



CATÁLOGO 2014/2015





T/ +34 963 135 005
F/ +34 963 700 438

Pl. Virgen de la salud, 29
46950 Xirivella / Valencia / Spain

www.comersa.es



Les presentamos nuestro nuevo Catálogo, vigente a partir de mayo de 2014.

El Sector de HORECA es cada vez más exigente y dinámico, en especial en lo que respecta a la maquinaria que utiliza, cada vez más especializada y al nivel de precios de la misma, cada vez más competitivo.

Este catálogo es el fiel reflejo del esfuerzo que nuestro Grupo está haciendo, para ampliar nuestra oferta manteniendo una relación calidad/precio adecuada.

Estamos ilusionados con este nuevo proyecto y convencidos de que el Sector de la HOSTELERÍA RESTAURACIÓN y CATERING podrá seleccionar dentro de nuestra oferta, opciones adecuadas para satisfacer sus necesidades.

En COMERSA, hemos ampliado la gama en general y en especial la de VITRINAS con líneas nuevas como la NEVADA (profundidad 800), la KUBIK y la MÓNACO.

Son Vitrinas con nuevos diseños y contemplan nuevas posibilidades de uso y estéticas.

Hemos ampliado la familia TOP de vitrinas para tapas, entre las que se encuentran la innovadora gama de caliente-tapas de VITROCERÁMICA.

En DIFRI y CODYGAS aumentamos el número de propuestas como las nuevas vitrinas MADEIRA y COIMBRA, Vitrinas para helados ICE, GLACIAR, TOPOLINO...

Nuevos ARCONES y CONSERVADORAS PANORÁMICAS...

Nuevas MINI-CÁMARAS

Nueva gama de HORNOS totalmente renovada....

Ampliación de la gama de lava-vasos y platos como el TWIN-STAR...

Y muchas novedades más.

En definitiva se trata de un catálogo muy amplio donde podrá encontrar todas las soluciones a sus necesidades.

Nos gustaría que para conseguirlo, cuenten con nosotros para desarrollar su nuevo proyecto. Estaremos a su disposición.

Juan Carlos Colomer
Director General
COMERSA-DIFRI-CODYGAS

Este catálogo se lo puede descargar de la página web www.comersa.es





We present you our new catalogue, valid from May 2014.

The HORECA sector is increasingly more demanding and dynamic, especially regarding machinery, day by day more specialized with more competitive prices.

This new catalogue reflects the efforts of our Group, to expand our offer while keeping a proper value for money relationship.

We are excited about this new project and convinced that HOSPITALITY, RESTAURANT and CATERING sectors could certainly find within our offer options to meet their needs.

In COMERSA, we have expanded the range in general particularly the refrigerated showcases with new lines as NEVADA (depth 800mm), the KUBIK and MONACO.

Completely new showcases with new aesthetics, designs and new possibilities of use.

We have expanded the "tapas" family of showcases TOP, which includes the innovative range of VITRO - CERAMIC hot units of.

In DIFRI and CODYGAS we increased

the number of proposals as the new showcases MADEIRA and COIMBRA, ice cream showcases ICE, GLACIAR, TOPOLINO..

New CHEST FREEZERS and PANORAMIC FREEZERS...

New MINI COLD ROOMS...

New completely renovated range of OVENS...

Extended range of GLASS WASHERS and DISH WASHERS such as the TWIN-STAR...

And many more news.

Definitely a wide range where you could find solutions for your needs.

We expect you count on us for the development of your future projects.

Remaining at your disposal for any further, with kind regards.

Juan Carlos Colomer
General Manager
COMERSA-DIFRI-CODYGAS

The catalogue can be downloaded in the site: www.comersa.es

Nous vous présentons notre nouveau catalogue, valable à partir de Mai 2014.

Le secteur HORECA c'est un des plus en plus exigeants et dynamiques, en particulier en ce qui concerne les machines utilisées, plus spécialisé et plus compétitive au niveau des prix.

Ce catalogue reflète l'effort que notre groupe fait, afin d'élargir notre offre tout en maintenant une raisonnable rapport qualité/prix.

Nous sommes enthousiasmés par ce nouveau projet et convaincus que les secteurs de L'HÔTELLERIE RESTAURATION ET COLECTIVITÉS peuvent choisir dans notre offre, options pour répondre à leurs besoins.

En COMERSA, nous avons élargi la gamme en general, particulièrement les vitrines avec nouvelles lignes comme la NEVADA (profondeur 800 mm), la KUBIK et la MONACO.

Ils sont des vitrines avec de nouveaux design et envisagent de nouvelles possibilités d'utilisation et esthétique

Nous avons aussi élargi la famille TOP des vitrines a "TAPAS", incluent la gamme innovante de chaleur a VITROCÉRAMIQUE.

Dans DIFRI et CODYGAS il augment le nombre de propositions que met en valeur les nouvelles vitrines MADEIRA et COIMBRA, et les vitrines pour la glacé ICE, GLACIAR, TOPOLINO,...

Nouveaux CONGELATEURS COFRE ET PANORAMIQUE...

Nouveau MINI CHAMBRE FROIDE...

Nouvelle gamme de FOURS entièrement rénové...

Ampliation de la gamme de lave-verres et lave-plats comme le TWIN-STAR...

Et beaucoup d'autres nouveautés.

Finalement, c'est un très vaste catalogue où vous trouverez des solutions à vos besoins.

Nous espérons que vous compter sur nous pour le développement de vos futures projets et restons à votre disposition, avec meilleures salutations.

Juan Carlos Colomer
Directeur Général
COMERSA-DIFRI-CODYGAS

Le catalogue peut être téléchargé du site web: www.comersa.es





CÁMARA DE ENSAYOS / TEST CHAMBER / CHAMBRE D'ESSAIS

COMERSA dispone de una cámara de ensayos termodinámicos avanzada, donde se efectúan los ensayos según normativa ISO_23953-1/2=2006 (Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo). Garantizando el correcto funcionamiento de todos nuestros fabricados en las condiciones de funcionamiento especificadas.

COMERSA has an advanced thermodynamic test Chamber, where all technical testings are carried out under ISO23953-122006 (commercial refrigeration furniture. Classification, requirements and test conditions normative). Ensuring the proper working of all our manufactured in specified operating conditions.

COMERSA dispose d'une chambre d'essais thermodynamique évoluée, évoluée où sont réalisés les essais selon la normative ISO_23953-1/2 = 2006 (meubles réfrigérants commerciaux. Classification normes obligatoires et conditions d'essais) assurant un fonctionnement correct de tous nos modèles fabriqués dans les conditions de fonctionnement spécifiées.

CLASE CLIMÁTICA / CLIMATE CLASS / NIVEAU CLIMATHIQUETIQUE

Nuestros modelos de armarios y bajomotradores son TROPICALIZADOS DE SERIE Clase Climática 5 (Tª amb. 40°C). Siendo el resto de fabricados de C.C. 4 (Tª amb. 32°C).

Our cabinets and refrigerated low counters models are TROPICALIZED Climate Class 5 (Ambient Temperature 40 °C). The rest of our products are climate class 4 (Ambient Temperature 32 °C).

Nos modèles d'armoires et meubles - vitrines sont TROPICALISÉS DE SÉRIE Niveau Climatique 5 (T° amb 40°C). Tous les autres sont fabriqués C.C. 4 (T° amb 32°C)



EQUIPO FRIGORÍFICO / REFRIGERATORY EQUIPMENT / SYSTÈME RÉFRIGÉRANT

COMPRESORES: Uso de compresores de alta eficiencia energética, y bajo nivel sonoro.

COMPRESSORS: Use high-efficiency compressors, and low noise level.

COMPRESSEURS: Utilisation de compresseurs à haut rendement énergétique et à faible sonorité.



SIST. CONDENSACIÓN: Equipos frigoríficos con sistema de condensación canalizado, asegurando el correcto funcionamiento del mueble independientemente de su ubicación.

CONDENSATION SYSTEM: Refrigerating equipment with condensing system canalized, ensuring the correct working of the Cabinet independently of their location.

SYSTÈME DE CONDENSATION: avec système de condensation canalisé é assurant le bon fonctionnement de meuble indépendamment de sa situation dans l'espace.

EVAPORADORES: Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión, aumenta la durabilidad y permite su uso en ambientes más agresivos.

Los modelos de vitrinas estáticas integran un segundo evaporador en la cámara de reserva, asegurando la temperatura para una correcta conservación de los alimentos (+2 +6°C).

EVAPORATORS: Evaporators treated with anti-corrosion coating, long-term and allows its use in aggressive environments.

"Static display models integrates a second evaporator inside the camera, ensuring an optimum temperature for the food maintenance (+2 +6 ° C)."

ÉVAPORATEURS: Évaporateurs traités traités avec couverture anticorrosive , augmentant la durée et permettant leur utilisation dans des climats plus agressifs.

Les modèles de vitrines statiques intègrent un second évaporateur dans la chambre de réserve, assurant la température pour une correcte conservation des aliments (+2 +6 °C).



MONOBLOCK: Modelos de armario con equipos monoblock, aumentando la capacidad de la cámara, y optimizando las labores de limpieza y mantenimiento del equipo.

MONOBLOCK: Models of Cabinet with monoblock equipment, increasing capacity of the camera, improving the cleaning process and the equipment maintenance.

MONOBLOCK: Modèles d'armoires avec équipement de monoblock, augmentant la capacité de la chambre, et améliorant au maximum le nettoyage et l'entretien du machine.



CONTROLADOR / DRIVER / CONTROLEUR

CONTROLADOR: Termostato digital Touch Screen de última generación, con mayor precisión y facilidad de uso. Relé de compresor de 30 A, permite alargar el ciclo de vida del controlador al soportar mayor nº de maniobras. Protección contra grasas y humedad IP65.

DRIVER: Thermostat Digital Touch screen, high accurate and easy to use. Relay Compressor 30A, this allows to increase the controller life cycle. Protection against fat and humidity IP65.

CONTROLEUR: Thermostat Digital screen, de très grande précision et facile utilisation. Rele de compresseur 30A, permet d'augmenter la durée de vie du controleur devant supporter une plus grande quantité de manoeuvres. Protection contre graisses et humidité IP65.



HACCP: Todos nuestros productos pueden incorporar un módulo HACCP para el cumplimiento del reglamento CE852/2004, bajo pedido.

HACCP: All of our products can incorporate an HACCP module to fulfil with the regulation CE852/2004, on request.

HCCP: Tous nos produits peuvent disposer d'un module HACCP nécessaire au règlement CE852/2004 , ci-bas signalé.

HACCP

GWP & ODP

COMERSA apuesta por la sostenibilidad medioambiental utilizando gases refrigerantes low GWP & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone Depletion Dotential).

COMERSA is committed to the environmental sustainability using low GWP refrigerant gases & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone depletion potential).

