / shelves
300-350-400 mm.
Exposición / exposition deck
600 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)*
SML12DGM1	3.885
SML18DGM1	4.615
SML25DGM1	6.197
SML37DGM1	8.687
SML12DGM2	3.885
SML18DGM2	4.615
SML25DGM2	6.197
SML37DGM2	8.687

*** Costados no incluídos en el precio**

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Refrigerante / Refrigerant
R-449A
Glycol, CO2 (options)

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
0,99	1,65	389

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Ta Producto Product Ta	Ta Aplicación Application Ta
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Semimural abierta refrigerada grupo remoto
Open refrigeration low multideck remote group

Serie **SMPB** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble semivertical de refrigeración abierto.
Visibilidad total del producto expuesto para la venta.
Iluminación LED.
4 niveles de exposición:
- 3 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un solo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Lowmultideck refrigeration case.
Maximum product visibility.
LED lighting.
4 exposure levels
- 3 shelves
- Expositon deck

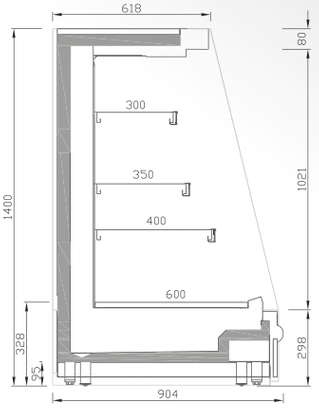
Tiltable adjustable shelves.
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A single piece of furniture for all temperature range.

SML25PBM1



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)

Disponible a partir de Junio 2020
Available June 2020



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
904 x 1500 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3750 mm.
Estantes / shelves
300-350-400 mm.
Exposición / exposition deck
600 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)*
SML12PBM1	2.572
SML18PBM1	3.129
SML25PBM1	3.741
SML37PBM1	4.733
SML12PBM2	2.572
SML18PBM2	3.129
SML25PBM2	3.741
SML37PBM2	4.733

*** Costados no incluídos en el precio**

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Refrigerante / Refrigerant
R-449A
Glycol, CO2 (options)

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,18	1,65	389

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Ta Producto Product Ta	Ta Aplicación Application Ta
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MNDG
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°
Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
4 estantes de 400 mm.
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°
Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
4 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

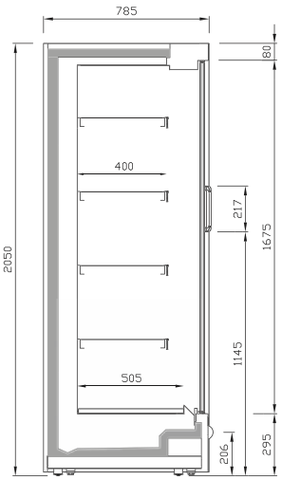
MN37DGM1

NOVEDAD
NEW

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,41	2,11	613

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*
MN12DGM0	3.695	MN12DGM1	3.693	MN12DGM2	3.696
MN18DGM0	4.746	MN18DGM1	4.717	MN18DGM2	4.719
MN25DGM0	6.100	MN25DGM1	5.878	MN25DGM2	5.696
MN37DGM0	8.527	MN37DGM1	8.221	MN37DGM2	7.801

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MNDG
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica: Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
4 niveles de exposición: 3 estantes de 400 mm.
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge: Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels: 3 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Internal mirror
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

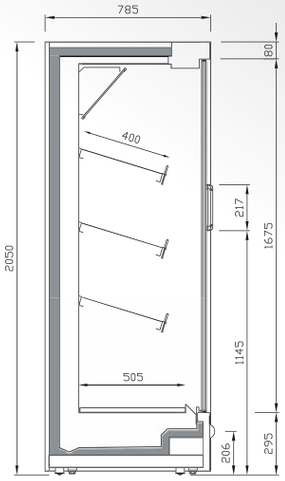
MN25DGH1

NOVEDAD
NEW

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MN12DGH1	3.729
MN18DGH1	4.681
MN25DGH1	5.763
MN37DGH1	8.075

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,41	1,71	524

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MNDG22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
- 5 estantes de 400 mm.
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels:
- 5 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

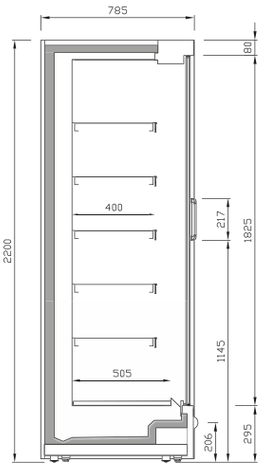
MN37DG22M1



NOVEDAD
NEW

Lateral panorámico
Panoramic side panel

Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,53	2,51	653

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*
MN12DG22M0	4.029	MN12DG22M1	3.920	MN12DG22M2	3.920
MN18DG22M0	5.161	MN18DG22M1	4.970	MN18DG22M2	4.970
MN25DG22M0	6.589	MN25DG22M1	6.344	MN25DG22M2	6.344
MN37DG22M0	9.224	MN37DG22M1	8.888	MN37DG22M2	8.888

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MNDG22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica: Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición: 4 estantes de 400 mm.
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge: Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels: 4 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Internal mirror
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

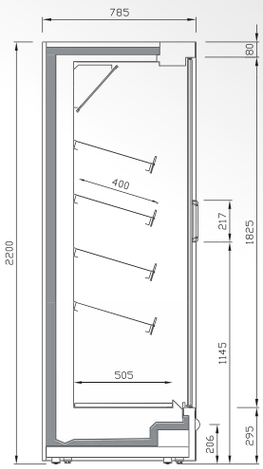
MN25DG22H1

NOVEDAD
NEW



Lateral panorámico
Panoramic side panel

Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
785 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
505 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MN12DG22H1	3.850
MN18DG22H1	5.009
MN25DG22H1	6.182
MN37DG22H1	8.722

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,41	1,71	524

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MLDG
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes de 400 mm.
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
- 4 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

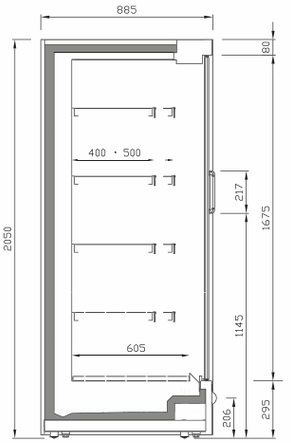
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

ML37DGM1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,21	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*		Precio / Price (€)*
ML12DGM0	3.849	ML12DGM1	3.772	ML12DGM2	3.762
ML18DGM0	4.909	ML18DGM1	4.822	ML18DGM2	4.803
ML25DGM0	6.265	ML25DGM1	6.043	ML25DGM2	5.830
ML31DGM0	7.603	ML31DGM1	7.315	ML31DGM2	6.932
ML37DGM0	8.763	ML37DGM1	8.457	ML37DGM2	8.161

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MLDG
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica: Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
4 niveles de exposición: 3 estantes de 400 mm.
Cuba
Espejo interior
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge: Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°

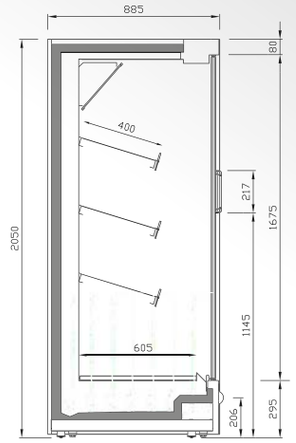
Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels: 3 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Internal mirror
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

ML25DGH1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML12DGH1	3.975
ML18DGH1	4.959
ML25DGH1	5.902
ML31DGH1	7.013
ML37DGH1	8.316

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	1,81	563

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MLDG22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°
Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
5 estantes de 400 mm.
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

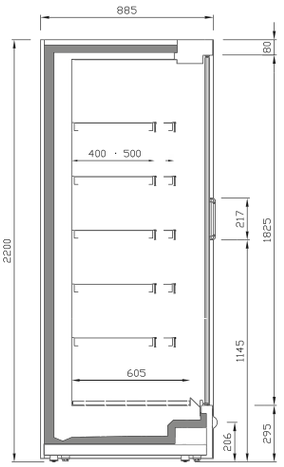
Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°
Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels:
5 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

ML37DG22M1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	2,61	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML12DG22M0	4.293	ML12DG22M1	4.184	ML12DG22M2	4.184
ML18DG22M0	5.499	ML18DG22M1	5.308	ML18DG22M2	5.308
ML25DG22M0	7.026	ML25DG22M1	6.781	ML25DG22M2	6.781
ML31DG22M0	8.536	ML31DG22M1	8.221	ML31DG22M2	8.221
ML37DG22M0	9.845	ML37DG22M1	9.509	ML37DG22M2	9.509

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MLDG22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
- 4 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

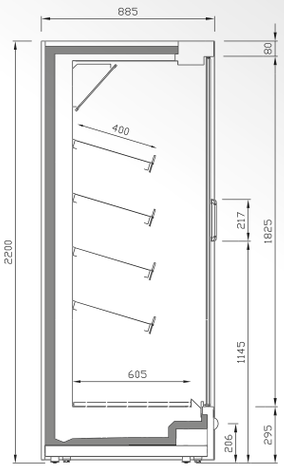
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

ML25DG22H1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML12DG22H1	4.117
ML18DG22H1	5.163
ML25DG22H1	6.625
ML31DG22H1	7.998
ML37DG22H1	9.355

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	2,21	563

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural remota con unidad condensadora en el techo

Serie
MDG/MLDGU
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Unidad condensadora en el techo.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
Apertura con cierre automático 0-80/85°
Apertura máxima 93°
Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
4 estantes de 500 mm.
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Condensing unit on the roof.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
Opening with automatic closing 0-80/85°
Maximum opening 93°
Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
4 shelves of 500 mm.
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

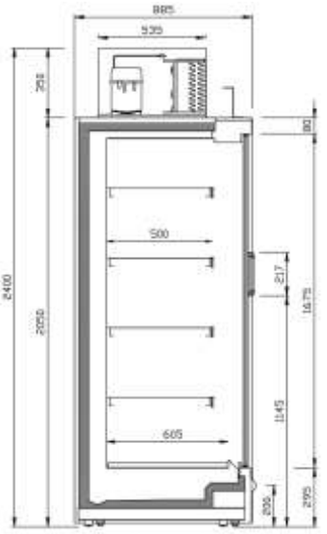
NOVEDAD NEW

ML18DGUM1

Lateral display
Display side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2400 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 mm
Estantes / shelves
500 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	2,61	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML12DGUM1	4.226	ML12DGUM2	4.226	ML12DGUH1	4.262
ML18DGUM1	5.343	ML18DGUM2	5.141	ML18DGUH1	5.177
ML25DGUM1	6.643	ML25DGUM2	6.403	ML25DGUH1	6.474

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote multideck top condensing unit

Serie
MDG/MLDGU22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Unidad condensadora en el techo.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
- 5 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Condensing unit on the roof.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels:
- 5 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

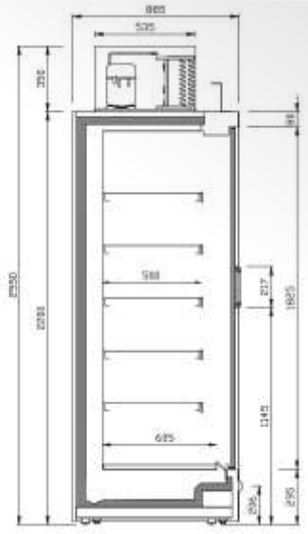
NOVEDAD NEW

ML25DGU22M1

Lateral display
Display side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2550 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 mm
Estantes / shelves
500 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	2,61	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML12DGU22M1	4.649	ML12DGU22M2	4.649	ML12DGU22H1	4.689
ML18DGU22M1	5.124	ML18DGU22M2	5.697	ML18DGU22H1	5.735
ML25DGU22M1	7.360	ML25DGU22M2	7.120	ML25DGU22H1	7.197

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MXDG
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación:
Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels:
- 5 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

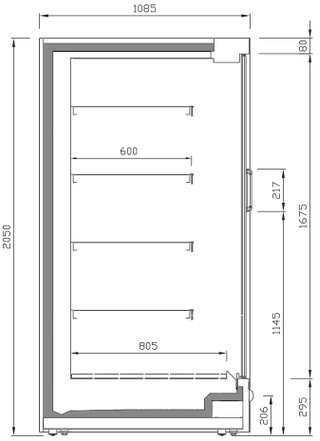
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

MX37DGM1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
1085 x 2050 x** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
600 mm
Exposición / exposition deck
805 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	3,21	933

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
MX12DGM0	3.934	MX12DGM1	3.922	MX12DGM2	3.915
MX18DGM0	5.062	MX18DGM1	4.940	MX18DGM2	4.909
MX25DGM0	6.533	MX25DGM1	6.303	MX25DGM2	6.196
MX31DGM0	7.855	MX31DGM1	7.579	MX31DGM2	7.313
MX37DGM0	9.271	MX37DGM1	8.947	MX37DGM2	8.635

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MXDG
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
4 niveles de exposición:
- 3 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación:
Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels:
- 3 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

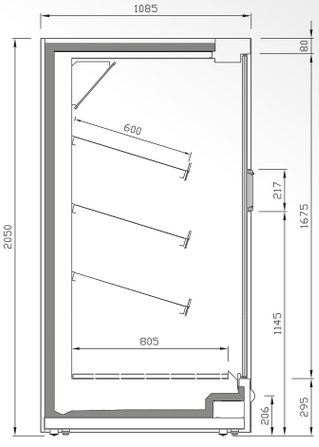
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

MX25DGH1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
1085 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
600 mm
Exposición / exposition deck
805 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MX12DGH1	3.919
MX18DGH1	4.963
MX25DGH1	6.211
MX31DGH1	7.412
MX37DGH1	8.751

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,51	2,61	788

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto cerrada

Serie
MDG/MXDG22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
- 5 estantes
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación: Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels:
- 5 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

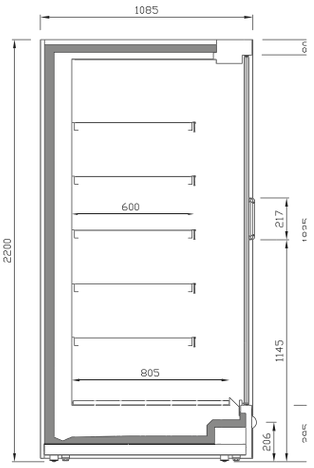
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

MX37DG22M1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
1085 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
600 mm.
Exposición / exposition deck
805 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	3,81	992

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M0	-1°C / +4°C	-1°C / +1° C
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
MX12DG22M0	4.369	MX12DG22M1	4.200	MX12DG22M2	4.087
MX18DG22M0	5.665	MX18DG22M1	5.458	MX18DG22M2	5.258
MX25DG22M0	7.317	MX25DG22M1	7.065	MX25DG22M2	6.821
MX31DG22M0	8.813	MX31DG22M1	8.510	MX31DG22M2	8.218
MX37DG22M0	10.404	MX37DG22M1	10.049	MX37DG22M2	9.705

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration doors multideck

Serie
MDG/MXDG22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración con puertas batientes de cristal doble sin serigrafía.
Vidrio templado y bajo emisivo.
Bisagra oleodinámica:
- Apertura con cierre automático 0-80/85°
- Apertura máxima 93°

Máxima visibilidad de producto.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Flexibilidad de implantación:
Un sólo mueble para todos los regímenes de temperatura.

REFRIGERATION

Vertical refrigeration cabinet with hinged double glace doors without screen pinting.
Toughened low E glasses.
Oligodynamic Hinge:
- Opening with automatic closing 0-80/85°
- Maximum opening 93°

Maximum product visibility.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels:
- 4 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

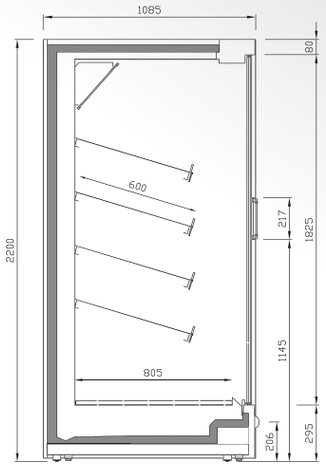
Tiltable adjustable shelves
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Implementation flexibility: A case for everyones temperature range.

MX25DG22H1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
1085 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
600 mm.
Exposición / exposition deck
805 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MX12DG22H1	4.118
MX18DG22H1	5.333
MX25DG22H1	6.912
MX31DG22H1	8.326
MX37DG22H1	9.834

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,63	3,81	992

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto abierta frente bajo

Serie
MPB/MLPB
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 295 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes de 400mm.
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 295 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels
- 4 shelves
- Expositon deck

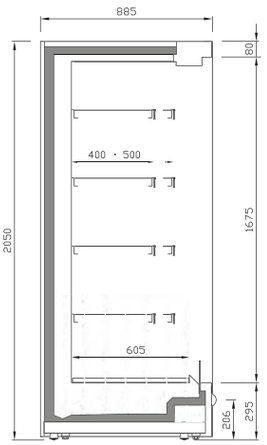
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range.

ML37PBM1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,81	2,21	642

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML9PBM1	2.872	ML9PBM2	2.835
ML12PBM1	3.162	ML12PBM2	3.079
ML18PBM1	3.899	ML18PBM2	3.769
ML25PBM1	4.491	ML25PBM2	4.334
ML31PBM1	5.338	ML31PBM2	5.128
ML37PBM1	5.984	ML37PBM2	5.743

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration open low front multideck

Serie
MPB/MLPB
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 295 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
4 niveles de exposición:
- 3 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

REFRIGERATION

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 295 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels
- 3 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

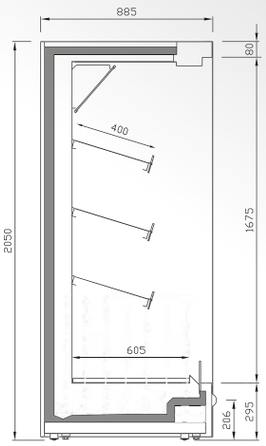
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range

ML25PBH1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML9PBH1	2.869
ML12PBH1	3.112
ML18PBH1	3.824
ML25PBH1	4.398
ML31PBH1	5.212
ML37PBH1	5.862

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,81	1,81	563

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto abierta frente bajo

Serie
MPB/MLPB22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 295 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
5 estantes de 400 mm.
Cuba
Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

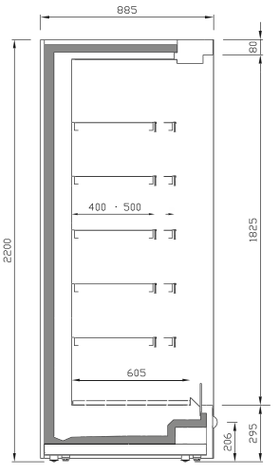
Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 295 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels
5 shelves of 400 mm.
Expositon deck
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range.

ML37PB22M2

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x ** L mm
Longitud / length
[**L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
2,01	2,61	679

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C/ +5°C	+0°C/ +2°C
M2	-1°C/ +7°C	+2°C/ +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML9PB22M1	2.985	ML9PB22M2	2.914
ML12PB22M1	3.283	ML12PB22M2	3.207
ML18PB22M1	4.079	ML18PB22M2	3.942
ML25PB22M1	5.044	ML25PB22M2	4.809
ML31PB22M1	6.027	ML31PB22M2	5.724
ML37PB22M1	6.823	ML37PB22M2	6.498

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration open low front multideck

Serie
MPB/MLPB22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 295 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

REFRIGERATION

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 295 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels
- 4 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

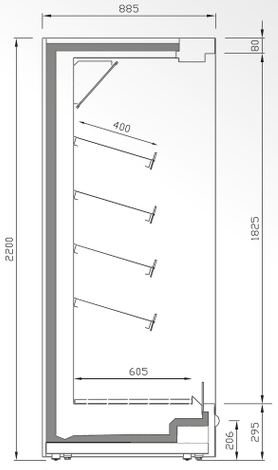
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range.

ML25PB22H1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x L mm
Longitud / length
[L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML9PB22H1	2.956
ML12PB22H1	3.236
ML18PB22H1	3.992
ML25PB22H1	4.888
ML31PB22H1	5.804
ML37PB22H1	6.669

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
2,01	2,21	587

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto abierta frente medio

Serie
MGR/MLGR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior medio 495 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes de 400 mm.
- Cuba

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 495 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels
- 4 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

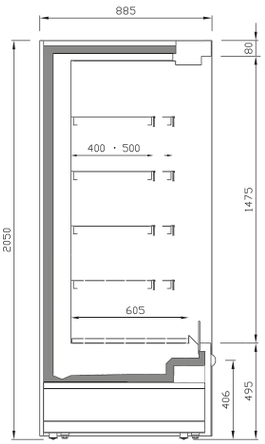
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range

ML37GRM1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm.
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,54	2,21	553

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M2	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML9GRM1	2.877	ML9GRM2	2.836
ML12GRM1	3.198	ML12GRM2	3.115
ML18GRM1	3.922	ML18GRM2	3.789
ML25GRM1	4.512	ML25GRM2	4.369
ML31GRM1	5.360	ML31GRM2	5.144
ML37GRM1	6.026	ML37GRM2	5.789

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration open middle front multideck

Serie
MGR/MLGR
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior medio 495 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
4 niveles de exposición:
- 3 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables.
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

REFRIGERATION

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 495 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
4 exposure levels
- 3 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

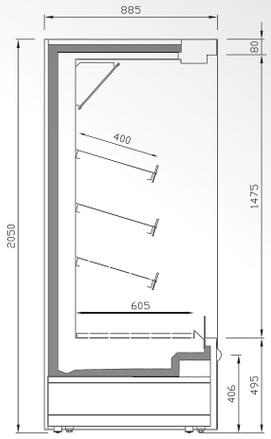
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range

ML25GRH1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2050 x L mm.
Longitud / length
[L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm.
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML9GRH1	2.872
ML12GRH1	3.108
ML18GRH1	3.779
ML25GRH1	4.367
ML31GRH1	5.164
ML37GRH1	5.834

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,54	1,81	399

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural refrigerada grupo remoto abierta frente medio

Serie
MGR/MLGR22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 495 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
6 niveles de exposición:
- 5 estantes de 400 mm.
- Cuba

Estantes regulables inclinables
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 495 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
6 exposure levels
- 5 shelves of 400 mm.
- Expositon deck

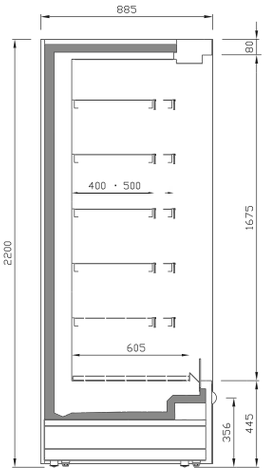
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range

ML37GR22M1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm.
Estantes / shelves
400 mm.
500 mm.opcional /option
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,74	2,61	614

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
M1	-1°C / +5°C	0°C / +2°C
M1	-1°C / +7°C	+2°C / +4°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)		Precio / Price (€)
ML9GR22M1	2.997	ML9GR22M2	2.909
ML12GR22M1	3.261	ML12GR22M2	3.169
ML18GR22M1	4.012	ML18GR22M2	3.879
ML25GR22M1	4.889	ML25GR22M2	4.661
ML31GR22M1	5.843	ML31GR22M2	5.491
ML37GR22M1	6.614	ML37GR22M2	6.298

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote refrigeration open middle front multideck

Serie
MGR/MLGR22
Series

REFRIGERACIÓN

Mueble vertical de refrigeración large.
Máxima visibilidad de producto.
Frente inferior bajo 495 mm.
Frente display de metacrilato de serie para optimizar el ahorro de energía.
Iluminación LED en visera 4000K.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Cuba
- Espejo interior

Estantes regulables inclinables
Portaprecios 40mm. en estantes y cuba.
Modelos específicos para cada régimen de temperatura.

REFRIGERATION

Large vertical refrigeration case.
Maximum product visibility.
Lower front under 495 mm.
Standard perspex display front to optimize energy savings.
LED lighting 4000k color in canopy.
5 exposure levels
- 4 shelves
- Expositon deck
- Interior mirror

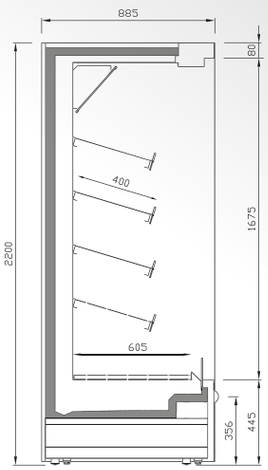
Tiltable adjustable shelves.
Price holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Specific models for each temperature range.

ML25GR22H1

Lateral panorámico
Panoramic side panel



Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 464)



Sección comercial
Commercial section

Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
885 x 2200 x ** L mm.
Longitud / length
[**] = 938 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm.
Estantes / shelves
500 mm.
Exposición / exposition deck
605 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
40 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
ML9GR22H1	2.942
ML12GR22H1	3.204
ML18GR22H1	3.933
ML25GR22H1	4.737
ML31GR22H1	5.625
ML37GR22H1	6.461

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,74	2,21	460

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
H1	-1°C / +10°C	+4° / +6°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Válvula / Valve
De serie para R-452. Otras opciones pág 464
Standard for R-452. Others options pag 464

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

MURALES MULTIDECKS

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Murales de congelación
Freezer multidecks



10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural congelación grupo incorporado cerrada
Plugin freezer glass door multideck

Serie MBT Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical de congelado con grupo incorporado de R-290 (propano).
Puertas batientes acabado "todo cristal", sin marcos de color negro.
Puertas de cristal triple calefactadas.
Laterales opacos.
Estantes de varilla regulables e inclinables 0º/8º/15º.
Iluminación LED 24V vertical color blanco frío 5500K.
5 niveles de exposición:
4 estantes de varilla.
Cuba.
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Perfecta uniformidad de temperatura con el mínimo consumo de energía.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

R-290 Plug in Frozen vertical closed cases for remote rack with triple glass hinged doors.
"All cristal" hinged doors, without black frames.
Triple glass heated doors.
Opaque sides.
Tiltable adjustable wire shelves.
LED lighting 24V vertical cold white color.
Electronic control.
4 exposure levels:
4 wire shelves
Expositon deck
Prize-holder 40 mm on shelves and exposition deck.
Perfect temperature uniformity with minimum energy consumption.



MN4PBTPCL1

Modelo "C" color exterior personalizable
"C" model personalized exterior decoration
(Pág. 467)

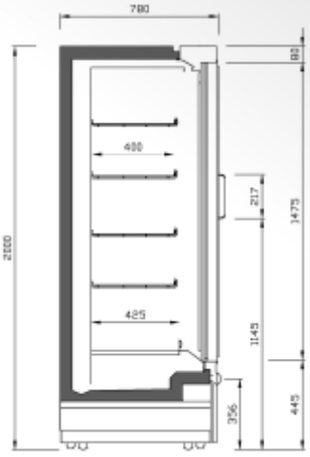
NOVEDAD NEW



Decoración frontal personalizable
Personalized frontal decoration
(Pág. 467)

NOVEDAD NEW

MN3PBTPL1



Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
780 x 2000 x [** L mm.]
Longitud [** L] / lenght
1250 / 1875 / 2500 mm.
Estantes / shelves
400 mm.
Exposición / exposition deck
425 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
60 mm.

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
L1	-15°C / -18°C	-23°C / -25°C

Clase climática 3 Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Longitud** Lenght**	Laterales End panel	TDA/m	Area refrigerada Refrigerated Area	Volumen refrigerado Refrigerated volume	Potencia nominal Nominal power	Nº Puertas Doors	Datos eléctricos Electrical data	Refrigerante Refrigerant	Precio Price (€)
	mm	mm		m²	litros	W		V / Hz		
MN2PBTPL1	1250	60+60	1,37	3,25	829	1860	2	230V / 50Hz	R-290	6.232
MN3PBTPL1	1875	60+60	2,06	4,88	1243	2920	3	230V / 50Hz	R-290	7.792
MN4PBTPL1	2500	60+60	2,74	5.28	1533	3519	4	230V / 50Hz	R-290	10.086
MN2PBTPCL1	1250	60+60	1,37	3,25	829	1860	2	230V / 50Hz	R-290	6.357
MN3PBTPCL1	1875	60+60	2,06	4,88	1243	2920	3	230V / 50Hz	R-290	7.948
MN4PBTPCL1	2500	60+60	2,74	5.28	1533	3519	4	230V / 50Hz	R-290	10.288

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mural congelación grupo remoto cerrada

Serie
MFBT
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical cerrado de congelación para grupo remoto con puertas batientes de cristal triple.
Diseñado para la conservación de productos congelados para un almacenamiento eficiente.
Máxima capacidad de carga.
Máxima visibilidad de producto expuesto con óptima ocupación de la superficie de venta.
Vidrios templados y bajo emisivos.
Iluminación LED 24V vertical color blanco frío.
5 niveles de exposición: 4 estantes de varilla
Cuba
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Perfecta uniformidad de temperatura con el mínimo consumo de energía.

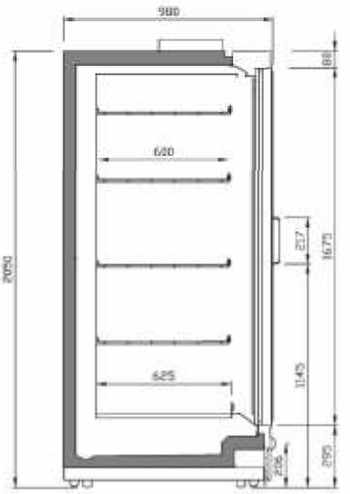
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Frozen vertical closed cases for remote rack with triple glass hinged doors.
Designed for the conservation of frozen products, for efficient storage.
Maximum load capacity.
Maximum visibility of exposed product, optimum occupation of retail space.
Toughened low E glasses.
LED lighting 24V vertical cold white color.
5 exposure levels: 4 wire shelves
Expositon deck
Prize-holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Perfect temperature uniformity with minimum energy consumption.

MF5PBTL1

Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)





Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
980x 2050 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 1564 / 2343 / 3124 / / 3905 mm.
Estantes / shelves
600 mm.
Exposición / exposition deck
625 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
60 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MF2PBTL1	5.906
MF3PBTL1	7.352
MF4PBTL1	9.059
MF5PBTL1	10.709

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
L1	-15°C / -18°C	-23°C / -25°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m²	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,18	3,03	904

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Remote freezer glass door multideck

Serie
MFBT22
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mueble vertical cerrado de congelación para grupo remoto con puertas batientes de cristal triple.
Diseñado para la conservación de productos congelados para un almacenamiento eficiente.
Máxima capacidad de carga.
Máxima visibilidad de producto expuesto con óptima ocupación de la superficie de venta.
Vidrios templados y bajo emisivos.
Iluminación LED 24V vertical color blanco frío.
5 niveles de exposición: 4 estantes de varilla
Cuba
Portaprecios 40 mm. en estantes y cuba.
Perfecta uniformidad de temperatura con el mínimo consumo de energía.

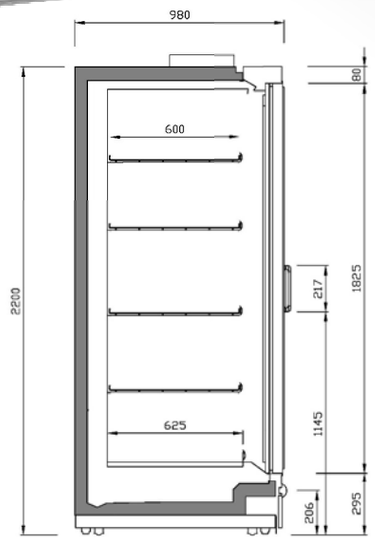
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Frozen vertical closed cases for remote rack with triple glass hinged doors.
Designed for the conservation of frozen products, for efficient storage.
Maximum load capacity.
Maximum visibility of exposed product, optimum occupation of retail space.
Toughened low E glasses.
LED lighting 24V vertical cold white color.
5 exposure levels: 4 wire shelves
Expositon deck
Prize-holder 40 mm. on shelves and exposition deck.
Perfect temperature uniformity with minimum energy consumption.

MF5PBT22L1

Laterales no incluidos en precio
Side panels not included in price
(Pág 466)





Dimensiones Dimensions

Medidas / measure
980x 2200 x ** L mm.
Longitud / length
[**L] = 1564 / 2343 / 3124 / / 3905 mm.
Estantes / shelves
600 mm.
Exposición / exposition deck
625 mm.
Espesor laterales / end panel thickness
60 mm.

Modelos Disponibles
Available Models

	Precio / Price (€)
MF2PB22TL1	6.092
MF3PB22TL1	7.641
MF4PB22TL1	9.451
MF5PB22TL1	11.466

Rango de Temperatura ISO23953
Temperature Range ISO23953

	Tª Producto / Product Tª	Tª Aplicación / Application Tª
L1	-15°C / -18°C	-23°C / -25°C

Clase climática 3 / Climatic class 3
25°C / 60% HR

Datos eléctricos / Electrical data
230V / 50-60Hz

Datos Merchandising [x metro]
Merchandising Data [x meter]

TDA/m	Área refrigerada Refrigerated area/m m^2	Volumen refrigerado/m Refrigerated volume/m L
1,29	3,63	976

Novedad: Opción para gas refrigerante CO_2
New: Optional refrigerant gas CO_2

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Unidades motocondensadoras
Condensing units

Serie
SIGILUS / INTARBOX
Series

A DESTACAR / BENEFITS

SIGILUS

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

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



A DESTACAR / BENEFITS

INTARBOX

Unidades motocondensadoras compactas en construcción horizontal y motoventilador axial o centrífugo.
Refrigerante R449 A o R134a, o refrigerantes alternativos.
Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores,con silenciador de descarga y clixon interno.
Batería condensadora de tubos de cobre y aletas de aluminio.
Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducciónde aire de condensación (versión centrífuga).
Circuito frigorífi co equipado con presostatos de alta y baja presión,filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
Control digital de presión de condensación en versiones -N, y controlde condensación todo-nada en versiones -M.
Control proporcional de presión de condensación mediante variaciónde velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4 y 5).
Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.

Air-cooled packaged condensing units with axial or centrifugal fan.
R134a or R449A refrigerant or alternative refrigerants.
Hermetic reciprocating compressor mounted on shock absorbers, with discharge muffler and internal klixon.
High performance condensing coil in copper pipes and aluminium fins.
Centrifugal motor fan with available static pressure for a ducted outlet of condenser hot air (centrifugal version).
Refrigeration circuit equipped with HP and LP switches, filter dryer, liquid receiver and sight gauge.
Digital control of condensing pressure (version N) and on/o ffcontrol of condensing pressure (version M).
Proportional control of condensing pressure through fan speed variation (version N series 4 and 5).
Full control and power board with compressor and motor fan protection.



10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Unidades multiservcio con sistema VRC
Multiservice units VRC system

Serie
MDH-V / MDF-V
Series

A DESTACAR

Estructura

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

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

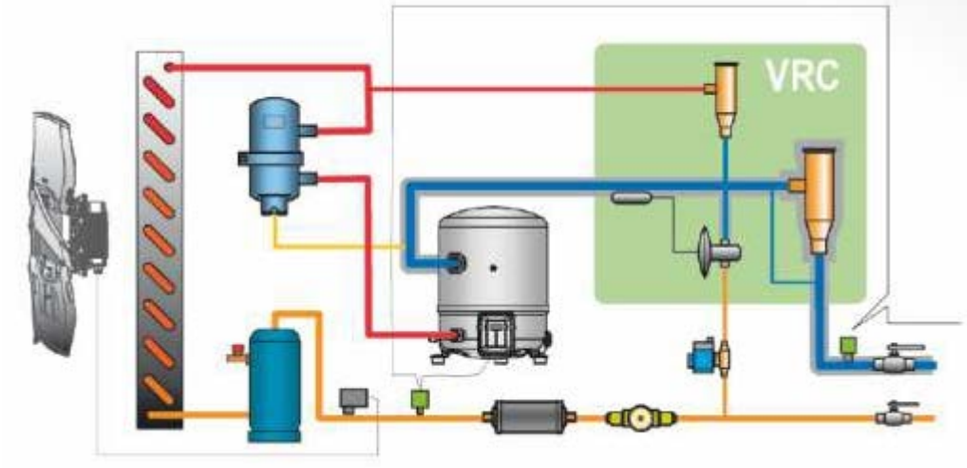
Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio Intarbox-multi: series MDH-CV/-V.
Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi: series MDF-V.

BENEFITS

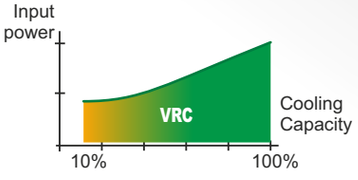
Estructure

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

The VRC system applied to a reciprocating hermetic compressor adjusts the flow of refrigerant to the evaporator unit's demand by maintaining constant pressure in the suction line.
The VRC system is composed of a set of pressure and temperature valves capable of progressive variation of a compressor's cooling capacity between 100% and 10% of this rated power, at the sames time the system reduces electrical input power and protects the compressor, maintaining its compression ratio within security margins, eliminating the risk of overheating.
Intarbox horizontal axial or centrifugal for several services Series MDH-CV/-V.
Sigilus low-noise axial for several services.

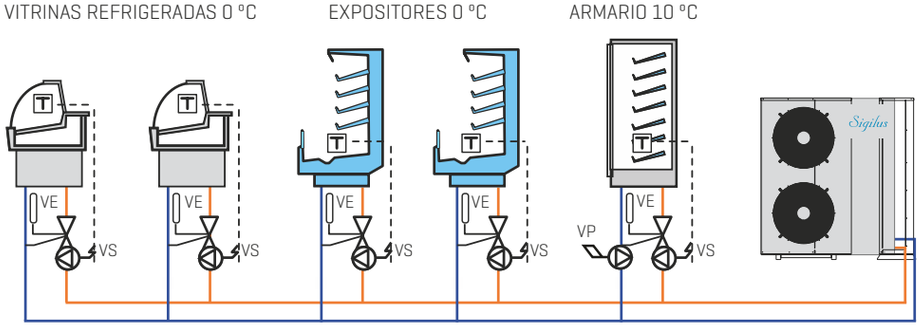


VRC
Variable Refrigeration Capacity



Ejemplo instalación multiservicio
Multiservice installation

Los equipos en versión multiservicio están diseñados para centralizar la producción frigorífica de un conjunto de unidades evaporadoras.
Multi-service condensing units are specifically designed for cooling production centrilization of a set of positive or negative temperature evaporating units.