COMERSA est soucieux de la protection de l'environnement et utilise des gaz réfrigérants low GWP & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone depletion potential).

SEGURIDAD ELÉCTRICA / ELECTRICAL SAFETY / SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

El 100% de nuestra producción es testada en su fase final de fabricación , según normativa de Seguridad Eléctrica UNE-EN 60335-2-89:2004. Garantizando funcionamiento y niveles de calidad óptimos.

100% of our production is tested in its final phase of manufacturing, according to the electrical safety UNE-EN 60335-2-89:2004 standards. Ensuring the correct working and high quality levels.

100% de notre production est testée au cours de l'ultime phase de fabrication selon la norme de Sécurité ÉLECTRIQUE. UNE-EN 60335-2-89:2004 garantissant ainsi un haut fonctionnement et un excellent niveau de qualité.

RoHS

Nuestros productos cumplen con la normativa RoHS (2002/95/CE), referente a la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Our products comply with the RoHS standard (2002/95/CE), concerning the non-use of dangerous substances in electric and electronics machines.

Nos produits suivent les normes RoHS (2002/95/CE), référent à la non utilisation de ion de matériels dangereux pour les matériels électriques et électroniques.

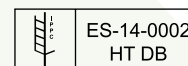


ES-14-0002 HT BD

Todos los embalajes que protegen nuestros fabricados son tratados con choque térmico certificado por nuestro proveedor en cumplimiento de las normas internacionales NIMF n15.

All packing used are treated with heat shock certified by our supplier according to the international normative ISPM n15.

Tous les emballages sont traités au choc thermique certifié par notre fournisseur en accord avec les normes internationales NIMF n15.



CERTIFICADOS DE CALIDAD





CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

Todos los pedidos deberán cursarse por escrito, indicando claramente la referencia del producto, descripción, unidades, dirección de envío, indicadas en la tarifa vigente a nuestras oficinas centrales o a nuestro delegado.

- Oficinas centrales:
- Correo electrónico: pedidos@comersa.com
- Por fax a los siguientes números: (+34)900 181 677
(+34)963 700 438
- Para realizar la anulación de un pedido igualmente se deberá realizar por escrito, por el sistema mencionado.
- No se podrá anular el pedido en ninguno de los siguientes casos:
 1. Cuando se haya expedido de nuestros almacenes
 2. Cuando se trate de un producto de fabricación especial o personalizada y ya haya comenzado su proceso de fabricación.
 3. Cuando se trate de un producto de compra especial y se haya tramitado la compra del mismo.

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, se reserva el derecho a admitir pedidos, de clientes que hayan incumplido en anteriores contratos.

Las condiciones particulares que cite un cliente en su pedido, quedarán anuladas si no se ajustan a las condiciones generales de venta que tiene otorgadas el cliente, salvo autorización expresa y por escrito de COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

PRECIOS

Los precios reflejados en la tarifa son precios recomendados de venta al público, expresados en Euros. No incluyen los impuestos que puedan corresponder, ni la instalación y puesta en marcha del material.

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, se reserva el derecho de modificación de los precios y modelos, parcial o totalmente sin previo aviso.

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

No se aceptara devolución sin autorización expresa y por escrito de COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

En caso de ser aceptada la devolución, todos los gastos generados (portes, embalajes, etc.), serán a cargo del cliente.

Las mercancías se abonarán en función del estado de recepción de las mismas en nuestros almacenes, previa comprobación por nuestros técnicos. A dicho abono se le aplicará como mínimo, un descuento del 10% en conceptos de gastos de verificación y adecuación de la mercancía, así como los portes si los hubiere del primer envío de la mercancía.

TRANSPORTE Y EMBALAJE

- La mercancía se envía a portes pagados, por las agencias y medios designada por COMERSA. Viajando las mercancías siempre por cuenta y riesgo del comprador.
- Existe la excepción de la utilización de las empresas de transporte utilizadas por COMERSA-DIFRI-CODYGAS, en el caso que se entregue la mercancía en lugares de difícil acceso para el transportista (casco antiguos, calles peatonales) o en aquellas entregas que sea necesario para su descarga otros medios adicionales como empleo de mozos, grúas, etc..., los gastos adicionales a estas contingencias serán a cargo del comprador.
- Las reexpediciones corren a cuenta y riesgo del comprador.

- Los embalajes son estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.
- En el momento de la entrega, el distribuidor deberá revisar el estado que recibe la mercancía.
- De encontrar cualquier anomalía o deterioro en la mercancía recibida, el distribuidor deberá hacerla constar detalladamente en la documentación que le entrega la agencia de transporte a la recepción de la mercancía y enviar una copia de dicha documentación a COMERSA-DIFRI-CODYGAS antes de 24h desde la recepción de la mercancía.
- Si las anomalías no se detectan y comunican a la empresa de transporte o a COMERSA-DIFRI-CODYGAS en el momento de la entrega. Igualmente se podrán tramitar dentro de las 24h desde el momento de la recepción de la misma. El distribuidor deberá siempre notificarlo por escrito a la agencia de transportes y enviar una copia de la reclamación a Comersa-Difri-Codygas.
- En caso que el distribuidor encargue a COMERSA-DIFRI-CODYGAS realizar la entrega directamente al usuario de la mercancía. Será el distribuidor siempre el responsable de la buena recepción de la mercancía y de la tramitación de las incidencias que puedan surgir en el transporte, en las formas y plazos mencionados anteriormente.
- Las agencias de transporte utilizadas por Comersa-Difri-Codygas, no se harán responsables de las reclamaciones posteriores que surjan fuera del plazo de 24h de la recepción de la mercancía.
- De no respetar el procedimiento establecido en párrafos anteriores, Comersa-Difri-Codygas, no se responsabilizará de los daños ocurridos durante el transporte.

PLAZOS DE ENTREGA

- Los plazos de entrega que se den desde COMERSA-DIFRI-CODYGAS, serán meramente orientativos indicando la fecha que sale de nuestros almacenes.
- Los retrasos en la entrega por el transporte no serán causa de reclamación por parte del comprador, no pudiendo dar lugar a reclamaciones ni indemnizaciones.
- Los plazos de entrega serán válidos desde el momento que el cliente haya facilitado todos los datos necesarios para la fabricación del producto y esté al día con los pagos a COMERSA-DIFRI-CODYGAS, no pudiendo servirse ninguna mercancía si existe algún saldo pendiente de pago a COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos, no se admiten devoluciones de material salvo que sea autorizado por servicio de asistencia técnica (SAT).

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía continuará siendo de COMERSA-DIFRI-CODYGAS, hasta que no esté totalmente pagada en su totalidad.

CONDICIONES DE PAGO

Todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado, hasta que COMERSA-DIFRI-CODYGAS conceda crédito al cliente.

En caso de no realizarse el pago de las facturas en los plazos establecidos, el cliente deberá hacerse cargo de los gastos de devolución y/o demora.

Se considerará pronto pago, el pago anticipado de la mercancía o giro domiciliado a 30 días fecha factura.



INFORMACIÓN GENERAL A LA VENTA Y TÉRMINOS DE GARANTÍA

INFORMACIÓN GENERAL A LA VENTA

El presente catálogo impreso no tiene un carácter vinculante, es meramente informativo.

Existe una versión de catálogo digital en nuestra página web www.comersa.es, donde se realizarán las correcciones de erratas que pudieran existir en el catálogo impreso.

Dicho catálogo digital, será continuamente actualizado figurando en él todos los modelos comercializados con su información técnica y de precios actualizados, eliminando aquellos aparatos que queden descatalogados o que ya no se comercialicen.

También podrán encontrar en nuestra página web el despiece de la maquinaria fabricada por Comersa.

El Grupo COMERSA dispone de un stock de maquinaria descatalogada o con pequeñas taras, que podrán obtener con precios ventajosos, pero con las mismas condiciones de garantía que una máquina nueva.

Puede obtener información de dichos los aparatos disponibles mediante consulta a su delegado de zona o en nuestras oficinas centrales.

En caso de necesidades especiales de nuestros clientes, en las que necesite productos con características diferentes a las ofertadas en el catálogo, puede contactar con nosotros en comercial@comersa.es, donde intentaremos darle una respuesta a la mayor brevedad a su solicitud.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, otorga una garantía de 15 meses a sus productos desde la fecha de salida de nuestro almacén o la fecha del albarán de expedición de la mercancía.

Los cristales, equipos luminosos y resistencias eléctricas no están incluidos en la garantía.

La garantía incluye únicamente la reposición de material defectuoso, siendo la mano de obra, portes y embalajes que hubiere lugar por cuenta del distribuidor que efectúa la venta.

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, se compromete a sustituir o reparar en fábrica sin cargo, las piezas que le sean remitidas durante el periodo de garantía. Los gastos de transporte (ida y vuelta) que se generen de una reparación o sustitución, serán por cuenta del distribuidor.

La puesta en marcha y posterior mantenimiento de los aparatos, serán de exclusiva obligación y responsabilidad del comprador y deberá hacerlo por personal especializado.

Al sustituir un aparato o pieza en periodo de garantía, la garantía del nuevo terminará cuando hubiese finalizado la garantía del sustituido.

Para considerar sustitución de piezas o aparatos en garantía deberán remitirnos las piezas o aparatos averiados en un plazo de 15 días, en caso contrario serán facturados.

Quedan anuladas las garantías:

1. Por la conexión a redes eléctricas de sección insuficiente o distinto voltaje que el señalado en la placa de características.
2. Colocación del aparato al sol o cerca de focos de calor, así como en áreas insuficientemente ventiladas o con entradas y salidas de aire (rejillas de ventilación) tapadas totalmente o parcialmente.
3. Por acumulación de suciedad en el equipo frigorífico.
4. Los deterioros sufridos por el aparato debido a roces, fuego, golpes, caídas y en general cuantos accidentes puedan producirse desde la salida de nuestros almacenes a su destino.
5. El remitir el compresor sin el equipo de arranque.
6. El remitir incompleto cualquier aparato o pieza.
7. Quedan excluidos de la garantía, los daños que a juicio de nuestro servicio técnico, provengan del mal uso o una manipulación e instalación inadecuada de los aparatos.