T: TERMOSTATO
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VS: VÁLVULA SOLENOIDE
VP: VÁLVULA DE PRESIÓN CONSTANTE

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Unidades motocondensadoras silenciosas

Serie **SIGILUS** Series

A DESTACAR / BENEFITS

Estructura

Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.
7 Unidad silenciosa con ventiladores de baja velocidad.
7 Versiones electromecánica, electrónica y multiservicio.

Estructure

Tropicalised design for high ambient temperature up to 50 °C as standard.
Thermostatic expansion valve.
Electronic, electromechanical and multiservice VRC versions.

Opciones / Options	**Precio** Price (€)
Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz	+ 8 %
Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)	590 €
Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)	145 €
Recubrimiento anticorrosión de batería	+ 8 %
Rejilla exterior de protección de batería	90 €
Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos hasta 1074 con R134a, y modelos hasta 1034 con R449A en MT; y hasta el modelo 1074 en BT	250 €
Versión electrónica	+5 %



230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | R134a - R449A / R404A | Media temperatura 1 o 2 servicios /

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W)[1]	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)[2]				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.[3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A)[4]	PVP VERSIÓN MY / MG (€)
					TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN												
		CV	TENSIÓN	Tª EVAP. -10 °C	0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
R134a	**MDF-MY-0 010**	3/8	230 V-I	590	870	700	560	430	0,33	(1,75)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	**1.492**
	MDF-MY-0 015	1/2	230 V-I	830	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	4,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	**1.592**
	MDF-MY-1 015	1/2	230 V-I	890	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	**1.681**
	MDF-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 370	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,88)	8,8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	**1.793**
	MDF-MY-1 033	1	230 V-I	1 780	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	**2.039**
	MDF-MY-1 053	1 1/2	230 V-I *	2 450	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,95)	11,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	**2.418**
	MDF-MY-1 074	2	230 V-I *	3 510	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,30)	15,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	**3.044**
	MDF-MY-2 086	4	400 V-III	4 380	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	**3.417**
	MDF-MY-2 108	5	400 V-III	5 370	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	**3.620**
	MDF-MY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 850	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	**4.152**
R449A	**MDF-MG-0 008**	1/3	230 V-I	620	964	790	630	490	0,37	(1,71)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	**1.405**
	MDF-MG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 210	1 000	800	630	0,47	(1,69)	5,3	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	**1.500**
	MDF-MG-0 012	1/2	230 V-I	950	1 390	1 150	940	750	0,56	(1,69)	6,1	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	**1.585**
	MDF-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 160	1 880	1 530	1 210	930	0,68	(1,82)	5,7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	**1.689**
	MDF-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 320	2 210	1 780	1 400	1 050	0,77	(1,85)	7,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	**1.825**
	MDF-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 650	2 640	2 150	1 710	1 320	0,92	(1,88)	8,4	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	**1.921**
	MDF-MG-1 024	1	230 V-I	2 110	3 490	2 820	2 210	1 670	1,06	(2,11)	11,7	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	**2.105**
	MDF-MG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 370	3 790	3 090	2 460	1 890	1,18	(2,09)	13,1	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	**2.152**
	MDF-MG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 060	4 760	3 890	3 120	2 420	1,66	(1,88)	15,6	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	**2.225**
	MDF-MG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 360	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	**2.709**
	MDF-MG-2 048	2	400 V-III	4 360	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	**3.042**
	MDF-MG-2 054	2 1/2	400 V-III	4 840	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	**3.221**
	MDF-MG-2 060	3	400 V-III	5 800	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	**3.515**
	MDF-MG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 550	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	**3.694**

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Condensadoras Silenciosas | Compresor hermético | R449A

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W)[1]	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)[2]			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R.[3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A)[4]	PVP VERSIÓN MG (€)
					TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
		CV	TENSIÓN	Tª EVAP. -35 °C	-25°C	-30 °C	-35 °C									
R449A	**BDF-MG-0 018**	5/8	230 V-I	370	740	540	**370**	0,46	(0,85)	6,1	Ø 200	350	1/4"-1/2"	61	17	**1.957**
	BDF-MG-1 026	3/4	230 V-I	590	1 220	870	**590**	0,68	(0,93)	8,6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	67	18	**2.373**
	BDF-MG-1 034	1 1/4	230 V-I	780	1 610	1 150	**780**	0,92	(0,95)	10,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	83	20	**2.695**
	BDF-MG-1 054	1 3/4	400 V-III	1 060	2 280	1 610	**1 050**	1,33	(0,85)	16,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	93	27	**3.104**
	BDF-MG-1 074	2 1/2	400 V-III	1 390	3 010	2 200	**1 450**	1,63	(0,95)	24,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	93	30	**3.163**
	BDF-MG-1 086	3	400 V-III	1 490	3 250	2 430	**1 740**	1,48	1,75	9,0	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	83	27	**3.573**
	BDF-MG-2 096	3 1/2	400 V-III	1 800	4 060	2 940	**1 980**	1,67	1,73	10,7	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	98	40	**4.188**
	BDF-MG-2 108	4	400 V-III	2 240	4 760	3 540	**2 470**	2,00	1,77	12,7	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	38	**4.482**
	BDF-MG-2 136	5	400 V-III	2 950	5 890	4 420	**3 170**	2,75	1,60	14,9	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	33	**4.774**
	BDF-MG-3 215	7 1/2	400 V-III	4 500	9 160	6 860	**4 870**	4,02	1,69	12,7	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40	**6.034**
	BDF-MG-3 271	10	400 V-III	6 380	11 850	9 095	**6 720**	5,41	1,69	14,9	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40	**6.297**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Low noise condensing units

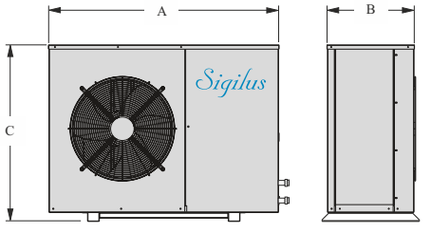
Serie
SIGILUS
Series

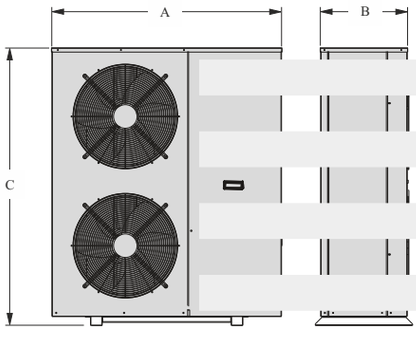
VRC
Variable Refrigeration Capacity

Versión multiservicio con sistema VRC
Multiservice version VRC system

	COMPRESOR HERMÉTICO R134 a	POTENCIA FRIGORÍFICA	
R134a	**Versión Axial VRC**	**(W)**	**Precio** Price (€)
	Serie / Modelo		
	MDF-VY-2 086	4.380	4.432
	MDF-VY-2 108	5.370	4.635
	MDF-VY-2 136	6.850	5.167
	MDF-VY-3 160	7.780	5.918
	MDF-VY-3 215	10.400	6.482
	MDF-VY-3 271	14.380	7.093
	MEDIA TEMPERATURA R449A		
R449A	MDF-VG-1 038	3.360	3.724
	MDF-VG-2 048	4.360	4.057
	MDF-VG-2 054	4.840	4.236
	MDF-VG-2 060	5.800	4.530
	MDF-VG-2 068	6.550	4.709
	MDF-VG-3 086	7.740	5.378
	MDF-VG-3 108	9.900	5.877
	MDF-VG-4 136	12.780	6.425
	MDF-VG-4 160	14.790	6.813

Opciones / Options	**Precio** / Price (**€**)
Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz	+ 8 %
Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)	De serie
Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)	145 €
Recubrimiento anticorrosión de batería	+ 8 %
Rejilla exterior de protección de batería	90 €
Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador	De serie
Versión electrónica	+5 %





Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C
SERIE 0	670	308	440
SERIE 1	1 030	375	580
SERIE 2	1 080	415	830
SERIE 3	1 150	480	1 100
SERIE 4	1 150	480	1 350
SERIE 5	1 480	460	830

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Unidades motocondensadoras

Serie **INTARBOX** Series

A DESTACAR / BENEFITS

Estructura

Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C. Versiones electromecánica, electrónica y multiservicio.

Estructure

Tropicalised design for high ambient temperature up to 45 °C as standard Electronic, electromechanical and multiservice VRC versions.

Opciones / Options	**Precio** / Price (€)
Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz	8 %
Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)	590 €
Resistencia de Cárter	60 €
Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)	145 €
Recubrimiento anticorrosión de batería	8 %
Compuerta de descarga antirretorno	25 €
Tolva de adaptación a conducto circular (series 3, 4)	100 €
Control condensación proporcional por variación de velocidad	Axial + 250 € Centrífuga + 400 €
Versión electrónica	+5 %



230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | R134a - R449A / R404A | Media temperatura

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W)[1] Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)[3] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	[C.O.P.] S.E.P.R.[3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A)[4]	PVP VERSIÓN MY / MF (€)	VERSIÓN CENTRÍFUGA			
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C								SERIE / MODELO	CAUDAL (m³/h)	P.E.D.[5] (mmca)	PVP VERSIÓN CMY / CMF (€)
R134a	MDH-MY-0 010	3/8	230 V-I	590	880	710	560	430	0,37	(1,54)	4,1	1/4"-3/8"	37	23	1.210	MDH-CMY-0 010	375	12	1.386
	MDH-MY-0 015	1/2	230 V-I	830	1 210	980	780	600	0,51	(1,58)	5,1	1/4"-3/8"	40	30	1.328	MDH-CMY-0 015	375	12	1.563
	MDH-MY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 290	1 040	820	625	0,50	(1,68)	5,1	1/4"-1/2"	41	30	1.384	MDH-CMY-1 015	575	12	1.668
	MDH-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 270	1 890	1 520	1 190	920	0,72	(1,71)	8,7	1/4"-1/2"	48	26	1.650	MDH-CMY-1 026	575	12	1.782
	MDH-MY-1 033	1	230 V-I	1 630	2 310	1 880	1 500	1 170	0,84	(1,86)	9,0	1/4"-1/2"	50	31	1.699	MDH-CMY-1 033	575	12	2.100
	MDH-MY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 250	3 400	2 700	2 080	1 640	1,24	(1,74)	11,7	1/4"-5/8"	63	37	2.162	MDH-CMY-2 053	1 000	6,5	2.556
	MDH-MY-3 074	2	230 V-I *	3 410	5 040	4 050	3 150	2 470	1,61	(2,04)	15,6	1/4"-3/4"	84	44	2.651	MDH-CMY-3 074	1 500	14	2.921
	MDH-MY-4 086	4	400 V-III	4 310	6 450	5 130	3 960	3 020	1,98	(2,08)	13,7	3/8"-7/8"	107	48	3.160	MDH-CMY-4 086	3 500	10	4.005
	MDH-MY-4 108	5	400 V-III	5 260	7 660	6 130	4 760	3 730	2,42	(2,05)	16,7	3/8"-7/8"	109	45	3.527	MDH-CMY-4 108	3 500	10	4.371
	MDH-MY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 700	9 630	7 860	6 240	5 000	3,26	2,55	19,7	3/8"-1 1/8"	112	44	3.857	MDH-CMY-4 136	3 500	10	4.702
R449A	MDH-MG-0 008	1/3	230 V-I	620	970	800	640	490	0,42	(1,53)	4,1	1/4"-3/8"	46	28	1.117	MDH-CMG-0 008	375	12	1.274
	MDH-MG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 220	1 010	810	640	0,52	(1,55)	5,5	1/4"-3/8"	46	33	1.152	MDH-CMG-0 010	375	12	1.414
	MDH-MG-0 012	1/2	230 V-I	950	1 410	1 170	950	760	0,60	(1,57)	6,3	1/4"-3/8"	46	33	1.207	MDH-CMG-0 012	375	12	1.512
	MDH-MG-1 014	1/2	230 V-I	1150	1 730	1 430	1 160	920	0,69	(1,67)	5,7	1/4"-1/2"	50	33	1.313	MDH-CMG-1 014	575	12	1.572
	MDH-MG-1 016	5/8	230 V-I	1290	1 980	1 620	1 300	1 010	0,77	(1,68)	7,1	1/4"-1/2"	60	33	1.459	MDH-CMG-1 016	575	12	1.679
	MDH-MG-1 018	3/4	230 V-I	1560	2 310	1 920	1 560	1 230	0,93	(1,67)	8,4	1/4"-1/2"	60	33	1.534	MDH-CMG-1 018	575	12	1.843
	MDH-MG-2 024	1	230 V-I	2070	3 200	2 610	2 090	1 630	1,10	(1,89)	11,8	3/8"-5/8"	60	33	1.685	MDH-CMG-2 024	1 000	6,5	2.114
	MDH-MG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2300	3 460	2 850	2 300	1 810	1,24	(1,86)	13,2	3/8"-5/8"	61	34	1.710	MDH-CMG-2 026	1 000	6,5	2.276
	MDH-MG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2870	4 210	3 490	2 830	2 230	1,72	(1,65)	15,7	3/8"-5/8"	61	36	1.761	MDH-CMG-2 034	1 000	6,5	2.384
	MDH-MG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 270	4 930	4 070	3 290	2 600	1,56	(2,10)	6,4	3/8"-5/8"	78	39	2.225	MDH-CMG-3 038	1 500	14	3.070
	MDH-MG-4 048	2	400 V-III	4 330	6 780	5 530	4 430	3 480	2,16	(2,07)	13,2	3/8"-3/4"	95	36	2.721	MDH-CMG-4 048	3 600	10	3.565
	MDH-MG-4 054	2 1/2	400 V-III	4 970	7 590	6 250	5 040	3 990	2,40	3,09	13,7	3/8"-3/4"	96	36	3.045	MDH-CMG-4 054	3 600	10	3.890
	MDH-MG-4 060	3	400 V-III	5 720	8 510	7 070	5 770	4 610	2,87	2,87	14,7	3/8"-3/4"	97	35	3.420	MDH-CMG-4 060	3 600	10	4.324
	MDH-MG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 450	9 410	7 860	6 460	5 190	3,27	2,47	15,2	1/2"-3/4"	98	35	3.521	MDH-CMG-4 068	3 600	10	4.811

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R449A

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W)[1] Tª EVAP. -35 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)[3] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	[C.O.P.] S.E.P.R.[3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A)[4]	PVP VERSIÓN MY / MF (€)	VERSIÓN CENTRÍFUGA			
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		-25 °C	-30 °C	-35 °C								SERIE / MODELO	CAUDAL (m³/h)	P.E.D.[5] (mmca)	PVP VERSIÓN CMY / CMF (€)
R449A	BDH-MG-1 026	3/4	230 V-I	590	1 140	850	590	0,68	(0,92)	8,6	1/4"-1/2"	51	28	1.788	BDH-CMG-1 026	575	4,5	1.945
	BDH-MG-1 034	1 1/4	230 V-I	780	1 420	1 080	770	0,92	(0,88)	10,4	1/4"-1/2"	52	32	1.846	BDH-CMG-1 034	575	4,5	1.991
	BDH-MG-2 054	1 3/4	230 V-I	1 050	2 100	1 550	1 050	1,36	(0,86)	16,5	3/8"-5/8"	54	40	2.402	BDH-CMG-2 054	1 000	4,5	2.579
	BDH-MG-2 074	2 1/2	230 V-I	1 380	2 670	2 000	1 400	1,64	(0,90)	24,5	3/8"-5/8"	75	73	2.461	BDH-CMG-2 074	1 000	4,5	2.636
	BDH-MG-3 086	3	400 V-III	1 920	3 050	2 330	1 400	1,45	(1,23)	8,8	3/8"-5/8"	75	32	3.134	BDH-CMG-3 086	1 500	14	3.310
	BDH-MG-4 108	4	400 V-III	2 240	4 650	3 470	2 470	2,10	1,70	13,8	3/8"-7/8"	117	43	4.451	BDH-CMG-4 108	3 600	10	4.803
	BDH-MG-5 136	5	400 V-III	2 950	6 000	4 490	3 180	2,85	1,61	8,8	1/2"- 1 1/8"	152	32	5.974	BDH-CMG-5 136	1 500	14	6.385
	BDH-MG-5 215	7 1/2	400 V-III	4 500	8 730	6 580	4 750	4,06	1,60	13,8	1/2"- 1 1/8"	183	43	6.365	BDH-CMG-5 215	3 500	14	6.794

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

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

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Condensing units

Serie
INTARBOX
Series

Versión multiservicio con sistema VRC
Multiservice version VRC system





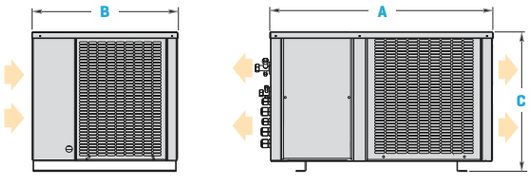
	MEDIA TEMPERATURA - COMPRESOR HERMÉTICO		
R134a	**Versión Axial VRC** **Serie** / Modelo	**Potencia Frigorífica**	**Precio** Price (€)
	MDH-VY-4 086	4310	4.175
	MDH-VY-4 108	5260	4.542
	MDH-VY-4 136	6700	4.872
	MDH-VY-5 171	8160	6.710
	MDH-VY-5 215	9970	7.089

	MEDIA TEMPERATURA - COMPRESOR HERMÉTICO	
R134a	**Versión Centrífuga** **Serie** / Modelo	**Precio** Price (€)
	MDH-CVY-4086	5.020
	MDH-CVY-4108	5.386
	MDH-CVY-4136	5.717
	MDH-CVY-5171	7.089
	MDH-CVY-5215	7.469
	MDH-CVY-5271	8.008

	MEDIA TEMPERATURA R449A		
R449A	MDH-VG-4 048	4330	3.736
	MDH-VG-4 054	4970	4.060
	MDH-VG-4 060	5720	4.435
	MDH-VG-4 068	6450	4.536
	MDH-VG-5 086	7730	5.576
	MDH-VG-5 108	9610	5.847

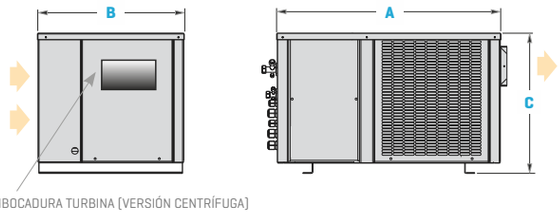
	MEDIA TEMPERATURA R449A	
R449A	MDH-CVG-4048	4.580
	MDH-CVG-4054	4.905
	MDH-CVG-4060	5.339
	MDH-CVG-4068	5.826
	MDH-CVG-5086	6.308
	MDH-CVG-5108	6.710

Dimensiones DH-Axial / Dimensions DH-Axial



Dimensiones (mm) Dimensions	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
SERIE 5	1290	755	656

Dimensiones DH-centrífuga / Dimensions dh-centrifugal



EMBOCADURA TURBINA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	Embocadura turbina
SERIE 0	670	305	440	185X115
SERIE 1	1030	373	577	185X115
SERIE 2	1080	410	827	230X130
SERIE 3	1150	481	1097	236X266
SERIE 4	1150	481	1347	305X266
SERIE 5	1290	755	656	305X266

Opciones Options	**Precio** Price (€)
Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz	8 %
Separador de aceite (ya incluido en versiones -V)	De serie
Resistencia de Cárter	60 €
Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (sólo en versiones -N y -M)	145 €
Recubrimiento anticorrosión de batería	8 %
Compuerta de descarga antirretorno	25 €
Tolva de adaptación a conducto circular (series 3, 4)	100 €
Control condensación proporcional por variación de velocidad	Axial: De serie Centrífuga: De serie
Versión electrónica	+ 5 %

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Sistema de refrigeración para supermercados con condensación en circuito de agua con reducida carga de R-134 o R-449

Serie
INTARLOOP
Series

A DESTACAR / BENEFITS

Grupos condensados por agua

Descripción:

Grupos frigoríficos condensados por agua para refrigeración atemperatura positiva, de tamaño muy compacto y silencioso, diseñados para instalación en pared, suelo o sobre el servicio frigorífico.

Características:

Carrocería en chapa de acero galvanizado prelacado, conrevestimiento fonoabsorbente, con registro frontal desmontable paraacceso a compresor y cuadro eléctrico.
Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R 449 A
· Alimentación 400 V-III-50 Hz.
· Compresor scroll sobre soportes antivibratorios con aislamiento acústico.
· Condensador de placas soldadas de acero inoxidable.
Circuito frigorífico con recipiente, filtro, visor, válvula solenoide, presostatos de AP y BP y válvulas de servicio.
· Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas.
· Cuadro eléctrico de control con protección diferencial y magnetotérmica.

Water condensing units

Description:

Air-coolers with condensation by cooling water at positive temperature. very compact size and quiet, designed for wall, floor or above refrigeration services.

Characteristics:

Casing in prepainted galvanized steel sheet, with sound-absorbing insulation with removable front panel for access to the compressor and the electrical panelliquid injection in low temperature model with R-449 A.
· Power supply 400 V-III-50 Hz.
· Scroll compressor with sound insulation packet.
· Refrigeration circuit with stainless steel brazed plates heat exchancer.
· Ceramic drier filter, sight gauge for HP and LP solenoid valves.
· Hydraulic condensation circuit made of copper pipe with threaded connections.
· Electrical control panel with differential thermomagnetic protection.

Aeroenfriadores con grupo hidráulico

Descripción:

Aeroenfriadores de agua con grupo hidráulico, en construcciónsilenciosa, diseñados para la evacuación del calor del bucle de agua de condensación de equipos frigoríficos.

Características:

Motoventiladores axiales silenciosos de bajas revoluciones, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
· Batería de agua de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
· Grupo hidráulico incorporado formado por bomba circuladora electrónica con caudal variable, vaso de expansión, válvula de seguridad, filtro de malla, termomanómetros y toma de llenado/vaciado.
· Conexiones hidraúlicas a roscar.
· Cuadro eléctrico de potencia, con protección de bomba hidraúlica y motoventilador, y regulador de velocidad.

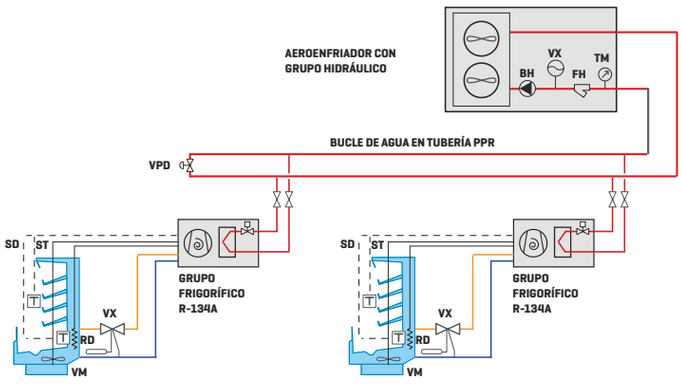
Drycooler with built-in hydraulic group

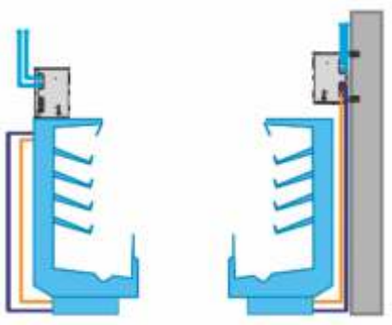
Description:

Drycoolers with built-in hydraulic gruop, in a low-noiseconstruction, designed for heat dissipation of the refrigeration equipmentcondensation water loop.

Characteristics:

Low speed axial fans, with dinamically balanced blades, supported by airnozzle and external protection grilles.
· High efficiency water coils with copper pipes and aluminum fins· Hydraulic group with with variable flow electronic pump, expansion valve, safety valve, filter, thermomanometres and auto-fill valve included.
· Threaded hydraulic connections.
· Electric power panel, with protection of hydraulic pump and fan motor





ST: sonda termostato
SD: sonda desescarche
VX: válvula de expansión
VM: motoventilador
RD: resistencia de desescarche

BH: bomba hidráulica
FH: filtro hidráulico de malla
VPD: válvula de presión diferencial
TM: termomanómetro
VX: vaso de expansión

ST: thermostat probe
SD: defrost probe
VX: expansion valve
VM: motor fan
RD: defrost heater

BH: hydraulic pump
FH: hydraulic mesh filter
VPD: differential pressure valve
TM: thermomanometer
VX: buffer tank

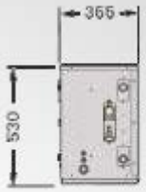
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Supermarket refrigeration system with indirect condensation by water circuit with reduced R-134 or R-449 load

Serie
INTARLOOP
Series

Intarloop grupos condensados por agua / Water condensing units







Opcional/Optional
Carga de refrigerante para 5 metros de tubería + 8%
Refrigerant charge for 5 meters of pipe + 8%

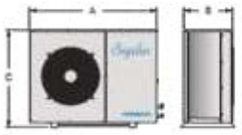
400 V-III-50 Hz | R134a - R449A / R404A | Media temperatura - Compresor scroll

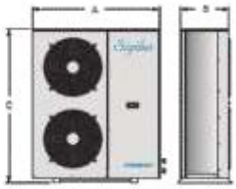
Refrigerante	Compresor	Serie / Modelo	CV	Modelo	Tensión	Potencia frigorífica (W) [1] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal de agua (l/h)	Conexiones hidráulicas	Pérdida de carga (MCA)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Peso Poids (kg)	S.P.L N.P.A. dB(A) [a]	PVP (€)
R134a	1x Scroll	MDM-SMY-1 009	1 1/4	ZS09	400 V-III *	1 840	1 540	1 270	0,7	3	350	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	34	40	**2.516**
		MDM-SMY-1 015	2	ZB15	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37	**3.171**
		MDM-SMY-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 200	3 500	2 890	1,5	7	750	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40	**3.531**
		MDM-SMY-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 200	4 340	3 590	2,0	10	1 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	**3.979**
		MDM-SMY-1 038	5	ZB38	400 V-III	7 060	5 890	4 860	2,5	13	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53	**4.537**
		MDM-SMY-1 045	6	ZB45	400 V-III	8 250	6 890	5 700	2,9	13	1 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43	**4.596**
		MDM-SMY-1 057	8	ZB57	400 V-III	10 500	8 760	7 240	4,1	16	2 000	1 1/4"	0,5	1/2"-1 1/8"	75	50	**5.309**
R449A	1x Scroll	MDM-SMG-1 015	2	ZB15	400 V-III *	4 320	3 640	3 050	1,7	5	750	1"	0,5	3/8"-5/8"	43	37	**3.020**
		MDM-SMG-1 021	3	ZB21	400 V-III *	6 330	5 340	4 460	2,4	7	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	**3.363**
		MDM-SMG-1 029	4	ZB29	400 V-III	7 787	6 580	5 510	3,1	10	1 500	1 1/4"	0,5	1/2"-7/8"	53	40	**3.789**
		MDM-SMG-1 038	5	ZB38	400 V-III	10 500	8 870	7 430	3,9	13	2 000	1 1/4"	0,5	1/2"-7/8"	68	53	**4.150**
		MDM-SMG-1 045	6	ZB45	400 V-III	13 100	11 200	9 420	5,6	13	2 500	1 1/4"	0,5	1/2"-1 1/8"	70	43	**4.539**

400 V-III-50 Hz | R449A / R404A | Baja temperatura - Compresor scroll

Refrigerante	Compresor	Serie / Modelo	CV	Modelo	Tensión	Potencia frigorífica (W) [1] Temperatura de evaporación -20 °C	-25 °C	-30 °C	-35 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal de agua (l/h)	Conexiones hidráulicas	Pérdida de carga (MCA)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Peso Poids (kg)	S.P.L N.P.A. dB(A) [a]	PVP (€)
R449A	1x Scroll	**BDM-SMG-1 006**	2	ZF06	400 V-III *	2 240	1 840	1 500	1 210	1,6	5	600	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	45	39	**3.943**
		BDM-SMG-1 009	3	ZF09	400 V-III	3 120	2 560	2 080	1 660	2,0	6	750	3/4"	0,5	3/8"-3/4"	54	44	**4.513**
		BDM-SMG-1 011	3 1/2	ZF11	400 V-III	3 843	3 180	2 580	2 070	2,4	8	850	3/4"	0,5	3/8"-3/4"	55	45	**4.701**
		BDM-SMG-2 013	4	ZF13	400 V-III	4 320	3 560	2 900	2 340	2,7	9	1 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	55	47	**4.866**
		BDM-SMG-2 015	5	ZF15	400 V-III	5 400	4 440	3 600	2 890	3,5	10	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	73	47	**5.334**
		BDM-SMG-2 018	6	ZF18	400 V-III	6 460	5 300	4 300	3 450	4,1	14	1 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	78	47	**5.887**
		BDM-SMG-2 025	8	ZF25	400 V-III	8 060	6 640	5 390	4 330	4,5	16	2 000	1 1/4"	0,5	3/8"-1 1/8"	78	47	**7.026**

Intarloop aeroenfriadores con grupo hidráulico / Drycooler with built-in hydraulic group







NOVEDAD
NEW

230-I-50 Hz | Water / Eau | Media temperatura /

	Series / Modelo	Tensión	Potencia térmica de intercambio (W) [1]	Caudal de aire (m³/h)	Ventilador Ø mm	Caudal de agua (l/h)	Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máx. absorb. (A)	Presión disponible (MCA)	Conexiones hidráulicas	Peso (kg)	S.P.L dB(A) [a]	PVP (€)
Agua / Eau	CWF-2	230 V-I	6 000	3 700	Ø450	1 000	0,53	8,6	6	1"	81	26	**3.599**
	CWF-3	230 V-I	10 000	6 500	2x Ø450	1 700	0,68	9,3	6	1"	100	29	**4.851**
	CWF-4	230 V-I	11 500	7 000	2x Ø450	2 000	0,68	9,3	6	1 1/4"	113	29	**5.278**
	CWF-6	230 V-I	20 000	13 000	4x Ø450	3 400	1,10	10,5	6	1 1/2"	160	29	**8.773**
	CWF-8	230 V-I	23 000	14 800	4x Ø450	4 000	1,10	10,5	6	1 1/2"	185	29	**11.803**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

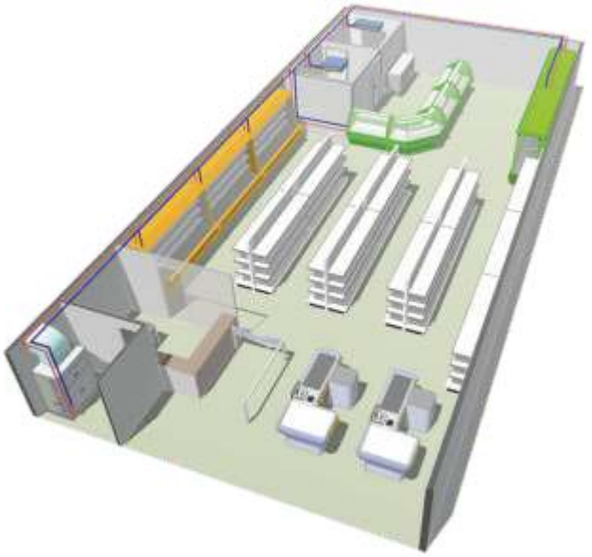
A DESTACAR

BENEFITS

INTARCUBE CENTRÍFUGA

Motocondensadoras y centrales de refrigeración compactas, de uno a tres compresores, con condensación centrífuga, para media y baja temperatura, incorporan cuadro eléctrico y regulación electrónica (según versión) con control de condensación.

Self-contained air-cooled refrigeration centrals, from 1 to 3 compressors, for positive and negative temperature applications, featuring control board and electronic regulation (depending on the version) with control of condensing temperature.





10

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

A DESTACAR

INTARCUBE AXIAL

La central de refrigeración axial intarCUBE ha sido diseñada para su instalación en intemperie capaz de funcionar bajo condiciones ambientales extremas, pudiendo dar servicio a varias unidades evaporadoras. Incorpora turbinas axiales y componentes aislados para proporcionar los más bajos niveles de ruido.

BENEFITS

Axial air-condensed chillers are designed for outdoors installations, able to operate under extreme ambient conditions, to service several evaporating units and other applications at positive and/or negative temperature, like multiservice installations, or refrigeration installations with up to 4 power steps. Thanks to axial fans and insulating components, these units are able to provide the lowest sound levels.

Unidades motocondensadoras silenciosas

Low noise condensing units





Cuadro eléctrico integrado con protección diferencial (según modelo) y magnetotérmica
Integrated electrical panel with differential protection (depending on model and circuit breaker)

Manómetros de AP y BP (serie 6,7 y 8)
AP and BP pressure gauge (series 6, 7 and 8)

Conexiones frigoríficas en el lateral izquierdo
Refrigerator connections on the left side

Ventiladores axiales / Axials fans

Regulación electrónica de última generación (según versión)
Last generation electronic regulation (depending on version)

Batería condensadora tropicalizada con separación del flujo del aire
Tropicalized condemning battery with airflow separation

Compresores con aislamiento acústico
Compressors with sound insulation

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Walk-In cooler & freezer

Serie
COOLER
Series

A DESTACAR

Recinto refrigerado con puertas de cristal triple.
Puertas con marco de puerta en aluminio anodizado, burlete magnético y cierre automático.
Cristal exterior templado.
Panel machihembrado de 80 mm. de espesor.
Se envían con el hueco puerta ya realizado para facilitar su instalación.
Iluminación LED vertical (opcional).
Un módulo estantería por puerta.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Base

Portaprecios en los estantes.
Equipo frigorífico compacto techo (a definir en la oferta para cada condición de trabajo).

BENEFITS

Refrigerated area with triple-glazed doors.
Doors with anodized aluminum door frame, magnetic weatherstrip and automatic closing.
Tempered outer glass.
Panel with tongue-and-groove joint 80 mm. thick.
They are supplied with the hole in the door already made to facilitate installation.
Vertical LED lighting (optional).
One shelf module per door.
5 exposure levels:
- 4 wire shelves vv
- Expositon deck

Price-holders on the shelves.
Compact refrigeration equipment ceiling (to be defined in the offer for each working condition).

PMC3P200922

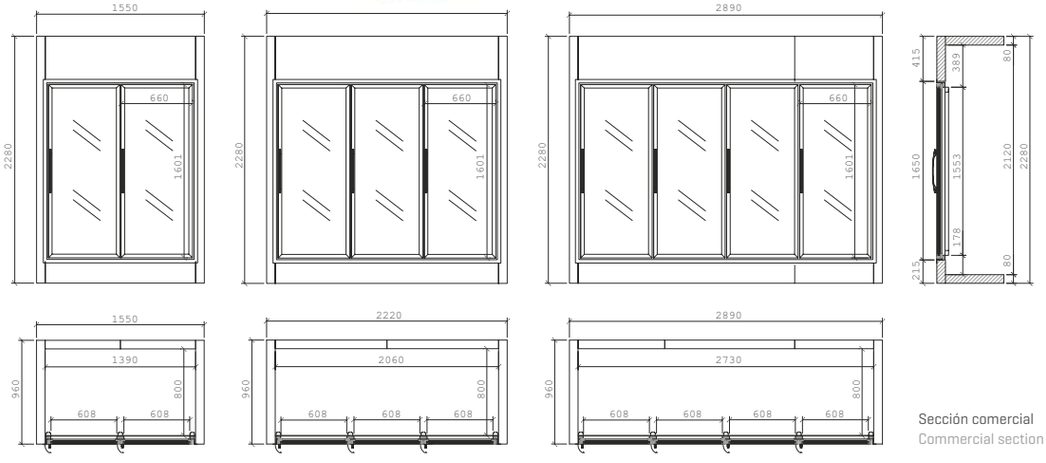
Consultar precio
Check price



Refrigeración
Refrigeration

Equipo frigorífico no incluido
Refrigerator equipment not included

Exterior opcional Negro RAL 9017
Optional external Black RAL 9017



Sección comercial
Commercial section



Estante interior incluido
Interior shelving included

10

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo Model	Medidas Exteriores / Exterior dimensions Fondo Depth	Longitud Length	Altura Height	Nº Puertas / Doors Cristal Glass	Nº Puertas / Doors Ciegas Solid	Volumen / Volume m3	Precio + Tubo fluorescente Price + Fluorescent tube (€)	Precio + LED Price + LED (€)
PMC2P200915	960	1550	2280	2	0	2,36	**5.695**	**6.514**
PMC3P200922	960	2220	2280	3	0	3,49	**7.562**	**8.654**
PMC4P200928	960	2890	2280	4	0	4,63	**9.449**	**10.814**
PMC5P200935	960	3560	2280	5	0	5,77	**11.042**	**12.680**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Walk-In cooler & freezer

Serie
FREEZER
Series

A DESTACAR

Recinto refrigerado con puertas de cristal triple.
Puertas con marco de puerta en aluminio anodizado, burlete magnético y cierre automático.
Cristal térmico no calefactado.
Cristal, marco puerta y bastidor calefactados.
Panel machihembrado de 80 mm. de espesor.
Se envían con el hueco puerta ya realizado para facilitar su instalación.
Iluminación LED vertical (opcional).
Una estantería por puerta.
5 niveles de exposición:
- 4 estantes
- Base

Portaprecios en los estantes.
Equipo frigorífico compacto techo (a definir en la oferta para cada condición de trabajo).

BENEFITS

Refrigerated area with triple-glazed doors.
Doors with anodized aluminum door frame, magnetic weatherstrip and automatic closing.
Thermal glass not heated.
Both the glass and the frame door and frame are heated
Panel with tongue-and-groove joint 80 mm. thick.
They are supplied with the hole in the door already made to facilitate installation.
Vertical LED lighting (optional).
One shelf per door.
5 exposure levels:
- 4 wire shelves
- Expositon deck

Price-holders on the shelves.
Compact refrigeration equipment ceiling (to be defined in the offer for each working condition).

PMC4N200928

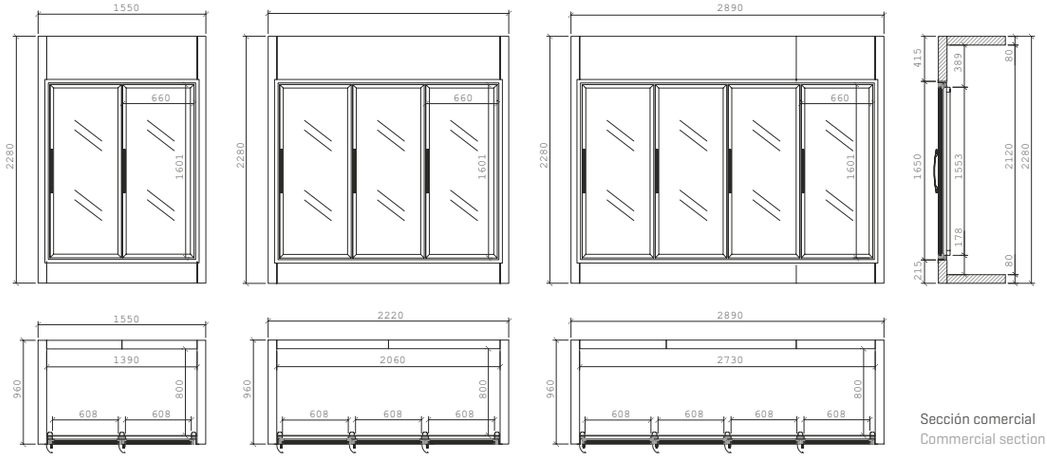
Consultar disponibilidad
Check availability



Congelación
Freezing

Equipo frigorífico no incluido
Refrigerator equipment not included

Exterior estandar Blanco RAL 9016
Standard external White RAL 9016



Sección comercial
Commercial section



Estante interior incluido
Interior shelving included

Datos Técnicos / Technical Data

Modelo / Model	Medidas Exteriores / Exterior dimensions Fondo / Depth	Longitud / Length	Altura / Height	Nº Puertas / Doors Cristal / Glass	Nº Puertas / Doors Ciegas / Solid	Volumen / Volume m3	Precio + Tubo fluorescente / Price + Fluorescent tube (€)	Precio + LED / Price + LED (€)
PMC2N200915	960	1550	2280	2	0	2,36	**6.141**	**6.960**
PMC3N200922	960	2220	2280	3	0	3,49	**8.145**	**9.237**
PMC4N200928	960	2890	2280	4	0	4,63	**10.469**	**11.834**
PMC5N200935	960	3560	2280	5	0	5,77	**12.440**	**14.078**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Opciones / Options

Opciones murales MS/MN/ML grupo incorporado / Options murals MS/MN/ML incorporated group

General General	Suplemento Lateral espejo Lenght	Suplemento Lateral espejo inoxidable End wall	Suplemento Separador central espejo	Kit espejo	Línea estante MS	Línea estante ML
MS/MN/ML6	64,00 €	117,00 €	101,00 €	30,00 €	34,00 €	45,00 €
MS/MN/ML9	64,00 €	117,00 €	101,00 €	42,00 €	35,00 €	49,00 €
MS/MN/ML12	64,00 €	117,00 €	101,00 €	51,00 €	43,00 €	56,00 €
MS/MN/ML18	64,00 €	117,00 €	101,00 €	101,00 €	70,00 €	98,00 €
MS/MN/ML25	64,00 €	117,00 €	101,00 €	129,00 €	86,00 €	112,00 €
MS/MN/ML31	64,00 €	117,00 €	101,00 €	187,00 €	113,00 €	154,00 €

General General	SCC Sistema Condensación Cristal	Frente estante metacrilato	230V/60Hz	115V/60Hz
MS/MN/ML6	72,00 €	12,00 €	+5%	+10%
MS/MN/ML9	72,00 €	15,00 €	+5%	+10%
MS/MN/ML12	72,00 €	20,00 €	+5%	+10%
MS/MN/ML18	145,00 €	30,00 €	+5%	+10%
MS/MN/ML25	145,00 €	40,00 €	+5%	+10%
MS/MN/ML31	217,00 €	50,00 €	+5%	+10%

Iluminación	Led cornisa RT (carne)	Led estante 4000k/2700K (línea)	Led estante RT carne (línea)	Led vertical 4000K	Led vertical 2700K	Led vertical RT (carne)
MS/MN/ML6	10,00 €	34,00 €	45,00 €	315,00 €	315,00 €	363,00 €
MS/MN/ML9	15,00 €	51,00 €	66,00 €	315,00 €	315,00 €	363,00 €
MS/MN/ML12	20,00 €	67,00 €	88,00 €	315,00 €	315,00 €	363,00 €
MS/MN/ML18	31,00 €	100,00 €	131,00 €	435,00 €	435,00 €	505,00 €
MS/MN/ML25	42,00 €	134,00 €	173,00 €	435,00 €	435,00 €	505,00 €
MS/MN/ML31	62,00 €	166,00 €	216,00 €	555,00 €	555,00 €	650,00 €

Opciones murales MS/MN/ML grupo remoto / Options murals MS/MN/ML remote group

Laterales | Separadores	Panorámico	Display	Espejo	Separador central	Separador fijo metacrilato
ML	460,00 €	221,00 €	248,00 €	271,00 €	310,00 €
ML22	506,00 €	243,00 €	272,00 €	300,00 €	341,00 €
MN	414,00 €	199,00 €	223,00 €	245,00 €	310,00 €
MN22	455,00 €	218,00 €	245,00 €	270,00 €	341,00 €
MX	514,00 €	248,00 €	277,00 €	300,00 €	310,00 €
MX22	566,00 €	272,00 €	306,00 €	300,00 €	341,00 €

General General	Evaporador lacado	Kit espejo	Línea Estante 400	Línea Estante 450	Línea Estante 500	Estante 600
MN/ML/MX9	61,00 €	42,00 €	49,00 €	55,00 €	65,00 €	79,00 €
MN/ML/MX12	82,00 €	51,00 €	56,00 €	62,00 €	71,00 €	86,00 €
MN/ML/MX18	122,00 €	101,00 €	98,00 €	110,00 €	130,00 €	158,00 €
MN/ML/MX25	164,00 €	129,00 €	112,00 €	124,00 €	142,00 €	172,00 €
MN/ML/MX31	204,00 €	187,00 €	154,00 €	172,00 €	201,00 €	244,00 €
MN/ML/MX37	328,00 €	202,00 €	168,00 €	186,00 €	213,00 €	258,00 €

General General	Frente estante metacrilato	Ventiladores electrónicos	Salida tubos superior	SCC Sistema Condensación Cristal	Control electrónico	Termómetro
MN/ML/MX9	15,00 €	156,00 €	de serie	72,00 €	103,00 €	79,00 €
MN/ML/MX12	20,00 €	234,00 €	de serie	72,00 €	103,00 €	79,00 €
MN/ML/MX18	30,00 €	311,00 €	de serie	145,00 €	103,00 €	79,00 €
MN/ML/MX25	40,00 €	390,00 €	de serie	145,00 €	103,00 €	79,00 €
MN/ML/MX31	50,00 €	390,00 €	de serie	217,00 €	103,00 €	79,00 €
MN/ML/MX37	60,00 €	467,00 €	de serie	217,00 €	103,00 €	79,00 €

ILUMINACIÓN	LED Cornisa RT (Carne)	Led Estante 4000K/2700K (línea)	Led Estante RT carne (línea)	LED Vertical 4000K	LED Vertical 2700K	LED Vertical RT (carne)
MS/MN/ML/MX9	15,00 €	51,00 €	66,00 €	-	-	-
MS/MN/ML/MX12	20,00 €	67,00 €	88,00 €	315,00 €	346,00 €	363,00 €
MS/MN/ML/MX18	31,00 €	100,00 €	131,00 €	435,00 €	480,00 €	505,00 €
MS/MN/ML/MX25	42,00 €	134,00 €	173,00 €	435,00 €	480,00 €	505,00 €
MS/MN/ML/MX31	62,00 €	166,00 €	216,00 €	555,00 €	616,00 €	650,00 €
MS/MN/ML/MX37	72,00 €	227,00 €	296,00 €	555,00 €	616,00 €	650,00 €

Opciones semimurales SMDG/SMPB grupo remoto / Options low multideck SMDG/SMPB remote group

Laterales | Separadores	Panorámico	Display	Espejo
SMDG/SMPB lateral Dcho.	441,00 €	205,00 €	233,00 €
SMDG/SMPB lateral Izqdo.	441,00 €	205,00 €	233,00 €

VÁLVULA TERMOSTÁTICA

R404a	0,00 €	R513a	0,00 €
R507a	0,00 €	R449a	60,00 €
R410a	0,00 €	Electrónica	351,00 €
R134a	0,00 €		

OPCIONES DE COLORES

Color exterior no carta (epoxi) x mueble	698,00 €
Color exterior no carta (liquida) x mueble	434,00 €
Color interior carta RAL infrico supermarket (excepto blanco y negro)	275,00 €

Accesorios MFBT / MFBT22 Optionals MFBT / MFBT22

Costado derecho/izquierdo H2050mm	222,00 €
Costado derecho/izquierdo H2160mm	234,00 €
Lateral display derecho/izquierdo H2050mm	772,00 €
Lateral display derecho/izquierdo H2160mm	806,00 €

Separador fijo de metacrilato h2050mm	267,00 €
Separador fijo de metacrilato h2160mm	276,00 €
Separador central h2050mm	292,00 €
Separador central h2160mm	296,00 €

Ventiladores alta eficiencia 1xpuerta	64,00 €
Desescarche gas caliente	201,00 €
Voltajes especiales	Consultar

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Carta de colores / Letter of colors

Experience grupo incorporado



Color exterior
RAL 7016
Gris Antracita
Exterior color
Anthracite Grey

Color interior
Blanco o Negro
Interior color
White or Black

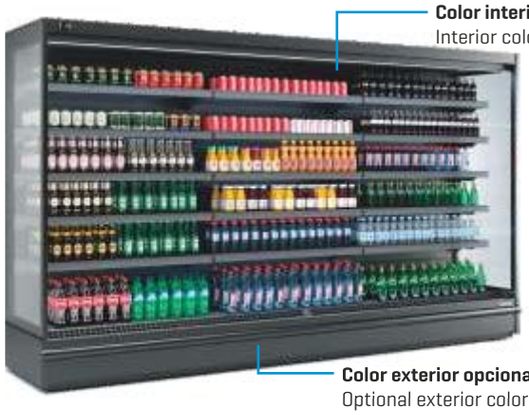
Color exterior opcional
Mueble configuración estándar
Optional exterior color Standard configuration furniture



Color decoración total
Mueble personalizable
Color total decoration
Customizable furniture

En modelos de color exterior negro, interior en color negro de serie
Black exterior color models, interior in black as standard

Experience grupo remoto



Color interior Blanco o Negro
Interior color White orBlack

Color exterior opcional
Optional exterior color

Laterales



Lateral
Espejo

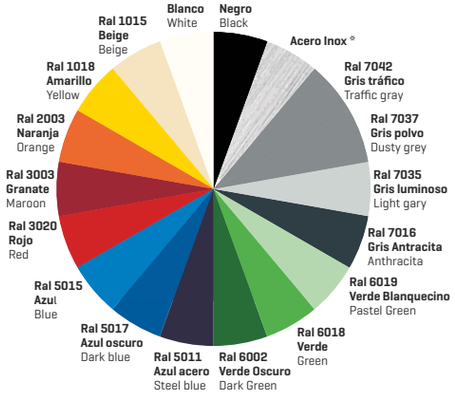


Lateral
Panorámico



Lateral
Display

Color Exterior / Exterior color



Color Interior / Interior Color

Blanco
White

Negro
Black

Acero Inox *

* **Ver modelos disponibles**
* To see available models

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo	Incremento plazo de entrega	Suplemento PVP (x pedido)
RAL	Epoxi	+10 días laborables	698,00 €
	Líquida	+10 días laborables	434,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar	Consultar
	Líquida	Consultar	Consultar

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

11. Vitrinas Pastelería
Pastry Display Cases

VOLCANES, UNA GRAN FUERZA PRODUCTIVA

Desde enriquecer el suelo hasta la creación de nuevas masas de tierra. Desempeñan un papel vital en el enfriamiento periódicamente fuera del planeta.
Cuando la ceniza volcánica y compuestos como el dióxido de azufre son liberados en la atmósfera, pueden reflejar algunos de los rayos del sol de vuelta al espacio, lo que reduce la cantidad de energía térmica absorbida por la atmósfera.
Este proceso, conocido como "oscurecimiento global", por lo tanto tiene un efecto de enfriamiento en el planeta.

VOLCANOES, A GREAT PRODUCTIVE FORCE

From enriching the soil to the creation of new land masses. They play a vital role in periodically cooling off the planet.
When volcanic ash and compounds such as sulphur dioxide are released into the atmosphere, they reflect some of the sun's rays back into space, which reduces the amount of thermal energy absorbed by the atmosphere.
This process, known as "global dimming", therefore has a cooling effect on the planet.







Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

11. Vitrinas Pastelería
Pastry Display Cases



Serie / Series			
GLACE	**Vitrina expositora con reserva para pastelería**	Pastry display case with storage	**474 - 479**
	Mueble caja y decoraciones	Counter case and decorations	**480 - 481**
Serie / Series			
NIZA	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**482 - 487**
	Mueble caja y decoraciones	Counter case and decorations	**488 - 489**
Serie / Series			
LYON	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**490 - 493**
Serie / Series			
LYON VIENNOISERIE	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**494 - 495**
Serie / Series			
LYON CHOCOLATE	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**496**
Serie / Series			
LYON BAIN MARIE	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**497**
Serie / Series			
LYON LG	**Vitrina expositora para pastelería vidrio bajo**	Pastry display case low glass	**498 - 501**
Serie / Series			
LYON	**Mueble caja y decoraciones**	Counter case and decorations	**502 - 503**
Serie / Series			
AMBAR	**Vitrina expositora con reserva para pastelería**	Pastry display case with storage	**504 - 507**
	Vitrina caliente expositora para pastelería	Pastry hot display case	**508 - 509**
	Vitrina expositora para pastelería autoservicio	Self service pastry display case	**510 - 511**
	Vitrina Expositora para pastelería de doble servicio	Double service pastry display case	**512**
	Decoraciones	Decorations	**513**
Serie / Series			
AMBAR RECTA	**Vitrina Muffin expositora pastelería/panadería**	Muffin pastry an bakery display case	**516 - 517**
	Vitrina expositora para pastelería	Pastry display case	**518 - 519**
	Vitrina caliente expositora para pastelería	Pastry hot display case	**520 - 521**
Serie / Series			
ONIX	**Vitrina expositora para pastelería**	Pastry display case	**522 - 525**
	Vitrina caliente expositora para pastelería	Pastry hot display case	**526 - 527**
	Vitrina expositora pastelería cristal curvo	Self service pastry curved glass display case	**528 - 529**
	Vitrina expositora para pastelería autoservicio	Self service pastry display case	**530 - 531**
Serie / Series			
MARIE	**Vitrina expositora para pastelería y panadería**	Pastry display case	**532 - 533**
Serie / Series			
COMBO	**Vitrina expositora para pastelería y panadería**	Pastry display case	**534 - 537**
Serie / Series			
MAGNUS	**Vitrina expositora frío ventilado modular con reserva**	Refrigerated modular pastry display case	**538 - 543**
	Vitrina expositora modular neutra (panera)	Neutral modular display case	**544**
	Mueble caja y decoraciones	Counter case and decorations	**545 - 547**
Serie / Series			
CORAL	**Vitrina expositora helados**	Gelato display case	**548 - 551**
Serie / Series			
ARIES	**Vitrina expositora helados**	Gelato display case	**552 - 553**
Serie / Series			
CORAL & ARIES	**Decoraciones**	Decorations	**554 - 555**
Serie / Series			
IBIZA	**Vitrina expositora helado frío estático**	Ice crema static display case	**556 - 559**

11. Vitrinas Pastelería
Pastry Display Cases

Serie / Series	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION		**PAG.**
GLACE	**Vitrina expositora con reserva para pastelería** Pastry display case with storage		**474 - 479**
GLACE	**Mueble caja y decoraciones** Counter case and decorations		**480 - 481**
NIZA	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**482 - 487**
NIZA	**Mueble caja y decoraciones** Counter case and decorations		**488 - 489**
LYON	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**490 - 493**
LYON VIENNOISERIE	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**494 - 495**
LYON CHOCOLATE	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**496**
LYON BAIN MARIE	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**497**
LYON LG	**Vitrina expositora para pastelería vidrio bajo** Pastry display case low glass		**498 - 501**
LYON	**Mueble caja y decoraciones** Counter case and decorations		**502 - 503**
AMBAR	**Vitrina expositora con reserva para pastelería** Pastry display case with storage		**504 - 507**
AMBAR	**Vitrina caliente expositora para pastelería** Pastry hot display case		**508 - 509**
AMBAR	**Vitrina expositora para pastelería autoservicio** Self service pastry display case		**510 - 511**
AMBAR	**Vitrina Expositora para pastelería de doble servicio** Double service pastry display case		**512**
AMBAR	**Decoraciones** Decorations		**513**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie / Series	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION		**PAG.**
AMBAR RECTA	**Vitrina Muffin expositora pastelería/panadería** Muffin pastry an bakery display case		**516 - 517**
AMBAR RECTA	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**518 - 519**
AMBAR RECTA	**Vitrina caliente expositora para pastelería** Pastry hot display case		**520 - 521**
ONIX	**Vitrina expositora para pastelería** Pastry display case		**522 - 525**
ONIX	**Vitrina caliente expositora para pastelería** Pastry hot display case		**526 - 527**
ONIX	**Vitrina expositora pastelería cristal curvo** Self service pastry curved glass display case		**528 - 529**
ONIX	**Vitrina expositora para pastelería autoservicio** Self service pastry display case		**530 - 531**
MARIE	**Vitrina expositora para pastelería y panadería** Pastry display case		**532 - 533**
COMBO	**Vitrina expositora para pastelería y panadería** Pastry display case		**534 - 537**
MAGNUS	**Vitrina expositora frío ventilado modular con reserva** Refrigerated modular pastry display case		**538 - 543**
MAGNUS	**Vitrina expositora modular neutra (panera)** Neutral modular display case		**544**
MAGNUS	**Mueble caja y decoraciones** Counter case and decorations		**545 - 547**
CORAL	**Vitrina expositora helados** Gelato display case		**548 - 551**
ARIES	**Vitrina expositora helados** Gelato display case		**552 - 553**
CORAL & ARIES	**Decoraciones** Decorations		**554 - 555**
IBIZA	**Vitrina expositora helado frío estático** Ice crema static display case		**556 - 559**

Vitrina expositora con reserva para pastelería
Pastry display case with storage



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
GLACE
Series



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora con reserva para pastelería

Serie
GLACE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Línea modular
Línea modular, combinación de **módulos de diferentes sistemas de refrigeración.** Módulos con o sin reserva refrigerada. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular line
Combination of **different cooling system modules:** ventilated, half-static and static. Modules with or without cooled storage. Angles and counters to adapt the line to a space.

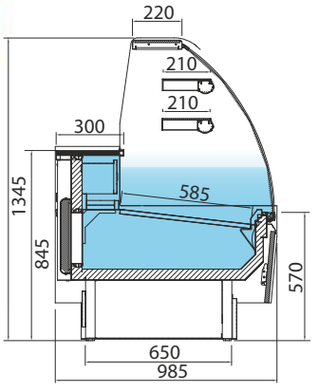
Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VGL 15 C



VGL C



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VGL 9 C	300	163	1	0,9	2	1/4	✓	5,1	Semi Estática Semi Static	353	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 12 C	380	217	1	1,2	2	1/3	✓	5,4	Semi Estática Semi Static	414	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 15 C	410	271	2	1,5	2	3/8	✓	6,1	Semi Estática Semi Static	464	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 18 C	470	327	3	2,0	2	1/2	✓	6,4	Semi Estática Semi Static	568	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 25 C	630	430	4	2,6	2	5/8	✓	9,6	Semi Estática Semi Static	684	Manual	Digital	R 134a	Luz estantes y decoración

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case with storage

Serie
GLACE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Reserva **refrigerada con ventiladores** (según modelo).
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación semi estática.**

REFRIGERATION

Refrigeration system

Refrigerated storage with funs.
Ventilated condensation system.
Semi-statique evaporation system.

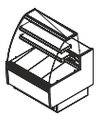


Opcional / Optional

Puertas correderas traseras / Rear sliding doors:

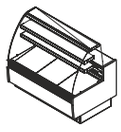
VGL 9 (PUEVGL9C+)	**100 €**
VGL 12 (PUEVGL12C+)	**125 €**
VGL 15 (PUEVGL15C+)	**151 €**
VGL 18 (PUEVGL18C+)	**204 €**
VGL 25 (PUEVGL25C+)	**253 €**

CN Modelos neutros / Neutral models



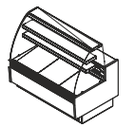
VGL 9 C
2.128 €
998 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 9 CN
1.794 €



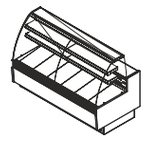
VGL 12 C
2.517 €
1310 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 12 CN
2.185 €



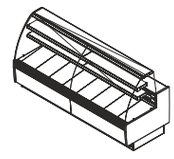
VGL 15 C
2.840 €
1622 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 15 CN
2.507 €



VGL 18 C
3.177 €
1935 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 18 CN
2.640 €



VGL 25 C
3.773 €
2560 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 25 CN
3.168 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora con reserva para pastelería

Serie
GLACE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital
Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad.** Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

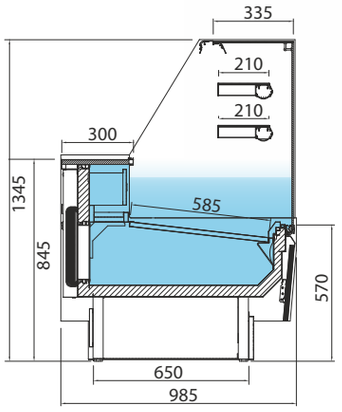
Digital control
Higher **precision in managing temperature settings.**Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VGL 15 P





VGL P

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VGL 9 P	300	163	1	0,9	2	1/4	5,1	Semi Estática Semi Static	353	Manual	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 12 P	380	217	1	1,2	2	1/3	5,4	Semi Estática Semi Static	414	Manual	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 15 P	450	271	2	1,5	2	3/8	6,1	Semi Estática Semi Static	464	Manual	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 18 P	470	327	3	2,0	2	1/2	6,4	Semi Estática Semi Static	568	Manual	R 134a	Luz estantes y decoración
VGL 25 P	630	430	4	2,6	2	5/8	9,6	Semi Estática Semi Static	684	Manual	R 134a	Luz estantes y decoración

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case with storage

Serie
GLACE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Reserva **refrigerada con ventiladores** (según modelo).
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación semi estática.**

REFRIGERATION

Refrigeration system

Refrigerated storage with funs.
Ventilated condensation system.
Semi-statique evaporation system.

VGL 25 P

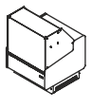


Opcional / Optional

Puertas correderas traseras / Rear sliding doors:

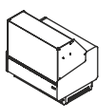
VGL 9 (PUEVGL9P+)	**100 €**
VGL 12 (PUEVGL12P+)	**125 €**
VGL 15 (PUEVGL15P+)	**151 €**
VGL 18 (PUEVGL18P+)	**204 €**
VGL 25 (PUEVGL25P+)	**253 €**

PN Modelos neutros / Neutral models



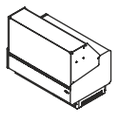
VGL 9 P
2.152 €
938 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 9 PN
1.811 €



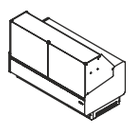
VGL 12 P
2.569 €
1250 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 12 PN
2.227 €



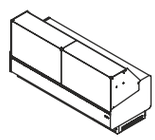
VGL 15 P
2.903 €
1562 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 15 PN
2.591 €



VGL 18 P
3.207 €
1875 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 18 PN
2.669 €



VGL 25 P
3.859 €
2500 x 985 x 1345 mm.
Temp. +4ºC/+8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

VGL 25 PN
3.253 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja y decoraciones
Counter case and decorations

Serie
GLACE
Series

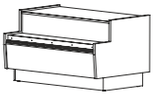








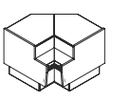
VGL 9 M
1.294 €
998 x 985 x 863 mm.



VGL 15 M
1.571 €
1622 x 985 x 863 mm.

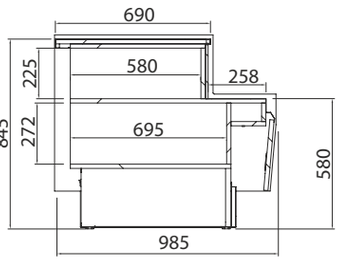


VGL 90 AAM
2.471 €
1205 x 1140 x 863 mm.



VGM 90 ACM
2.393 €
1045 x 766 x 863 mm.

VGL M



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoraciones
Decorations

VGL 12
RAL 3020
Rojo / Red



VGL 12
RAL 4007
Violeta / Violet



VGL 12
RAL 2003
Naranja / Orange



VGL 12
RAL 5015
Azul / Blue



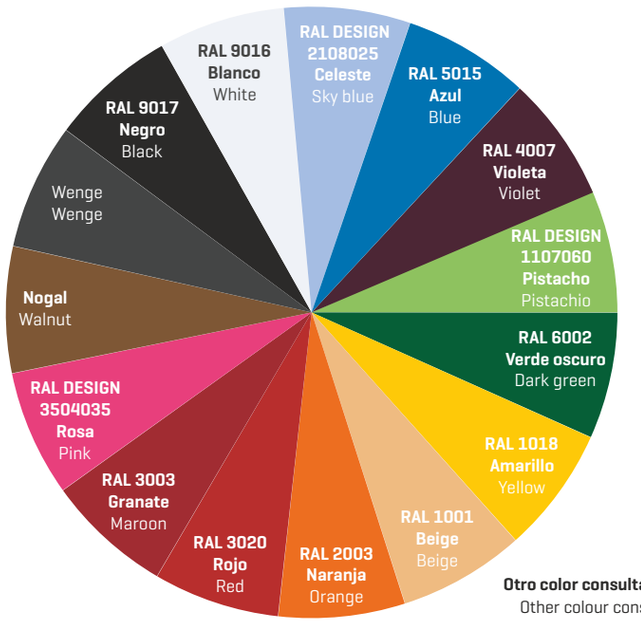
VGL 12
RAL 1018
Amarillo / Yellow



VGL 12
RAL 9017
Negro / Black



Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	**Suplemento PVP (x pedido)** **PVP supplement (x order)**
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	**675,00 €**
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	**420,00 €**
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	**Consultar/Consulter**
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	**Consultar/ Consulter**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
NIZA
Series



Vitrina expositora para pastelería

Serie
NIZA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital
Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad.** Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Digital control
Higher **precision in managing temperature settings.**Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VNZ 15



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VNZ9	20+20	750	0,60	1/4	✓	5,8	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12	20+20	795	0,80	1/3	✓	7	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3	568	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12B	20+20	650	0,80	1/5	✓	6,1	254	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ9DT	20+20	750	0,60	1/4	✓	7#7,4	298	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ12DT	20+20	795	0,80	1/3	✓	5,8#9,9	395	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ15DT	20+20	870	1,00	3/8	✓	8,2#12,4	464	Automático Automatic	Digital	R-134a
VNZ18DT	20+20	920	1,20	1/2	✓	9,3#14,8	568	Automático Automatic	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
NIZA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Control de temperatura final de **desescarche.**
Bandeja **evaporativa** automática.

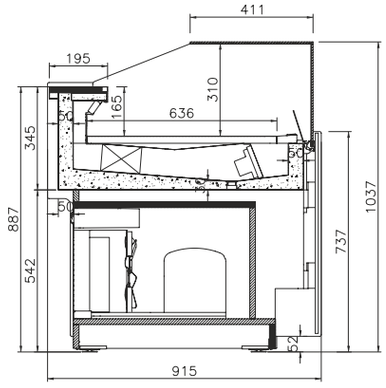
REFRIGERATION

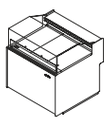
Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
Ventilated cooling system.
Defrost end temperature **control.**
Automatic **evaporative** tray.

VNZ 12 + VNZ 15







VNZ 9
2.429 €
938 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

VNZ 9 DT
3.103 €



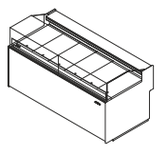
VNZ 12
2.718 €
1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

VNZ 12 DT
3.372 €



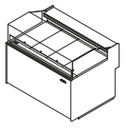
VNZ 15
3.032 €
1562 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

VNZ 15 DT
3.953 €



VNZ 18
3.361 €
1875 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

VNZ 18 DT
4.475 €



VNZ 12 B
2.867 €
1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

DT: Doble temperatura
Double temperature

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería

Serie
NIZA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital

Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad.** Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Digital control

Higher **precision in managing temperature settings.**Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

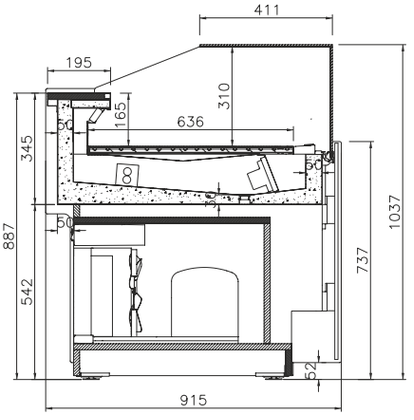
Lighting

LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

VNZ 12HT



VNZ HT



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m2)	LED	Consumo Consumption [kWh/24h]	Desescarche Defrost	Control
VNZ9HT	20+20	380	0,60	✓	7,4	Automático Automatic	Digital
VNZ12HT	20+20	510	0,80	✓	9,9	Automático Automatic	Digital
VNZ15HT	20+20	635	1	✓	12,4	Automático Automatic	Digital
VNZ18HT	20+20	760	1,20	✓	14,8	Automático Automatic	Digital

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
NIZA
Series

REFRIGERACIÓN

Sistema calefactor
Placa caliente.

REFRIGERATION

Heat sistem
Hot plate.

VNZ 12HT + VNZ 15HT





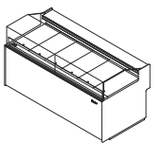
VNZ 9 HT
2.330 €
938 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40ºC / +50ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 12 HT
2.703 €
1250 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40ºC / +50ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 15 HT
3.334 €
1562 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40ºC / +50ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz



VNZ 18 HT
3.761 €
1875 x 915 x 1040 mm.
Temp. +40ºC / +50ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1 ph/50 Hz

HT: Vitrina caliente
Hot temperature

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case

Serie
MUEBLE-CAJA
Counter case Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Exterior en **chapa plastificada.**
Encimera de trabajo en **Cuarzo Blanco.**
Decoración inferior en acero inox **AISI 304 18/10**.
Decoración y costados en **DM hidrófugo lacado.**
Decoración **frontal con iluminación LED.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

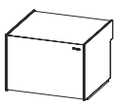
Exterior in plastic **sheet metal.**
White compac quartz worktop.
AISI 304 stainless steel lower part decoration.
Frontal and sides decoration in water **resistant DM lacqued.**
LED lighting f**rontal decoration.**

VNZ 90 AAM

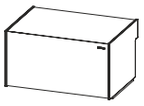


VNZ 12 M

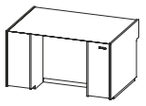




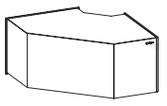
VNZ 9 M
1.571 €
938 x 915 x 740 mm.



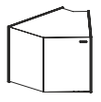
VNZ 12 M
1.754 €
1250 x 915 x 740 mm.



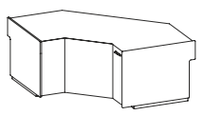
VNZ 12 MHD
1.880 €
1250 x 915 x 740 mm.



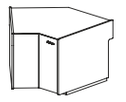
VNZ 90 AAM
2.541 €
1855 x 915 x 740 mm.



VNZ 45 AAM
1.410 €
1035 x 915 x 740 mm.



VNZ 90 ACM
1.849 €
2325 x 915 x 740 mm.



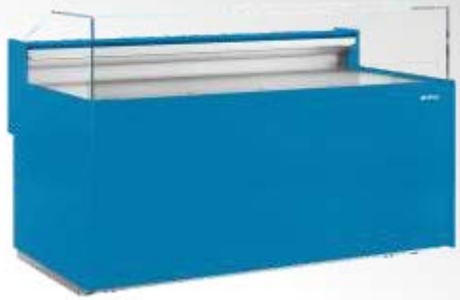
VNZ 45 ACM
1.436 €
1295 x 915 x 1040 mm.

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoraciones
Decorations

Serie
DECORACIONES NIZA
Decorations Series



VNZ 12
RAL 5015
Azul / Blue



VNZ 12
RAL 2003
Naranja / Orange

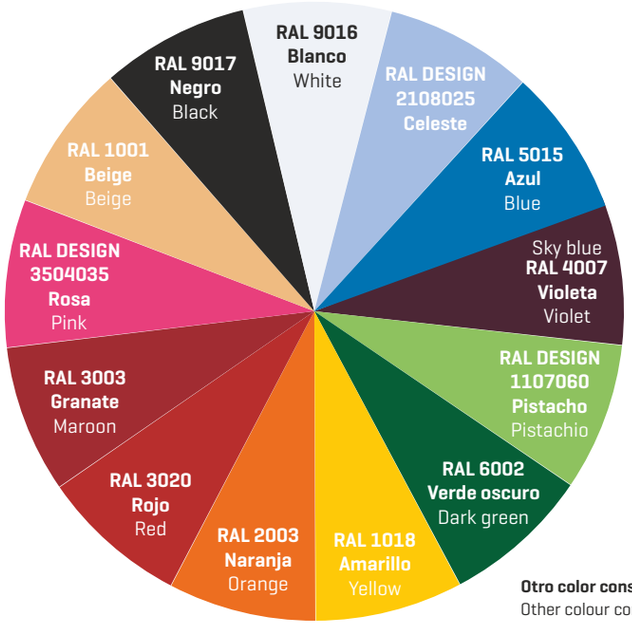


VNZ 12
RAL 1018
Amarillo / Yellow



VNZ 12
RAL DESIGN 1107060
Pistacho / Pistachio

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	**Suplemento PVP (x pedido)** **PVP supplement (x order)**
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	**675,00 €**
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	**420,00 €**
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	**Consultar/Consulter**
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	**Consultar/ Consulter**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
LYON
Series



Vitrina expositora para pastelería

Serie
LYON
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control Digital
Mayor **precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad.** Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos las unidades condensadoras son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir el consumo** energético **entre un 80% y 90%** Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Digital control
Higher **precision in managing temperature settings.**Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All condenser units are **tested 100%, in helium** chambers to refrigerant leak detections.

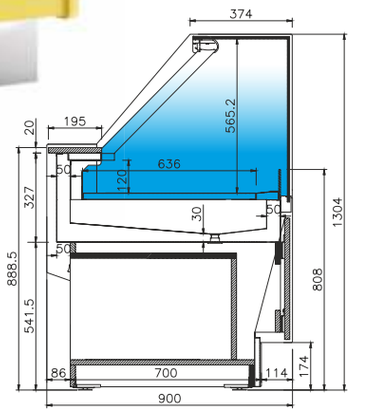
Lighting
LED lighting incorporated,**reducing energetic consumption between 80% and 90%** respect to a traditional ligth bulb.

Estante opcional
Optional shelf

VLY 15



VLY 15



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VLY9	30+30	750	4	2	0,60	1 OPC.	1/4	5,8	298	Digital	R-134a
VLY12	30+30	795	6	3	0,80	1 OPC.	1/3	7	395	Digital	R-134a
VLY15	30+30	870	6	3	1,00	1 OPC.	3/8	8,2	464	Digital	R-134a
VLY18	30+30	920	8	4	1,20	1 OPC.	1/2	9,3	568	Digital	R-134a
VLY25	30+30	1010	12	6	1,60	1 OPC.	5/8	11,2	684	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
LYON
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Desescarche automático**.**
Bandeja **evaporativa** automática.

REFRIGERATION

Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
Automatic **defrost.**
Automatic **evaporative** tray.



MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	
VLY 9	[PUEVLY9CT]	**146 €**
VLY 12	[PUEVLY12CT]	**193 €**
VLY 15	[PUEVLY15CT]	**200 €**

MOD.	Puertas correderas traseras Rear sliding doors	
VLY 18	[PUEVLY18CT]	**208 €**
VLY 25	[PUEVLY25CT]	**215 €**

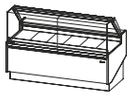
MOD.	Estante Shelf	
VLY 9	[ESTVCB9]	**156 €**
VLY 12	[ESTVCB12]	**176 €**
VLY 15	[ESTVCB15]	**197 €**
VLY 18	[ESTVCB18]	**275 €**
VLY 25	[ESTVCB25]	**314 €**



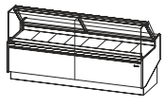
VLY 9
2.807 €
938 x 900 x 1305 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



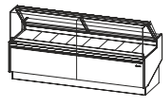
VLY 12
3.177 €
1250 x 900 x 1305 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VLY 15
3.647 €
1562 x 900 x 1305 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VLY 18
4.111 €
1875 x 900 x 1305 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VLY 25
4.793 €
1250 x 900 x 1305 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería

Serie
LYON VIENNOISERIE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Línea Modular. Alta capacidad y amplio plano de exposición. Ángulos y mostradores para adaptar la línea a un espacio determinado.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
Modular Line Designed for pastry, pastries, and bakery. High capacity and wide exposure plane. Angles and counters to adapt the line to a specific space.

VLY 9 V
Módulo Neutro
Neutral module



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Consumo Consumption (kWh/24h)
VLY9 V	30+30	45	12	8	1,13	3	0,6
VLY12 V	30+30	70	16	12	1,50	3	1

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
LYON VIENNOISERIE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Encimera de trabajo en **compac quartz** blanco.
Cristal recto **securizado.**
Decoración y **costado** en **DM hidrófugo** lacado.
Decoración frontal con **iluminación LED.**
Iluminación LED plano de exposición.
luminación LED estantes.
Estantes en perfil de **aluminio anodizado**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

White **compac quartz** worktop.
Flat front **security.**
Frontal and sides decoration in water **resistant DM lacqued.**
LED lighting frontal decoration.
Exhibition area **LED lighting.**
Shelf **LED lighting.**
Shelves in anodized aluminum profile.