CONTACTO

Polígono Industrial Virgen de la Salud, 29
46950 Xirivella, Valencia, España
Teléfonos: +34 96 313 50 05 - 902 902 395
Fax: +34 96 370 04 38
GPS: 39.4575 -0.4351

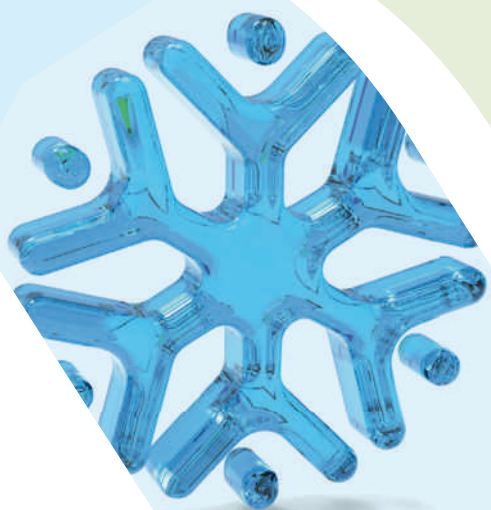
DPTO. COMERCIAL
nacional
comercial@comersa.es
export
international@comersa.es

PEDIDOS
pedidos@comersa.com

ADMINISTRACIÓN
facturación@comersa.com

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
victor@comersa.com
Teléfono: 96 313 43 85

juancastillo@comersa.com
Teléfono: 96 313 43 83





ICONOS



TROPICALIZADO
TROPICALIZED
TROPICALISÉ



COMPRESOR ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY COMPRESSOR
COMPRESSEUR HAUTE PUISSANCE



VENTILADO
VENTILATED
VENTILÉ



CONGELACIÓN -20°C
FREEZER -20°C
CONGÉLATION -20°C



LIBRE CFC'S
CFC FREE
ABSENCE CFC'S



2 EVAPORADORES ESTÁTICOS
2 STATIC EVAPORATORS
2 ÉVAPORATEURS STATIQUES



REFRIGERACIÓN
REFRIGERATOR
RÉFRIGÉRATION



2 TEMPERATURAS
2 TEMPERATURE
2 TEMPÉRATURES



RÉGIMEN A 30°C
TEMPERATURE 30°C
TEMPERATURE 30°C



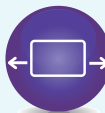
TIRO FORZADO
FAN ASSISTED
RÉFRIGÉRATION VENTILÉ



PLACA TURBINA
TURBINE PLATE
PLAQUE TURBINE



VITRINA CALIENTE
HEAT DISPLAY CASE
VITRINE CHAUDE



EVAPORADOR DOBLE FLUJO
DOUBLE AIR FLOW EVAPORATOR
ÉVAPORATEUR DOUBLE FLUX



EVAPORADOR TRATADO ANTICORROSIÓN
TREATED EVAPORATOR ANTICORROSION
ÉVAPORATEUR TRAITÉ PROTECTION
CONTRE LA CORROSION



FRÍO VENTILADO
VENTILATED REFRIGERATION
FROID VENTILÉ



TECNOLOGÍA LED
LED TECHNOLOGY
LED TECHNOLOGIE



ESTÁTICO
STATIC
STATIQUE



FRÍO ESTÁTICO
STATIC COOLING SYSTEM
FROID STATIQUE



VINOS
WINES
VINS



FARMACIA
PHARMACY
PHARMACIE



CALOR SECO
DRY HEAT
CHALEUR SÈCHE



PESCADO
FISH
POISSON



PASTELERÍA (CONTROL %HR)
PASTRY (HUMIDITY CONTROL)
PÂTISSERIE (CONTRÔLE HUMIDITÉ)



CALOR BAÑO MARÍA
BAIN MARIE
BAIN-MARIE



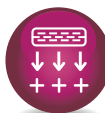
SUSHI
SUSHI
SUSHI



MONOBLOCK
MONOBLOCK REFRIGERATION SYSTEM
MONOBLOCK SYSTÈME FRIGORIFIQUE



FRÍO VENTILADO/CALOR SECO
VENTILATED REFRIGERATION/DRY HEAT
FROID VENTILÉ/CHALEUR SÈCHE



DIFUSOR CÁMARA
INDOOR AIR DIFFUSER
DIFFUSEUR D'AIR INTÉRIEUR



PIZZA
PIZZA
PIZZA



FRÍO ESTÁTICO/CALOR SECO
STATIC COOLING SYSTEM/DRY HEAT
FROID STATIQUE/CHALEUR SÈCHE



NOVEDAD
NEW
NOUVEAU



HELADO
ICE CREAM
CRÈME GLACÉE



CATÁLOGO DIGITAL

El Grupo Comersa, complementa el nuevo catálogo impreso con el lanzamiento simultáneo del catálogo versión digital, al cual se podrá acceder mediante la página web www.comersa.es o desde el siguiente código QR.

El catálogo digital es el resultado de la adaptación del grupo Comersa a las nuevas tecnologías, ofreciendo a nuestros clientes un soporte digital adaptado a Tablets, smartphones y ordenadores, utilizándola de una forma intuitiva, convirtiéndolo en una herramienta útil de trabajo.

Les invitamos a visitar nuestro catálogo interactivo, donde encontrará nuestra oferta comercial actualizada. El catálogo digital prevalecerá sobre el catálogo impreso (este último sin carácter vinculante).

From COMERSA Group a digital version catalogue has been launched as a supplement of the new printed catalogue. Access will be through of our web site www.comersa.es or from below QR code.

The digital catalogue is the result of the adaptation of Comersa group to new technologies, offering our customers a digital support adapted to Tablets, smartphones and PCs, easy to use and turning it into a useful work tool.

We invite you to visit our interactive catalogue, where you will find our updated commercial offer. Digital catalogue will prevail over the catalogue printed.

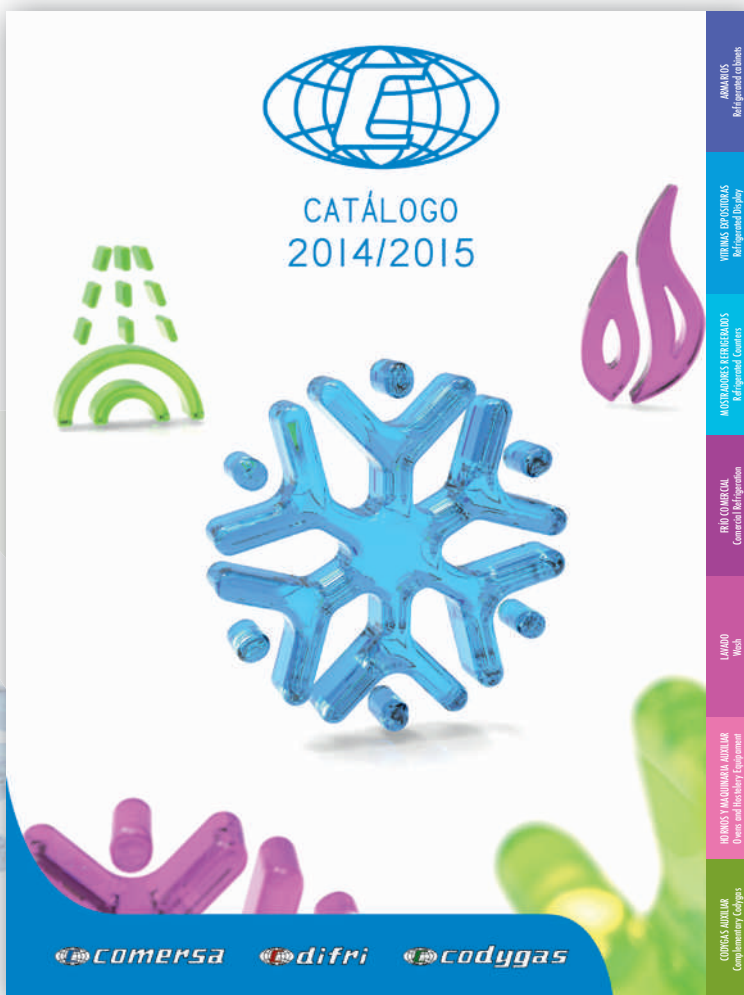
Le Groupe COMERSA, vient compléter le nouveau catalogue imprimé avec le lancement du catalogue version digital. Vous pouvez accéder par l'intermédiaire du site Web www.comersa.es ou depuis le code QR ci-dessous.

Le catalogue digital est le résultat de l'adaptation du groupe Comersa aux nouvelles technologies, offrant à nos clients un support digital adapté aux tablettes, les smartphones et les ordinateurs, pour l'utiliser de manière intuitive, ce qui en fait un outil utile.

Nous vous invitons à visiter notre catalogue interactif, où vous trouverez notre offre commerciale mise à jour. Le Catalogue digital l'emportera sur le catalogue imprimé.



QR Code





ÍNDICE GENERAL

ARMARIOS REFRIGERACIÓN / REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRATION

ARMARIO ARCO SP	16	ARMARIO GN 2/1 ARCO XL	54
ARMARIO ARCO NACIONAL	24	ARMARIO GN 2/1 ARCO L	66
ARMARIO GN 2/1 ARCO ST	38	ACCESORIOS	70

VITRINAS EXPOSITORAS / DISPLAYS CASE / VITRINES DÉPOSITION

VITRINA NEVADA	74	VITRINA HERA Y DIANA	122
VITRINA EKO	80	VITRINA MÓNACO	124
VITRINA AITANA	90	TOP	136
VITRINA TORINO	100	TOP 200	138
ACCESORIOS NEVADA/EKO/AITANA Y TORINO	110	TOP 2P	140
VITRINA SELF SERVICE Y NEUTRA	112	TOP SUSHI	142
VITRINA BAÑO MARÍA	114	TOP PLANO	144
ÁNGULOS VITRINAS	116	TOP VITRO / BAÑO MARÍA	146
VITRINA KUBIK	120		

MOSTRADORES REFRIGERADOS / REFRIGERATED COUNTERS / COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

BAJOMOSTRADOR	150	CAFETEROS	178
BAJOMOSTRADOR GN 1/1	160	ESTANTERIAS	180
ALTOMOSTRADOR	170	BOTELLEROS	182
MESA PASTELERA 600X400	174	ACCESORIOS	186

FRÍO COMERCIAL / COMERCIAL REFRIGERATION / COMMERCIAL RÉFRIGÉRATION

ARMARIO EXPOSITOR	190	VITRINA HELADOS	214
ESCARCHACOPAS FRIGO / CONGELADORES VERTICALES	194	ENFRIADOR DE BOTELLAS	220
ARCONES	196	FUENTES DE AGUA FRÍA	222
CONSERVADORAS	200	FABRICADORES DE CUBITOS	224
VITRINA MURAL DE REFRIGERACIÓN	206	MINICÁMARAS	228
VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA	212	ABATIDORES DE TEMPERATURA	238

LAVADO / WASH / WASH

LAVAVASOS GAMA DELTA	242	LAVA OBJETOS / LAVAPLATOS CÚPULA GAMA DERBY	250
LAVAVASOS GAMA DERBY	244	TRENES DE LAVADO	252
LAVA OBJETOS / LAVAPLATOS CÚPULA GAMA DELTA	246	LAVAVAJILLAS TWIN STAR	254
LAVAPLATOS GAMA DERBY	248		

HORNOS Y MAQUINARIA AUXILIAR / OVENS AND HOSTELERY EQUIPMENT / FOURS ET MACHINES AUXILIAIRES

HORNOS PROFESIONALES	258	FREIDORAS / BAÑO MARÍA	280
HORNOS MINI PIZZA	266	PLANCHAS A GAS, MIXTAS, MODULARES Y FIJAS	282
HORNOS PARA PIZZA	268	PLANCHAS ELÉCTRICAS	284
AMASADORAS / LAMINADORAS	272	BATIDORAS / EXPRIMIDORAS / TRITURADORAS DE HIELO / CHOCOLATERAS	286
ENVASADORAS DE VACÍO	274	HORNOS MICROONDAS	288
CORTADORAS DE FIAMBRE	276	LAVAMANOS DE PIE	289
TOST. DE CINTA / GRATINADOR / CALIENTA FRANKFURT / TOST. DE PAN	278		

CODYGAS AUXILIAR / AUXILIAR CODYGAS / CODYGAS AUXILIAIRE

GAMA COCINAS 700 / 900	292	BAÑO MARÍA / CUECEPASTAS / BARBACOA 650	302
FREIDORA 700 / 900	295	MESA MUEBLE	304
BARBACOA Y FRYTOP 700 / 900	296	ARMARIO EXPOSITOR ARTIC TF	306
BAÑO MARÍA 700 / 900	297	ESCARCHACOPAS / MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN	310
GAMA COCINAS / MÓDULO NEUTRO SERIE SNACK 650	298	CORTADORAS DE FIAMBRE / VEGETALES	312
FREIDORA / FRYTOP 650	300	EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO DE ZUMOS	316

COMERSA

DIFRI

CODYGAS



ARMARIOS REFRIGERACIÓN

REFRIGERATED CABINETS
ARMOIRES RÉFRIGÉRATION

VITRINAS EXPOSITORAS

DISPLAYS CASE
VITRINES DÉXPOSITION

MOSTRADORES REFRIGERADOS

REFRIGERATED COUNTERS
COMPTOIRS REFRIGÉRES

FRÍO COMERCIAL

COMERCIAL REFRIGERATION
COMMERCIAL RÉFRIGÉRATION

LAVADO

WASH
WASH

HORNOS Y MAQUINARIA AUXILIAR

OVENS AND HOSTELERY EQUIPMENT
FOURS ET MACHINES AUXILIAIRES

CODYGAS AUXILIAR

AUXILIAR CODYGAS
CODYGAS AUXILIAIRE



ARMARIOS REFRIGERACIÓN

REFRIGERATED CABINETS

ARMOIRES RÉFRIGÉRATION



ÍNDICE

INDEX
INDICE

ARMARIO ARCO SP

- 17 Armario refrigeración y congelación Gama ARCO SP
- 19 Armario expositor refrigeración Gama ARCO SP
- 21 Armario expositor refrigeración Gama ARCO SP Farmacia
- 23 Armario expositor Vinos Gama ARCO SP NEW

ARMARIO ARCO NACIONAL

- 25 Armario refrigeración y congelación Gama ARCO Nacional 500
- 27 Armario expositor refrigeración y congelación Gama ARCO Nacional 500
- 29 Armario refrigeración Gama ARCO Nacional 500 Pescado
- 31 Armario refrigeración y congelación Gama ARCO Nacional 1000
- 33 Armario expositor refrigeración y congelación Gama ARCO Nacional 1000
- 35 Armario refrigeración Gama ARCO Nacional 1000 Dpto. Pescado
- 37 Armario 2 Temperaturas Gama ARCO Nacional 1000

ARMARIO GN 2/1 ARCO ST

- 39 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO ST 700
- 41 Armario expositor refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO ST 700
- 43 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO ST 1400
- 45 Armario expositor refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO ST 1400
- 47 Armario refrigeración y congelación GN Gama ARCO ST Pastelería 600x400
- 49 Armario refrigeración GN Gama ARCO ST Pescado 600x400
- 51 Armario refrigeración GN 2/1 Gama ARCO ST 1400 Dpto. Pescado.
- 53 Armario 2 Temperaturas GN 2/1 Gama ARCO ST 1400

ARMARIO GN 2/1 ARCO XL

- 55 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO XL 700
- 57 Armario expositor refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO XL 700
- 59 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO XL 1400
- 61 Armario expositor refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO XL 1400
- 63 Armario refrigeración y congelación GN Gama ARCO XL Pastelería 600x400
- 65 Armario refrigeración GN Gama ARCO XL Pescado 600x400

ARMARIO GN 2/1 ARCO L

- 67 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO L 700
- 69 Armario refrigeración y congelación GN 2/1 Gama ARCO L 1400

ACCESORIOS

- 70 Accesorios

71 XWEB

Sistema remoto de monitorización, adquisición de datos y control de alarmas (HACCP) NEW





CARACTERÍSTICAS

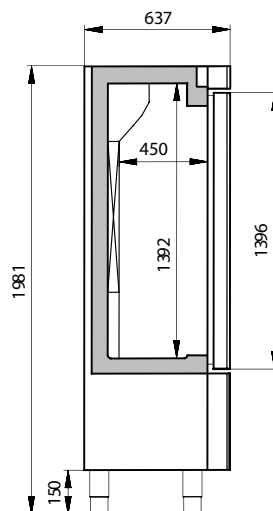
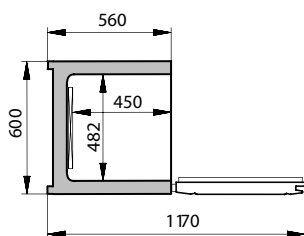
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes de la cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 480x1303mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 480x591mm.
- Estantes de varilla 435x433mm.
- N° estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

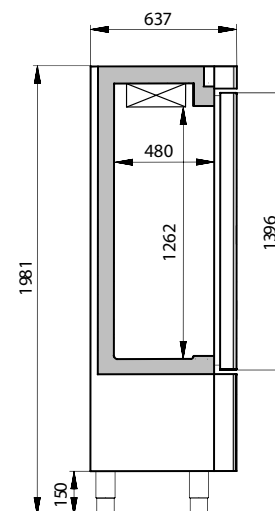
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 480 x 1303mm.
- Small door - width and height of useable area: 480 x 591mm.
- 435 x 433 rack shelvesmm.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 480x1303mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 480x591mm.
- Étagères en baguette de 435x433mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO SP 351 REF. P/T



ARCO SP 351 CONG. T/F

ARCO SP

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN ESTANTES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO SP 351 REF. P/T	600	637	1981	319	1	3	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	89/78	0,88
ARCO SP 351 CONG. T/F	600	637	1981	319	1	3	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	94/83	0,88
ARCO SP 352 REF. P/T	600	637	1981	319	2	3	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	89/78	0,88

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GAMA ARCO SP

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Placa Turbina



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Tiro forzado (T/F)



Placa turbina (P/T)

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA300P01	ARCO SP 351 REF.P/T	
	1ARA300C01	ARCO SP 351 CONG.T/F	
	1ARA300P02	ARCO SP 352 REF.P/T	



ARCO SP 351 REF. P/T
ARCO SP 351 CONG. T/F (Apertura a dchas.)



CARACTERÍSTICAS

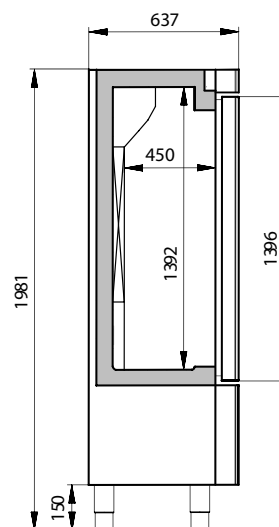
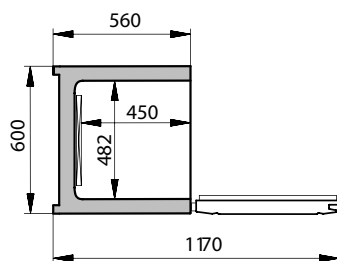
- Exterior y cámara totalmente en acero inox. AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes de la cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Iluminación mediante tecnología led en modelos puerta de cristal
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 480x1303mm.
- Estantes de varilla 435x433mm.
- N° estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- LED lighting technology in glass door models
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 480 x 1303mm.
- 435 x 433mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Illumination avec technologie led sur les modèles porte en cristal
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 480x1303mm.
- Étagères en baguette de 435x433mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO SP 351 REF. P/T

ARCO SP

	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN ESTANTES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO SP 351 REF. P/T CR.	600	637	1981	319	1	3	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	109/98	0,88

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN GAMA ARCO SP

REFRIGERATED DISPLAY CABINET
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION



Tropicalizado



Libre CFC



Tecnología LED



Placa Turbina



Refrigeración



Evaporador tratado



Luz interior LED



Esquina interior



ARCO SP 351 REF. P/T CRISTAL

CÓDIGO	MODELO	
1ARA300P05	ARCO SP 351 REF. P/T CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

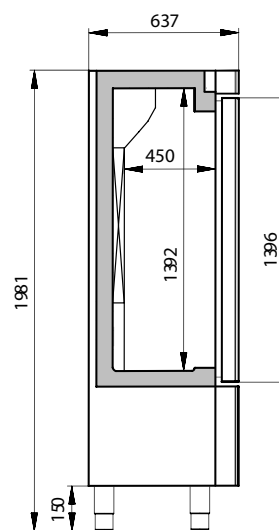
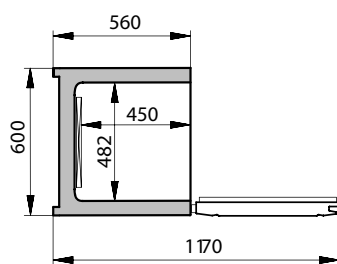
- Exterior y cámara totalmente en chapa de acero plastificado blanco atóxica y autoextinguible, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología led en modelos puerta de cristal
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 480x1303mm.
- Bandeja Farmacia: 435x416mm.
- Nº bandejas máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from white plastified Steel, non-toxic and autoextinguishable, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- LED lighting technology in glass door models
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 480 x 1303mm.
- Pharmacy tray: 435x416mm.
- Maximum number of trays per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier plastifié blanche, non toxique et auto-éteignible, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led sur les modèles pote en cristal
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 480x1303mm.
- Plateau Pharmacie: 435x416mm.
- N° plateaus maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO SP 351 REF. P/T

ARCO SP

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS ESTANTES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO SP 351 FARMACIA	600	637	1981	319	1	6 -	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	109/98	0,88