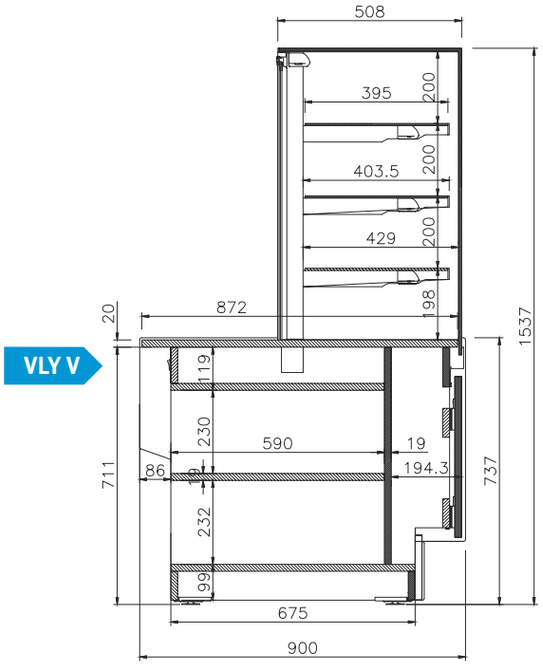
VLY 12 V





Puertas correderas traseras de serie
Rear sliding doors standard

VLY V





VLY 9V
3.064 €
938 x 900 x 1550 mm.



VLY 12V
3.500 €
1250 x 900 x 1550 mm.

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case

Serie
LYON CHOCOLATE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Desescarche automático.
Bandeja **evaporativa** automática.

REFRIGERATION

Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
Automatic **defrost.**
Automatic **evaporative** tray.

Vitrina LYON para venta de chocholates
LYON display case for chocolate sale

VLY 12 B





VLY 12 B

3.236 €

1250 x 900 x 1060 mm.
Temp. +7ºC / +12ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

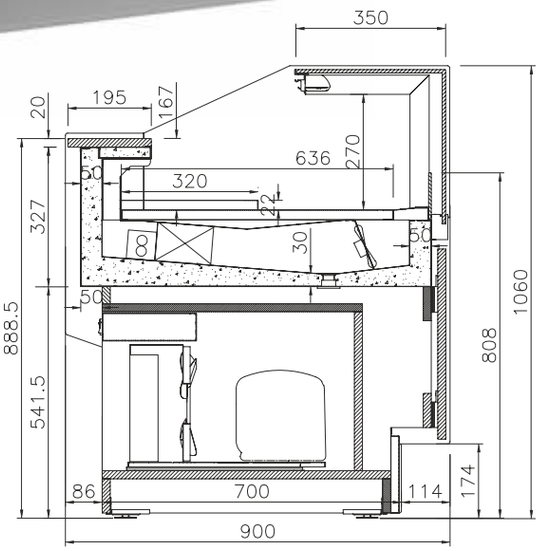
Medidas sin costados
Measures without sides

Opcional / Optional

Puertas correderas traseras
Rear sliding doors

VLY 12 B [PUEVLY12CTB] 186 € **190 €**

VLY B



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie Exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VLY 12 B	30+30	795	6	0,80	1/5	✓	6,1	254	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case

Serie
LYON
BAIN MARIE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

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 +60ºC a +70ºC.

REFRIGERATION

Refrigeration system

Indirect **heating system** by **hidden resistors.**
The regulation and **control of the temperature** of the water bath is carried out by means of a **digital control,** with a working temperature of + 60ºC to + 70ºC.

Vitrina LYON Baño María para servicio de comida caliente
LYON display case Bain Marie for food service

VLY 12 BMS



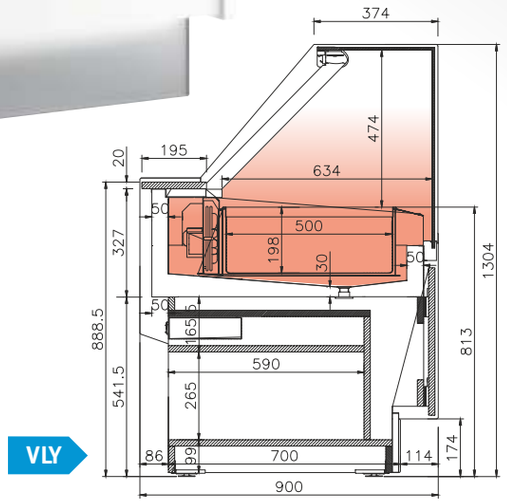


VLY 12 BMS
3.482 €
1250 x 900 x 1305 mm.
Temp. +60ºC / +70ºC



VLY 15 BMS
3.984 €
1250 x 900 x 1305 mm.
Temp. +60ºC / +70ºC

Medidas sin costados
Measures without sides



VLY

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie Exposición (m2)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control
VLY12BMS	30+30	2050	3	0,69	✓	12,3	Digital
VLY15BMS	30+30	3050	4	0,86	✓	18,3	Digital

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería vidrio bajo
Pastry display case low case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
LYON LG
Series



Vitrina expositora para pastelería vidrio bajo

Serie
LYON LG
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Bandejas Trays (300x400)	Bandejas Trays (600x400)	Superficie Exposición (m2)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VLY9 LG	30+30	750	4	2	0,60	1/4	✓	5,8	298	Digital	R-134a
VLY12 LG	30+30	795	6	3	0,80	1/3	✓	7	395	Digital	R-134a
VLY15 LG	30+30	870	6	3	1,00	3/8	✓	8,2	464	Digital	R-134a
VLY18 LG	30+30	920	8	4	1,20	1/2	✓	9,3	568	Digital	R-134a
VLY25 LG	30+30	1010	12	6	1,60	5/8	✓	11,2	684	Digital	R-134a

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case low case

Serie
LYON LG
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Desescarche automático**.**
Bandeja **evaporativa** automática.

REFRIGERATION

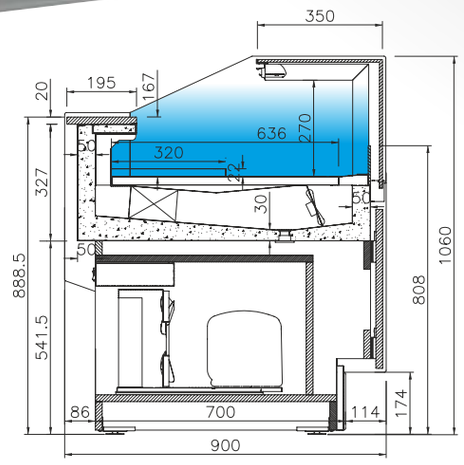
Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
Automatic **defrost.**
Automatic **evaporative** tray.

VLY 12 LG



VLY LG





VLY 9 LG

2.768 €

938 x 900 x 1060 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VLY 12 LG

3.125 €

1250 x 900 x 1060 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VLY 15 LG

3.576 €

1562 x 900 x 1060 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VLY 18 LG

4.111 €

1875 x 900 x 1060 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VLY 25 LG

4.698 €

2500 x 900 x 1060 mm.
Temp. +4°C / +8°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja
Counter case

Serie
MUEBLE CAJA
Counter Case Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Encimera de trabajo en **compac quartz** blanco.
Decoración en **DM hidrófugo** lacado.
Decoración frontal con **iluminación LED.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

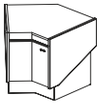
Estructure
White **compac quartz** worktop.
Frontal decoration in water **resistant DM lacqued.**
LED lighting frontal decoration.

VLY 9 M

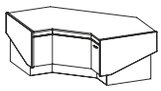


VLY 12 MHD
HANDICAPÉ

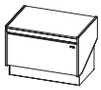




VLY 45 ACM
1.842 €
1295 x 900 x 745 mm.



VLY 90 ACM
2.561 €
2325 x 900 x 745 mm.



VLY 9 M
1.612 €
938 x 900 x 745 mm.



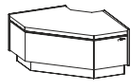
VLY 12 M
1.825 €
1250 x 900 x 745 mm.



VLY 12 MHD
2.010 €
1250 x 900 x 745 mm.



VLY 45 AAM
1.578 €
1035 x 900 x 745 mm.



VLY 90 AAM
1.936 €
1855 x 900 x 745 mm.

Medidas sin costados
Measures without sides

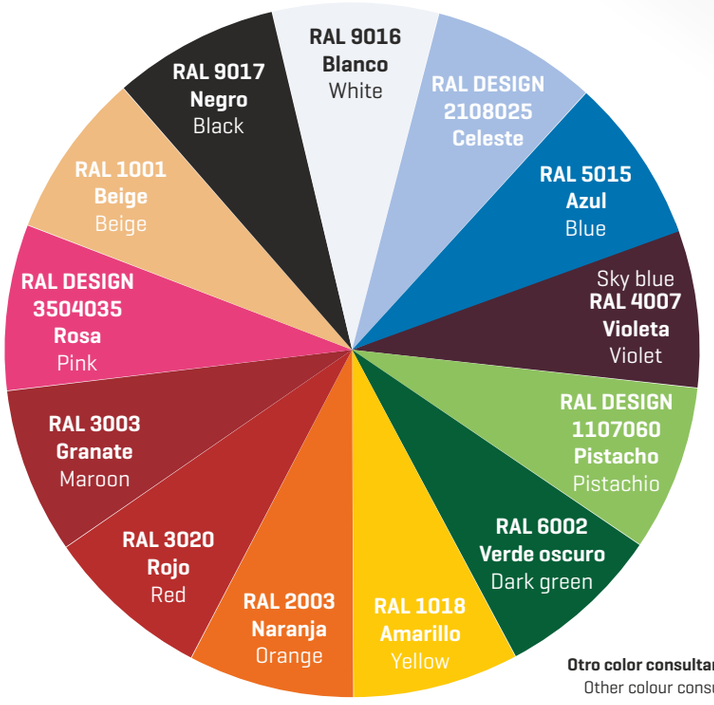
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoraciones
Decorations

Serie
LYON DECORATIONS
Series



Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	Suplemento PVP (x pedido) PVP supplement (x order)
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	675,00 €
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	420,00 €
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	Consultar/Consulter
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	Consultar/ Consulter

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


OIL

Vitrina expositora para pastelería

Serie
AMBAR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

VBR 12 R



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VBR 9 R	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	16,0	+4°C/+8°C	1096	Digital	R-452
VBR 12 R	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	17,0	+4°C/+8°C	1315	Digital	R-452
VBR 18 R	20+20	1340	548	3	2,8	3	1	21,4	+4°C/+8°C	1840	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
AMBAR
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Bandeja **evaporativa** doble.

REFRIGERATION

Refrigeration system
System of **Ventilated Condensation**.
Double **evaporative** tray.

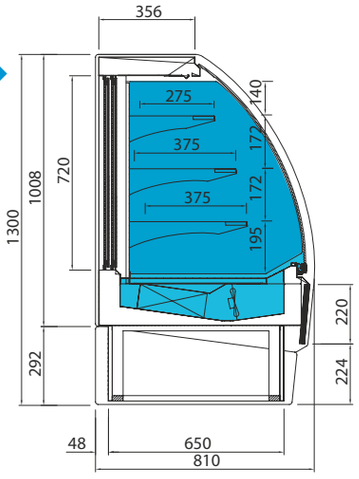
VBR 12 R



VBR 9 R
RAL 3001
Rojo / Red



VBR R





VBR 9 R
3.533 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 12 R
3.900 €
1250 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 4 / 38ºC
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 18 R
4.946 €
1875 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 4 / 38ºC
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Opcional / Optional

Cristal frontal doble /
Double front glass

VBR 9	**221 € ***
VBR 12	**243 € ***
VBR 18	**444 € ***

*** 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.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina caliente expositora para pastelería

Serie
AMBAR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VBR 12 HT





MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control
VBR 9 HT	20+20	570	274	2	1	2	6,8	Digital
VBR 12 HT	20+20	830	365	2	1,4	2	10,0	Digital
VBR 18 HT	20+20	1100	548	3	2,1	2	13,2	Digital

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry hot display case

Serie
AMBAR
Series

REFRIGERACIÓN

Sistema calefactor

Resistencia **blindada y aleteada**.
Bandeja en el interior para **aportar humedad.**
Termostato electrónico trasero.
Display temperatura interno.

REFRIGERATION

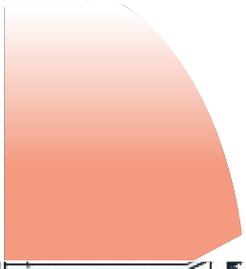
Refrigeration system

Reinforced resistance and **finned.**
Internal tray to **supply humidity.**
Electronic termostat.
Internal **temperatura display.**

VBR 12 HT



VBR HT





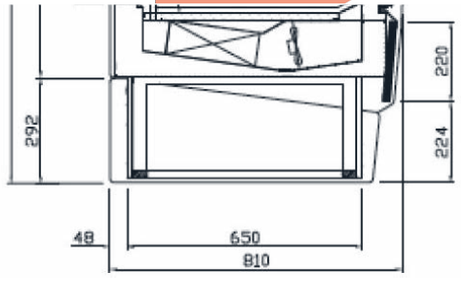
VBR 9 HT
3.160 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +60ºC



VBR 12 HT
3.482 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +60ºC



VBR 18 HT
4.420 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +60ºC



Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería autoservicio

Serie
AMBAR
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

VBR 12 SS





Cortina nocturna
Nigth curtain

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Régimen TRA (25°C)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VBR 6 SS	20+20	825	180	-	0,9	3	1/3	18,2	+4°C/+8°C	750	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain
VBR 9 SS	20+20	1000	274	-	1,4	3	1/2	20,0	+4°C/+8°C	890	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain
VBR 12 SS	20+20	1060	365	-	1,9	3	3/4	21,2	+4°C/+8°C	1315	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain
VBR 18 SS	20+20	1340	548	-	2,8	3	1	26,8	+4°C/+8°C	1840	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self service pastry display case

Serie
AMBAR
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Bandeja **evaporativa** doble.

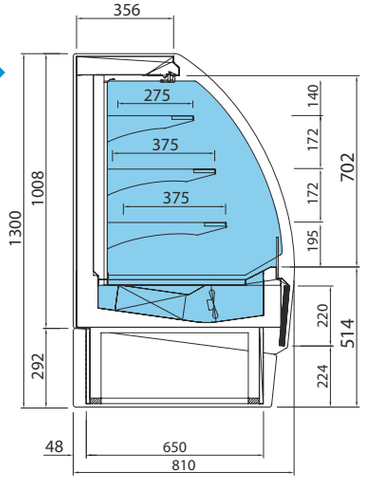
REFRIGERATION

Refrigeration system
System of **Ventilated Condensation**.
Double **evaporative** tray.

VBR 6 SS



VBR SS





VBR 6 SS
3.138 €
625 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 9 SS
3.460 €
938 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 12 SS
3.862 €
1250 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 18 SS
4.883 €
1875 x 810 x 1300 mm.
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería de doble servicio
Double service pastry display case

Serie **AMBAR** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Bandeja **evaporativa** doble.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Refrigeration system
System of **Ventilated Condensation**.
Double **evaporative** tray.

VBR 12 DS



Doble acceso
Double access



VBR 9 DS
3.652 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



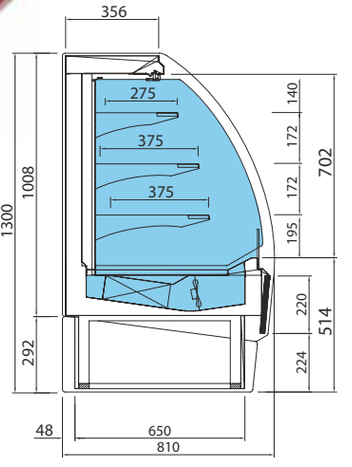
VBR 12 DS
4.075 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 18 DS
6.360 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

VBR DS



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10ºC)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VBR 9 DS	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	✓	20,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain
VBR 12 DS	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain
VBR 18 DS	20+20	1640	548	4	2,8	3	1/2+1/2	✓	36,8	Forzada Forced	2192	Automático Automatic	Digital	R-452	Corina nocturna Night curtain

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoraciones
Decorations

Serie
AMBAR
Series



VBR DS
RAL 9016
Blanco / White



VBR DS
RAL 3020
Rojo / Red



VBR DS
RAL 2003
Naranja / Orange



VBR DS
RAL 5015
Azul / Blue

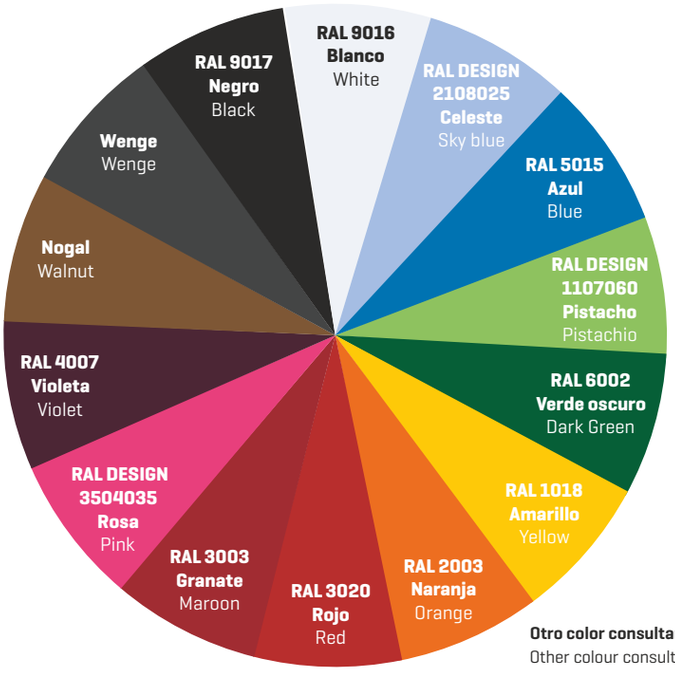


VBR DS
RAL DESIGN 2108025
Celeste / Sky blue



VBR DS
RAL DESIGN 1107060
Pistacho / Pistachio

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	**Suplemento PVP (x pedido)** **PVP supplement (x order)**
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	**675,00 €**
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	**420,00 €**
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	**Consultar/Consulter**
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	**Consultar/ Consulter**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
AMBAR RECTA
Series



Vitrina expositora para pastelería y panadería

Serie
AMBAR MUFFIN
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modular
Diseñada para pastelería y panadería.
Colores estándar y posibidad de paneles decorativos de fácil colocación.

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modular
Designed for pastry, Viennese breads and bakery.
Apart from standard colours, customers can easily collocate other decorative panels.

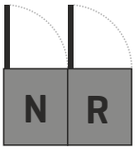
Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

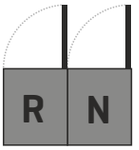
VBR 6 SL



Apertura Derecha / Right Opening
VBR 12 NVR



Apertura Izquierda / Left Opening
VBR 12 VNL



N=Neutro / Neutral
R=Refrigerado / Refrigerated

Apertura Derecha / Right Opening
VBR 6 SR
VBR 6 VR



Apertura Izquierda / Left Opening
VBR 6 SL
VBR 6 VL



R=Refrigerado / Refrigerated

Modelos VR/VL = Cristal frontal
Modelos SL/SR = Self-service



Sistema Ventilación
Ventilation system



Sistema anticondensación
Anti-condensation System

MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VBR 12 NVR	1325	364	2	6	1/2	21,19	1096	Digital	R-452
VBR 12 VNL	1325	364	2	6	1/2	21,19	1096	Digital	R-452
VBR 6 SL	840	182	1	3	1/2	13,44	1096	Digital	R-452
VBR 6 SR	840	182	1	3	1/2	13,44	1096	Digital	R-452
VBR 6 VR	840	182	1	3	1/2	13,44	1096	Digital	R-452
VBR 6 VL	840	182	1	3	1/2	13,44	1096	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry and bakery display case

Serie
AMBAR MUFFIN
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Temperatura y descongelación regulada por control digital.
Descongelación por gas caliente.
Sistema de **Condensación Ventilada**.

REFRIGERATION

Refrigeration system
Temperature and defrost regulated by a digital controller.
Defrost by hot gas.
System of **Ventilated Condensation**.

VBR 6 SR

NOVEDAD
NEW





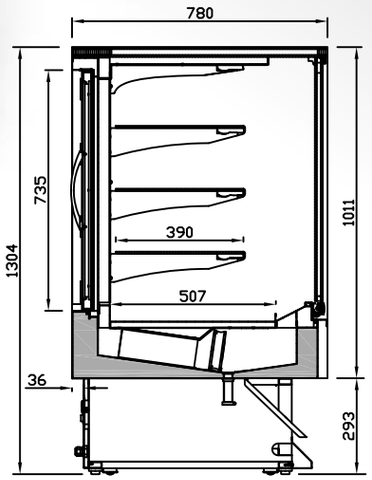
Puerta batiente
Swing door



Plexiglass para autoservicio
Low Plexiglass self-service



Manguera desagüe, sin bandeja evaporativa (modelos VR6/VR/VL/SR/SL)
Drain hose, without evaporative tray (models VR6/VR/VL/SR/SL)



VBR 6 VNL



VBR 12 NVR
9.038 €
1340 x 780 x 1408 mm.
Temp. +4°C / +6°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VBR 12 VNL
9.038 €
1340 x 780 x 1408 mm.
Temp. +4°C / +6°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VBR 6 SL
4.860 €
685 x 780 x 1408 mm.
Temp. 0°C / +3°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VBR 6 SR
4.860 €
685 x 780 x 1408 mm.
Temp. 0°C / +3°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VBR 6 VL
4.966 €
685 x 780 x 1408 mm.
Temp. 0°C / +3°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz



VBR 6 VR
4.966 €
685 x 780 x 1408 mm.
Temp. 0°C / +3°C
C. Clima. 3 / 25°C
230v/1ph/50 Hz

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería

Serie
AMBAR RECTA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VBR 12 PR



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VBR 9 PR	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	16,0	1096	Digital	R-452
VBR 12 PR	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	17,0	1315	Digital	R-452
VBR 18 PR	20+20	1340	548	3	2,8	3	1	21,4	1840	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
AMBAR RECTA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Bandeja **evaporativa** doble.

REFRIGERATION

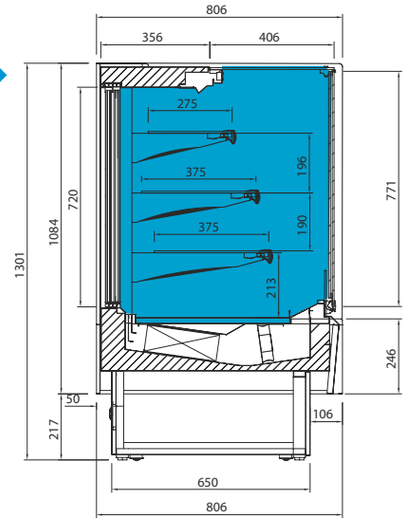
Refrigeration system
System of **Ventilated Condensation**.
Double **evaporative** tray.

Posibilidad de intercalar módulo
Self service (consulter)

VBR 12 PR



VBR PR





VBR 9 PR
3.729 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 12 PR
4.131 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz



VBR 18 PR
5.205 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina caliente expositora para pastelería

Serie
AMBAR RECTA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VBR 12 PHT



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control
VBR 9 PHT	20+20	570	274	2	1	2	6,8	Digital
VBR 12 PHT	20+20	830	365	2	1,4	2	10,0	Digital
VBR 18 PHT	20+20	1.100	548	3	2,1	2	13,2	Digital

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
AMBAR RECTA
Series

REFRIGERACIÓN

Sistema calefactor

Resistencia **blindada y aleteada**.
Bandeja en el interior para **aportar humedad.**
Termostato electrónico trasero.
Display temperatura interno.

REFRIGERATION

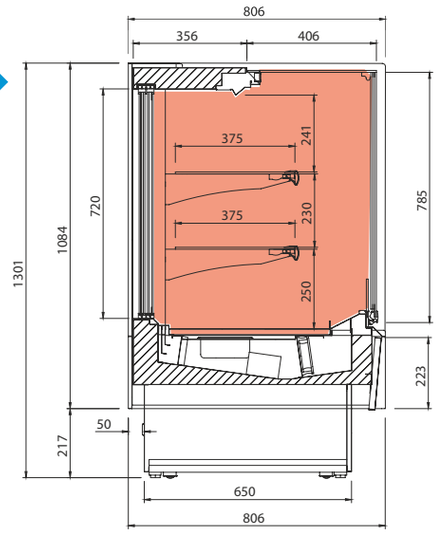
Heating system

Reinforced resistance and **finned.**
Internal tray to **supply humidity.**
Electronic termostat.
Internal **temperatura display.**

VBR 12 PHT



VBR PHT





VBR 9 PHT

3.216 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55°C / +60°C



VBR 12 PHT

3.552 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55°C / +60°C



VBR 18 PHT

4.508 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55°C / +60°C

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
ONIX
Series



Vitrina expositora para pastelería

Serie **ONIX** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Acero Inoxidable AISI 304

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
AISI 304 Stainless Steel

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VON 12 PR



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VON9PR	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	✓	16,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON12PR	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON18PR	20+20	1340	548	3	2,8	3	1	✓	21,4	Forzada Forced	2192	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
ONIX
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**
Temperatura y desescarche regulada por un **controlador digital.**

REFRIGERATION

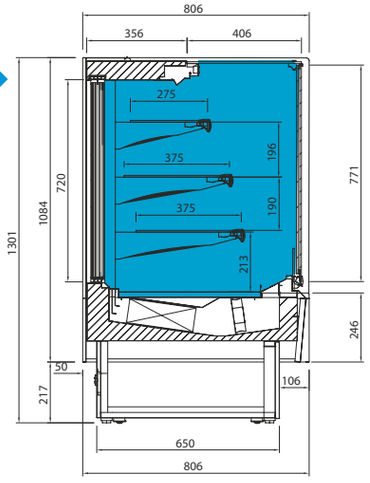
Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
System of **Forced Evaporation.**
Temperature and defrost regulated by a **digital controller.**

VON 12 PR



VON PR





VON 9 PR

3.967 €

938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 12 PR

4.393 €

1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 18 PR

5.512 €

1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina caliente expositora para pastelería

Serie
ONIX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Acero Inoxidable AISI 304

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
AISI 304 Stainless Steel

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VON 12 PHT



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Control
VON9PHT	20+20	570	274	2	1,0	2	✓	6,8	Digital
VON12PHT	20+20	830	365	2	1,4	2	✓	10,0	Digital
VON18PHT	20+20	1100	548	3	2,1	2	✓	13,2	Digital

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry hot display case

Serie
ONIX
Series

REFRIGERACIÓN

Sistema calefactor

Resistencia **blindada y aleteada**.
Bandeja en el interior para **aportar humedad.**
Termostato electrónico trasero.
Display temperatura interno.

REFRIGERATION

Refrigeration system

Reinforced resistance and **finned.**
Internal tray to **supply humidity.**
Electronic termostat.
Internal **temperatura display.**

VON 12 PHT





VON 9 PHT

3.412 €

938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
C. Clima. 3 / 25ºC



VON 12 PHT

3.743 €

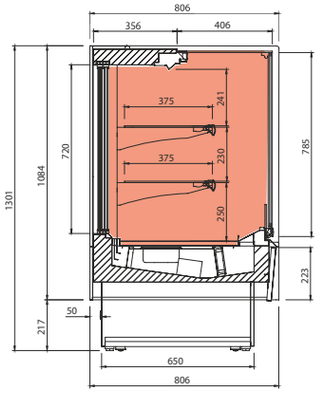
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
C. Clima. 3 / 25ºC



VON 18 PHT

4.913 €

1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
C. Clima. 3 / 25ºC



VON PR

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería

Serie
ONIX
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Acero Inoxidable AISI 304

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
AISI 304 Stainless Steel

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VON 9 R



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VON 9R	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	✓	16,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12R	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	✓	17,0	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18R	20+20	1340	548	3	2,8	3	1	✓	21,4	Forzada Forced	1840	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9HT	20+20	570	274	2	1,0	2	-	✓	20,0	-	-	-	Digital	-
VON 12HT	20+20	830	365	2	1,4	2	-	✓	21,2	-	-	-	Digital	-
VON 18HT	20+20	1100	548	3	2,1	2	-	✓	36,8	-	-	-	Digital	-

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
ONIX
Series

REFRIGERACIÓN

Sistema calefactor

Resistencia **blindada y aleteada**.
Bandeja en el interior para **aportar humedad.**
Termostato electrónico trasero.
Display temperatura interno.

REFRIGERATION

Refrigeration system

Reinforced resistance and **finned.**
Internal tray to **supply humidity.**
Electronic termostat.
Internal **temperatura display.**

VON 9 R



OPCIONAL Cristal frontal doble
OPTIONAL Double frontal glass



VON 9 HT
3.236 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 12 HT
3.535 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 18 HT
4.599 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +55ºC / +65ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 9 R
3.687 €
938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 12 R
4.074 €
1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 18 R
5.043 €
1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para pastelería autoservicio

Serie **ONIX** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Acero Inoxidable AISI 304

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure
AISI 304 Stainless Steel

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VON 6 SS



VON DS **Doble servicio** Double service



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VON 6SS	20+20	825	180	-	0,9	3	1/3	✓	16,5	Forzada Forced	750	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9SS	20+20	1000	274	-	1,4	3	1/2	✓	18,2	Forzada Forced	196	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12SS	20+20	1060	365	-	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18SS	20+20	1340	548	-	2,8	3	1	✓	26,8	Forzada Forced	1840	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 9DS	20+20	1000	274	2	1,4	3	1/2	✓	20,0	Forzada Forced	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 12DS	20+20	1060	365	2	1,9	3	3/4	✓	21,2	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VON 18DS	20+20	1340	548	4	2,8	3	1/2+1/2	✓	36,8	Forzada Forced	2192	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Self service pastry display case

Serie
ONIX
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**
Temperatura y desescarche regulada por un **controlador digital.**
Bandeja evaporativa doble por **gas caliente.**

REFRIGERATION

Refrigeration system

System of **Ventilated Condensation**.
System of **Forced Evaporation.**
Temperature and defrost regulated by a **digital controller.**
Double evaporative tray by **gas defrost.**

VON 6 SS





VON 9 DS
3.733 €

938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 12 DS
4.163 €

1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 18 DS
6.561 €

1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON 6 SS
3.141 €

625 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



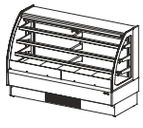
VON 9 SS
3.561 €

938 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



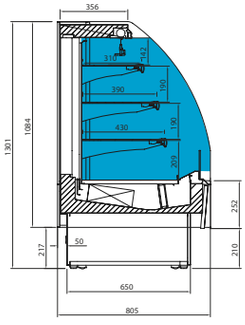
VON 12 SS
3.959 €

1250 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz

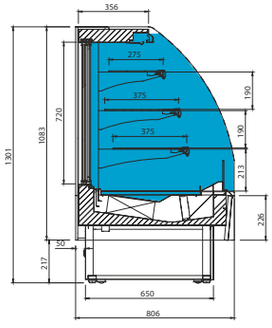


VON 18 SS
5.041 €

1875 x 810 x 1300 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
230v/1ph/50 Hz



VON SS



VON DS

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina refrigerada expositora para pastelería y panadería

Serie
MARIE
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

VMR 2000



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VMR1500	1060	180	2	0,93	2	1/2	17,00	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VMR2000	1060	235	2	1,25	3	3/4	18,00	Forzada Forced	1315	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
MARIE
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Termostato electrónico trasero.
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación Forzada.**
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con doble cuba, una a **gas caliente** y otra con Resistencia eléctrica.

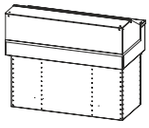
REFRIGERATION

Refrigeration system

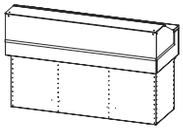
Electronic thermostat
System of **Ventilated Condensation**.
System of **Forced Evaporation.**
Stainless steel double evaporative tray **by hot gas defrost.**

VMR 1500



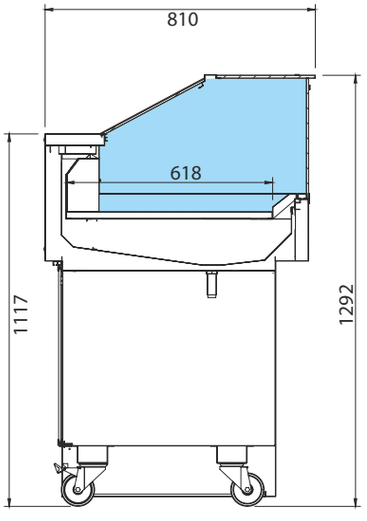


VMR 1500
3.186 €
1155 x 830 x 1290 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz



VMR 2000
3.613 €
2005 x 830 x 1290 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz

VMR



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para cafetería y pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.


Vegetarian Pizza
Fresh Fruit
infrico

Vitrina expositora para cafetería y pastelería

Serie **COMBO** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.



MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VCO9	1015	214	1	5/8	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VCO12	1070	280	1	3/4	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VCO15	1310	347	1	7/8	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain
VCO18	1405	414	1	1	Digital	R-452	Cortina nocturna Night curtain

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Pastry display case

Serie
COMBO
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración

Termostato electronico trasero.
Sistema de **Condensación Ventilada.**
Sistema de **Evaporación Forzada.**
Bandeja evaporativa en acero inoxidable con **doble cuba**.

REFRIGERATION

Refrigeration system

Rear **electronic thermostat.**
System of **Ventilated Condensation**.
Forced air refrigeration system.
Stainless Steel Evaporative **double trays**.

VCO 15



VCO



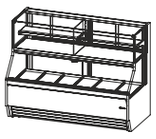
VCO 9
4.168 €
998 x 890 x 1455 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



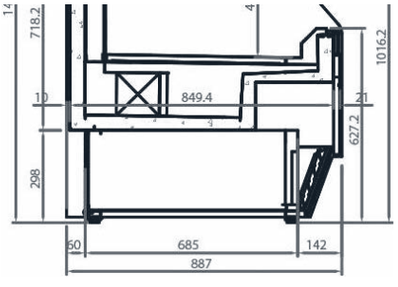
VCO 12
4.536 €
1310 x 890 x 1455 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VCO 15
5.090 €
1622 x 890 x 1455 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VCO 18
5.354 €
1935 x 890 x 1455 mm.
Temp. +2ºC / +5ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para panadería y pastelería
Pastry display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
MAGNUS
Series



Vitrina expositora frío ventilado modular para panadería y pastelería con reserva

Serie **MAGNUS** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Comprobación de fuga de gas
Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VMG12R



MOD.	Puertas correderas traseras Night sliding doors	Precio Price (€)
VMG 9 R	PUEVMG9CT	120 €
VMG 12 R	PUEVMG12CT	175 €
VMG 15 R	PUEVMG15CT	232 €
VMG 18 R	PUEVMG18CT	287 €
VMG 25 R	PUEVMG25CT	355 €

Opción Puertas correderas traseras
Option Rear sliding doors

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VMG 9 R	60+60	738	103	1	0,6	2	3/8	11,8	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 12 R	60+60	988	138	2	0,8	2	5/8	15,8	1096	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 12 B	60+60	738	138	-	0,8	2	3/8	11,8	676	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 15 R	60+60	1070	172	2	0,9	2	3/4	17,1	1315	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 18 R	60+60	1263	206	3	1,1	2	1	20,2	1506	Automático Automatic	Digital	R-452
VMG 25 R	60+60	1495	275	4	1,5	2	1 1/6	23,9	2009	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular pastry display case with storate

Serie
MAGNUS
Series

REFRIGERACIÓN

Desescarche automático.
Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación Forzada**.
Bandeja evaporativa doble por **gas caliente.**

REFRIGERATION

Automatic **defrost.**
System of **Ventilated Condensation**.
System of **Forced Evaporation.**
Double evaporativetrays by hot gas defrost.

VMG12R





VMG 9 R
3.938 €
938 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



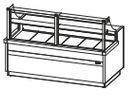
VMG 12 R
4.429 €
1250 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



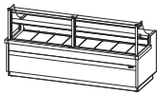
VMG 12 B
4.754 €
1250 x 990 x 1300 mm.
Temp. +7ºC / +12ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 15 R
5.234 €
1562 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

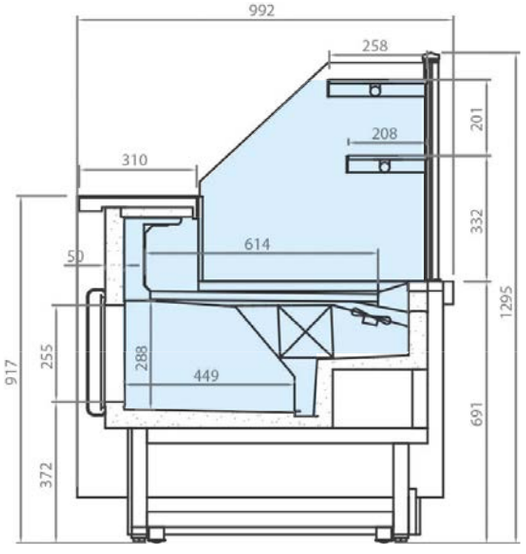


VMG 18 R
5.717 €
1875 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 25 R
6.443 €
2500 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides



VMG12R

V. PASTELERIA
PASTRY DISPLAY CASES

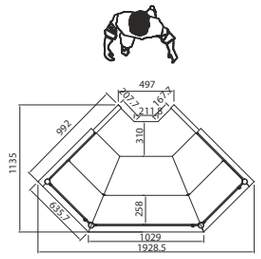
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora frío ventilado modular para panadería y pastelería con reserva

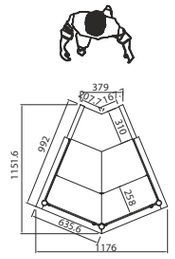
Serie **MAGNUS** Series

MOD.	Puertas correderas traseras Night sliding doors	Precio Price (€)
VMG45AAR	PUEVMG45AACT	100 €
VMG45ACR	PUEVMG45ACCT	158 €
VMG90AAR	PUEVMG90AACT	200 €
VMG90ACR	PUEVMG90ACCT	316 €
VMG90ARR	PUEVMG90ARCT	285 €

Opción Puertas correderas traseras ángulos
Option Rear sliding doors angles



VMG 90 AA R



VMG 45 AA R

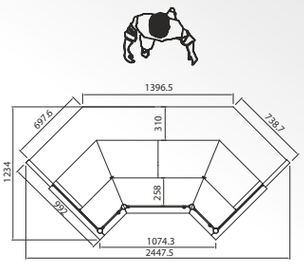


MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Control	Refrigerante Coolant
VMG 90 AA R	60+60	988	-	-	0,9	2	5/8	✓	15,8	1096	Digital	R-452
VMG 90 AC R	60+60	1060	-	-	1,2	2	3/4	✓	17,0	1315	Digital	R-452
VMG 90 A R	60+60	1060	-	-	1,1	2	3/4	✓	17,0	1315	Digital	R-452
VMG 45 AA R	60+60	662	-	-	0,8	2	3/8	✓	10,6	676	Digital	R-452
VMG 45 AC R	60+60	738	-	-	0,9	2	1/2	✓	11,8	817	Digital	R-452

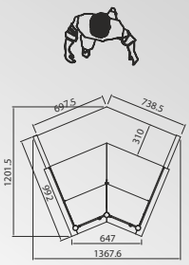
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Refrigerated modular pastry display case with storate

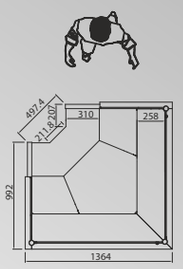
Serie
MAGNUS
Series



VMG 90 AC R



VMG 45 AC R



VMG 90 A RR

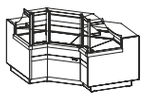




VMG 90 AA R

6.425 €

1365 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 90 AC R

6.943 €

1750 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 90 A RR

5.932 €

1365 x 990 x 1345 mm.
Temp. +7ºC / +12ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 45 AA R

4.932 €

1180 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz



VMG 45 AC R

4.979 €

1365 x 990 x 1345 mm.
Temp. +4ºC / +8ºC
C. Clima. 3 / 25ºC
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora modular neutra (panera)
Neutral modular display case

Serie **MAGNUS** Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura

Encimera de trabajo en **compac quartz blanco**.
Plano de exposición en **madera.**
Decoración en **DM hidrófugo.**
Vidrios frontales batientes para una cómoda limpieza.
Plano de exposición y estantes iluminados mediante **LED.**
Cajón **recoge migas.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructure

White **compac quartz** worktop.
Wood exhibition area.
DM lacqued water resistant decortion.
Front and sides tempered **security glass** system.
LED lighting frontal decoration.
Drawer **gathers crumbs.**

VMG12P





VMG 9 P

3.000 €

938 x 990 x 1345 mm.