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN GAMA ARCO SP FARMACIA

REFRIGERATED DISPLAY WITH PHARMACY TRAY
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION PHARMACIE



Tropicalizado



Libre CFC



Refrigeración



Farmacia



Placa Turbina



Tecnología LED



Evaporador tratado



Goma burlete



Luz interior LED



ARCO SP 351 FARMACIA REF. P/T CRISTAL

CÓDIGO	MODELO	
1ARA301P05	ARCO SP 351 FARMACIA REF. P/T CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

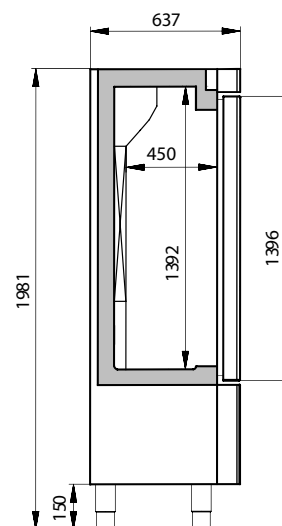
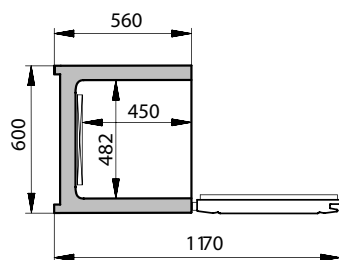
- Exterior en acero plastificado negra mate y cámara totalmente en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puerta de doble cristal color bronce con filtro ultravioleta para protección de vinos a la luz exterior, evitando la oxidación del vino conservado.
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Clima regulable entre 6°C y 14°C, con almacenamiento de 40 botellas aprox.
- Apertura de puertas a izquierdas
- Iluminación mediante tecnología led
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 480x1303mm.
- Estantes de varilla 435x433mm. Opcional estante varilla ondulado
- N° estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior Matte black plasticized Steel and interior made entirely from AISI 304 stainless steel,
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Double glass door bronze color with UV filter for protection of wines from the outside light, preventing the oxidation of the stored wine. Pivot hinge with opening blockage.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Adjustable climate between 6 °C and 14 °C, with approximately 35 bottle storage.
- Doors open to the left
- LED lighting technology in glass door
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 480 x 1303mm.
- Rack shelves 435 x 433mm. Optional rack wavy shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur plastifié noir mat et chambre totalement en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte double vitrage couleur bronze avec filtre UV pour la protection des vins contre la lumière extérieure, empêchant l'oxydation du vin stocké.
- Charnière pivotante avec blocage d'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- PIEDS en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Climat réglable entre 6 °C et 14 °C, avec stockage de 35 bouteilles environ.
- Ouverture de ptes. à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Illumination avec technologie led sur les modèles pote en cristal (voir page 5 nouvelles technologies).
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 480x1303mm.
- Étagères en baguette de 435x433mm. En optionel
- Étagères en baguette ondulé.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO SP 351 REF. P/T

ARCO SP

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	N° PUERTAS	DOTACIÓN ESTANTES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO SP 351 VINOS REF. P/T CRISTAL	600	637	1981	319	1	3	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	89/78	0,88

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO EXPOSITOR VINOS GAMA ARCO SP

REFRIGERATED CABINET WINE
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION VINS

NEW
MODELS



Tropicalizado



Libre CFCS



Refrigeración



Vinos



Tecnología LED



Placa Turbina



Evaporador tratado



Luz interior LED



Tirador puerta cristal



ARCO SP 351 VINO REF. P/T CRISTAL
(Estante ondulado opcional)

CÓDIGO	MODELO	
1ARA309P05	ARCO SP 351 VINO REF. P/T CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

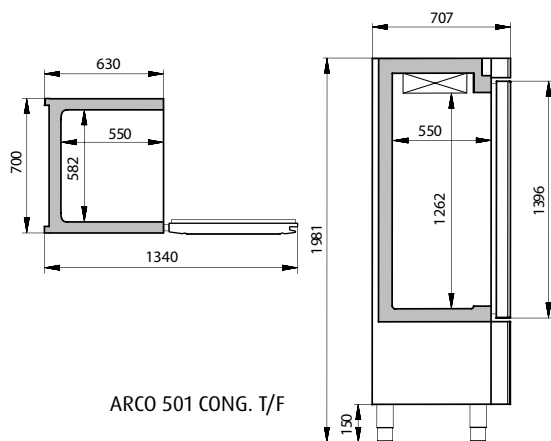
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x591mm.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

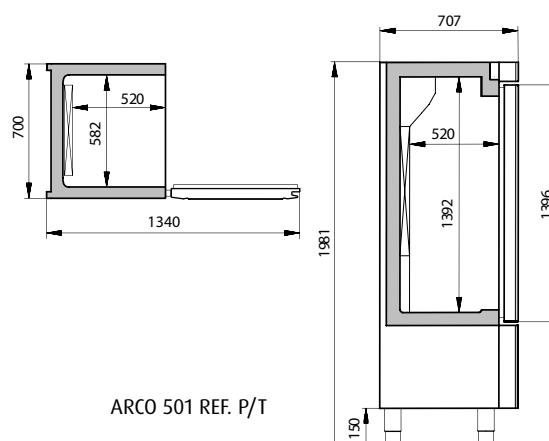
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 480 x 1303mm.
- Small door - width and height of useable area: 480 x 591mm.
- 435 x 433mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolément en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x591mm.
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 501 CONG. T/F



ARCO 501 REF. P/T

ARCO NACIONAL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 501 REF. P/T	700	707	1981	442	1	3	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	101/89	1,2
ARCO 501 REF. T/F	700	707	1981	442	1	3	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	101/89	1,2
ARCO 501 CONG. T/F	700	707	1981	442	1	3	-	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	106/94	1,2
ARCO 502 REF. P/T	700	707	1981	442	2	3	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	101/89	1,2
ARCO 502 REF. T/F	700	707	1981	442	2	3	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	101/89	1,2
ARCO 502 CONG. T/F	700	707	1981	442	2	3	-	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	106/94	1,2

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 500

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Placa Turbina



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Tiro Forzado (T/F)



Tirador integrado

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA500P01	ARCO 501 REF. P/T	
	1ARA500T01	ARCO 501 REF. T/F	
	1ARA500C01	ARCO 501 CONG. T/F	
	1ARA500P02	ARCO 502 REF. P/T	
	1ARA500T02	ARCO 502 REF. T/F	
	1ARA500C02	ARCO 502 CONG. T/F	



ARCO 501 REF. P/T
ARCO 501 REF T/F
ARCO 501 CONG. T/F (Apertura a dchas.)



CARACTERÍSTICAS

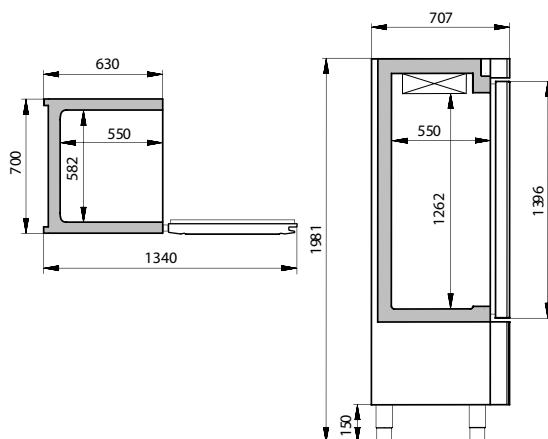
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Iluminación mediante tecnología led en modelos puerta de cristal
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- N° estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

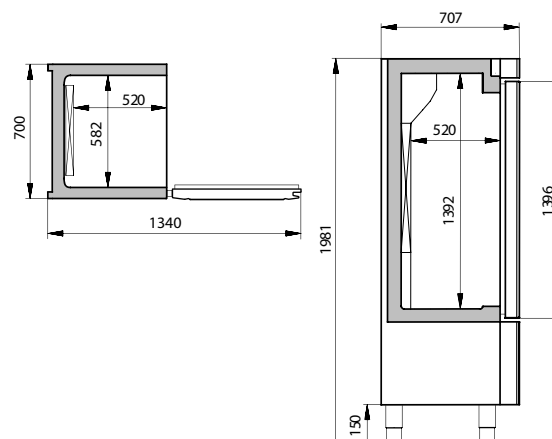
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- LED lighting technology in glass door models
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303mm.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- 535 x 503mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Illumination avec technologie led sur les modèles porte en cristal.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 501 T/F



ARCO 501 P/T

ARCO NACIONAL

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN ESTANTES ESTANTE INTERMEDIO	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (REF.) A 32°C (CONG.)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO 501 REF. P/T CR.	700	707	1981	442	1	3 -	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	111/123	1,2
ARCO 501 REF. T/F CR.	700	707	1981	442	1	3 -	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	111/123	1,2
ARCO 501 CONG. T/F CR.	700	707	1981	442	1	3 -	534 a -30°C	591	1/2	-16 -20 °C	114/126	1,2

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 500

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado
(Cong. Cristal opcional)



Compresor Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCS



Refrigeración



Tecnología LED



Placa Turbina



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Luz interior LED



Tirador puerta cristal



ARCO 501 REF T/F CRISTAL
ARCO 501 CONG. T/F (Apertura a dchas.)

CÓDIGO	MODELO	
1ARA500P05	ARCO 501 REF. P/T CRISTAL	
1ARA500T05	ARCO 501 REF. T/F CRISTAL	
1ARA500C05	ARCO 501 CONG. T/F CRISTAL	





CARACTERÍSTICAS

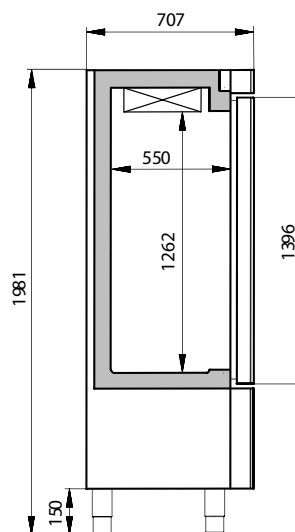
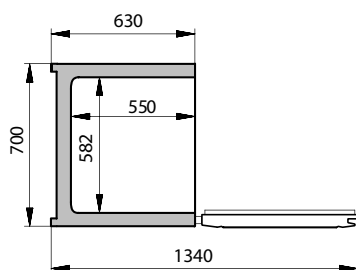
- Exterior en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 316.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m3.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Cajón pescado: 525x535x100mm.(Opcional)
- Nº cajones máximo por puerta: 6 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 316 stainless steel.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303mm.
- Fish compartment: 525 x 535 x 100mm. (Optional)
- Maximum number of compartments per door: 6 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 316.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m3.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptas. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- tiroir à poisson: 525x535x100mm. (Option)
- Nº tiroirs maximum par porte: 6 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 501 PESCADO. T/F

ARCO NACIONAL

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN JUEGOS GUÍAS CAJONES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO 501 PESC.	700	707	1981	442	1	6 -	513 a -10°C	361	1/3	-2 +2°C	101/89	1,2

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 500 PESCADO

REFRIGERATOR CABINET FISH COMPARTMENT

ARMOIRE RÉFRIGÉRATION POISSON



Tropicalizado



Compresor Alta Eficiencia



Pescado



Libre CFC



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Cajones pescado (opcionales)



Esquina interior



ARCO 501 PESCADO REF T/F

CÓDIGO	MODELO	
 1ARA506T01	ARCO 501 PESCADO REF. T/F	

OPCIONAL		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA990110XXX0000	KIT 6 CAJONES ARCO 500 DPTO. PESC.	



CARACTERÍSTICAS

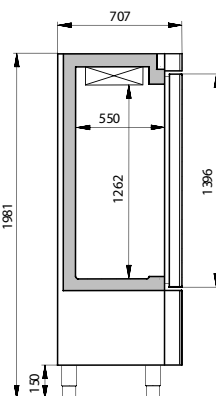
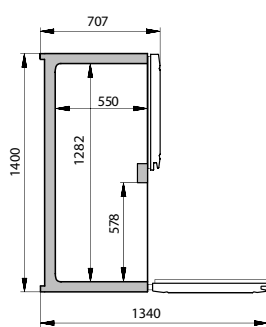
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x591mm.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

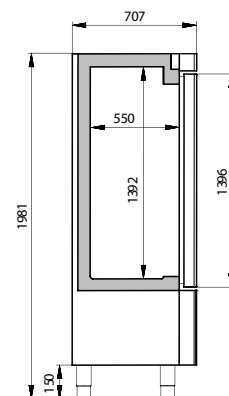
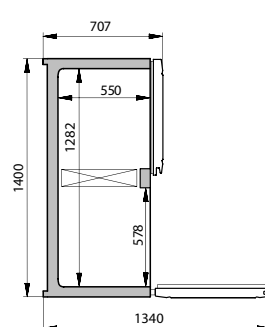
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 591mm.
- 535 x 503mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x591mm.
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1002 T/F



ARCO 1002 EST

ARCO NACIONAL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) REQUERIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1002 REF. EST.	1400	707	1981	980	2	6	3	513 a -10°C	334	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19
ARCO 1002 REF. T/F	1400	707	1981	980	2	6	3	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19
ARCO 1002 CONG. T/F	1400	707	1981	980	2	6	3	854 a -30°C	761	3/4	-16 -20 °C	178/153	2,19
ARCO 1003 REF. EST.	1400	707	1981	980	3	6	3	513 a -10°C	334	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19
ARCO 1003 REF. T/F	1400	707	1981	980	3	6	3	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19
ARCO 1004 REF. EST.	1400	707	1981	980	4	6	3	513 a -10°C	334	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19
ARCO 1004 REF. T/F	1400	707	1981	980	4	6	3	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	170/145	2,19

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 1000

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Tiro Forzado



Evaporador doble flujo



Estático



Evaporador tratado



Cremallera



Panel de control



ARCO 1002 REF EST
ARCO 1002 REF T/F
ARCO 1002 CONG T/F

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA100E02	ARCO 1002 REF. EST.	
	1ARA100T02	ARCO 1002 REF. T/F	
	1ARA100C02	ARCO 1002 CONG. T/F	
	1ARA100E03	ARCO 1003 REF. EST.	
	1ARA100T03	ARCO 1003 REF. T/F	
	1ARA100E04	ARCO 1004 REF. EST.	
	1ARA100T04	ARCO 1004 REF. T/F	



CARACTERÍSTICAS

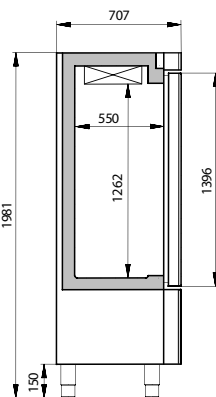
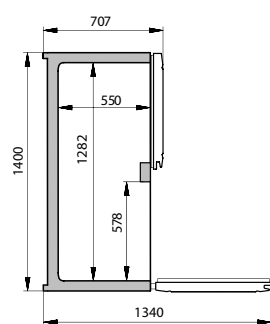
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

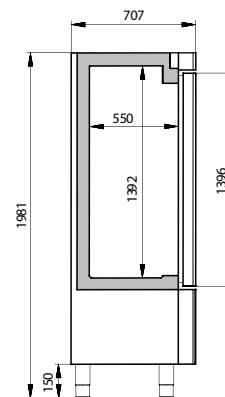
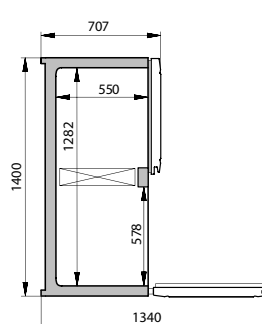
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosted water.
- LED lighting technology
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303mm.
- 535 x 503mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolément en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1002 T/F



ARCO 1002 EST

ARCO NACIONAL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (REF.) A 32°C (CONG.)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1002 REF. EST. CR.	1400	707	1981	980	2	6	3	755 a -10°C	563	3/8	+2 +6 °C	166/191	2,19
ARCO 1002 REF. T/F CR.	1400	707	1981	980	2	6	3	755 a -10°C	590	3/8	+2 +6 °C	166/191	2,19
ARCO 1002 CONG.CR.	1400	707	1981	980	2	6	3	929 a -30°C	857	3/4	-16 -30 °C	178/203	2,19

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 1000

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado
(Cong. Cristal opcional)



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Tecnología LED



Tiro Forzado



Estático



Evaporador doble flujo



Evaporador tratado



Evaporador estático



Luz interior



ARCO 1002 REF T/F CRISTAL

CÓDIGO	MODELO	
1ARA100E05	ARCO 1002 REF. EST. CRISTAL	
1ARA100T05	ARCO 1002 REF. T/F CRISTAL	
1ARA100C05	ARCO 1002 CONG. T/F CRISTAL	





CARACTERÍSTICAS

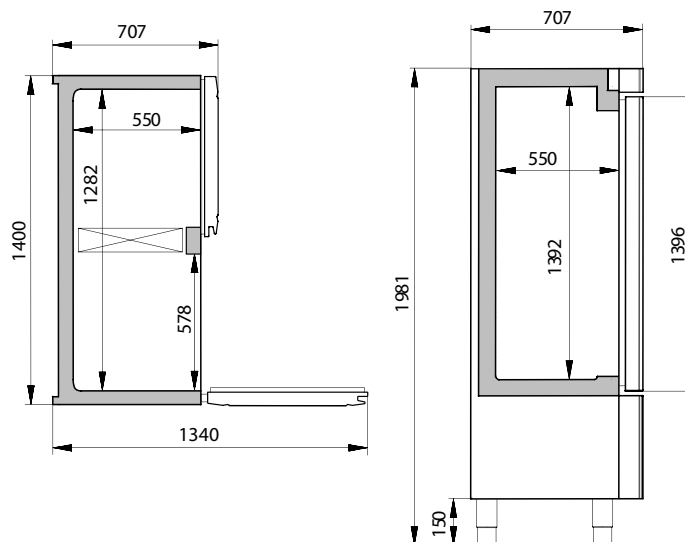
- Exterior en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara refrigeración en AISI 304 y dpto. pescado en acero inox AISI 316.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dpto. ref.: evaporador estático; dpto. pescado: evaporador forzado.
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x591mm.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- Cajón pescado: 525x535x100 (opcional).
- Nº cajones máx. dpto. pescado: 3 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior, except for the galvanized steel plate rear.
- Refrigerator cabinet made from AISI 304 stainless steel and fish compartment in AISI 316 stainless steel.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Ref. Department: static evaporator. Fish department: forced evaporator.
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 591mm.
- 535 x 503mm. rack shelves.
- Fish compartment: 525 x 535 x 100 (Optional).
- Maximum number of fish compartment drawers: 3 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre réfrigération en AISI 304 et dpt. Poisson en acier inox AISI 316.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Département ref. évaporateur statique. Département poisson: évaporateur forcé.
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x591
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- Tiroir à poisson: 525x535x100 (Option).
- Nº tiroirs max. dpt. Poisson: 3 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1003 PESCADO. REF

ARCO NACIONAL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	JUEGOS GUÍAS						
ARCO 1003 DPTO. PESC.	1400	707	1981	780 200	3	4	3	513 a -10°C 513 a -10°C	334 361	1/3 1/3	+2 +6°C -2 +2°C	181/156	2,19

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN GAMA ARCO NACIONAL 1000 DPTO. PESCADO

REFRIGERATOR CABINET FISH COMPARTMENT

ARMOIRE RÉFRIGÉRATION POISSON



Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Estático



Pescado



Placa Turbina



Evaporador tratado



Cajones pescado (opcionales)



Esquina interior



ARCO 1003 PESCADO REF.
Cajones Opcional

CÓDIGO	MODELO	
1ARA100N03	ARCO 1003 DPTO. PESC. REF.	



OPCIONAL		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA990111XXX0000	KIT 3 CAJONES ARCO 1003 DPTO. PESC.	



CARACTERÍSTICAS

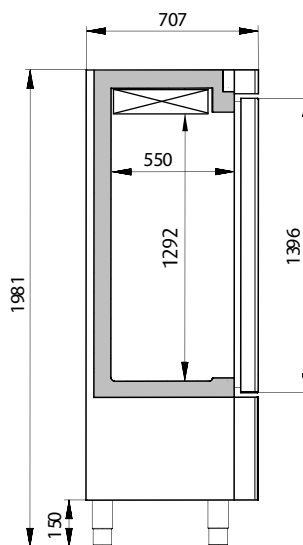
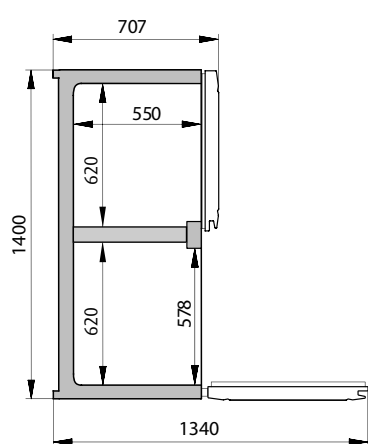
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado (modelo puerta ciega) y con cristal termoaislante bajo emisivo (modelo puerta cristal). Ambas incluyen bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1303mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x591mm.
- Estantes de varilla 535x503mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

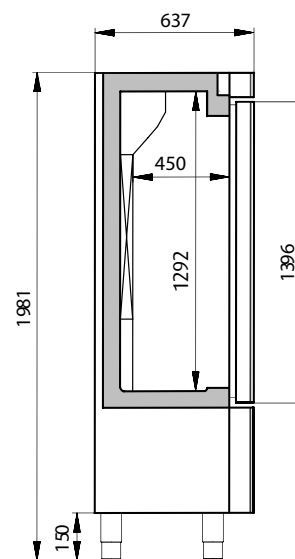
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle (Solid Door Model) and doors with low emission insulating glass (Glass Door Model). Both include pivot with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- LED lighting technology in glass door models R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1303mm.
- 535 x 503 rack shelvesmm.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, (Modèle Porte Pleine) et avec verre isolant à faible émissivité (modèle Porte Vitrée). Incluent tous les deux charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique au moyen de gaz chaud sur les modèles de congélation.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led sur les modèles porte en cristal
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1303mm.
- Étagères en baguette de 535x503mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



Dpt. Cong.