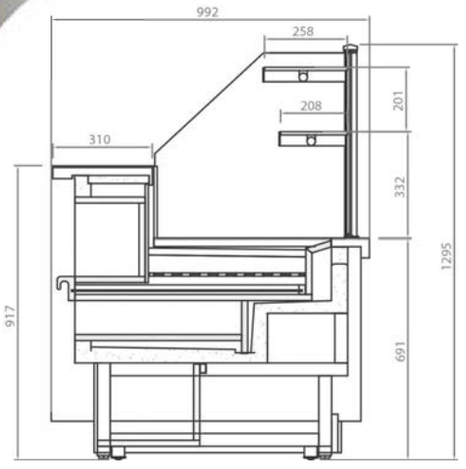
VMG 12 P

3.281 €

1250 x 990 x 1345 mm.

Medidas sin costados
Measures without sides

VMG P

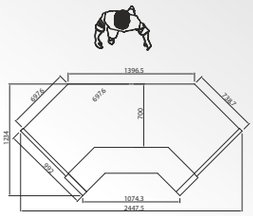


MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m2)	Estantes Shelving	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 9 P	60+60	24	0,6	2	0,4
VMG 12 P	60+60	30	0,8	2	0,5

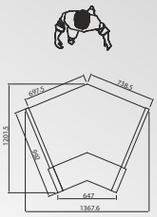
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja
Counter case

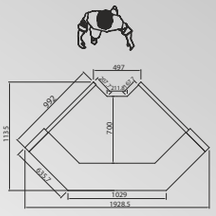
Serie
MAGNUS
Series



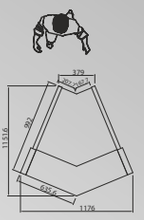
VMG 90 ACM



VMG 45 ACM



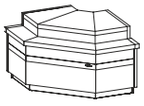
VMG 90 AAM



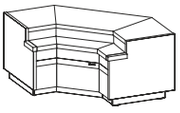
VMG 45 AAM

VMG90AAM





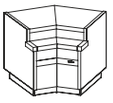
VMG 90 AA M
3.054 €
1365 x 990 x 1345 mm.



VMG 90 AC M
3.701 €
1750 x 990 x 1345 mm.



VMG 45 AA M
2.403 €
1180 x 990 x 920 mm.



VMG 45 AC M
3.221 €
1365 x 990 x 920 mm.

Medidas sin costados
Measures without sides

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 90 AA M	60+60	7	230/50	✓	0,1
VMG 90 AC M	60+60	10	230/50	✓	0,2
VMG 45 AA M	60+60	5	230/50	✓	0,1
VMG 45 AC M	60+60	7	230/50	✓	

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Mueble caja
Counter case

Serie
MAGNUS
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura
Encimera de trabajo y apoyo bolsos en **Compac Quartz Blanco.**
Decoración en **DM lacado.**
Franja iluminada con **LED** en la decoración frontal.
Estantes traseros en **madera estratificada** blanca.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

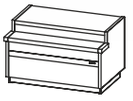
Estructure
Worktop and supports handbags in **compac quartz.**
DM lacqued water resistant decortion.
LED lighting frontal decoration.
Struccture and rear shelves in white **laminated wood.**

VMG12M
Nogal/Walnut

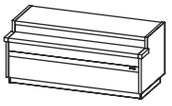




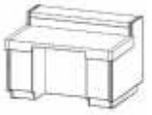
VMG 9 C
1.716 €
938 x 810 x 1300 mm.



VMG 12 M
2.175 €
1250 x 810 x 1300 mm.

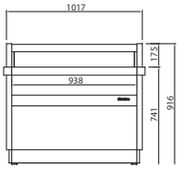


VMG 18 M
2.927 €
1250 x 810 x 1300 mm.

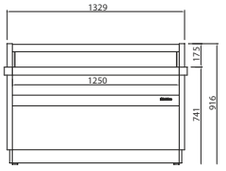


VMG 12 MHD
2.494 €
1250 x 810 x 1300 mm.

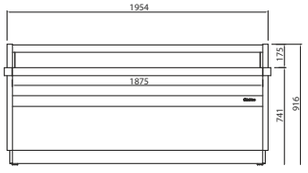
Medidas sin costados
Measures without sides



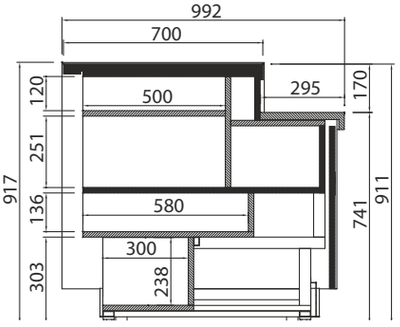
VMG 9 C



VMG 12 M



VMG 18 M



MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/ Frecuencia Electrical (V/Hz)	Consumo Consumption (kWh/24h)
VMG 9 C	60+60	5	230/50	0,1
VMG 12 M	60+60	7	230/50	0,1
VMG 18 M	60+60	10	230/50	0,2
VMG 12MHD	60+60	7	230/50	0,1

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Decoraciones
Decorations

Serie
MAGNUS
Series



VMG R
RAL 3020
Rojo / Red



VMG R
RAL 5015
Azul / Blue

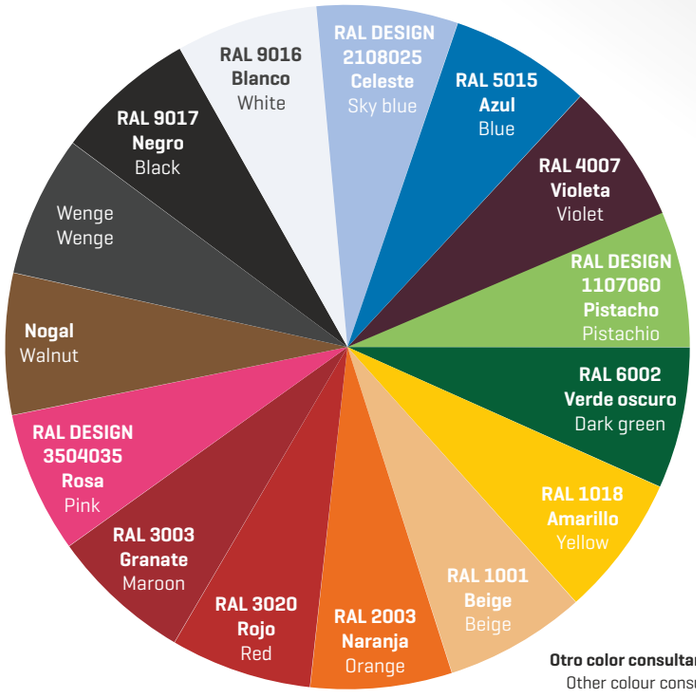


VMG R
RAL DESIGN 1107060
Pistacho / Pistachio



VMG R
RAL DESIGN 2108025
Celeste / Sky blue

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	**Suplemento PVP (x pedido)** **PVP supplement (x order)**
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	**675,00 €**
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	**420,00 €**
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	**Consultar/Consulter**
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	**Consultar/ Consulter**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora para helados
Gelato display case



11

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
CORAL
Series



Vitrina expositora helados

Serie
CORAL
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VBG 18 H



RAL 3003
Granate
Maroon



Cristal abatible
Tilt forward glass



Combinación de bandejas
Combination of trays

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m2)	Bandejas Trays (360x165x150)	Bandejas Trays (360x250x80)	Compresor Compressor (HP)	Led	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
VCB12H	30+30	1250	1,01	14	8	1 1/4	✓	17,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VCB15H	30+30	1570	1,32	16	10	1+1/2	✓	24,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VCB18H	30+30	1925	1,49	20	14	1 1/4 + 3/4	✓	30,8	Forzada Forced	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gelato display case

Serie
CORAL
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **condensación ventilada.**
Control temperatura final del desescarche.
Desescarche por **gas caliente.**

REFRIGERATION

Refrigeration
Forced air refrigeration system.
Control of the final defrost **temperature.**
Hot gas defrost.



RAL DESIGN 1107060
Pistacho
Pistachio



Cortina nocturna
Night curtain



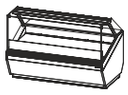
Bandeja evaporativa extraíble
Removable evaporation tray



VCB12H
7.250 €
1250 x 1115 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz



VCB15H
8.229 €
1562 x 1115 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz



VCB18H
9.177 €
1875 x 1115 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

Combinación de bandejas [360x165x150] Tray conbinations [360x165x150]		**Combinación de bandejas [360x250x80]** Tray conbinations [360x250x80]	
[501X32] x 14uds.	**567 €**	[501X36] x 8uds.	**333 €**
[501X32] x 16uds.	**648 €**	[501X36] x 10uds.	**415 €**
[501X32] x 20uds.	**810 €**	[501X36] x 14uds.	**581 €**

230v/1ph/60 Hz **+6%**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora helados

Serie
ARIES
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control
Mayor precisión en el sistema de control de la temperatura y humedad. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación
Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Control
Higher precision in managing temperature settings. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting
LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.

VAR 18 H





Cristal elevable
Lift-up glass



Combinación de bandejas
Combination of trays

COLOR RAL
Independiente

MOD.	Costados Sides (mm)	Potencia Power (W)	Superficie Exposición (m2)	Bandejas Trays (360x165x150)	Bandejas Trays (360x250x80)	Compresor Compressor (HP)	Led	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Control	Refrigerante Coolant
VAR12H	40+40	1250	1,02	14	8	1 1/4	✓	17,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VAR15H	40+40	1570	1,26	16	10	1 1/2	✓	24,5	Forzada Forced	Digital	R-452
VAR18H	40+40	1925	1,51	20	14	1 1/4 + 3/4	✓	30,8	Forzada Forced	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gelato display case

Serie
ARIES
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Sistema de **condensación ventilada.**
Control temperatura final del desescarche.
Desescarche por **gas caliente.**

REFRIGERATION

Refrigeration
Forced air refrigeration system.
Control of the final defrost **temperature.**
Hot gas defrost.

VAR 18 H



RAL 5015
Azul
Blue



Cortina nocturna
Night curtain



Bandeja evaporativa extraíble
Removable evaporation tray



VAR 12H
7.155 €
1250 x 1145 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz



VAR 15H
8.316 €
1562 x 1145 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz



VAR 18H
9.134 €
1875 x 1145 x 1320 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 7
230v/1ph/50 Hz

Medidas sin costados
Measures without sides

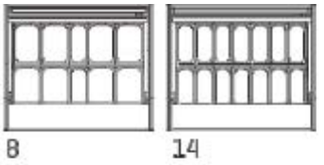
Combinación de bandejas (360x165x150) Tray conbinations (360x165x150)		**Combinación de bandejas (360x250x80)** Tray conbinations (360x250x80)	
(501X32) x 14uds.	**591 €**	(501X36) x 8uds.	**346 €**
(501X32) x 16uds.	**676 €**	(501X36) x 10uds.	**433 €**
(501X32) x 20uds.	**845 €**	(501X36) x 14uds.	**606 €**

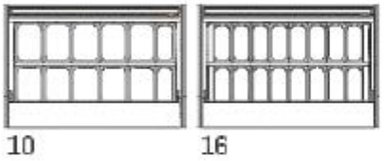
230v/1ph/60 Hz +6%

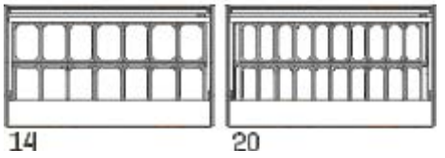
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

COMBINACIÓN DE BANDEJAS

COMBINATION OF TRAYS







Combinación de bandejas (360x250x80)
Tray conbinations (360x250x80)

(501X36) x 8 uds.	**346 €**
(501X36) x 10 uds.	**433 €**
(501X36) x 14 uds.	**606 €**

Combinación de bandejas (360x165x150)
Tray conbinations (360x165x150)

(501X32) x 14 uds.	**591 €**
(501X32) x 16 uds.	**676 €**
(501X32) x 20 uds.	**845 €**

CUBETA PORTAPOLOS (consultar)

ICE LOLLY HOLDER TRAY (to consult)





Consultar / Consult

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Gelato case

Serie
CORAL & ARIES
Series

Decoraciones / Decorations



VCB H
RAL 3003
Granate / Maroon



VCB H
RAL DESIGN 2108025
Celeste / Sky blue

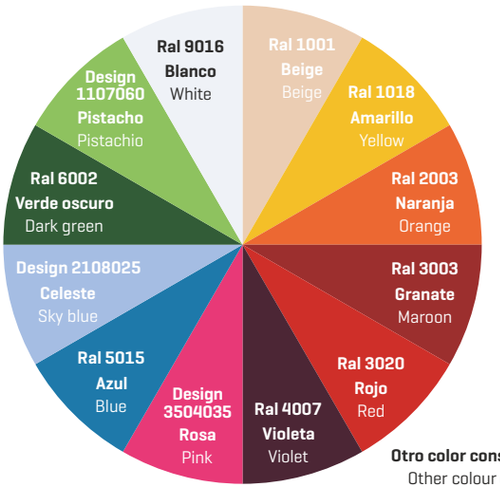


VCB H
RAL 9016
Blanco / White



VCB H
RAL 2003
Naranja / Orange

Decoración Standard / Standar Decorations



Otro color consultar precio
Other colour consult price

Colores fuera de carta / Colors outside of letter

Color	Tipo Type	Incremento plazo de entrega Increase delivery time	**Suplemento PVP (x pedido)** **PVP supplement (x order)**
RAL	Epoxi	+10 días laborables/ Work days	**675,00 €**
	Líquida/Liquid	+10 días laborables/ Work days	**420,00 €**
NO RAL	Epoxi	Consultar/Consulter	**Consultar/Consulter**
	Líquida/Liquid	Consultar/Consulter	**Consultar/ Consulter**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vitrina expositora helado frío estático
Ice cream static display case



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
IBIZA
Series



Vitrina expositora helado frío estático

Serie
IBIZA
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Control

Mayor precisión en el sistema de **control de la temperatura y humedad**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.

Iluminación

Incorporación de **iluminación LED,** llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%**.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

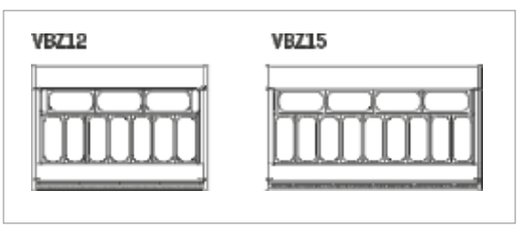
Control

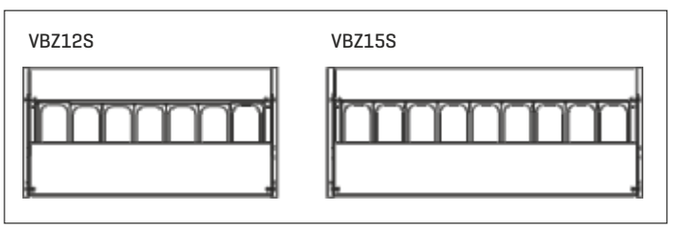
Higher precision in managing **temperature settings**. Greater ability to adjust of temperature ranges as per the end user's requirement.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90%**.







MOD.	Potencia Power (W)	Capacidad Capacity (L)	Superficie Exposición (m2)	Bandejas Trays (360x165x150)	Compresor Compressor (HP)	LED	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity (W a -10°C)	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VBZ 12	445	289	0,72	10+10	3/8	✓	7,1	Estática Static	472	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 15	465	361	0,89	13+13	3/8	✓	7,4	Estática Static	472	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 12S	510	210	0,50	7+7	1/3	✓	11,2	Estática Static	399	Automático Automatic	Digital	R-452
VBZ 15S	530	263	0,63	9+9	1/3	✓	11,5	Estática Static	399	Automático Automatic	Digital	R-452

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Ice cream static display case

Serie
IBIZA
Series

REFRIGERACIÓN

Refrigeración
Exposición **helado** (-15ºC / -18ºC).
Reserva **cubeta** (-18ºC).

REFRIGERATION

Refrigeration
Ice cream exhibition (-15ºC / -18ºC).
Tray storage (-18ºC).

VBZ12 S

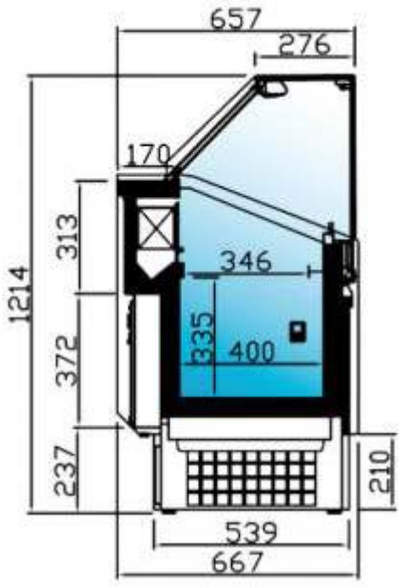


Combinación de bandejas (360x165x150)
Tray conbinations (360x165x150)

VBZ12 (501X32) x 10 uds.	**422 €**
VBZ15 (501X32) x 13 uds.	**549 €**

Combinación de bandejas (360x165x150)
Tray conbinations (360x165x150)

VBZ12S (501X32) x 7 uds.	**296 €**
VBZ15S (501X32) x 9 uds.	**380 €**





VBZ12
3.339 €
1310 x 920 x 1350 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz



VBZ15
3.616 €
1622 x 920 x 1350 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz



VBZ12S
2.868 €
1310 x 670 x 1350 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz



VBZ15S
3.114 €
1622 x 670 x 1350 mm.
Temp. -15ºC / -18ºC
C. Clima. 4 / 38ºC
230v/1 ph/50 Hz

VBZ

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

12. M. Hostelería
Horeca Equipment

1.LOS ÁRBOLES: SUS RAÍCES – NUESTRAS RAÍCES

Los árboles previenen la erosión manteniendo la humedad del suelo. Lo hacen gracias a sus raíces, que profundizan en el mismo y evitan que el terreno acabe sin vida.

THE TREES: ITS ROOTS - OUR ROOTS

Trees prevent erosion by maintaining soil moisture. They do it thanks to their roots, which deepen it and prevent the land from ending without life.






8.0°C
Infrico

12. M. Hostelería Horeca Equipment

Serie / Series			
FHC, FHT & FHES Serie / Series	**Fabricador de hielo**	Ice maker	**566-571**
DPE, DI, RBI & DRBI Serie / Series	**Almacén fabricador de hielo**	Ice maker storage	**572-573**
ELECTROMECÁNICA Serie / Series	**Lavavasos y lavaplatos**	Glass and diswasher	**574-575**
ELECTRÓNICA Serie / Series	**Lavavasos y lavaplatos**	Glass and diswasher	**576-579**
LP Serie / Series	**Lavautensilios y lavaperolas**	Dishwasher	**580-581**
TA Serie / Series	**Túneles de lavado de arrastre**	Rack conveyor dishwasher	**582-585**
HF Serie / Series	**Congelador tapa compatible**	Lid chest freezer	**586-587**
IL/CHE Serie / Series	**conservadora expositora puerta cristal**	Horizontal freezer with glass lid	**588-589**
EHCD/EHC Serie / Series	**Conservadora expositora puerta cristal**	Conservators	**590-593**
RV/FS/CV Serie / Series	**Refrigerador y congelador vertical**	Refrigerator and conservator with glass lid	**594-597**
LO/VITRA Serie / Series	**Armario expositor refrigeración y congelación**	Glass door refrigerator and freezer	**598-605**
VITRA SOFT AIR Serie / Series	**Armario expositor de chocolates y bombones**	Chocolates exhibiting cupboard	**606**
VITRA V Serie / Series	**Armario expositor de vinos**	Wine exhibiting cupboard	**607-609**
AMC Serie / Series	**Armario de maduración de carne**	Dry-aging meat cabinet	**610-611**
MICROONDAS Serie / Series	**Horno microondas profesional**	Profesional microwave oven	**612**
VITRA Serie / Series	**Armario caliente fermentador**	Fermentation ovens	**613**
HE Serie / Series	**Horno eléctrico panadería**	Electric bakery ovens	**614-615**
VACE/TSB Serie / Series	**Envasadora al vacío de aspiración externa / Termoselladora**	External aspiration vacuum packaging machine / Thermosealer	**616-617**
VACT/VACS Serie / Series	**Envasadora al vacío**	Vacuum packaging machine	**618-621**
PG/PE Serie / Series	**Plancha a gas / Plancha eléctrica**	Gas griddles / Electrical griddles	**622-623**
GR/T Serie / Series	**Grill eléctrico / Tostador eléctrico**	Electrical grill / Electrical toaster	**624-625**
TTH/TTV Serie / Series	**Tostador de túnel eléctrico**	Electric tunnel toaster	**626**
FR Serie / Series	**Freidora eléctrica**	Electrical fryer	**627**
TL Serie / Series	**Termo de leche**	Milk urns	**628**
C S/C ACEV	**Cortadora de fiambre**	Sharpening slicers	**629**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

12. M. Hostelería
Horeca Equipment

Serie / *Series*	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION		**PAG.**
FHC, FHT & FHES	**Fabricador de hielo** Ice maker		**566-571**
DPE, DI , RBI & DRBI	**Almacén fabricador de hielo** Ice maker storage		**572-753**
ELECTROMECÁNICA	**Lavavasos y lavaplatos** Glass and dishwasher		**574-575**
ELECTRÓNICA	**Lavavasos y lavaplatos** Glass and dishwasher		**576-579**
LP	**Lavautensilios y lavaperolas** Dishwasher		**580-581**
TA	**Túneles de lavado de arrastre** Rack conveyor dishwasher		**582-585**
HF	**Congelador tapa abatible** Lid chest freezer		**586-587**
IL/CHE	**Conservadora expositora puerta de cristal** Horizontal freezer with glass lid		**588-589**
EHCD / EHC	**Conservadora expositora puerta de cristal** Conservators		**590-593**
RV/FS/CV	**Refrigerador y Congelador vertical** Refrigerator and Conservator with glass lid		**594-597**
LO / VITRA	**Armario expositor refrigeración y congelación** Glass door refrigerator and freezer		**598-605**

Serie / *Series*	**DESCRIPCIÓN** DESCRIPTION		**PAG.**
VITRA SOFT AIR	**Armario expositor de chocolates y bombones** Chocolates exhibiting cupboard		**606**
VITRA V	**Armario expositor de vinos** Wine exhibiting cupboard		**607-609**
AMC	**Armario de maduración de carne** Dry-aging meat cabinet		**610-611**
MICROONDAS	**Horno microondas profesional** Professional microwave oven		**612**
VITRA	**Armario caliente fermentador** Fermentation ovens		**613**
HE	**Horno eléctrico panadería** Electric bakery ovens		**614-615**
VACE / TSB	**Envasadora al vacío de aspiración externa y termoselladora** External aspiration vacuum packaging machine and thermosealer		**616-617**
VACT / VACS	**Envasadora al vacío** Vacuum packaging machine		**618-621**
PG / PE	**Plancha a gas /Plancha eléctrica** Gas griddles/ Electrical Griddles		**622-623**
GR / T	**Grill eléctrico / Tostador eléctrico** Electrical grill / Electrical toaster		**624-625**
TTH / TTV	**Tostador de túnel eléctrico** Electric tunnel toaster		**626**
FR	**Freidora eléctrica** Electrical fryer		**627**
TL	**Termo de leche** Milk urns		**628**
C S / C ACEV	**Cortadora de fiambre** Sharpening slicers		**629**

Válido para todo el catálogo: / Valid for the entire product guide:
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Fabricador de hielo

Serie / Series
ECO EFFICIENT **FHC** ICE CUBE



A DESTACAR

Estructura
Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
Cuba y puerta en ABS alimentario.
Medidas sin patas, altura pata regulable +/-110 -150 mm, excepto modelo FHC20AHC/WHC y FHC30AHC/WHC
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.

Refrigeración
Gas refrigerante HC R290
Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C

BENEFITS

Estructure
Manufacturing system using large diameter metal injectors.
Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
Cube and door in ABS food-grade plastic.
Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models FHC20AHC/WHC and FHC30AHC/WHC
Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.

Refrigeration
Refrigerant gas HC R290
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C

Serie C: cubito macizo con almacen
C Series: full cube with storage

FHC80AHC/WHC



FHC45AHC/WHC



FHC20AHC/WHC




13 gr
30x26x29 mm


33 gr
40x35x39 mm


42 gr
42x39x43 mm


60 gr
43x45x51 mm

Opcional / Optional
- Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC
- Cubito 60gr (consultar) / Cube 60gr (consult) en Mod. FHC 130 AHC, FHC 155 AHC

MOD.	FHC20AHC FHC20WHC	FHC30AHC FHC30WHC	FHC35AHC FHC35WHC	FHC40AHC FHC40WHC	FHC45AHC FHC45WHC	FHC65AHC FHC65WHC	FHC67AHC FHC67WHC	FHC80AHC FHC80WHC	FHC90AHC FHC90WHC	FHC130AHC	FHC155AHC
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 Air	Aire Air
Cubito / Cubes (gr)	13	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
Producción Production (Kg/24h)	21	29	38	42	48	72	70	80	95	134	1554
Almacen / Warehouse (kg)	4	9	16	16	25	40	40	40	55	65	65
Cubitos ciclo / Cubes cycle	20	15	21	21	21	36	36	36	36	70	70
Potencia / Power (W)	260	320	340	340	450	620	600	700	890	1250	1280
Refrigerante/ Refrigerant	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290	HC R 290
Precio / Price (€)	1.074	1.263	1.460	1.513	1.582	1.987	1.974	2.131	2.249	2.973	3.131

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Ice maker

Serie / Series
FHCM / SPLIT
ICE CUBE



A DESTACAR

Estructura
Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.

Refrigeración
Gas refrigerante HC R290 en modelos FHCM150AHC
Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

BENEFITS

Estructure
Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
Manufacturing system using large diameter metal injectors.
Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.

Refrigeration
Refrigerant gas HC R290 model FHCM150
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

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

FHCM150AHC/WHC

ECO EFFICIENT



FHCM300A/W





42 gr

42x39x43 mm



60 gr

43x45x51 mm

Opcional / Optional

Gas refrigerante HFC modelo FHCM150 / Refrigerant gas HFC model FHCM150

Cubito 60gr (consultar) / Cube 60gr (consult)

MOD.	FHCM150AHC FHCM150WHC	FHCM300A FHCM300W	FHCM300S SPLIT
Largo / Wide (mm)	862	1250	990
Fondo / Depth (mm)	555	580	585
Alto /Height (mm)	720	848	850
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Sin unidad condensadora Without condensed unit
Cubito / Cubes (gr)	42	42	42
Producción/Production (Kg/24h)	155	300	300
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 / DPE240 / DI350	DI350	DI350
Cubitos ciclo / Cubes cycle	70	140	140
Potencia / Power (W)	1400	2600	200
Potencia frigorífica / Power (W)	-	-	6000 (evap.temp.-28°C)
Refrigerante/ Refrigerant	**HC R 290**	HFC	HFC
Precio / Price (€)	**3.228**	**5.538**	**4.027**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Fabricador de hielo

Serie / Series
FHT / FHTM
ICE FLAKES

A DESTACAR

Estructura
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 sin depósito.
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
Modelo FHTM 1000 A/W: 400V / 3N / 50 Hz.

Refrigeración
Gas refrigerante HC R290, excepto modelo FHTM1000A/W
Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C

BENEFITS

Estructure
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 without deposit.
Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
Model FHTM 1000 A/W: 400V / 3N / 50 Hz.

Refrigeration
Refrigerant gas HC R290, except model FHTM1000A/W
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C

Serie T: hielo troceado con almacén
T Series: cubed ice with storage

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén
TM-Modular Series: cubed ice without storage

FHT155AHC/WHC



FHTM1000A/W



FHTM160AHC/WHC
FHTM280AHC/WHC
FHTM510AHC/WHC





HIELO TROCEADO

Opcional / Optional
Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC

MOD.	FHT60AHC FHT60WHC	FHT90AHC FHT90WHC	FHT155AHC FHT155WHC	FHTM160AHC FHTM160WHC	FHTM280AHC FHTM280WHC	FHTM510AHC FHTM510WHC	FHTM1000A/W
Largo / Wide (mm)	450	500	738	560	560	560	934
Fondo / Depth (mm)	620	660	690	569	569	569	684
Alto sin patas /Height (mm)	680	800	1020	600	695	695	700
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Producción/Production (Kg/24h)	67	113	153	157	280	400	1000
Almacen / Warehouse (kg)	9	30	55	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	-	-	-	DPE240/ DI110 DI200/RBI100	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100/DRBI500	DI550/ DRBI500
Potencia / Power (W)	400	470	700	830	1100	1400	3200
Refrigerante/ Refrigerant	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HC R290	HFC
Precio / Price (€)	2.643	2.816	3.204	3.342	4.503	5.220	10.727

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Ice maker

Serie / Series
FHTM SPLIT
ICE FLAKES

A DESTACAR

Estructura
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.
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz.

Refrigeración
Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

BENEFITS

Estructure
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.
Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm.
Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz.

Refrigeration
Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C.

Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora
SPLIT Series: ice divided without condensed unit

FHTM1000S SPLIT



HIELO TROCEADO



Opcional / Optional

Modelos Split para gas refrigerante R744 (CO2) (FHT700SCO2 (720 kg), FHTM1400SCO2 (1400 kg)) // Split models for refrigerant R744 (CO2) (FHT700SCO2 (720kg), FHTM1400SCO2 (1400kg))

MOD.	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	560	765
Fondo / Depth (mm)	569	600
Alto /Height (mm)	695	695
Condensación /Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción/Production (Kg/24h)	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-
Depósito compatible /Compatible deposit	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia (W)	175	350
Potencia frigorífica Refrigerating power (W a -18°C)	2300 (evap.temp.-18°C)	4600 (evap.temp.-18°C)
Refrigerante / Refrigerant	HFC	HFC
Precio / Price (€)	**4.501**	**8.455**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Fabricador de hielo

Serie / Series
FHES
COLD FLAKES

A DESTACAR

Estructura
Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
Carrocería en acero inox AISI 304.
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
Modelo FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A, FHESM5000A: 400V/3N/50Hz

Refrigeración
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.
Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C temperatura agua 15°C.

BENEFITS

Estructure
Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
Body in AISI 304 stainless steel.
Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24mm.
Model FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A, FHESM5000A: 400V/3N/50Hz

Refrigeration
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.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén
ES-Modular Series: Flat flake ice without storage

FHESM400A/W



FHESM 5000A



FHESM2200A





HIELO EN ESCAMA

MOD.	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A/W	FHESM1500A/W	FHESM2200A	FHESM5000A
Largo / Wide (mm)	870	900	900	1107	1107	1062	1270
Fondo / Depth (mm)	550	588	588	700	700	832	1400
Alto /Height (mm)	600	705	705	880	970	1423	1620
Condensación /Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air	Aire Air
Producción/Production (Kg/24h)	250	400	620	900	1500	2300	5000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100/DRBI500	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-	-
Potencia / Power (W)	1700	2100	3000	4600	6000	7000	16000
Refrigerante/ Refrigerant	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC
Precio / Price (€) **A**	**7.837**	**8.536**	**9.755**	**12.735**	**21.407**	**29.711**	**58.258**
Precio / Price (€) **W**	**7.970**	**8.671**	**9.890**	**13.142**	**21.595**		

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Ice maker

Serie / Series
FHESM SPLIT
COLD FLAKES

A DESTACAR

Estructura
Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.
Carrocería en acero inox AISI 304.
Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
Modelos FHESM2200S Y FHEM5000S: 400V/3N/50Hz.

Refrigeración
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.
Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

BENEFITS

Estructure
Modular ice maker without storage and without condensed unit.
Steel body inox AISI 304.
Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm.
Models FHESM2200S Y FHEM5000S: 400V/3N/50Hz.

Refrigeration
It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5°C/-10°C), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceutics.
Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C.

Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora
ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit

FHESM400S a 2200S SPLIT



FHESM5000S SPLIT





HIELO EN ESCAMA

Opcional / Optional

Modelos Split para gas refrigerante R744 (CO2) (FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg)), FHESM1500SCO2 (1520kg)).
// Split models for refrigerant R744 (CO2) (FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg), FHESM1500SCO2 (1520kg))

MOD.	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHESM2200S SPLIT	FHESM5000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	495	495	604	604	736	1270
Fondo / Depth (mm)	588	588	700	700	832	1015
Alto /Height (mm)	705	705	880	970	1075	1076
Condensación Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción/Production (Kg/24h)	400	620	900	1500	2300	5000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI350 / DI550 DRBI100	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500	DI550 / DRBI500	-	-
Potencia W	180	180	180	180	180	360
Potencia frigorífica Refrigerating power (W a -18°C)	2200W (evap.temp. -23°C)	3500W (evap.temp. -22°C)	5000W (evap.temp. -23°C)	8550W (evap.temp. -24°C)	12000W (evap.temp. -27°C)	25000W (evap.temp. -27°C)
Refrigerante/ Refriegerant	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC	HFC
Precio / Price (€)	**6.273**	**7.528**	**9.273**	**13.364**	**18.928**	**41.675**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Almacén fabricador de hielo
Ice maker storage

Serie
DPE / DI
Series

A DESTACAR

Estructura
Serie DPE240:
Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario.
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.
Medidas sin pata, altura pata regulable +-100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida.

Refrigeración
Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

BENEFITS

Estructure
DPE240 Series:
Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
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.
Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.

Refrigeration
High quality insulation for ice storage.

DI350



DI550



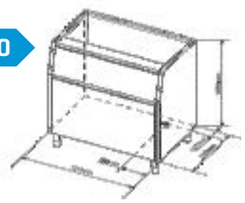
DPE240



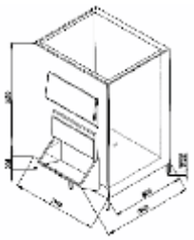
DI200



DI350



DI550



DPE240



DI200



MOD.	DPE240	DI110	DI200	DI350	DI550
Largo / Wide (mm)	942	560	870	1250	1110
Fondo / Depth (mm)	795	815	790	790	1060
Alto / Height (mm)	1053	1000	1000	1000	1915
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-
Reserva / Reserve (kg)	180	100	200	350	550
Fabricador Manufacturer (FH)	CM150 TM160 TM280 TM510 TM510 SPLIT	TM160 TM280 TM510 TM510 SPLIT	CM150 / TM160 TM280 / TM510 / TM510 SPLIT ESM250	CM150 / CM300 / CM300 SPLIT TM280 / TM510 / TM510 SPLIT ESM250 / ESM400 ESM600	TM510 (2) / TM510 (2) SPLIT TM1000 / TM1000 SPLIT ESM400 / ESM600 / ESM900 ESM1500 / ESM1500 SPLIT
Precio / Price (€)	**1.168**	**1.205**	**1.480**	**2.260**	**5.732**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Almacén de hielo
Ice torage

Serie
ROLLER BIN
DOBLE ROLLER BIN
Series

A DESTACAR

Estructura
Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):
Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario.

Refrigeración
Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

BENEFITS

Estructure
Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):
Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.

Refrigeration
High quality insulation for ice storage.

DRBI500



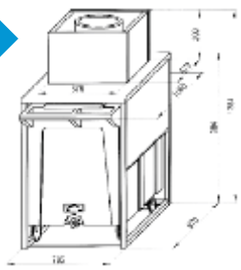
DRBI100



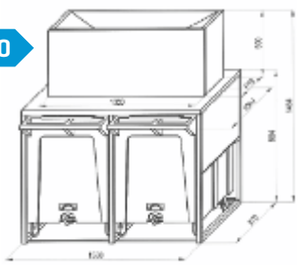
RBI100



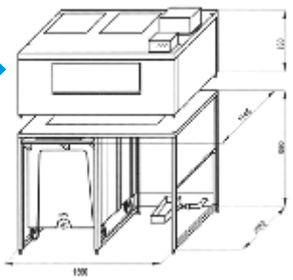
RBI100



DRBI100



DRBI500



MOD.	RBI100	DRBI100	DRBI500
Largo / Wide (mm)	795	1560	1560
Fondo / Depth (mm)	1060	1060	1330
Alto / Height (mm)	1284	1484	1810
Almacen / Warehouse (kg)	17	50	300
Reserva / Reserve (kg)	108	108+108	108+108
Fabricador Manufacturer (FH)	TM160 TM280 TM510 TM510 SPLIT	TM280 / TM510 ESM400 / ESM600 ESM400 SPLIT ESM600 SPLIT	TM510 (2) / TM510 SPLIT (2) TM1000 / TM1000 SPLIT ESM600 / ESM600 SPLIT ESM900 / ESM900 SPLIT ESM1500 / ESM1500 SPLIT
Precio / Price (€)	**2.799**	**5.385**	**9.502**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
ELECTROMECÁNICA / ELECTROMECHANICAL
Series

A DESTACAR

Estructura
Estructura interior y exterior en acero inoxidable.
Puerta construida en doble pared.
Guías cesta embutidas, modelos LVP2535, LVP3040 y LVP3250.
Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite.
Cuba con fondo embutido, dotado con filtro en toda la anchura de la cuba.
Modelo LVP3040 con lavado superior giratorio.
Brazos de aclarado en composite.
Bombas de lavado con sistema DuoFlo excepto en el modelo LV2535, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la perdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía, excepto en el modelo LV2535.
Dosificado de abrillantador peristáltico con regulación electrónica al igual que el dosificado detergente (opcional).
Modelos con Bomba desagüe (BD) con descarga parcial, durante el aclarado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo de lavado parte del agua de la cuba ha sido renovada.
Garantizamos un caudal en litros constantes en el aclarado independientemente de la presión del agua de red.
Mesas de entrada y salida, mesa prelavado, etc.