Dpt. Ref.

ARCO NACIONAL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (REF.) A 32°C (CONG.)	(Kg.) PEÑO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1002 2Tª	1400	707	1981	475 475	2	6	-	513 a -10°C 534 a -30°C	361 519	1/3 1/2	+2 +6°C -16 -20°C"	185/160	2,19
ARCO 1002 2Tª CR.	1400	707	1981	475 475	2	6	-	513 a -10°C 534 a -30°C	411 569	1/3 1/2	+2 +6°C -16 -20°C	210/185	2,19

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
(Cong. Cristal opcional)



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



2 Temperaturas



Tiro Forzado



Placa Turbina



Evaporador tratado



Tiro forzado (T/F)



Placa turbina (P/T)



ARCO 1002 2Tª

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA108M02	ARCO 1002 2Tª	
	1ARA108M05	ARCO 1002 2Tª CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

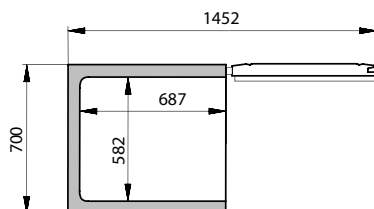
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

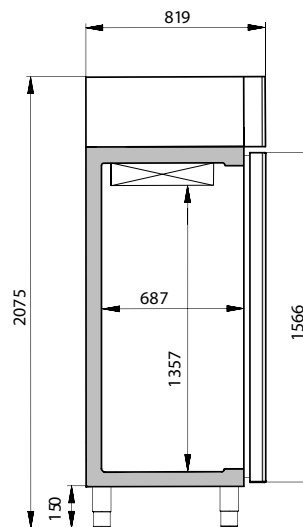
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 701 ST T/F



ARCO GN 2/1 ST

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	JUEGOS GUÍAS						
ARCO 701 ST REF. T/F	700	819	2075	600	1	4	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	114/100	1,34
ARCO 701 ST CONG.T/F	700	819	2075	600	1	4	-	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	124/110	1,34
ARCO 702 ST REF. T/F	700	819	2075	600	2	4	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	114/100	1,34
ARCO 702 ST CONG. T/F	700	819	2075	600	2	4	-	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	124/110	1,34

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO ST 700

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Panel de control



Goma burlete



ARCO 701 ST REF. T/F
ARCO 701 ST CONG. T/F (apertura dchas.)

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA700T01	ARCO 701 ST REF. T/F	
	1ARA700C01	ARCO 701 ST CONG. T/F	
	1ARA700T02	ARCO 702 ST REF. T/F	
	1ARA700C02	ARCO 702 ST CONG. T/F	



CARACTERÍSTICAS

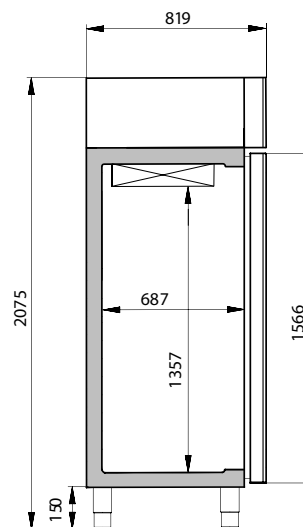
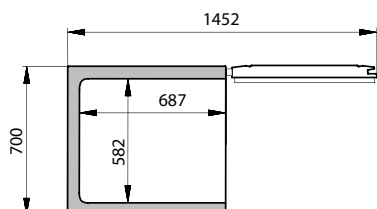
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per door: 19 units.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Illumination avec technologie led sur les modèles porte en cristal.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº étagères maximum par porte 19 utés.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 701 ST T/F

ARCO GN 2/1 ST

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (REF.) A 32°C (CONG.)	(Kg.) PEÑO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 ST REF. T/F CR.	700	819	2075	600	1	4	-	513 a -10°C	411	1/3	+2 +6 °C	115/129	1,34
ARCO 701 ST CONG. T/F CR.	700	819	2075	600	1	4	-	534 a -30°C	591	3/4	-16 -20 °C	120/134	1,34

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO ST 700

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET

ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado
(Cong. Cristal opcional)



Compresor Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Tecnología LED



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Luz interior LED



Esquina interior



ARCO 701 ST REF. T/F CRISTAL
ARCO 701 ST CONG. T/F CRISTAL (apertura dchas.)

CÓDIGO	MODELO	
1ARA700T05	ARCO 701 ST REF. T/F CRISTAL	
1ARA700C05	ARCO 701 ST CONG. T/F CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

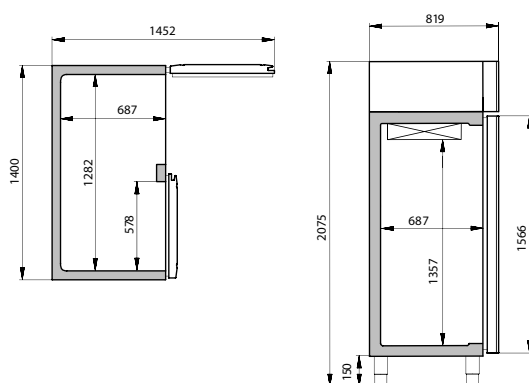
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano injectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

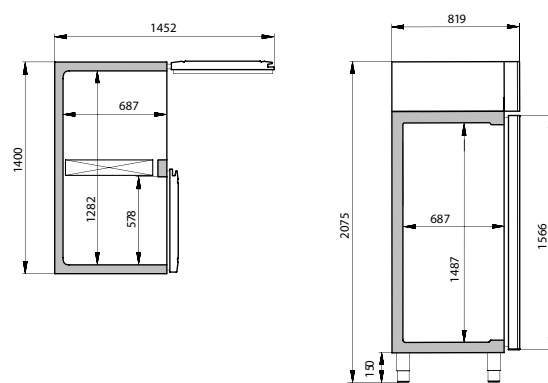
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1402 ST T/F



ARCO 1402 ST EST.

ARCO GN 2/1 ST

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 ST REF. EST	1400	819	2075	1310	2	8	4	755 a -10°C	535	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60
ARCO 1402 ST REF. T/F	1400	819	2075	1310	2	8	4	755 a -10°C	562	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60
ARCO 1402 ST CONG.	1400	819	2075	1310	2	8	4	929 a -30°C	856	3/4	-16 -20 °C	209/181	2,60
ARCO 1403 ST REF. EST	1400	819	2075	1310	3	8	4	755 a -10°C	535	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60
ARCO 1403 ST REF. T/F	1400	819	2075	1310	3	8	4	755 a -10°C	562	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60
ARCO 1404 ST REF. EST	1400	819	2075	1310	4	8	4	755 a -10°C	535	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60
ARCO 1404 ST REF. T/F	1400	819	2075	1310	4	8	4	755 a -10°C	562	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO ST 1400

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCS



Refrigeración



Estático



Evaporador doble flujo



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Panel de control



Tirador integrado



ARCO 1402 ST REF. EST
ARCO 1402 ST REF. T/F
ARCO 1402 ST CONG EST

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA400E02	ARCO 1402 ST REF. EST	
	1ARA400T02	ARCO 1402 ST REF. T/F	
	1ARA400C02	ARCO 1402 ST CONG. T/F	
	1ARA400E03	ARCO 1403 ST REF. EST	
	1ARA400T03	ARCO 1403 ST REF. T/F	
	1ARA400E04	ARCO 1404 ST REF. EST	
	1ARA400T04	ARCO 1404 ST REF. T/F	



CARACTERÍSTICAS

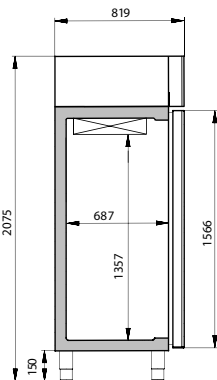
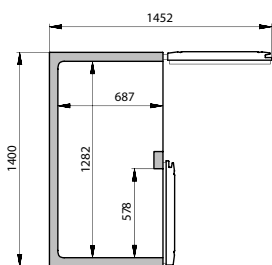
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

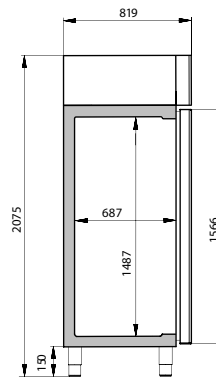
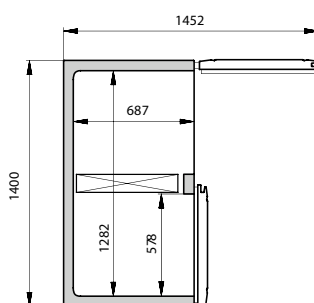
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led sur les modèles pote en cristal.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz
- Option pag. 70.



ARCO 1402 ST T/F



ARCO 1402 ST EST.

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (REF.) A 32°C (CONG.)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 ST REF. EST CR.	1400	819	2075	1310	2	8	4	755 a -10°C	585	3/8	+2 +6 °C	218/190	2,60
ARCO 1402 ST REF. T/F CR.	1400	819	2075	1310	2	8	4	755 a -10°C	612	3/8	+2 +6 °C	218/190	2,60
ARCO 1402 ST CONG. CR.	1400	819	2075	1310	2	8	4	1217 a -30°C	1183	1 1/4	-16 -20 °C	232/204	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO ST 1400

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET

ARMOIRE EXPOSITEUR RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado
(Cong. Cristal opcional)



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCS



Refrigeración



Tecnología LED



Estático



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Tirador puerta cristal



Esquina interior



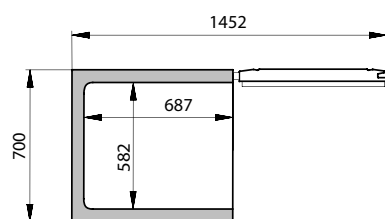
ARCO 1402 ST REF. EST CRISTAL

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA400E05	ARCO 1402 ST REF. EST CRISTAL	
	1ARA400T05	ARCO 1402 ST REF. T/F CRISTAL	
	1ARA400C05	ARCO 1402 ST CONG. T/F CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

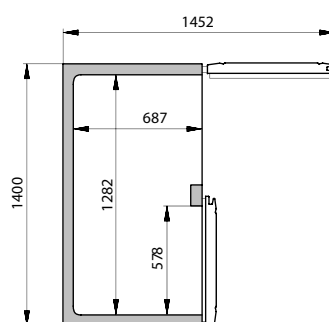
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Bandeja pastelería 600x400mm.
- Nº bandejas máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Control de humedad. Manualmente se pueden fijar 2 niveles diferentes de humedad en el interior de la cámara (media, alta) según sus necesidades.
- Opcionales pág. 70.