(accesorios pag. 576/577).

Control
Programa de auto limpieza ProSelf a realizar al final de la jornada.
Nueva placa de electrónica común para toda la gama, con conexión USB para su actualización y programación.
En el Display posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado, así como códigos de errores.
Posibilidad de regular a través de la placa los dosificadores de producto químico.

BENEFITS

Estructure
Interior and exterior structure in stainless steel.
Door made of double wall.
Embossed rack's drives, models LVP2535, LVP3040 y LVP3250.
Lower wash arms in stainless steel and upper composite.
Welded tank, equipped with fliter for the entire width of the tank.
Model LVP3040 with rotatory top wash.
Composite rinse arms.
Wash pumps with the DuoFlo system except the model LV2535, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates energy loss and noise decreases, improves performance and reduces energy consumption except in the model LV2535.
Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation as well as dosage detergent (optional).
Models with drain pump (BD) with the partial discharge, during the rinse introduce the clean water in the tank to replace the dirty, continuous contributions of clean water are made, when the washing cycle is finished part of the water of the tank has been renewed.
We guarantee a flow in constant liters in the rinsing regardless of the water pressure of network.
Tables of entrance and exit, prewash table, etc.

(accessories pag. 576 /577).

Control
ProSelf self cleaning program to be done at the end of the day.
New common electronics board for the whole range, with USB connection for updating and programming.
On the screen the possibility of washing and rinsing temperature, as well as error codes.
Possibility of regulating through the plate the dispenser of the chemical product.



LVP3250



LVP3040





Bomba de lavado DuFlo
Washing pump DuFlo



Brazo lavado y aclarado superior modelo LVP3250
Upper washing and rising arm model LVP3250

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher

Serie
ELECTROMECÁNICA / ELECTROMECHANICAL
Series



Opcional / Optional	Precio / Price (€)
Kit bomba desagüe sin descarga parcial LV2535, LVP3040	172 €
Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP2845, LVP3250, LCP4550	212 €
kit dosificador detergente LV2535, LVP3040, LVP 2845, LVP3250, LCP4550	182 €
Modelos a 230V/1N/60Hz (LVP3040 y LVP 3250), 380V/3N/60Hz (LCP4550)	+ 3%
Modelos a 380V/3N/60Hz (LCP4550)	+ 3%

MOD.	LV2535 LV2535 BD	LVP3040 LVP3040 BD	LVP2845 LVP2845 BD	LVP3250 LVP3250 BD	LCP4550 LCP4550 BD
Dimensiones (mm) (lxpxh)	401x490x595	436x535x670	525x555x715	575x605x820	724x818x1529 (2010)
Medidas de cesta (mm)	350x350	400x400	450x450	500x500	500x500
Altura útil de Lavado Vasos / Platos (mm)	250	300	280	325	425/440
Ciclos de lavado estandar (Seg.)	120	120	120	90/150	90/150
Producción horaria Cestas/h	30	30	30	40/24	40/24
Tensión/Frecuencia (V/Hz/ph)	230/50/1	230/60/1	230/50/1	230/60/1	380/60/3
Potencia máxima funcionamiento (W)	3350	3400	3400	3500	8500
Potencia resistencia cuba (W)	600	600	600	2100	2100
Potencia resistencia boiler (W)	2600	2600	2600	3000	8000
Potencia bomba lavado (W)	150	200	200	470	470
Temp. Lavado / Aclarado (°C)	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C
Capacidad cuba/boiler (L)	7/2,6	9/2,6	14/2,6	20/6	15/6
Consumo agua ciclo (L)	1,8	1,8	1,8	2,2	2,2
Dotación	2 Cestos vasos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos
Precio / Price (€)	**1.099 €**	**1.356 €**	**1.743 €**	**1.897 €**	**3.227 €**
Precio con Bomba Desagüe Price with Drain pump (€)	**1.179 €**	**1.436 €**	**1.823 €**	**2.029 €**	**3.359 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
ELECTRÓNICA / ELECTRONIC
Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura interior y exterior en acero inoxidable

Puerta construida en doble pared.

Guía cesta estampada y embutida, modelos LVP3040E y LVP3250E.

Cuba con fondo embutido, dotado con filtro en toda la anchura de la cuba.

Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite, excepto en la gama de lavaplatos Cúpula que ambos son en acero inox. Modelo LVP3040E con lavado superior giratorio.

Brazos de aclarado en composite.

Bombas de lavado con sistema DuoFlo, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la perdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía.

Dosificado de abrillantador peristáltico con regulación electrónica al igual que el dosificado detergente (opcional), modelos con código (D) dosificador detergente de serie LCP4560ED y LCP4550EDBDRC.

Modelos con Bomba desagüe (BD) con descarga parcial.

Control

Nueva placa de electrónica común para toda la gama, con conexión USB para su actualización y programación.

En el Display posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado, códigos de errores, así como programas y fases del programa.

Cinco programas de lavado, con posibilidad de modificar tiempos.

Tres programas de tiempos 60,120 y 150 segundos, lavado continuo y programa de auto limpieza ProSelf a realizar al final de la jornada y descarga automática en los modelos con bomba desagüe (BD) con descarga parcial.

Posibilidad de regular a través de la placa los dosificadores de producto químico.

BENEFITS

Estructure

Interior and exterior structure in stainless steel.

Door made of double wall.

Embossed rack's drives, models LVP3040E y LVP3250E.

Welded tank, equipped with fliter for the entire width of the tank.

Lower wash arms in stainless steel and upper in composite, except in the range of dishwasher Dome that both are in stainless steel. Model LVP3040E with rotatory top wash.

Composite rinse arms.

Wash pumps with DuoFlo system, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates loss of power and noise decreases, improves performance and decreases energy consumption.

Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation as well as dosage detergent (optional), models with code (D) dosage detergent as standard. LCP4560ED and LCP4550EDBDRC.

Models with drain pump (BD) with partial discharge.

Control

New common electronics board for the whole range, with USB connection for updating and programming.

In the Display it is possible to view wash and rinse temperature, error codes as well as programs and program phases.

Five washing programs, with the possibility of changing times.

Three 60,120 and 150 second time programs, continuous washing and ProSelf self cleaning program to be performed at the end of the day and automatic discharge in the models with partial discharge drain (BD).

Possibility of regulating through the plate the chemical dosificadores.



Nomenclatura Nomenclature
E: Gama electrónica. Electronic range
D: Dosificador detergente de serie. Detergent dosing standard
BD: Bomba desagüe parcial de serie. Partial discharge pump standard
RC: Recuperador de calor. Heat recovery system

Cuba embutida LCP 4550E
Stamped pan LCP 4550E



Cuba LCP 4560E
Pan LCP4560E



Capacidad bandejas 600x400 o GN 1/1
Capacity trays 600x400 or GN 1/1 LCP4560ED



LVP3250



Opcional / Optional	€
Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP3040E	172 €
Kit bomba desagüe sin descarga parcial LVP3250E, LCP4550E, LCP4560E	212 €
kit dosificador detergente LVP3040E, LVP3250, LCP4560E	182 €

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher

Serie
ELECTRÓNICA / ELECTRONIC
Series



Modelo LCP4550EDBDRC con Recuperador de Calor RC

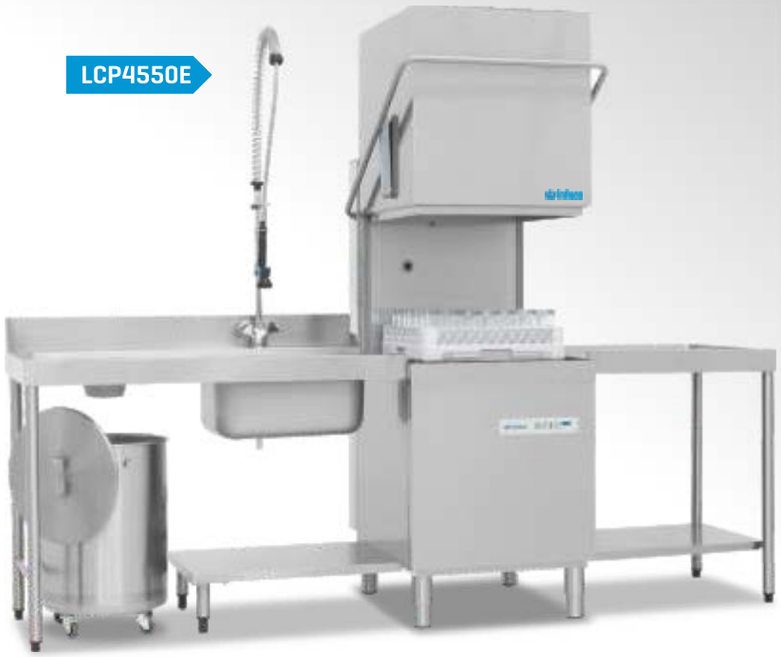
Aspira el vapor que se forma después del aclarado y lo condensa, el calor recuperado aumenta en 25°C la temperatura del agua que entra. Se obtiene un importante ahorro de energía gracias a la reducción en casi un 40%, de la variación térmica que el boiler debe proporcionar al agua del aclarado. Se produce al final el ciclo y elimina la descarga de vapor al abrir la capota.

Model LCP4550EDBDRC with **RC Heat Recovery**

Aspirates the vapor that forms after the rinsing and condenses it, the recovered heat increases in 25°C the incoming water temperature. Significant energy savings are achieved thanks to a 40% reduction in the thermal variation that the boiler must provide to rinse water. It produces the cycle at the end and eliminates the discharge of steam when opening the canopy.

Con accesorios opcionales, pag. 578-579

LCP4550E



MOD.	LVP3040E LVP3040EDBD	LVP3250E LVP3250EDBD	LCP4550E LCP4550EDBD	LCP4560ED LCP4560EDBD	LCP4550EDBDRC
Dimensiones [mm] (lxpxh)	436x535x670	575x605x820	724x818x1529 (2010)	788x835x1565 (2080)	724x818x2229
Medidas de cesta [mm]	400x400	500x500	500x500	600x500	500x500
Altura útil de Lavado Vasos / Platos [mm]	300	325	425 / 440	440	425 / 440
Ciclos de lavado estandar [Seg.]	60/120/150 auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza	60/120/150 / continuo / auto limpieza
Producción horaria Cestas/h	40/30/24	40/30/24	40/30/24	40/30/24	40/30/24
Tensión/Frecuencia [V/Hz/ph]	230/50/1	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia máxima funcionamiento [W]	3400	3500	8700	9500	8700
Potencia resistencia cuba [W]	600	2100	2500	2500	2500
Potencia resistencia boiler [W]	2600	3000	8000	8000	8000
Potencia bomba lavado [W]	200	470	650	1500	650
Temp. Lavado / Aclarado [°C]	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C	60°C/80°C
Capacidad cuba/boiler [L]	9/2,6	20/6	20/6	30/6	20/12
Consumo agua ciclo [L]	1,8	2,2	2,2	2,6	2,2
Dotación	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos, 1 Cesto platos, 1 contenedor cubiertos
Precio / Price [€]	**1.420 €**	**2.014 €**	**3.563 €**	**4.466 €**	**6.196 €**
Precio con dosificador detergente y Bomba desagüe / Price with detergent dosing and drain pump	**1.603 €**	**2.248 €**	**3.797 €**	**4.598 €**	**De serie/standard**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Accesorios lavaplatos cúpula

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código	PVP
Mesa entrada/ salida con entrepaño 700mm Entry/ out table 700 mm	700x575x850		MCP80202	**496 €**
Mesa con peto derecha 700mm Table right backsplash 700 mm	700x715x850		MCP80200	**660 €**
Mesa con peto derecha 1200mm Table right backsplash 1200 mm	1200x715x850		MCP80204	**921 €**
Mesa con peto izquierda 700mm Table left backsplash 700 mm	700x715x850		MCP80201	**660 €**
Mesa con peto izquierda 1200mm Table left backsplash 1200 mm	1200x715x850		MCP80203	**921 €**
Mesa con fregadero izquierda 700mm. Cuba 50x40cm Table sink left 70 mm Sink 50x40 cm	700x715x850		MCP80205L700	**1.363 €**
Mesa con fregadero derecha 700mm. Cuba 50x40cm Table sink right 700 mm Sink 50x40 cm	700x715x850		MCP80206L700	**1.363 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Dishwasher accesories

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código	PVP
Mesa con fregadero izquierda 1200mm. Cuba 50x40cm Table sink left 1200 mm	1200x715x850		MCP80205	**1.363 €**
Mesa con fregadero derecha 1200mm. Cuba 50x40cm Table sink right 1200 mm	1200x715x850		MCP80206	**1.363 €**
Mesa prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbrasado 1200mm. Cuba 50x40cm Prewash table sink left 1200 mm	1200x715x850		MCP80207	**1.466 €**
Mesa prelavado con fregadero y orificio derecho de desbrasado 1200mm. Cuba 50x40cm Prewash table sink right 1200 mm	1200x715x850		MCP80208	**1.466 €**
Anillo de goma para desbrasado Rubber ring			199064	**81 €**
Grifo ducha prelavado Prewash faucet shower			799003	**332 €**
Cubo residuos en inox con ruedas Waste bin inox with casters			704002	**388 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Lavautensilios y lavaperolas

Serie
LP
Series



LP4060 | LP6561 | LP8561 | LP8570 | LP85132

MOD	LP4060	LP6561	LP8561	LP8570	LP85132
Dimensiones (mm) (lxpxh)	600x700 (1135) x1228	719x782 (1180) x1727 (1997)	719x782 (1330) x1927 (2243)	853x857 (1400) x1959 (2274)	1465x857 (1400) x1959 (2274)
Medidas de cesta(mm)	500x600	550x610	550x610	700x700	1320x700
Apertura puerta / Altura útil de Lavado Vasos / Platos (mm)	405 / 380	650 / 600	850 / 800	850 / 800	850 / 800
Ciclos de lavado estandar (segundos)	9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720	9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720	9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720	9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720	9 Ciclos, 5 basicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720
Producción máxima horaria (Cestas/h)	30	30	30	30	30
Tensión/Frecuencia (V/Hz/ph)	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia máxima funcionamiento (W)	6700	7500	7500	10700	14900
Potencia resistencia cuba (W)	2100	3000	3000	8000	10500
Potencia resistencia boiler (W)	6000	6000	6000	8000	9500
Potencia bomba lavado (W)	700	1500	1500	3000	2 x 2700
Potencia bomba aclarado (W)	200	200	200	200	2 x 200
Temp. Lavado / Aclarado (°C)	55°C a 65°C/80°C a 85°C	55°C a 65°C/80°C a 85°C	55°C a 65°C/80°C a 85°C	55°C a 65°C/80°C a 85°C	55°C a 65°C/80°C a 85°C
Capacidad cuba/boiler (L)	23/7	37/12	37/12	68/12	131/17
Bomba desagüe con descarga parcial	de serie	de serie	de serie	de serie	de serie
Consumo agua ciclo (L)	2,4	3	3	4	6
Dotación	1 Cesto universal inoxidable 500x600mm	1 Cesto universal inoxidable 550x610mm	1 Cesto universal inoxidable 550x610mm	1 Cesto universal inoxidable 700x700mm	1 Cesto universal inoxidable 1320x700mm
Precio / Price (€)	**3.927 €**	**6.513 €**	**7.816 €**	**10.630 €**	**16.075 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Dishwasher

A DESTACAR

Estructura

Se trata de la solución ideal para obradores de panadería, pastelería y heladería.
Estructura en doble pared en acero Inox, este diseño nos permite reducir la dispersión térmica y acústica. Obtenemos valores de dispersión térmica de más de un -60%.
Brazos de lavado y aclarado en paralelo superior e inferior en composite, excepto en los modelos LP8570 y LP85132 que son en acero inoxidable, garantizan resultados óptimos de lavado.
Nueva placa electrónica común para todos los modelos.
Display con pantalla LCD a color, permite visionar temperatura de lavado, aclarado, códigos de errores, programas y fases del programa.
Nueve programas de lavado, cinco básicos de duración en segundos 120, 240, 360, 720, autolimpieza **ProSelf** y cuatro adicionales.
Puerto USB de conexión para actualizar el software y programación.
Diseño de la cuba con cantos redondeados y ausencia de tapón rebosadero, todos los modelos equipan bomba de desagüe, con renovación parcial del agua de lavado.
Filtro de cuba en acero inoxidable.Bombas de lavado con sistema **DuoFlo**, sistema de bomba de lavado con una entrada y dos salidas, se elimina perdida de potencia y se consigue una disminución del ruido, mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo a la vez que se garantiza un mejor y mayor reparto del caudal del agua de lavado.
Sistema de aclarado **UltraRinse** (presión de aclarado constante), nos permite manten er temperatura del agua constante durante la fase de aclarado, así como una presión y caudal del agua del aclarado constante independientemente de las condiciones de la red hidráulica.
Dosificador de abrillantador y detergente peristálticos, con posibilidad de regularlos en el panel de mandos.
Todos los modelos equipan de serie **bomba de desagüe** con descarga parcial, lo que significa que durante el lavado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo parte del agua de la cuba ha sido renovada.

Opcional:

Soportes bandejas, contenedor cubiertos inox, insertador en forma de embudo para confitería, etc.

BENEFITS

Estructure

It is the ideal solution for bakery, pastry and ice cream shops.
Structure in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce the thermal and acoustic dispersion. We obtain thermal dispersion values of more than -60%.
Upper and lower parallel wash and rinse arms in composite, except for the LP8570 and LP85132 models, which are in stainless steel, guarantee optimal washing results.
New common electronic board for all models.
Display with color LCD screen, allows to view washing temperature, rinsing, error codes, programs and phases of the program.
Nine washing programs, five basic duration in seconds 120, 240, 360, 720, **ProSelf** self-cleaning and four additional.USB connection port to update software and programming.
Design of the tank with rounded edges and absence of overflow plug, all models equipped with drain pump, with partial renewal of the washing water.Stainless steel tank filter.
Washing pumps with **DuoFlo** system, washing pump system with one inlet and two outlets, loss of power is eliminated and a reduction in noise is achieved, improving performance and reducing consumption while ensuring a better and greater distribution of the flow of the washing water.
UltraRinse rinsing system (constant rinsing pressure), allows us to maintain constant water temperature during the rinsing phase, as well as a constant rinsing water pressure and flow regardless of the conditions of the hydraulic network.
Peristaltic rinse aid and detergent dispenser, with the possibility of regulating them in the control panel.
All models are equipped with a **drain pump** with partial discharge, which means that during the washing, clean water is introduced into the tank to replace the dirty one, continuous contributions of clean water are made, when the cycle ends part of the water in the tank It has been renovated.

Optional:

Supports trays, stainless steel covered container, funnel shaped inserter for confectionery, etc.

Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm



Cuba estampada
Printed drum



Gran capacidad de trabajo
High working capacity



Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum



Opcional

Soporte 8 bandejas profundidad máxima 4cm para LP (medidas 50x50cm)	148 €
Soporte Inox 5 bandejas para LP profundidad máxima 6,5cm (medidas 50x50cm)	173 €
Contenedor cubiertos inox LP	80 €
Insertador embudo para confiteria LP	60 €
Soporte para colocar cestas LP4060	93 €

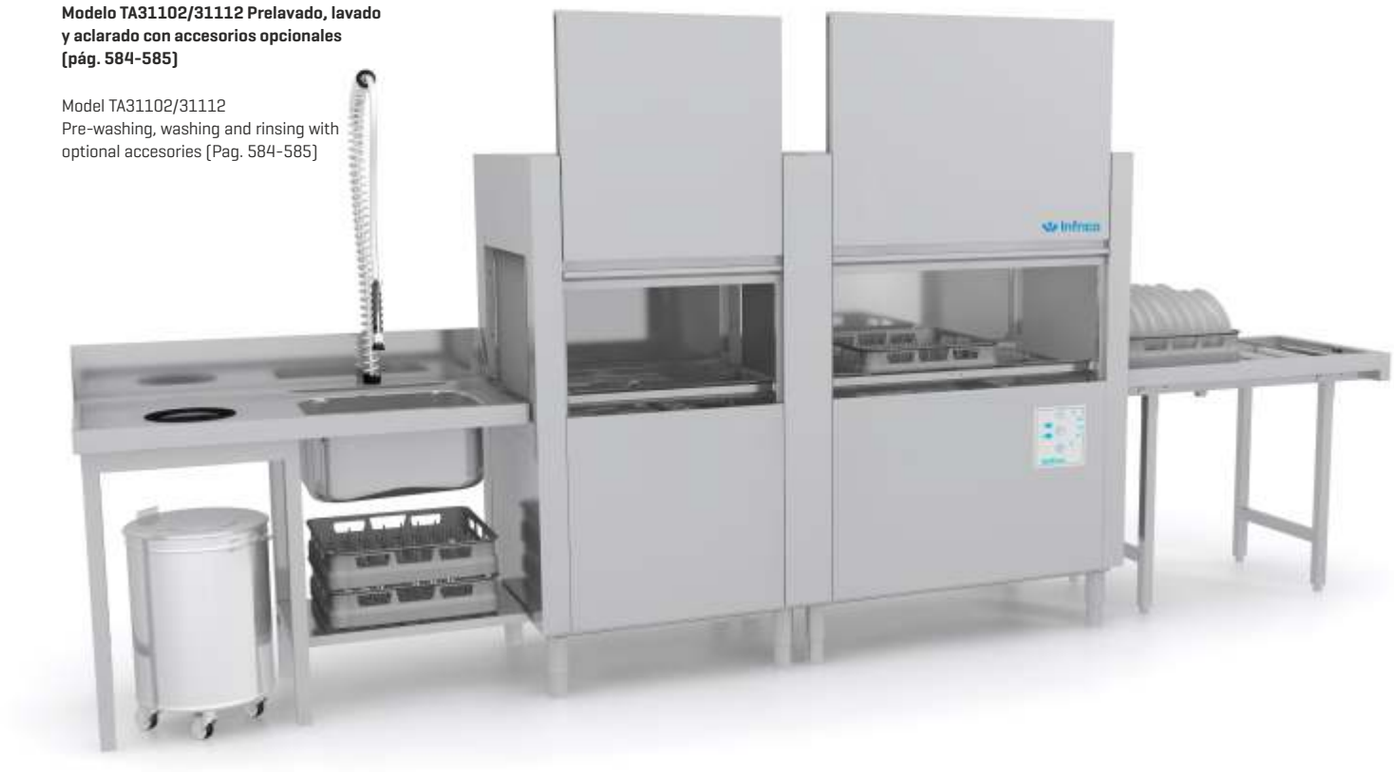
Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Túneles de lavado y arrastre

Serie
TA
Series

Modelo TA31102/31112 Prelavado, lavado y aclarado con accesorios opcionales (pág. 584-585)

Model TA31102/31112
Pre-washing, washing and rinsing with optional accesories (Pag. 584-585)



MOD		TA31101	TA31102	TA31111	TA31112
Funciones		**Modulo Lavado y Aclarado**	**Modulo Prelavado, Lavado y Aclarado**	**Modulo Lavado y Aclarado**	**Modulo Prelavado, Lavado y Aclarado**
Dimensiones (mm) (lxpxh)		1150x770x1615(2088)	1968x770x1615 (2088)	1150x770x1615 (2088)	1968x770x1615 (2088)
Medidas de cesta (mm)		500x500	500x500	500x500	500x500
Apertura útil (mm)		450	450	450	450
Productividad máxima (cestas/hora)	**Máxima Capacidad**	120	200	160	270
	Baja Velocidad*	60	110	60	110
	Tercera velocidad	-	-	120	200
	Vasos	-	-	80	135
Tensión/Frecuencia (V/Hz/ph)		400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia Total (W) **Agua caliente 50°C**		22000	29500	22000	29700
Potencia Total (W) **Agua fría 10°C**		28500	41000	31700	41200
Potencia Total (W) **Agua fría con recuperador de calor**		24700	34200	24900	34400
Potencia resistencia cuba (W)		10500	10500	10500	10500
Potencia resistencia boiler (W)		9500/1600/12000	15500/27000/20000	9500/19000/12000	15500/27000/20000
Potencia bomba lavado (W) / **Bomba Prelavado** (W)		1500 / -	1500 / 1500	1500 / -	1500 / 1500
Temp. Lavado / Aclarado (°C)	**Maxima Capacidad**	60°C/82°C	60°C/82°C	63°C/82°C	63°C/82°C
	Baja Velocidad*	60°C/82°C	60°C/82°C	63°C/82°C	63°C/82°C
	Tercera velocidad	-	-	60°C/82°C	60°C/82°C
	Vasos	-	-	60°C/65°C	60°C/65°C
Consumo agua aclarado (L/cesta)	**Maxima Capacidad**	1,3	1,4	1,2	1,2
	Baja Velocidad*	2,7	2,5	2,3	2,2
	Tercera velocidad	-	-	1,2	1,2
	Vasos	-	-	2,5	2,5
Consumo agua (L/h)		160	270	140-200	240-320
Capacidad cuba/boiler (L)		70/17	70/17	70/17	70/17
Dotación		1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos	1 Cesto platos, 1 Cesto plano, 1 contenedor cubiertos
Precio / Price (€)		**10.571€**	**16.499€**	**11.806€**	**17.635€**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Rack conveyor dishwasher

Serie
TA
Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura fabricada en doble pared en acero inox, este diseño nos permite reducir el ruido y la perdida de calor. Puertas en doble pared con aislamiento.
Altura útil de carga 450mm, nos permite lavar objetos de mayor tamaño.
Diseño realizado para facilitar su limpieza, cuba de lavado embutida sin tubos interiores con sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de residuos.
Filtrado secuencial exclusivo en los modelos TA31111 y TA31112, se trata de la combinación de filtros y de otros filtros de cajón, ambos en la cuba, estos sistemas nos permiten realizar un filtrado progresivo del agua del lavado quedando depositadas todas las partículas de diámetro superior a 1mm. Estos filtros de cajón son extraíbles.
En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua.
Modelos TA31102 y TA31112 con módulo de prelavado de 820mm de longitud y cuba de 70L, sistema de lavado compuesto por 3 brazos y una bomba de lavado de doble flujo de 1500W.
Módulo de lavado de longitud 1150mm con una cuba de 70 l y sistema de lavado de 5 brazos con bomba de lavado de doble flujo.
Bomba de lavado con sistema DuoFlow, se elimina la división del flujo obteniendo menores perdidas de carga y menor ruido.
Modelo TA31101 y TA31102 con dos programas de lavado, TA31111 y TA31112 con cuatro programas de lavado.
Sistema de aclarado con presión de red de agua entre 2 y 4.
Brazos de aclarado fabricados en composite, disponen en su interior unas canalizaciones que aseguran el flujo de agua con la menor carga posible. Boquillas fabricadas en acero.
Modelos TA31111 y TA31112 con sistema de aclarado ProRinse, que utiliza una bomba de aclarado de 200W que garantiza una presión y caudal constante del agua del aclarado sean cuales sean las condiciones de suministro de la red. Estos modelos concretos disponen del aclarado proporcional que permite variar la cantidad del agua del aclarado en función del programa de lavado permitiendo hasta un ahorro del consumo del agua del 25%.

BENEFITS

Estructure

Structure made in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce noise and loss of heat. Double wall doors with insulation.Useful loading height 450mm, allows us to wash larger objects.
Designed to facilitate cleaning, built-in wash tub without internal tubes with double and triple filter system of dirt from the water, with waste collection.
Exclusive sequential filtering on the TA31111 and TA31112 models, this is the combination of filters and other drawer filters, both in the tank, these systems allow us to perform a progressive filtering of the washing water, leaving all particles with a diameter greater than 1mm. These drawer filters are removable.
In the suction of each pump there is another filter of safety for the water.
Models TA31102 and TA31112 with prewash module of 820mm length and 70L tub, washing system composed of 3 arms and a dual flow washing pump of 1500W.
Wash module of length 1150mm with a tank of 70 l and system of washing of 5 arms with pump of washing of double flow.
Wash pump with DuoFlow system, eliminates the division of the flow obtaining smaller losses of load and less noise.
Model TA31101 and TA31102 with two washing programs, TA31111 and TA31112 with four washing programs.
Rinse system with water supply pressure between 2 and 4 bar.
Rinse arms made of composite, have pipes inside that ensure the flow of water with the lowest possible load. Nozzles made of steel.
Models TA31111 and TA31112 with ProRinse rinse system, which uses a 200W rinse pump to ensure a constant pressure and flow rate of the rinse water regardless of the supply conditions of the network. These specific models have a proportional rinse that allows the amount of rinse water to be varied depending on the washing program, allowing up to 25% water consumption savings.

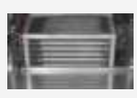
Modelo TA31111 lavado y aclarado con accesorios opcionales (pág. 584-585)

Model TA31111
Washing and rinsing with optional accesories (Pag. 584-585)



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Opciones y accesorios
Options and accesories

Descripción	Medidas (lxpxh) mm	Imagen	Código	PVP
Prelavado en ángulo TA31102, TA31112 (Cód. P)	990x820x1565		P	**2.346 €**
Modulo secado Túnel Arrastre TA (Cód. A)	600x770x177,5		A	**4.595 €**
Modulo secado Túnel Arrastre TA (Cód. L)	600x770x1775		L	**4.848 €**
Modulo secado en ángulo Túnel Arrastre TA (Cód. B)	820x879x1775		B	**8.832 €**
Modulo secado en ángulo Túnel Arrastre TA (Cód. I)	820x879x1775		I	**9.307 €**
Extractor vapor Túnel Arrastre (Cód. E)	Diámetro 25- h 21		E	**1.105 €**
Recuperador de calor o condensador de vahos TA (Cód. R)	Diámetro 25- h 21		R	**3.587 €**
Kit aumento resistencia calderín 9,5Kw (Cód. W)	-		W	**291 €**
Dosificador de detergente y abrillantador TA (Cód. Y)	-		Y	**388 €**
Interruptor Bloqueo emergencia (Cód. X)	-		X	**194 €**
Reducción de presión con manómetro TA 31101, TA31102(Cód. N)	-		N	**291 €**
Sonda nivel producto químico	-		999257	**87 €**
Kit micro interruptor final de carrera	-		75861	**194 €**

Cuba embutida
Stamped pan



Filtro
Filter



Bomba lavado Duoflow
Washing pump Duoflow



Otras medidas o modelos consultar disponibilidad y precio.

For any other measurement or models, consult availability and price.

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Lavavajillas de arrastre
Tunnels of wash

Descripción	Medidas [lxpxh] mm	Imagen	Código	PVP
Mesa entrada/ salida con entrepaño 700mm y 1100mm	700x700x850		75482	**732 €**
	1100x700x850		75483	**751 €**
Mesa entrada/ salida para secado 700mm y 1100mm	700x700x850		75484	**804 €**
	1100x700x850		75485	**839 €**
Mesa esquina para máquina con salida izquierda	600x650x850		75480	**1.770 €**
Mesa esquina para máquina con salida derecha	600x650x850		75481	**1.770 €**
Mesa con fregadero (50x40cm) máquina salida derecha 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75451	**1.375 €**
	1500x700x850		75452	**1.495 €**
	1800x700x850		75453	**1.581 €**
Mesa con fregadero (50x40cm) máquina salida izquierda 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75456	**1.375 €**
	1500x700x850		75457	**1.495 €**
	1800x700x850		75458	**1.581 €**
Mesa prelavado con fregadero (50x40cm) y desbrasado para máquina salida derecha 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75446	**1.570 €**
	1500x700x850		75447	**1.757 €**
	1800x700x850		75448	**1.929 €**
Mesa prelavado con fregadero (50x40cm) y desbrasado para máquina salida izquierda 1200mm, 1500mm y 1800mm	1200x700x850		75441	**1.570 €**
	1500x700x850		75442	**1.757 €**
	1800x700x850		75443	**1.929 €**
Mesa rodillos con cuba y patas 1100mm, 1600mm, 2100mm y 2600mm (Elemento de cierre +45mm)	1145x630x875		717066	**1.554 €**
	1645x630x875		717067	**2.067 €**
	2145x630x875		717086	**2.623 €**
	2645x630x875		717087	**3.236 €**
Mesa rodillos con cuba y patas sobre ruedas 1100mm, 1600mm y 2100mm (Elemento de cierre +45mm)	1145x630x875		717069	**2.623 €**
	1645x630x875		717070	**3.092 €**
	2145x630x875		717088	**4.151 €**
Curva con rodillos 90°	1100x1100x875		717068	**2.217 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Congelador tapa abatible
Lid chest freezer

Serie **HF** Series

A DESTACAR

Estructura
Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable. (Mod. I)
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. HF 550HC con espesor 55 mm
y mod. HF 700HC con espesor 60 mm.
Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida.
Tapa abatible con cerradura y llave.
Luz interior.

Refrigeración
Refrigerante HC R600 a y R290.
Mod. HF700I: R134a

BENEFITS

Estructure
Galvanised steel exterior, white plastic coated.
Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel. (Mod. I)
Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. HF 550HC with thickness 55 mm and mod. HF 700HC with thickness 60 mm.
Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing.
Lid with integrated lock and key.
Inner light.

Refrigeration
R600a and R290 HC Refrigerant.
Mod. HF700I: R134a

HF 500 AL HC
HF 500 I HC



Termómetro analógico
Analogical thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat



MOD	HF 240 HC	HF 320 HC	HF 400 HC	HF 500 HC	HF 550 HC	HF 700 I
Largo / Wide (mm)	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo / Depth (mm)	660	660	660	660	660	750
Alto /Height (mm)	860	860	860	860	860	1005
Potencia / Power (W)	80	100	110	195	195	261
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta (Serie/Opcional) Nº of Baskets (Standard/Optional)	2/0	2/1	2/2	2/3	2/4	2/2
Compresor / Compressor (HP)	1/9	1/8	1/6	1/3	1/3	1/2
Condensación Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura Temperature (32ºC)	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC	-18ºC a -24ºC
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Refrigerante / Refrigerant	**HC R600a**	**HC R600a**	**HC R600a**	**HC R600a**	**HC R600a**	R134a
Capacidad de congelación Freezing capacity (Kg/24h)	12	16	18	20	24	42

MOD	Precio Price (€)
HF 240 AL HC	**454**
HF 320 AL HC	**494**
HF 400 AL HC	**521**
HF 500 AL HC	**583**
HF 550 AL HC	**636**
HF 240 I HC	**519**
HF 320 I HC	**562**
HF 400 I HC	**606**
HF 500 I HC	**674**
HF 550 I HC	**733**
HF 700 I HC	**1.034**
Cesta / Basket	**18**
Cesta / Basket HF 700	**18**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Conservadora puerta corredera
Sliding doors conservator

Serie **HF** Series

ECO EFFICIENT

A DESTACAR

Estructura
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.

Refrigeración
Refrigerante HC R600 a y R290.

BENEFITS

Estructure
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.

Refrigeration
R600a and R290 HC Refrigerant.

HF 500 TCG HC



Termostato regulable
Adjustable thermostat



Tapa ciega
(Mod. TCC)



MOD	HF 300 TCG / HF 300 TCC HC	HF 400 TCG / HF 400 TCC HC	HF 500 TCG / HF 500 TCC HC
Largo / Wide (mm)	1063	1283	1503
Fondo / Depth (mm)	670	670	670
Alto /Height (mm)	900	900	900
Potencia / Power (W)	135	190	190
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	256	327	398
N° Cesta (Serie/Opcional) **N° of Baskets** (Standard/Optional)	2/2	2/3	2/4
Compresor / Compressor (HP)	1/6	1/3	1/3
Condensación Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura Temperature (32°C)	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	**HC R600a**	**HC R600a**	**HC R600a**
Capacidad de congelación Freezing capacity (Kg/24h)	23	25	27

MOD	Precio Price (€)
HF 300 TCG HC	**691**
HF 400 TCG HC	**760**
HF 500 TCG HC	**811**
HF 300 TCC HC	**588**
HF 400 TCC HC	**658**
HF 500 TCC HC	**707**
Cesta / Basket (Mod. TCG)	**26**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Conservadora expositora puerta de cristal

Serie
IL & CHE
Series

ECO EFFICIENT

A DESTACAR

Estructura
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.
Condensador libre mantenimiento.
Controlador digital.
Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

Refrigeración
Gas refrigerante HC R290.

BENEFITS

Estructure
Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated.
Injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm thickness.
Evaporator and condensator in copper.
Free maintenance condenser
Digital controller.
Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

Refrigeration
Refrigerant HC R290.









MOD	IL 1500 HC	IL 2000 HC	IL 2500 HC
Largo / Wide (mm)	1550	2050	2500
Fondo / Depth (mm)	960	960	960
Alto /Height (mm)	780	780	780
Potencia / Power (W)	305	345	345
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
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 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (3L1)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C
Control	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**
Consumo /Consumption (Kwh/24h)	3,9	4,5	4,9

MOD	Precio Price (€)
IL 1500 HC	1.494
IL 2000 HC	1.656
IL 2500 HC	2.090
Cesta / Basket	24
Cesta pequeña / Small Basket	11
Cubeta plástico / Plastic Basket	19
Barra divisoria IL 1500 / Divider bar	36
Barra divisoria IL 2000 / Divider bar	47
Barra divisoria IL 2500 / Divider bar	58
Divisoria alta / High Divider	17
Divisoria baja / Small divider	10
Porta precios IL 1500 / Carries prices	31
Porta precios IL 2000 / Carries prices	41
Porta precios IL 2500 / Carries prices	55

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horizontal freezer with glass LID

Serie
IL & CHE
Series

A DESTACAR

Estructura
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.
Condensador de libre mantenimiento.
Controlador digital.
Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.
Iluminación interior.

Refrigeración
Gas refrigerante HC R290.

BENEFITS

Estructure
Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm thickness.
Evaporator and condensator in copper.
Free maintenance condenser.
Digital controller.
Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids.
Internal ilumination.

Refrigeration
Refrigerant HC R290.



CHE 1500 TA HC
TA: Tapa abatible
Lift lid



CHE 1770 TC HC
TC: Tapa corredera
Sliding lid



MOD	CHE 1500 TC HC CHE 1500 TA HC	CHE 2000 TC HC CHE 2000 TA HC	CHE 1770 TC HC
Largo / Wide (mm)	1500	2000	1770
Fondo / Depth (mm)	880	880	840
Alto /Height (mm)	940	940	900
Potencia / Power (W)	526	526	549
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	350	518	370
Nº Cesta (Serie/Opcional) **Nº of Baskets** (Standard/Optional)	0/5	0/6	n/d
Divisoria alta-baja / Divider High-Low	1/1	1/1	1/1
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/5)	2(1/5)	2 (1/5)
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature (3 L1)	-18ºC a -22ºC	-18ºC a -22ºC	-18ºC a -22ºC
Control/Control	digital	digital	digital
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Semiautomático
Refrigerante/Refrigerant	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**
Consumo/Consumption (Kwh/24h)	7,5	8,4	9

MOD	**Precio** Price (€)
CHE 1500 TC HC	**2.139**
CHE 1500 TA HC	**2.279**
CHE 2000 TC HC	**2.529**
CHE 2000 TA HC	**2.623**
CHE 1770 TC HC	**3.234**
Kit unión CHE 1500 TC-TA	**106**
Kit unión CHE 2000 TC-TA	**114**
Kit unión CHE 1770 TC	**149**
Cesta CHE	**25**
Porta precios CHE 1500	**41**
Porta precios CHE 2000	**51**
Porta precios CHE 1770	**48**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Conservadora expositora puerta de cristal

Serie
EHCD
Series

A DESTACAR

Estructura

Interior y exterior en chapa de acero galvanizado recubierta con PVC de acuerdo con normativas alimentarias.
Evaporador, condensador y toda la tubería en cobre.
Condensador libre mantenimiento.
2 grupos frigoríficos elevado rendimiento (COP) baja emisión térmica.

Refrigeración

Alta eficiencia energética y bajos costes de operación.
Gas refrigerante HC R290.
Desescarche automático por gas caliente y evaporación automática.
Fondo falso ajustable.
Doble iluminación LED.
Personalización.

BENEFITS

Estructure

Internal and external notoxic PVCcoated hot gavanized steel according to the food regulamentations.
Evaporator, condenser and all tubes in cooper.
Free maintenance condenser.
2 high efficiency cooling groups(COP) and low thermic admission.

Refrigeration

High energy efficiency and low operation costs.
HC Refrigerant gas R290.
Automatic defrost by hot gas and automatic evaporation.
False adjustable bottom.
Double LED lighting.
Customization.



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horizontal freezer with glass LID

ECO EFFICIENT

Serie **EHCD** Series



MOD	EHCD 2150 DE HC	EHCD 1470 DE HC
Largo (mm)	2150	1470
Fondo (mm)	1465	812
Alto (mm)	930	915
Potencia (W)	672	413
Tensión Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil (L)	1255	334
N.º Cestas (Serie / opcional)	n/d	n/d
Divisorias (serie/opcional)	4/6	2/3
Compresor (HP)	2 (1/3)	2 (1/5)
Condensación	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática
Temperatura de trabajo (Clase Climática 3L1)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C
Control	Digital	Digital
Desescarche	Automático	Automático
Refrigerante de serie	**HC R290**	**HC R290**
Consumo energía (Kwh/24h)	9,5	3,9
Precio / Price (€)	**4.116**	**2.574**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Conservadora expositora puerta de cristal

Serie EHC Series

A DESTACAR

Estructura

Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos.

Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC.

Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 70 mm de espesor.

Condensador de libre mantenimiento.

Evaporador en tubería de cobre.

Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

Iluminación LED.

Gas refrigerante R 290 (Opcional: R134 a).

Control digital.

Desescarche y evaporación automática.

Posibilidad de regular el fondo.

Condensación ventilada y evaporación estática.

Decoración en negro y gris antracita (sin incremento).

BENEFITS

Estructure

Conservative of curved crystal door, guaranteeing a optimum visibility of products.

Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.

Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.

Free mantenaince condenser.

Evaporator in copper.

Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids.

Illumination LED.

Refrigerant gas R290 (Optional: R134 a).

Digital controller.

Automatic digital control and defrost.

Possibility of regulating the bottom.

Forced condensation and static evaporation.

Black and anthracite gray decoration (without supplement).



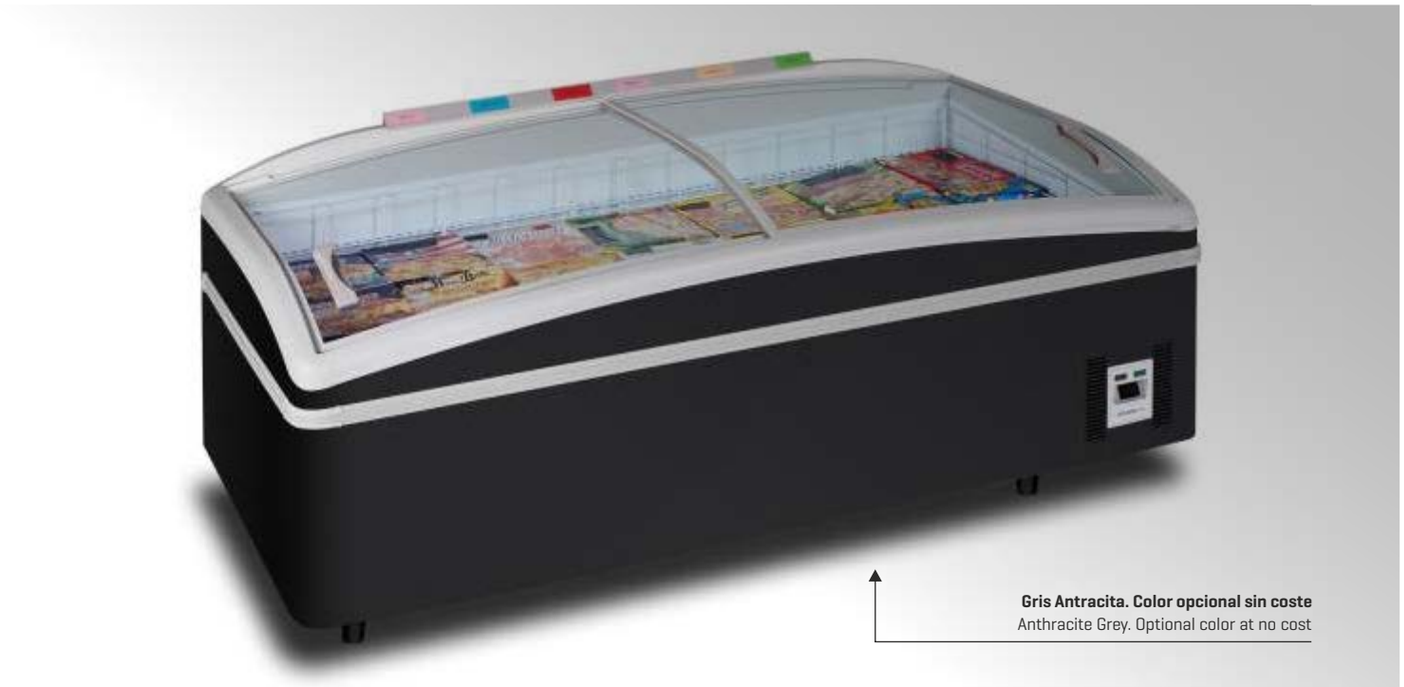
OPCIONAL / OPTIONAL	
Cesta / Basket EHC 2000	**24**
Divisoria EHC 1500 / EHC 2000 / EHC 2500	**17**
Divisoria EHC 1970 T	**17**
Kit de unión EHC 1500	**106**
Kit de unión EHC 2000	**114**
Kit de unión EHC 2500	**121**
Porta precios / Carries prices EHC 1500	**40**
Porta precios / Carries prices EHC 2000	**48**
Porta precios / Carries prices EHC 2500	**58**
Porta precios / Carries prices EHC 1970 T	**30**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horizontal freezer with glass LID

ECO EFFICIENT

Serie **EHC** Series



Gris Antracita. Color opcional sin coste
Anthracite Grey. Optional color at no cost

MOD	EHC1500DE HC	EHC2000DE HC	EHC2500DE HC	EHC1970DET HC	EHCR1500DE HC MIXTO	EHCR2000DE HC MIXTO	EHCR2500DE HC MIXTO	EHCR1970DET HC MIXTO
Largo Wide (mm)	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990
Fondo Depth (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920
Alto Height (mm)	790	790	790	790	790	790	790	790
Potencia Power (w)	598	662	681	656	759	777	796	771
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
Capacidad útil capacity (l)	400	580	750	430	400	580	750	430
Nº cesta (serie/opcional) Nº of baskets (Standard/optional)	0/3	0/5	0/7	--	0/3	0/5	0/7	--
Nº divisorias (serie/opcional) Nº dividing (standard/optional)	1/7	2/7	2/7	2/7	1/7	2/7	2/7	2/7
Compresor (hp)	2 (1/5)	2 (1/5)	2 (1/5+)	2 (1/5)	2(1/3+)	2(1/3+)	2(1/3+)	2 (1/5)
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura de trabajo (clase climática 3L1) (3M1 EHCR)	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	-18°C a -22°C	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)	+15°C a -22°C (M1/L1)
Control	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante de serie	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**	**HC R290**
Consumo energía (kwh/24h)	5,95	6,20	7,40	6,20	7,30	7,45	8,27	8,25
Precio / Price (€)	**2.327**	**2.462**	**2.735**	**2.709**	**2.406**	**2.621**	**2.900**	**2.868**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de refrigeración y congelación

Serie
MINI ARMARIO
Series

ECO EFFICIENT

A DESTACAR

Estructura

Exterior en acero inoxidable e interior en termoconformado ABS.

Modelos con puerta ciega SD con tirador integrado en la puerta (RV200ISD y FS200ISD) y modelos con puerta de cristal GD con tirador en acero inoxidable (RV200IGD y FS200IGD).

Puerta de cristal con doble cristal en los modelos de refrigeración, triple cristal templado y calefactado en los modelos de baja temperatura.

Modelos de refrigeración RV con dos estantes regulables y modelos de congelación FS dos estantes no regulables.

Termostato digital.

Cerradura con llave de serie.

Iluminación Led en el modelo de refrigeración con puerta de cristal.

Reguladores en la parte frontal y rodillo en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.

Refrigeración

Gas refrigerante HC R600a excepto en el modelo de FS200IGD con R290.

BENEFITS

Estructure

Exterior in stainless steel and interior in ABS thermoformed.

Models with blind door SD with integrated door handle (RV200ISD and FS200ISD) and models with glass door GD with handle in stainless steel (RV200IGD and FS200IGD).

Glass door with double glazing in the cooling models, triple tempered glass and heated in the low temperature models.

RV refrigeration models with two adjustable shelves and FS freezing models, two non-adjustable shelves.

Digital thermostat.

Lock with serial key.

LED lighting in the cooling model with glass door

Regulators on the front and roller on the back for easy movement

Refrigeration

HC R600a refrigerant gas except in the model of FS200IGD with R290.

RV200ISD



RV200IGD



Cerradura
Door lock



Interruptor
Switch



Control digital
Digital control



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Serie
MINI ARMARIO
Series



FS200IGD

FS200ISD



MOD	RV200ISD	RV200IGD	FS200ISD	FS200IGD
Largo / Wide (mm)	600	600	600	600
Fondo / Depth (mm)	620	620	620	620
Alto /Height (mm)	835	835	835	835
Potencia / Power (W)	140	140	80	150
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Capacidad útil / Capacity (L)	150	150	150	150
Nº Estantes Selves	2 regulables en altura	2 regulables en altura	2 fijas	2 fijas
Medidas estantes Dimension shelves (mm)	410x500	410x500	450x500	450x500
Puerta Door	Ciega / Solid	Cristal / Glass	Ciega / Solid	Cristal / Glass
Condensación / Condensation	Estática	Estática	Estática	Estática con ventilador
Evaporación / Evaporation	Ventilado Roll-bond	Ventilado Roll-bond	Estático	Estático
Temperatura de trabajo (Clase climática 4) Temperature	0ºC a +8ºC	+2ºC a +8ºC	-18ºC a -21ºC	-18ºC a -21ºC
Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost	Automático / Automatic	Automático / Automatic	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	**R600a**	**R600a**	**R600a**	**HC R-290**
Consumo /Consumption (Kwh/24h)	1,7	3,2	1,66	2,8
Precio / Price (€)	**588**	**674**	**605**	**902**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Congelador vertical

Serie CV Series

A DESTACAR

Estructura
Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto CV 130 INOX HC en chapa inox.
Interior en termoconformado
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
Los modelos CV 130HC de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraibles
Panel de mandos (Termostato HC, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)

Refrigeración
Refrigerante HC R 600a.

BENEFITS

Estructure
Exterior in white plastic-coated sheet, except CV 130 INOX HC in stainless steel inox.
Termoconformado interior
Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
Models CV 130 HC of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.
Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)

Refrigeration
HC R 600a efrigerante.

CV 220 HC
(7 cajones)



CV 130 INOX HC
Parrillas



Opcional
Modelos CV 300 HC en chapa color inox

En modelos CV 220 HC y CV 330 HC apertura de puerta 135º para extracción de cajones.

Modelo CV130 INOX con 4 cajones: **644 €**

Optional
Models plate CV 300 HC color inox
In models CV 220 HC and CV 330 HC door opening 135º for extraction of drawers.
CV130 INOX with 4 drawers: **644 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Freezers

Serie **CV** Series

CV 330 HC
(9 cajones)

Puertas abatibles
Tilt forward doors



MOD.	CV 130 HC CV 130 I HC	CV 220 HC	CV 330 HC
Largo / Wide (mm)	540	540	540
Fondo / Depth (mm)	600	600	600
Alto /Height (mm)	870	1340	1920
Potencia / Power (W)	80	110	80+100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	112	157	233
N° de niveles / N° of Levels (**Serie**/Standard)	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor / Compressor (HP)	1/9	1/6	1/9+1/8
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature	-18°C a -23°C	-18°C a -23°C	-18°C a -23°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	**HC R600a**	**HC R600a**	**HC R600a**
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	7	12	24

MOD.	Precio / Price (€)
CV 130 HC	**473**
CV 130 I HC	**590**
CV 220 HC	**574**
CV 330 HC	**806**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario expositor heladería
Exhibiting cupboard for ice-cream

Serie
LO
Series

A DESTACAR

Estructura
Estructura en aluminio anodizado, con decoración de serie en Plata.
Exposición de 1 a 4 caras en cristal.
Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.
Parrillas interiores de 530x450.
Ruedas en todos los modelos.

Iluminación
Iluminación interior LED.

BENEFITS

Estructure
Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
Four face glass exhibition.
Interior organisation made up of 5 fixed shelved and one that can be moved at the door.
Interior shelves of 530x450.
Castors in all of the models.

Lighting
LED lighting.

LO3500



LO3700

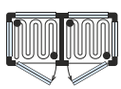


Opciona / Optional
Acabado blanco o negro / White or black finish

Largo/wide 700: **476 €**
Largo/wide 1320: **571 €**







MOD	LO3500	LO3700	LO7703
Largo / Wide (mm)	700	700	1320
Fondo/ Depth (mm)	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	500	650	1300
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara/ Capacity (L)	420	420	420+420
Nº caras de cristal/ Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas/ Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5 fijos+1móvil	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile	5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile
Compresor / Compressor (HP)	1/2	1/2	1/2 + 1/2
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación/ Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (30ºC)	-15ºC/-24ºC	-15ºC / -24ºC	-15ºC / -24ºC
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Control	Digital	Digital	Digital
Precio/ Price (€)	**2.801**	**3.636**	**6.264**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario expositor pastelería
Exhibiting cupboard for pastry

Serie
LO
Series

A DESTACAR

Estructura
Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata.
Exposición de 1 a 4 caras en cristal.
Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.
Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. LO3505, LO3702, LO7700).
Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701).
Ruedas en todos los modelos.

Iluminación
Iluminación interior **LED.**

Refrigeración
Humedad Hr. 40% a 60%.

BENEFITS

Estructure
Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
Four face glass exhibition.
Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701 with 6 rotating shelves in glass.
Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. LO3505, LO3702, Lo7700).
Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701).
Castors in all of the models.

Lighting
LED lighting.

Refrigeration
Humidity Hr. 40% to 60%.

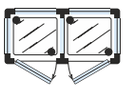
LO3702



LO7700





MOD	LO3505	LO3702	LO3701	LO7700
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	450	550	580	1100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
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)	1/4	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (30ºC)	+2ºC/+10ºC	+2ºC / +10ºC	+2ºC / +10ºC	+2ºC / +10ºC
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Precio / Price (€)	**2.577**	**3.132**	**3.412**	**5.551**

Opciona / Optional
Acabado blanco o negro / White or black finish

Largo/wide 700: **476 €**
Largo/wide 1320: **571 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)

Serie **LO** Series

A DESTACAR

Estructura

Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata.
Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.
Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.
Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701VNP).
Ruedas en todos los modelos.

Iluminación

Iluminación interior LED.

BENEFITS

Estructure

This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
Exhibit of 1 to 4 glass sides.
Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701VNP).
Digital thermostat.
Castors in all of the models.

Lighting

LED lighting.

LO 7703 VNP



LO 3500 VNP

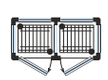


Opciona / Optional

Acabado blanco o negro / White or black finish

Largo/wide 700: **476 €**
Largo/wide 1320: **571 €**



MOD	LO3500VNP	LO3700VNP	LO3701VNP	LO7703VNP
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	750	900	930	1800
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	5/8	5/8	5/8	5/8+5/8
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (30ºC)	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC	+5ºC /-20ºC
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Precio / Price (€)	**3.524**	**4.492**	**4.787**	**7.715**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Exhibiting cupboard for ice-cream/ bakery (no frost)

Serie **LO** Series

A DESTACAR

Estructura
Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
Estructura en aluminio anodizado, con decoración de serie en Plata.
Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.
Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.
Ruedas en todos los modelos.

Iluminación
Iluminación interior **LED.**

BENEFITS

Estructure
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, 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.
Castors in all of the models.

Lighting
Interior **illumination Led.**

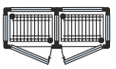
LO9324VNP



LO9311VNP







MOD.	LO9311VNP	LO9314VNP	LO9324VNP
Largo / Wide (mm)	900	900	1720
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto /Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	900	1200	2400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	600	600	600+600
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1	1	1+1
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (30 C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control	Digital	Digital	Digital
Precio / Price (€)	**4.420**	**5.653**	**9.778**

Opciona / Optional
Acabado blanco o negro / White or black finish

Largo/wide 900: **619 €**
Largo/wide 1720: **714 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios expositores

Serie
VITRA
Series

A DESTACAR

Estructura
Gama de armarios expositores en cuatro caras de cristal, disponible en tres versiones: Heladería, Pastelería y No-Frost (Heladería-Pastelería)
Fabricado en triple cristal sin perfilería de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo.
Sistema NO-FOG antiempañamiento en la puerta, exclusivo de la gama de Heladería y No-Frost, nos permite mejorar la visibilidad del producto expuesto en los casos que exista apertura frecuente de la puerta.

Iluminación
Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.

BENEFITS

Estructure
Range of display cabinets on four sides of glass, available in three versions: Ice cream, Pastry and No Frost (Ice-cream-Pastry)
Made of triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior.
NO-FOG anti-glare system on the door, exclusive of the Ice Cream and No-Frost range, no seek to improve the visibility of the product exposed in cases that extend the frequent opening of the door.

Lighting
Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.

Standard
(Silver quartz)





Acabado White pearl
(Opcional / Optional)



Acabado Black opal
(Opcional / Optional)

Opcional
Modelos con 1,2,3 caras de cristal.
Barra iluminación LED adicional
Módulo para canalizar

Optional
Models 1,2,3 faces of glass.
Aditional LED strip
Modular model



Termostato / Soft touch

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Exhibiting cupboard

Serie
VITRA-HELADERÍA
Series

A DESTACAR

Estructura
Línea de vitrinas con refrigeración estática, con régimen de temperatura para Heladería (-15ºC a -24ºC).
Estantes no regulables en altura, con 4 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L).
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Estructure
Line of showcases with static cooling, with temperature regime for ice cream shop (-15ºC to -24ºC).
Shelves not adjustable in height, with 4 levels in the model (S) and 5 levels in the model (L).
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

LO8114L
(850mm longitud, altura 1900mm)



LO6114S
(650mm longitud, altura 1500mm)



Opcional / Optional

Acabado blanco o negro / White or black finish

Mod. L650mm x H1500mm: **319 €**
Mod. L650mm x H1900mm: **426 €**

Mod. L850mm x H1500mm: **426 €**
Mod. L850mm x H1900mm: **532 €**






MOD.	LO6114S	LO6114L	LO8114S	LO8114L
Largo / Wide (mm)	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	600	900	850	900
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	300	450	450	600
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4	4
Nº de estantes / Nº shelves	4 fijos	5 fijos	4 fijos	5 fijos
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature (32ºC)	-15ºC a -24ºC	-15ºC a -24ºC	-15ºC a -24ºC	-15ºC a -24ºC
Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digita (soft-touch)
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Precio / Price (€)	**4.863**	**5.366**	**6.137**	**6.819**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios expositores

Serie
VITRA PASTELERÍA
Series

A DESTACAR

Estructura
Línea de vitrinas con refrigeración estática, con régimen de temperatura para Pastelería (+2ºC a +10ºC).
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L). Modelo LO6215S con 4 estantes de cristal giratorios y Modelo LO6215L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Estructure
Line of showcases with static cooling, with temperature range for Pastry (+ 2 ° C to + 10 ° C).
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm models of length 650mm and of measurement 710x450mm models of length 850mm, 3 levels in model (S) and 5 levels in model (L). Model LO6215S with 4 rotating glass shelves and Model LO6215L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 460mm.
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

LO6214L
(650mm longitud, altura 1900mm)



LO6215S
(650mm longitud, altura 1500mm)



Opcional / Optional

Acabado blanco o negro / White or black finish

Mod. L650mm x H1500mm: **319 €**
Mod. L650mm x H1900mm: **426 €**

Mod. L850mm x H1500mm: **426 €**
Mod. L850mm x H1900mm: **532 €**

MOD.	LO6214S	LO6214L	LO6215S	LO6215L	LO8214S	LO8214L
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	500	550	530	580	600	650
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad / útil (L)	300	450	300	450	450	600
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4	4	4	4
Nº de estantes / Nº shelves	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Temperatura / Temperature (30ºC)	+2ºC a +10ºC	+2ºC a +10ºC	+2ºC a +10ºC	+2ºC a +10ºC	+2ºC a +10ºC	+2ºC a +10ºC
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Precio / Price (€)	**4.416**	**4.907**	**4.807**	**5.388**	**5.321**	**5.902**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Exhibiting cupboard

Serie
VITRA-HELADERÍA / PASTELERÍA NO FROST
Series

A DESTACAR

Estructura
Línea de vitrinas con refrigeración ventilada, con régimen de temperatura para Pastelería o Heladería (+5ºC a -20C).
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo (S) y 5 niveles en el modelo (L). Modelo LO6315S con 4 estantes de cristal giratorios y Modelo LO6315L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Estructure
Line of showcases with ventilated cooling, with temperature range for Pastry or Ice cream (+ 5ºC to -20C).
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm models of length 650mm and of measurement 710x450mm models of length 850mm, 3 levels in model (S) and 5 levels in model (L). Model LO6315S with 4 rotating glass shelves and Model LO6315L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 4.
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

LO6314L
(650mm longitud, altura 1900mm)



LO6314L
(650mm longitud, altura 1900mm)
Black opal
(Opcional / Optional)



Opcional / Optional
Acabado blanco o negro / White or black finish

Mod. L650mm x H1500mm: **319 €**
Mod. L650mm x H1900mm: **426 €**

Mod. L850mm x H1500mm: **426 €**
Mod. L850mm x H1900mm: **532 €**

MOD	LO6314S	LO6314L	LO6315S	LO6315L	LO8314S	LO8314L
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	850	900	880	930	1150	1200
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	300	450	300	450	450	600
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4	4	4	4
Nº de estantes / Nº shelves	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Temperatura / Temperature (30ºC)	+5ºC a -20ºC	+5ºC a -20ºC	+5ºC a -20ºC	+5ºC a -20ºC	+5ºC a -20ºC	+5ºC a -20ºC
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Precio / Price (€)	**5.925**	**6.567**	**6.338**	**7.042**	**7.300**	**8.093**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios expositores
Exhibiting cupboard

Serie
VITRA SOFT AIR CHOCOLATE Y BOMBONES
Series

A DESTACAR

Estructura
Línea de vitrinas con refrigeración ventilada, con régimen de temperatura para exposición de chocolate y bombones (+15ºC a +18ºC), con una humedad entre el 40% y el 60% de humedad relativa.
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm, modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm, modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo "S" y 5 niveles en el modelo "L".
Modelo L06415SB con 4 estantes de cristal giratorios y Modelo L06415LB con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Estructure
Line of showcases with ventilated cooling, with temperature range for chocolates (+15ºC to +18C), with a relative humidity between 40% and 60%.
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm, models of length 650mm and of measurement 710x450mm, models of length 850mm, 3 levels in model "S" and 5 levels in model "L".
Model L06415SB with 4 rotating glass shelves and Model L06415LB with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 4.Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.



MOD	L06414SB	L06414LB	L06415SB	L06415LB	L08414SB	L08414LB
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	850	900	880	930	1150	1200
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	300	450	300	450	450	600
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4	4	4	4
Nº de estantes / Nº shelves	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Temperatura / Temperature (30ºC)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)	+15ºC a +18ºC (40% / 60% HR)
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Precio / Price (€)	**5.321**	**5.858**	**5.729**	**6.361**	**6.316**	**6.942**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios expositores de vino
Wine exhibiting cupboard

Serie
VITRA V
Series



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios expositores de vino

Serie
VITRA V
Series

A DESTACAR

Estructura

Gama de armarios expositores de Vino (+4ºC a +18ºC), con sistema de refrigeración ventilado que permite exponer diferentes tipos de vinos blancos, rosados o tintos.
Fabricado en triple cristal excepto la puerta en doble cristal, cristal exterior e interior bajo emisivo.
Estructura con diseño en cristal, con terminación estándar SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL
Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, con posibilidad de 1 a 4 caras de cristal.
Distribución interior con tres estantes de plexiglás regulables en altura, medidas 500x450mm en los modelos de longitud 650mm y medida 700x450mm en los modelos de longitud 850mm. Capacidad de hasta 120 botellas o 160 botellas según modelo.
Nuevo termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil interactivo. Nos permite la visualización y monitorización de múltiples funciones como gráficos de temperatura, lista de alarmas HACCP así como regulación.
Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 3 puertas
Estructura con ruedas.

Iluminación

Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.

BENEFITS

Estructure

Range of wine display cabinets (+ 4 ° C to + 18 ° C), with ventilated cooling system that allows to expose different types of white, rosé or red wines.
Manufactured in triple crystal except the door in double glass, exterior glass and interior low emissive.
Structure with glass design, with SILVER QUARTZ standard finish, available on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
Available in two lengths 650mm and 850mm, with the possibility of 1 to 4 faces of glass.
Interior distribution with three plexiglass shelves adjustable in height, measured 500x450mm in models of length 650mm and measurement 700x450mm in models of length 850mm. Capacity up to 120 bottles or 160 bottles according to model.
New SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and interactive touchpad. It allows the visualization and monitoring of multiple functions such as temperature graphs, HACCP alarm list as well as regulation.
Modularity, it is possible to channel different models independently of their measurement with the Assembly Kit, up to a maximum of 3 doors
Structure with wheels.

Lighting

Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.

LO6511V
(650 mm longitud, altura 2300 mm)



LO6514V
(650 mm longitud, altura 2300 mm)



Opcional / Optional

Acabado negro / Black finish

Acabado blanco / White finish

Acabado Brown Rusty / Brown Rusty finish



Termostato / Soft touch

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Wine exhibiting cupboard

Serie
VITRA V
Series

A DESTACAR

BENEFITS

LO8513V + LO8513V
Combinación de Armarios
Kit ensamblaje



(longitud 850 mm, altura 1900 mm)
(wide 850 mm, height 1900 mm)
Consultar precio
Price to consult

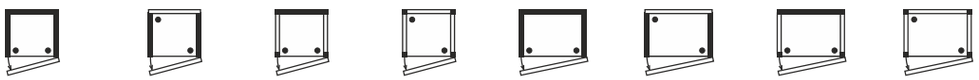


OPCIONAL OPTIONAL	Precio / Price (€)
Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios)	**614**
Estructura plexiglás 90° (120 botellas)	**1.403**
Estructura plexiglás 45° (66 botellas)	**1.403**
Decoración Negra/Blanca/Brown Rusty (modelo 650 mm)	**566**
Decoración Negra/Blanca/Brown Rusty (modelo 850 mm)	**669**





Opción / Option
Estructura plexiglás 90° y 45°
sólo para modelos de longitud 850mm
Plexiglass structure 90° y 45°
only for wide 850mm models



MOD.	LO6511V	LO6512V	LO6513V	LO6514V	LO8511V	LO8512V	LO8513V	LO8514V
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	850	850	850	850
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto /Height (mm)	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300
Potencia / Power (W)	500	500	500	500	600	600	600	600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Capacidad útil (L)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	600 (120 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)	780 (160 Botellas)
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	1	2	3	4	1	2	3	4
Nº de estantes / Nº shelves	3	3	3	3	3	3	3	3
Condensación / Condensation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación / Evaporation	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Temperatura / Temperature (32°C)	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C	+4°C a +18°C
Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)
Desescarche / Defrost	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Precio / Price (€)	**5.813**	**6.137**	**6.372**	**6.584**	**7.042**	**7.344**	**7.601**	**7.881**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armarios de maduración de carne
Dry-aging meat cabinets

Serie
AMC
Series



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario de maduración de carne
Dry-aging meat cabinet

Serie **AMC** Series

A DESTACAR

Estructura

La maduraciòn en seco es una técnica de envejecimiento en seco de la carne con temperatura y humedad controladas. Con la maduración en seco, la carne en 5-8 semanas pierde del 10% al 20% de los líquidos.
Este proceso concentra los sabores dando a la carne un sabor único.
La vitrina Dry Aged trabaja en un régimen de temperatura de +2 °C a +6 °C con humedad controlada del 45% al 80%.
Gama de armarios diseñados para la maduración de la Carne (+2 °C a +6 °C), con sistema de refrigeración ventilado.
Termostato SOFT TOUCH con pantalla gráfica de 2.8" y teclado táctil, control de humedad de serie.
Fabricado en triple cristal sin perfilería en aluminio excepto puerta en doble cristal, dispone de tratamiento para evitar entrada de rayos U.V.A
Terminación SILVER QUARTZ, bajo pedido en BLACK OPAL y WHITE PEARL
Disponible en dos longitudes 650mm y 850mm, grupo frigorífico en la parte inferior AMC 67/87L o superior AMC 67/87XL.
Doble barra carnicera y tres estantes de acero cromado o cristal (a elegir).
Modularidad, existe la posibilidad de canalizar diferentes modelos independientemente de su medida con el Kit de ensamblaje, hasta un máximo de 2 puertas
Estructura con ruedas.

Iluminación

Iluminación con doble tira de LED, tonalidad especial para carne.

BENEFITS

Estructure

Dry ripening is a dry aging technique of meat with controlled temperature and humidity. With the maturation in dry, the meat in 5-8 weeks loses from 10% to 20% of the liquids.
This process concentrates the flavors giving the meat a unique flavor.
The Dry Aged showcase works in a field of +2 °C +6 °C with controlled humidity of 45% to 80%.
Range of cabinets designed for the dry-aging meat (+ 2 °C to + 6 °C), with ventilated cooling system.
SOFT TOUCH thermostat with 2.8 "graphic display and touch screen, humidity control standard.
Manufactured in triple glazing without aluminum profiles except door in double glazing, it has treatment to avoid U.V.A rays.
SILVER QUARTZ finishing, on request in BLACK OPAL and WHITE PEARL
Available in two lengths 650mm and 850mm, refrigeration unit in the lower or upper part (AMC 67 / 87 L).
Double meat bar and and three chromed or glass shelves (free choice).
Modularity, there is the possibility of channeling different models independently of their size with the Assembly Kit, up to a maximum of 2 doors.
Structure with wheels.

Lighting

Lighting with double LED strip, special tonality for meat.

Opcional / Optional

Acabado negro / Black finish

Acabado Brown Rusty / Brown Rusty finish

Acabado blanco / White finish

OPCIONAL OPTIONAL	Precio / Price (€)
Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. L	552
Kit ensamblaje (1 Kit cada 2 armarios) Mod. XL	614
Decoración Negra o/ Blanca / Brown Rusty (modelo 650x1900mm)	412
Decoración Negra / Blanca / Brown Rusty (modelo 650x2300mm)	566
Decoración Negra o/ Blanca / Brown Rusty (modelo 850x1900mm)	515
Decoración Negra / Blanca / Brown Rusty (modelo 850x2300mm)	669

Modelo Standar Silver Quartz



AMC8714XL

Modelo con unidad frigorífica arriba Negro / Black (Opcional)



MOD.	AMC6711L	AMC6714L	AMC8711L	AMC8714L	AMC6711XL	AMC6714XL	AMC8711XL	AMC8714XL
Largo/Length (mm)	650	650	850	850	650	650	850	850
Fondo/Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto/Height (mm)	1900	1900	1900	1900	2300	2300	2300	2300
Potencia/Power(W)	800	1000	900	1000	800	1000	900	1000
Capacidad útil/ Capacity (L)	450	450	600	600	600	600	780	780
Nº de caras de cristal / Nº glass sides	1	4	1	4	1	4	1	4
Temperatura de trabajo Temperature range(30ºC)	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC	+2ºC a +6ºC
Precio / Price (€)	**5.957**	**6.394**	**6.735**	**7.456**	**7.050**	**7.748**	**8.153**	**8.982**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horno microondas profesional
Professional microwave oven

Serie
MICROONDAS
Series

A DESTACAR

Exterior e interior en acero inoxidable.
Capacidad útil 34L.
Amplia cámara interior que permite la posibilidad de trabajar con bandejas GN 2/3 o platos de gran diámetro.

Modelo HM1001M: Dispone de dial temporizador electrónico de 6 minutos con función AutoReset, manual sin programas .
5 niveles de potencia girando el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj
Guía de menú para elementos de uso frecuente.

Modelo HM1401P y HM1802P: Modelos digitales de membrana táctil con posibilidad de funcionamiento manual o con programas .
5 niveles de potencia y tres etapas de cocción para distintos requerimientos.
Tiempo de cocción máximo de 60 minutos y 100 programas automáticos.
Opción de ingreso de tiempo y botón de cantidad múltiple x2 que permite cocinar diferentes porciones.

HM1001M y **HM1401P** con magnetrón y antena giratoria inferior.
HM1802P con dos magnetrones, dos antenas giratorias inferior y superior.
Iluminación de la cámara.
Señal acústica de final de ciclo de cocción.
Posibilidad de montaje apilado de dos microondas (x2).
Filtro de aire en la parte frontal.

BENEFITS

Exterior and interior in stainless steel
Useful capacity 34L
Large interior that allows the possibility of working with GN 2/3 trays or large diameter plates

Model HM1001M: 6 minute electronic timer dial with AutoReset function, manual without programs.
5 power levels by turning the dial counterclockwise.
Menu guide for frequently used items.

Model HM1401P and HM1802P: Digital models of touch membrane with the possibility of manual operation or with programs.
5 power levels and three cooking stages for different requirements.
Maximum cooking time of 60 minutes and 100 automatic programs.
Time entry option and multiple quantity button x2 that allows cooking different portions.

Model HM1001M and **HM1401P** with a magnetron, with a lower rotating antenna
Model HM1802P with two magnetrons, with two lower and upper rotating antennas
Camera lighting
Acoustic signal at the end of the cooking cycle
Possibility of stacking two microwaves (x2).
Front air filter

NOVEDAD NEW

Disponibles a partir de Junio 2020
Available June '20



HM1001M





HM1401P





HM1802P



MODELOS	HM1001M	HM1401P	HM1802P
Exterior / Exterior (mm)	553x488(494)x343	553x488(494)x343	574x528(535)x368
Interior / Interior (mm)	370x385x230	370x385x230	360x409x225
Potencia / Power (w)	1000	1400	1800
Consumo/ Consumption (w)	1600	1900	2800
Nº Magnetrones / Magnetrons	1	1	2
Niveles de Potencia / Power Level	5	5	5
Etapas de cocción / Cooking stages	1	3	3
Tipo de control / Control type	Dial	Membrana Táctil	Membrana Táctil
Descongelación por tiempo / Defrosting by time	Sí	Sí	Sí
Opción ingreso tiempo / Time entry option	Sí	Sí	Sí

	HM1001M	HM1401P	HM1802P
Máximo tiempo cocción (minutos) / Maximun cooking time (minutes)	60	60	60
Ajuste porción múltiple / Multiple portion settings	No	Sí x 2	Sí x 2
Funcionamiento tiempo/programas / Operation by time/programs	Tiempo	Tiempo / Programas	Tiempo / Programas
Función cocción express / Express cooking funtion	Sí	Sí	Sí
Voltaje / Frecuencia (V/Hz) / Voltage / Frecuency (V/Hz)	220V / 50Hz	220V / 50Hz	220V / 50Hz
Precio / Price (€)	**499**	**694**	**930**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Armario caliente fermentador
Fermentation ovens

Serie
VITRA
Series

A DESTACAR

Estructura
Exterior e interior en acero inox.
Puerta abatible de cristal.
Temperatura de trabajo de 0°C a 85°C.
Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS

Estructure
Stainless steel exterior and interior .
Self-closing glass door.
Temperatura range from 0°C a 85°C.
Availabel water deposit and humidity kit.

F 848



F 860



MOD.	F848	F860
Ancho / Wide (mm)	640	760
Fondo / Depth (mm)	640	700
Alto / High (mm)	930	930
Potencia / Power (W)	700	1400
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Capacidad / Capacity	8 trays 480x340	8 trays 600x400
Temperatura / Temperature (°C)	0°C a 85°C	0°C a 85°C
Precio / Price (€)	**878**	**936**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horno eléctrico panadería
Electric baery ovens

Serie
HE
Series

A DESTACAR

Estructura
Exterior e interior en acero inox.
Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente.
Temperatura de trabajo de 50ºC a 250ºC.
Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo.
Termostato seguridad.

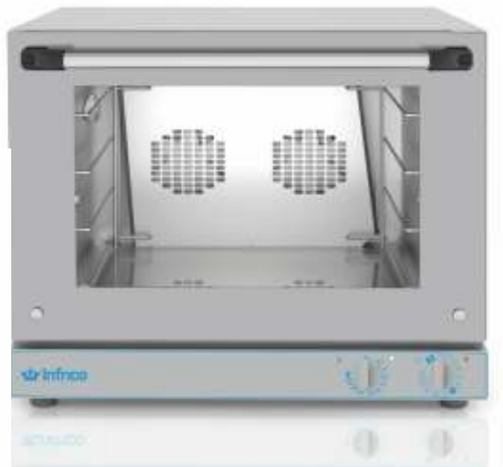
Iluminación
Iluminación interior.

BENEFITS

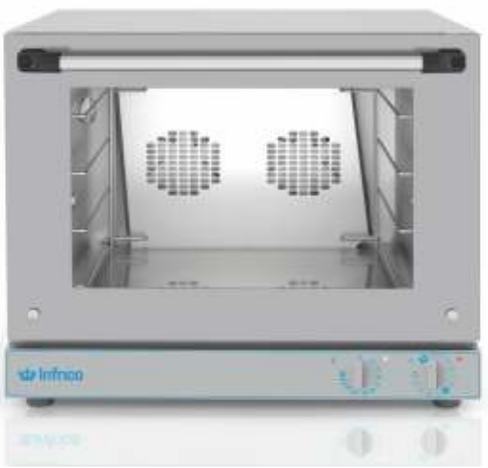
Estructure
Stainless steel exterior and interior.
Double glass door with grey stamped color and integrated handle
Stainless steel glass door.
Temperature range from 50ºC and 250ºC.
Timer from 0-120 min. with and cycle alarme.
Interior lighting.
Security thermostat.

Lighting
Interior lighting.

HE424



HE304



MOD	HE304	HE424
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (LXPXH)	590x675x540	640X720x540
Dimensiones cámaras / Interior dimensions (LXPXH)	450x340x345	500x410x345
Potencia / Power (W)	3100W	3100W
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	250°C	250°C
Capacidad / Dotación /Capacity	4 bandejas 430x340 / 4GN 2/3 4 trays 430x340 / 4GN 2/3	4 parrillas 480x340 / 4GN 2/3 4 shelves 430x340 / 4GN 2/3
Distancia entre bandeja / Shelves distance	80 mm	80 mm
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Motor / Engine (S)	2	2
Grill / Electrical grill	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 2/3	Option GN 2/3
Precio / Price (€)	**696**	**800**

OPCIONES / OPTIONS	Precio Price (€)
Apertura puerta lateral / Door side opening	**Consult**
Grill / Electrical grill	**227**
Humidificador / Humidity kit	**119**
Soporte horno HE304 Hold up over HE304 (8 Guias/ Slides)	**350**
Soporte horno HE424 / Hold up over HE424 (8 Guias/ Slides)	**350**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Horno eléctrico panadería 600x400
600x400 Electric baery ovens

Serie **HE** Series

A DESTACAR

Estructura
Exterior e interior en acero inox .
Puerta con doble cristal serigrafiado
en color gris con tirador y apertura batiente.
Temperatura de trabajo de 50ºC a 250ºC.
Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo.
Micro de puerta.
Termostato seguridad.

Iluminación
Iluminación interior

BENEFITS

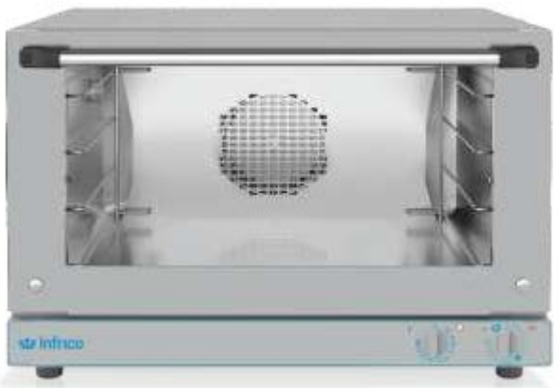
Estructure
Stainless steel exterior and interior.
Double glass door with grey stamped color and integrated handle.
Stainless steel glass door.
Temperature range from 50ºC and 250ºC.
Timer from 0-120 min. with and cycle alarme
Interior lighting.
Security thermostat.
Micro switch on the door.

Lighting
Interior lighting

HE604PLUS



HE604



MOD.	HE603	HE604	HE604PLUS
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	760x800x465	760x800x545	760x800x545
Dimensiones cámaras / Interior dimensions (lxpxh)	620x450x270	620x450x350	620x450x350
Potencia / Power (W)	3900W	5700W	6300W
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	50°C a 250°C	50°C a 250°C	50°C a 250°C
Distancia entre bandejas / Shelves distance	80 mm	80 mm	80 mm
Capacidad / Dotación / Capacity	3 parrillas/ 3 trays (600x400)	4 parrillas / 4 trays (600x400) / 4GN 1/1	4 parrillas / 4 trays (600x400) / 4GN 1/1
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Motor / Engine (S)	1	1	2
Grill / Electrical grill	Option	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 1/1	Option GN 1/1	Option GN 1/1
Precio / Price (€)	**1.239**	**1.417**	**1.543**

OPCIONES / OPTIONS	Precio Price (€)
Apertura puerta lateral / Door side opening	**Consult**
Grill / Electrical grill	**227**
Humidificador / Humidity kit	**119**
Kit para adaptar bandejas GN 1/1 H603 / GN 1/1 H603 trays adapter	**99**
Soporte horno HE603/HE604/HE604Plus/ Hold up over HE603/HE604/HE604 Plus (8 guías)	**378**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Envasadora al vacío de aspiración externa
External aspiration vacuum packaging machine

Serie **VACE** Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura exterior e interior en acero inox AISI 304.
Bomba auto-lubricante.
Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de embasado automático controlado electrónicamente.
Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente.
Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos.
Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Funciona con bolsas gofradas.

BENEFITS

Estructure

AISI 304 stainless steel exterior and interior.
Self-lubricating pump.
3 programs set, automatic vacuum process controled.
Removable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manual remove possibility.
Vac stop allow stop the machice in time phase of the processes.
Embossed bags.

VACE30



VACE40



Panel de mandos digital
Digital control



MOD.	VACE30	VACE40
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	385X254X125	485X254X125
Capacidad bomba / Bomb Capacity (1/min)	20	40
Longitud de soldadura (mm) / Welding wide (mm)	300	400
Bolsa / Bag	Gofrada / Embossed	Gofrada/ Embossed
Potencia / Power (W)	270	450
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60Hz	220-230/50-60Hz
Precio / Price (€)	**594**	**879**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Máquina termoselladora
Thermosealer machine

Serie
TSB
Series

A DESTACAR

Estructura

Fabricada en acero inox AISI 304.
Sellado y corte simultaneo del film.
Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas.
Modelo TSB150 incluye dos moldes:
- 1 molde para una barqueta 192x137 mm.
- 1 molde para dos barquetas 96x137 mm.

Modelo TSB 290 incluye dos moldes:
- 1 molde para una barqueta 1/2 GN (320x265 mm).
- 1 molde para dos barquetas 1/4 GN (265x162 mm).

El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film.
Se suministra con bobina de film de de 300 metros de longitud y 150 mm de ancho (TSB150).
TSB290 no incluye bobina.
Profundidad máxima de la barqueta 100 mm.

BENEFITS

Estructure

AISI 304 stainless steed.
Cutting anda welding simultaneds.
Stopping system of filme regression helping the positioning.
Model TSB150 includes:
- 1 mold for 1 tank 192x137 mm.
- 1 mold for 2 tanks 96x137 mm.

Model TSB150 includes:
- 1 mold for 1 tank 1/2 GN (192x137 mm).
- 1 mold for 2 tanks 1/4 GN (265x162 mm).

The mold provide with a centred guide to help culting the film.
Provided with Roll 300 m long and 150 mm width (TSB150).
TSB290 without roll.
Maximum depth 100 mm.

TSB290
Bobina de film y dos moldes de serie



TSB150
Bobina de film y dos moldes de serie





MOD	TSB150	TSB 290
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lxpxh)	230x500x180	380x650x180
Ancho Bobina (mm) / Roll width (mm)	150	200
Potencia / Power (W)	400	1400
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60Hz	220-230/50-60hZ
Precio / Price (€)	**991**	**2.093**

Opcional

Bobina de longitud 150 m y acho 150 mm (TSB 150) **44 €**
Bobina de longitud 200 m y ancho 280 mm (TSB 290) **89 €**

Optional

Provide with Roll 150 m long and 150 mm (TSB 150) **44 €**
Roll 200 m of lenght and 280 mm (TSB 290) **89 €**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Envasadora al vacío

Serie
VACT / VACS
Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura exterior en acero inox AISI 304.
Cuba interior en acero inox AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza.
Tapa de metacrilato robusta con bisagras en inoxidable en el interior excepto en los modelos de píe con pistón neumático en el exterior.
Placa de polietileno apto para uso alimentario que permite optimizar el vacío.
Atmósfera progresiva de serie en todos los modelos, permite la entrada de aire de manera más gradual.
Panel de mandos digital, proceso de envasado automático controlado electrónicamente.
Soldadura mediante pistón neumático salvo en los modelos de píe.
Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa, excepto modelo VACT6A, con tiempo de enfriamiento.
Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Visor del nivel de aceite de la bomba.

MODELOS POR TIEMPO VACT:
Vacuometro para el control visual del nivel de vacío (excepto Mod. VACT6A).
Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento.
Modelos de píe Bomba Busch.

MODELOS POR SENSOR VACS:
Bomba Busch de alto rendimiento en todos los modelos.
Entrada Gas inerte de serie.
Sistema gastro vac preinstalado para el vacío exterior en contenedores Gastronorm en los modelos de Sobremesa.
Sistema de auto-calibración para un vacío perfecto, ajustando la presión atmosférica al lugar.
Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba.
Posibilidad de utilizar hasta 50 programas.

OPCIONAL
Accesorio gastro-vac para el vacío en recipientes Gastronorm.

BENEFITS

Estructure

Stainless steel structure.
Interior stainless steel cube in AISI 304, with rounded corners easy clearning.
Robust lid in transparent metracrylate, with aluminum hinges and internal prenmatic piston.
Polyethylene plate suitable for food use, allons optimisation of drambre space.
Soft air as standar allows air to enter the chamber gradually.
Digital control panel with electonicly control of automatic vacuum process
Double readlin bar in all models to asure the perfect sealing except VACT 6A with precoling timer.
VAC stop allow stop the process in any time of the phase.
Oil level display.

MODELS BY TIME VACT:
Visual control vacuum process (except VACT 6A).
DUP pump high performence.
BUSCH pump in the stand models.

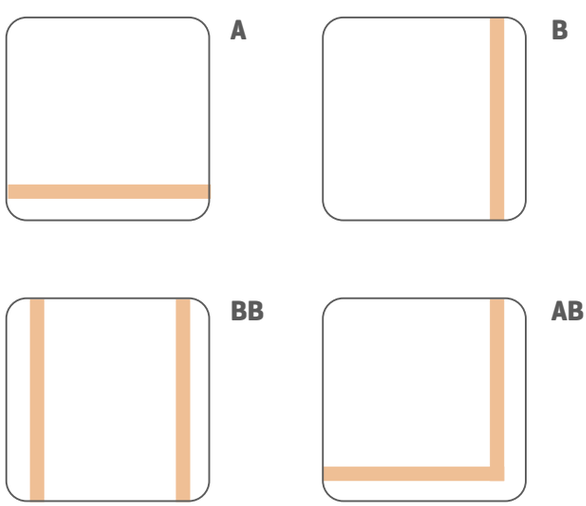
MODELS BY SENSOR VACS:
High performace BUSH pump.
Inert gas standard.
Pre-Install gastro vac system for external countriners vacuum.
Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere presion.
Capable memorise 50 programe.

OPTIONS
Gastro-vac accesorie for gastronorm vacuum deposit.





POSICIONAMIENTO BARRA SOLDADURA
SEALING BAR POSICIONEMENT



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vacuum packaging machine

Serie
VACT / VACS
Series

A DESTACAR

PANEL MANDOS TIEMPO / Características técnicas

Vacuometro (excepto Mod. VACT6A).
Regulación tiempo de vacío.
Regulación tiempo de soldadura.
Entrada de atmósfera progresiva.
Stop Vacío.
Indicador luminoso del proceso activo.

BENEFITS

TIME CONTROL PANEL / Technical features

Vacuum meter (except Mod. VACT6A).
Vacuum guige time control.
Sealing time control.
Progresive atmosphere entry.
Stop vacuum.
Lighting alarm of active process.



PANEL MANDOS SENSOR / Características técnicas

Posibilidad de memorizar 50 programas.
Regulación porcentual de vacío.
Tiempo extra de vacío.
Entrada gas inerte regulable porcentualmente.
Tiempo de soldadura.
Entrada de atmósfera progresiva.
Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa .
Stop Vacío.
Auto-calibración.

SENSOR CONTROL PANEL / Technical features

Capable of memorising 50 programes.
Vacuum porcentage control.
Additional extra vacuum time.
Gas entry porcentage control.
Sealing time control.
Special gastro vac programe in.
Stop vacuum.
Self-calibration.



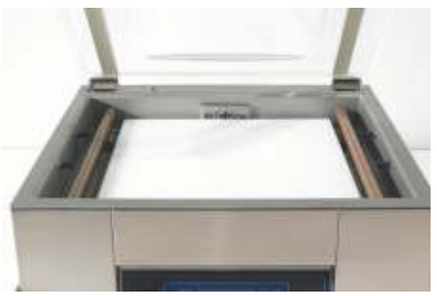
Cuba embutida
Stamped pan



Tapa metracrilato transparente con bisagras en acero inox
Transparent methacrylate lid with stainless steel hinges.



Barra solsdadura sin conexiones con doble soldadura
Welding bar without connections and double welding



Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Envasadora al vacío

Serie
VACT
Series

Modelos por tiempo Models by time (VACT)





VACT 12A / VACT 20A



VACT 8A



VACT 6A

	Envasadoras de sobremesa					Envasadoras de píe			
Posicionamiento barra soldadura Sealing bar position									
MOD	**VACT6A**	**VACT8A**	**VACT12A**	**VACT20A**	**VACT20B**	**VACT20BB**	**VACT40AB**	**VACT63AB**	**VACT100AB**
Dimensiones/Dimensions (mm)	340x480x325	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	280x355x90	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m3)	6m³ DVP	8m³ DVP	12m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	270	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	260	350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220/50-60	220/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60
Precio / Price (€)	**1.992**	**2.369**	**2.736**	**2.863**	**3.243**	**3.510**	**6.410**	**7.107**	**9.894**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Vacuum packaging machine

Serie
VACS
Series

Vacuum by BUSCH

Modelos por sensor Models by sensor (VACS)



VACS 63AB



VACS 20BB



VACS 8A



Opción
Gastro VAC 96 €

NOVEDAD NEW

	Envasadoras de sobremesa				Envasadoras de pie			
Posicionamiento barra soldadura Sealing bar position								
MOD	**VACS8A**	**VACS10A**	**VACS20A**	**VACS20B**	**VACS20BB**	**VACS40AB**	**VACS63AB**	**VACS100AB**
Dimensiones / Dimensions (mm)	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores Internal dimensions (mm)	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba Capacity pump (m3)	8m³BUSCH	10m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	440	540	750	750	750	1120	1500	2250
Eléctrica / Electrical (V/HZ)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60
Precio / Price (€)	**2.831**	**3.092**	**3.379**	**4.043**	**4.394**	**6.778**	**7.479**	**10.355**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plancha a gas
Gas griddles

Serie
PG
Series

A DESTACAR

SERIE ECONÓMICA

Estructura en acero inoxidable.
Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6 mm 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.
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.
Toma de gas por el lateral izquierdo o derecho.
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 15 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.
Encendido tren de chispas a batería.
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.

BENEFITS

ECONOMIC SERIES

Stainless steel structure.
Treated stainless steel plate of 6 mm in black colour.
Electric piezo ignition.
Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
Hole in the plate with integrated grease trap drawer on the front.
Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum.
Gas connection at left or right hand side.
Adjustable legs.

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES

Stainless steel structure with cleared edges.
Series (NS) with laminated steel plate of 15 mm and hermetically welded splashback.
Series (NC) with chrome plate of 15 mm and hermetically welded splashback.
Ignition by sparks to battery
Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
Intergrated fat collection drawer in the front
Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum (serie NS) and thermostatic gas valves with regultation from 100°C to 300°C (serie Chromo duro).
Gas connection at the back.
Adjustable feet.

PG 75 PV



PG 60 NS



PG 80 NC



MOD	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Largo / Wide (mm)	460	610	760	910	600	800	1000	600	800	1000
Fondo (mm) / Depth (mm)	435	435	435	435	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	190	190	190	190	180	180	180	180	180	180
(Kcal/h)	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	740x390	890x390	595x430	795x430	995x430	595x430	795x430	995x430
Precio / Price **(€)**	**404**	**525**	**546**	**668**	**760**	**912**	**1.145**	**1.247**	**1.555**	**1.785**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Plancha eléctrica
Electrical griddles

Serie
PG / PE
Series

A DESTACAR

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.
Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.
Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50ºC y 300ºC.
Pies regulables en altura.

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)
Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas.
Serie acero rectificado (NS) con placa en acero laminado de 15 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 50ºC y 300ºC.
Pies regulables en altura.

BENEFITS

ECONOMIC SERIES
Stainless steel structure.
Treated stainless steel plate of 6mm in black colour.
Heater elements plated in stainless steel.
Hole in the plate with integrated grease trap drawer on the front.
Thermostat with variation of tempearture from 50ºC to 300ºC.
Adjustable legs.

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES
Stainless steel structure with cleared edges.
Series (NS) with laminated steel plate of 15mm and hermetically welded splashback.
Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
Heater elements plated in stainless steel.
Intergrated fat collection drawer in the front.
Thermostat with variation of tempearture from 50ºC to 300ºC.
Adjustable feet.







MOD	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Largo / Wide (mm)	610	760	600	800	600	800
Fondo (mm) / Depth (mm)	435	435	435	435	435	435
Alto (mm) / Height (mm)	190	190	180	180	180	180
Potencia / Power (W)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Nº Quemadores / Nº of burners	2	2	2	3	2	3
Nº Válvulas / Nº of valves	2	2	2	3	2	3
Superficie útil / Surface (mm)	590x390	740x390	595x430	795x430	595x430	795x430
Precio / Price **(€)**	**616**	**629**	**874**	**1.069**	**1.315**	**1.627**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Grill eléctrico
Electrical grill

Serie
GR
Series

A DESTACAR

Estructura

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.

BENEFITS

Extructure

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 o ffwhen reaching the desired temperature.
Frontal greases collector.
Chromo duro).
Gas connection at the back.
Adjustable feet.

GR 42



GR 82





GR 41 L | GR 41LTL | GR 61 | GR61L | GR61LTL



GR 82 | GR 82 L | GR 82 LTL | GR M2

MOD	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR61	GR61L	GR61LTL	GR82	GR82L	GR82LTL	GRM2
Largo / Wide (mm)	400	400	400	510	510	510	690	690	690	690
Fondo / Depth (mm)	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430
Alto / Height (mm)	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Potencia / Power (W)	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Superficie placa inferior / Surface low plate (LXP)	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Temperatura / Temperature (°C)	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C
Precio / Price **(€)**	**413**	**413**	**413**	**480**	**480**	**480**	**699**	**699**	**699**	**699**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Tostador eléctrico
Electrical toaster

A DESTACAR

SERIE (E)
Estructura en acero inoxidable.
Temporizador regulable 15 minutos, en los modelos T6ECT y T12ECT.
Los modelos sin temporizador T6EST y T12EST, 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.

BENEFITS

SERIE (E)
Stainless steel body.
Adjustable time setting up to 15 minutes, the model T6ECT y T12ECT.
Models without time setting T6EST and T12EST, 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.

T6E CT



T6



T12



MOD	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Largo / Wide (mm)	480	480	480	480	525	525
Fondo / Depth (mm)	260	260	260	260	305	305
Alto / Height (mm)	240	370	240	370	325	445
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
Precio / Price **(€)**	**188**	**237**	**200**	**249**	**275**	**361**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Tostador de túnel eléctrico
Electric tunnel toaster

Serie
TTV / TTH
Series

A DESTACAR

Estructura

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.

BENEFITS

Extructure

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.

TTV4000



TTV2400



TTH3000



MOD	TTV2400	TTH3000	TTV4000
Largo / Wide (mm)	480	750	570
Fondo / Depth (mm)	510	420	620
Alto / Height (mm)	410	250	400
Potencia / Power (W)	1400+1400	1500+1500	2000+2000
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	400/ 230/50-60
Nº Resistencias / Nº of heater elemens	2	2	2
Ancho de cinta / Wide of band (mm)	260	200	360
Altura entrada alimnetos / Height of openinig (mm)	70	70	70
Precio / Price **(€)**	**1.115**	**1.115**	**1.398**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Freidora eléctrica
Electrical fryer

Serie
FR
Series

A DESTACAR

Estructura

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.

BENEFITS

Extructure

Stainless steel body.
Heater covered by stainless steel.
Lift out control panel for easy cleaning.
Models with tap are equiped with slanting tank for easy empty.
Tap 1/2".
Adjustable thermostat at 195°C.
Safety thermostat in all models.

FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G



MOD	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo / Wide (mm)	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo / Depth (mm)	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto / Height (mm)	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia / Power (W)	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad (Aceite) / Capacity (Oil)	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap	NO	NO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Cesta / Basket (LxPxH) (mm)	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket	1	2	1	2	1	2	1	2
Precio / Price **(€)**	**290**	**504**	**380**	**712**	**484**	**887**	**545**	**1.046**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Termo de leche
Milk urns

Serie
TL
Series

A DESTACAR

Estructura
Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.
Totalmente construido en acero inox AISI 304, interior y exterior.
Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.
Termostato autorregulable.
Interruptor luminoso puesta en marcha.
Grifo regulable en dos posiciones.

OPCIONAL
Sujección tapa para uso como termo de chocolate.

BENEFITS

Extructure
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.

TL 66



TL 6



MOD	TL 3	TL 6	TL 66
Largo / Wide (mm)	232	265	525
Fondo / Depth (mm)	232	265	265
Alto / Height (mm)	430	525	525
Potencia / Power (W)	1000	1500	1500 +1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Capacidad / Capacity (L)	3	6	6+6
Precio / Price **(€)**	**437**	**466**	**886**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Cortadora de fiambre
Sharpening slicers

Serie
C S / C ACEV
Series

A DESTACAR

Estructura

Estructura en fundición de aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo C 275 S en aluminio lacado.
Avance del producto por gravedad.
Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.
Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.
Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV".
Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo. [GAMA "ACEV"]
Fácil limpieza de todos sus componentes.

BENEFITS

Extructure

Structure of anodized aluminium oxidation protected, except model C 275 S in laquered aluminium.
Professional ventilated motor.
Tempered grund hard chromium-plate professional blade.
Slizing thickness up to 14 - 16 mm.
Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV".
Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage. RANGE ACEV]
Easy cleaning of all components.



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery

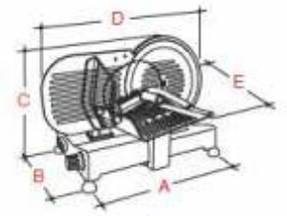


Modelo ACEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.
Model ACEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing



Prensa producto con protección en plexiglas
Food-holder arm with protection in plexiglass





MOD	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S	C 350 ACEV
Diámetro cuchilla / Diameter slicer (mm)	220	250	275	300	350	350
Potencia / Power (W)	170	190	190	250	400	400
Dimensión A / Dimension A (mm)	400	400	400	455	535	487
Dimensión B / Dimension B (mm)	260	260	250	315	380	355
Dimensión C / Dimension C (mm)	355	365	390	420	470	515
Dimensión D / Dimension D (mm)	425	475	520	570	680	685
Dimensión E / Dimension E (mm)	400	410	450	480	515	555
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Precio / Price (€) **S**	**467**	**507**	**549**	**824**	**1.235**	**-**
Precio / Price (€) **ACEV**	**563**	**618**	**-**	**961**	**-**	**1.318**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.
Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Web



Visite nuestra web infrico.com para conocer nuestras novedades, nuestros avances, descargar nuestros catálogos, hojas de especificaciones y fichas técnicas.

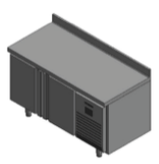
Visit our website infrico.com to know our news, our advances, download our catalogues, spec sheet, berakdown and cad file revit file.

Infrico · Infrico supermarket · Infrico medcare · Impafri

Tenemos el gusto de presentar a Infrico como nuevo miembro de Specifi®, la plataforma software 3D líder en diseño de proyectos del sector HORECA. A través de Speci fipodrás acceder a nuestro catálogo digital totalmente actualizado y encontrar todas las especificaciones de nuestros productos, precios, descargar fichas técnicas así como acceder a nuestra biblioteca 3D donde encontrarás todos nuestros archivos en formato Revit RFA y DWG.

We are pleased to present Infrico as a new member of Specifi®, the leading 3D software platform in the HORECA sector. Through Specifi you will have access to our fully updated digital catalog and find all the specifications of our products, prices, download technical datasheets as well as access our 3D library, where you will find all our files in Revit RFA and DWG format.







¿Cómo acceder a la biblioteca Infrico en Specifi®?
How to access the Infrico library in Specifi®?

Si eres cliente de Specifi®
Are you a Specifi® client?

Si ya eres usuario de Specifi® Design o Quote deberás pedir acceso a la biblioteca Infrico (necesitarás tu nombre de usuario y contraseña).
Una vez que obtengas acceso, podrás descargar los símobolos vía Liveupdate y la biblioteca aparecerá en tu escritorio SP.



If you are a Specifi® Design or Quote user, you may request access to the Infrico Library (you'll need your username and password).
If authorisation is granted, the symbols may then be downloaded via Liveupdate and the library will appear in your SPdesktop license.

Si aún no eres cliente de Specifi®
Not a Specifi® client yet?

Aunque no seas cliente de Specifi® puedes tener acceso a la biblioteca Infrico completamente actualizada a través de Specifi® Studio Configurator.
Podrás configurar los productos online y recibirás un email con los archivos que solicites (DWG o RFA).
Specifi® Studio Configurator es gratuito!
Tan solo necesitarás un nombre de usuario y contraseña, que puedes solicitar a través de www.specifiglobal.com



Infrico would like to make sure you can access the latest and most up to date content via Specifi® Studio Configurator at any time and using any type of device.
The product can be configured online and you will receive an email with the requested file format. (DWG or RFA).
Specifi® Studio Configurator is free to use.
All you need is a Specifi username and password.
These can be requested via specifiglobal.com.

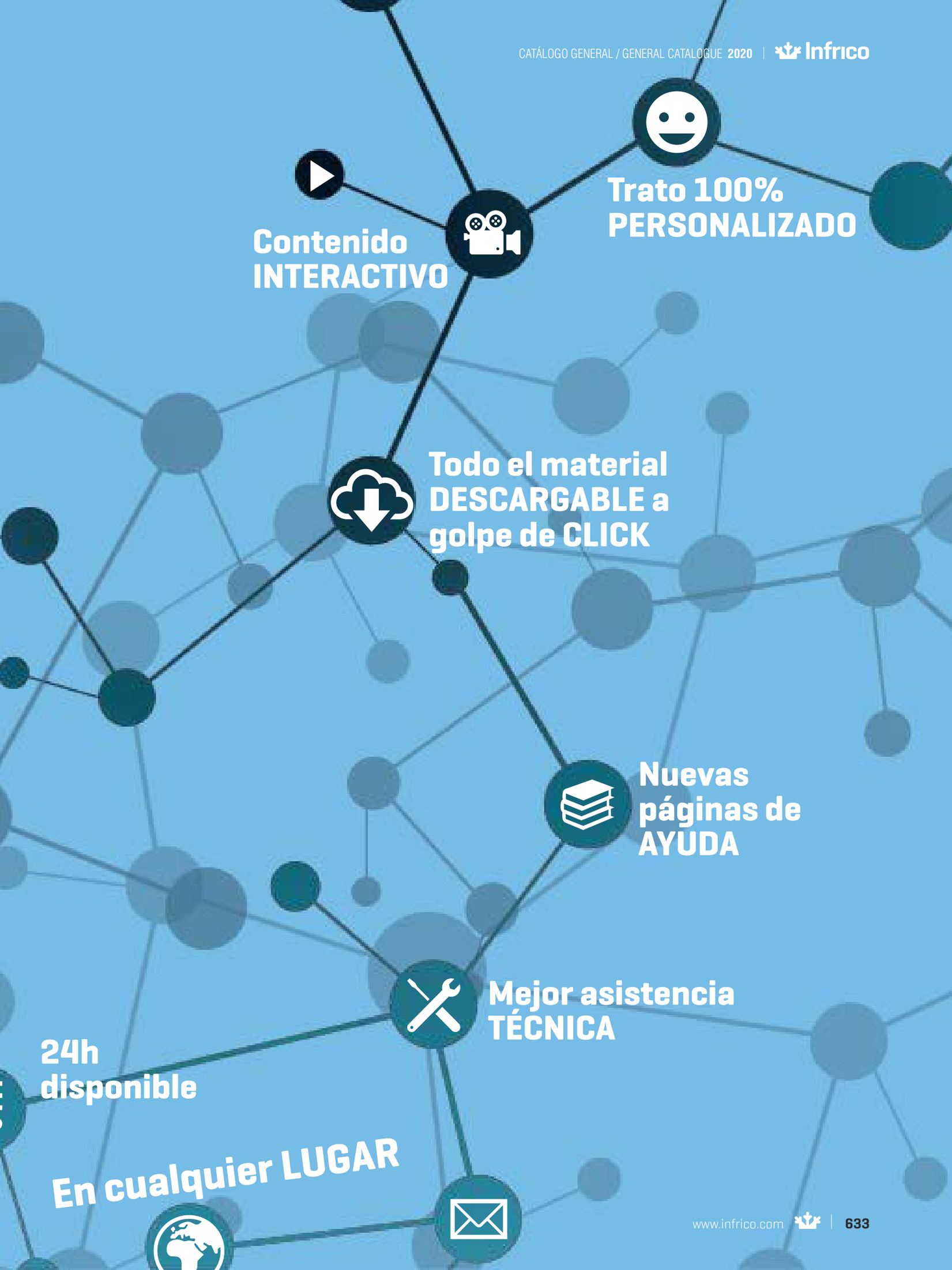
Puedes obtener más información en
You can get more information in
www.infrico.com

Infrico

by you

Un **proyecto integrado** que ofrece
una red transversal de
soluciones **DIGITALES**




Trato 100%
PERSONALIZADO
Contenido
INTERACTIVO
Todo el material
DESCARGABLE a
golpe de CLICK
Nuevas
páginas de
AYUDA
Mejor asistencia
TÉCNICA
24h
disponible
En cualquier LUGAR



Condiciones de venta
Sales conditions

Garantía / Guarantee

Según el CERTIFICADO DE GARANTÍA que acompaña a cada producto.

According to the CERTIFICATE OF GUARANTEE that accompanies each product.

Pedidos / Orders

Las solicitudes de pedido deberán dirigirse a nuestras instalaciones centrales de Infrico, S.L. o a nuestras delegaciones. Los pedidos no podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado la fabricación. Queda reservado el derecho a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.
Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

The order requests should be directed to our Infrico, S.L. central offices or to our delegations. The orders will not be able to be annulled when the expedition of the material has been performed. If the material is of special production, annulment will not be admitted once the production has begun. We reserve the right to admit orders from those clients that have broken previous contracts.
The particular conditions that are cited in the client's order will remain annulled if they are not adjusted to the present general conditions of sale or explicitly accepted.

Portes / Transport

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

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

Embalaje / Packaging

Estándar de Infrico incluido en el precio.

Infrico standard packaging is included.

Precios / Prices

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

The prices that figure in the present rate are PUBLIC SALE PRICES and in our central installations or stores of distribution.
The taxes in vigour will be charged in the corresponding invoice.
The discounts on the optional elements will be the equivalent to the spare catalogue discounts, except drawers and locks when incorporated to the product.

Formas de pago / Forms of payment

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

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

Devoluciones / Returns

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

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

Recambios y accesorios / Spares and accessories

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

Infrico standard packaging is included.

Litigios / Lawsuits

En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).

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



Ferias y Exhibiciones
Fairs and Exhibitions

















Infrico está presente en las principales ferias internacionales del sector, donde año tras año presenta las novedades, diseños y avances tecnológicos de sus productos.

Infrico is present at the main international fairs of the sector, where year after year we present the novelties, designs and technological advances of our products.





Notas / Notes

Notas / Notes


Infrico

Infrico infrico.com

España / Spain

ARAGÓN
Adolfo Bueno
C/ Paseo Teruel, 38, 8ºA 50004 Zaragoza
Mov: 653 85 70 60
Tel. y fax: 976 215 208
buenozaragoza@gmail.com

VALENCIA, ALICANTE Y CASTELLÓN
Victoria Oliver / Elena Oliver
SILVINO OLIVER, S.L.
Pol. Ind. La Mina, Avda. Alquería de la Mina, 39
46200 Paiporta - Valencia
Tel.: 963 970 245
Mov: 653 85 67 91
Fax: 963 970 246
infricovalencia@silvinooliver.com

CANARIAS
Manuel Hernández
DICAFRI, S.L.
C/ Los Peregrinos, 48 Urb. Industrial el
Goro 35219 Telde (Las Palmas)
Telf.: 928 701 087
Fax: 928 701 085
comercial@dicafri.es

CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS
Paulino Canga González
33191 Las Regueras (Asturias)
Tel.: 985 799 514
Mov: 609 66 52 54
paulo@delegadoastur.com

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

EXTREMADURA
Manuel Pérez Guisado
Pol. Ind. La Avioneta C/ 1 de Mayo
06490 Puebla de la Calzada (Badajoz)
Mov: 670 032 356
Fax: 924 456 191
representaciones.mpg@hotmail.com

GALICIA
Juan José Espejo Colmenero
C/ Carlos Maside, 52, 36212 Vigo (Pontevedra)
Mov: 609 85 01 55
escohostel@escohostel.com

CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA Y ALBACETE
Miguel Cantero
Tel.: 620 298 282
miguelcantero@infrico.com

GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA
Daniel Riquelme Cordero
Mov: 659 85 04 15
danielriquelmecordero@hotmail.com

SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ
José Manuel Romana
Mov: 654 50 98 40
josemanueldibeca@hotmail.com

MADRID Y ZONA CENTRO
Javier López / Juan Carlos Ramos
/ Alberto Moreno
Pol. Ind. "Los Olivos - Ampliación"
C/ De la Formación, 6, 28906 Getafe (Madrid)
Tel.: 91 684 60 96
Mov: 682 68 21 25
Fax: 91 684 61 06
delegacioncentro@infrico.com

PAÍS VASCO, NAVARRA, RIOJA Y CANTABRIA
Mikel Pérez De Viñaspre
Mov: 650 25 56 34
mikelperez@infrico.com

BALEARES
Manuel Castro Baños
Tel.: +34 628 67 18 97
mcastro@infrico.com

Internacionales / International

REPÚBLICA DOMINICANA
Rafael Podadera
Mov: 0018097594424
Tel.: podadera.rafael@gmail.com

MÉXICO
Francisco Pedroche
Av. Inglaterra #2554 Col. Arcos Vallarta 44130
Guadalajara, Jalisco
Tel.: +33 3630 4547
Fax: +33 3630 6609
e-mail: ventas@sinergiasmx.com

INFRICO USA/ CANADA
Gigi Oyola /
1409 NW 84th Avenue, Doral FL 33126
Tel.: 1.855.304.4637
Fax 1.305.777.9598
sales@infrico.com www.infrico.us

ECUADOR
Giovanni Pedrazzoli
Tel.: 593991186962
e-mail: gpedrazzoli@infrico.com

AUSTRALIA / NEW ZELAND
Frost Catering
115 Stenhouse Drive, CAMERON PARK NSW
2285 WEST WALLSEND NSW 2286
Tel.: +61 249520400 Fax: +61 249520455
e-mail: sales@frostcatering.com.au

FRANCIA / FRANCE
Virginie Mogis / Miguel Prieto
Zac de Portes de L'Océane OUEST.
72650 SAINT SATURNIN
Tel.: 0033 2 43 42 00 33
Fax: 0033 2 43 42 28 07
mgdistribution@wanadoo.fr

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

UK / REINO UNIDO
José Burgos
Mov: +34 689 64 31 31
jburgos@infrico.com

BENELUX
Mark Botwright
Mov: +34 687 599 867
mark@impafri.com

EAST EUROPE / RUSSIA
Dragan Cerkez
Mov: +34 608 808 971
dragan@infrico.com

NORTH EUROPE / ASIA
Juan Carlos Fernández
Mov: +34 620 000 938
jcfernandez@infrico.com

SWITZERLAND
Resan Enfrico Sàrl
La Pierreire 4-6
CH-1029 Villars-Ste-Croix
Tél:0041 79 589 32 01
resanenfrico@resanenfrico.ch

INFRICO MAROC/AFRICA/ARABIA SAUDI
Aziz Bouhartan
Bureau nº226 Technopark Casablanca Maroc
Tel.: 00212 661 107 372
Fax: 00212 522 207 372
aziz.bouhartan@infrico.com

MIDDLE EAST / INDIA
Sushil Hiranandani
Tel.: +971528 496385
e-mail: middle-east@infrico.com

LATINOAMÉRICA
Pedro Carvajal
Mov: +34 690234478
pcarvajal@infrico.com

INFRICO CENTAM / CENTRAL AMÉRICA
Javier Mena
Tel.: 0050 377 297 112
infricoventas@mexcorp-ca.com



Infrico S.L.
Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15.5, A-3132
14900 LUCENA - Córdoba - España
0034 957 51 30 68
info@infrico.com