ARCO 701 ST T/F

TECHNICAL FEATURES

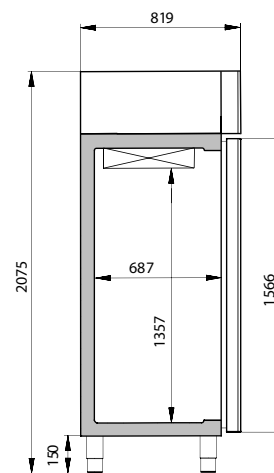
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 600 x 400mm. pastry tray.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz
- Humidity control. 2 different humidity levels can be settled inside of the chamber (medium, high) manually, according to your needs.
- Optionals pag. 70.



ARCO 1402 ST T/F

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolément en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bouret triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Plateau Pâtisserie 600x400mm.
- Nº Plateau maximal par grande porte: 19 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz
- Contrôle de l'humidité. Manuellement 2 niveaux d'humidité différente peuvent être définies à l'intérieur de la chambre (moyenne, élevée) selon vos besoins.
- Option pag. 70.



ARCO 701 ST T/F

ARCO 1402 ST T/F

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						BANDEJA	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 ST PAST. REF. T/F	700	819	2075	600	1	4	-	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6 °C	118/104	1,34
ARCO 701 ST PAST. CONG. T/F	700	819	2075	600	1	4	-	534 a -30°C	541	1/2	-16 -20 °C	128/114	1,34
ARCO 1402 ST PAST. REF. T/F	1400	819	2075	1310	2	8	-	755 a -10°C	562	3/8	+2 +6 °C	196/168	2,60
ARCO 1402 ST PAST.CONG. T/F	1400	819	2075	1310	2	8	-	929 a -30°C	856	3/4	-16 -20 °C	218/189	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN GAMA ARCO ST PASTELERÍA 600X400

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET PASTRY

ARMOIRE EXPOSITEUR RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION PATISSERIE



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Pastelería
(Control %HR)



Evaporador doble flujo



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Panel de control



Tirador integrado



ARCO 1402 ST PASTELERÍA REF. EST
ARCO 1402 ST PASTELERÍA REF. CONG. T/F

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA707T01	ARCO 701 ST PASTELERÍA REF. T/F	
	1ARA707C01	ARCO 701 ST PASTELERÍA CONG. T/F	
	1ARA407T02	ARCO 1402 ST PASTELERIA REF. T/F	
	1ARA407C02	ARCO 1402 ST PASTELERIA CONG. T/F	

OPCIONAL		
MODELO	CÓDIGO	
1VA990114XXX0000	KIT 15 JUEGOS GUIAS PAST.	
1VA990116XXX0000	KIT 15 BANDEJAS PAST. 600X400	



CARACTERÍSTICAS

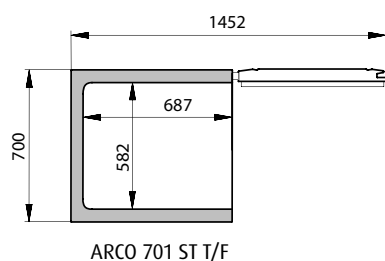
- Exterior en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara acero inox AISI 316.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- (Opcional) Cajón pescado con doble fondo 600x400mm.
- Nº cajones pescado máximo por puerta: 7uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

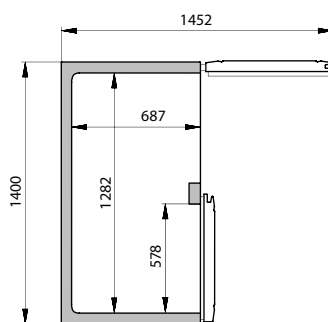
- AISI 304 stainless steel exterior, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 316 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467.
- (Optional) 600 x 400mm. fish compartment with double base
- Maximum number of fish compartments per door: 7 units.
- Connection: 230V / 50Hz
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

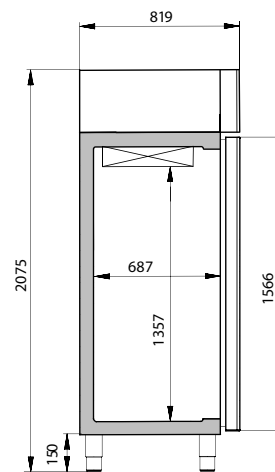
- Extérieur en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre acier inox AISI 316.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- (Opcional) Tiror à poisson avec double fond 600x400mm.
- Nº tiroir Poisson maximal par porte: 7utés.
- Conexión: 230V / 50Hz
- Option pag. 70.



ARCO 701 ST T/F



ARCO 1402 ST T/F

ARCO 701 ST T/F
ARCO 1402 ST T/F

ARCO GN 2/1 ARCO ST

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						JUEGOS GUÍAS	CAJONES						
ARCO 701 ST PESC. REF T/F	700	819	2075	600	1	7	-	513 a -10°C	361	1/3	-2 +2 °C	128/104	1,34
ARCO 1402 ST PESC. REF T/F	1400	819	2075	1310	2	14	-	755 a -10°C	562	3/8	-2 +2 °C	196/168	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN GN GAMA ARCO ST PESCADO 600X400

REFRIGERATOR CABINET FISH
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION POISSON



Tropicalizado



Libre CFCs



Pescado



Tiro Forzado



Evaporador tratado



Panel de control



Tirador integrado



ARCO 1402 ST PESCADO REF. T/F
(Cajones opcionales)

CÓDIGO	MODELO	
 1ARA706T01	ARCO 701 ST PESCADO REF. T/F	
 1ARA406T02	ARCO 1402 ST PESCADO REF. T/F	

OPCIONAL		
MODELO	CÓDIGO	
1VA990112XXX0000	KIT 7 CAJONES PESCADO C/ DOBLE FONDO	



CARACTERÍSTICAS

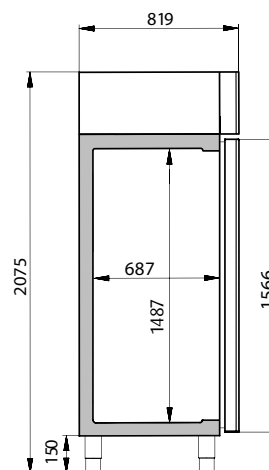
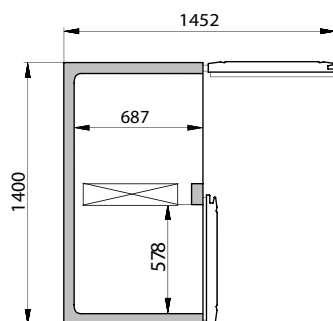
- Exterior en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara refrigeración en AISI 304 y dpto. pescado en acero inox AISI 316.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Departamento ref.: evaporador estático. Departamento pescado: evaporador forzado.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Opcional cajón pescado con doble fondo 600x400mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Nº cajones pescado máximo en dpto. pescado: 3 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior, except for the galvanized steel plate rear.
- Refrigerator cabinet made from AISI 304 stainless steel and fish compartment in AISI 316 stainless steel.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Ref. department: static evaporator. Fish department: forced evaporator.
- R134A coolant for refrigeration.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467 (Optional)
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- (Optional) 600 x 400mm. fish compartment with double base.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Maximum number of drawers in fish compartment: 3 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre réfrigération en AISI 304 et dpt. Poisson en acier inox AISI 316.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Département Réf.: évaporateur statique. Département poisson: évaporateur forcé.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- (Option) Tirioir à poisson avec double fond 600x400mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Nº tiroirs Poisson maximal en dpt. Poisson: 3 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1403 REF. DPTO. PESCADO

ARCO GN 2/1 ARCO ST

ARCO GN 2 / ARCO ST													
MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°S) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	JUEGOS GUÍAS						
ARCO 1403 ST DPTO. PESC.	1400	819	2075	1045 265	3	5 -	3	755 a -10°C 513 a -10°C	535 361	3/8 1/3	+2 +6 °C -2 +2 °C	200/172	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO ST 1400 DPTO. PESCADO

REFRIGERATOR CABINET FISH
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION POISSON



Tropicalizado



Libre CFC5



Pescado



Placa Turbina



Estático



Evaporador tratado



Esquina interior



Cremallera



ARCO 1403 ST PESCADO
(cajones opcionales)

CÓDIGO	MODELO	
 1ARA406N03	ARCO 1403 ST DPTO. PESCADO	

OPCIONAL		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA990113XXX0000	KIT 3 CAJONES PESCADO C/ DOBLE FONDO	



CARACTERÍSTICAS

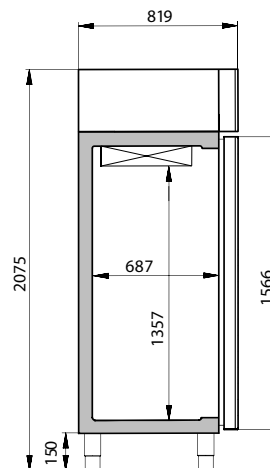
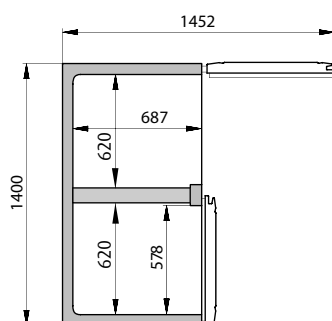
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado (modelo puerta ciega) y con cristal termoaislante bajo emisivo (modelo puerta cristal). Ambas incluyen bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm. Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle (Solid Door Model) and doors with low emission insulating glass (Glass Door Model). Both include pivot with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units. partment: 3 units.
- Connection: 230V / 50Hz
- Optionals pag. 70.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, (Modèle Porte Pleine) et avec verre isolant à faible émissivité (modèle Porte Vitrée). Incluent tous les deux charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led sur les modèles porte en cristal.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz
- Option pag. 70.



ARCO 1402 ST T/F.

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C (CIE) A 32°C (CRISTAL)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 ST 2T ^a	1400	819	2075	620 620	2	8	-	513 a -10°C 534 a -30°C	361 541	1/3 1/2	+2 +6°C -16 a -20°C	218/190	2,60
ARCO 1402 ST 2T ^a CR.	1400	819	2075	620 620	2	8	-	513 a -10°C 534 a -30°C	411 591	1/3 1/2	+2 +6°C -16 a -20°C	232/204	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado



Libre CFCS



2 Temperaturas



Tecnología LED



Tiro Forzado



Evaporador tratado



ARCO 1402 ST 2Tª



Tirador puerta cristal



Tirador integrado

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA408M02	ARCO 1402 ST 2Tª	
	1ARA408M05	ARCO 1402 ST 2Tª CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

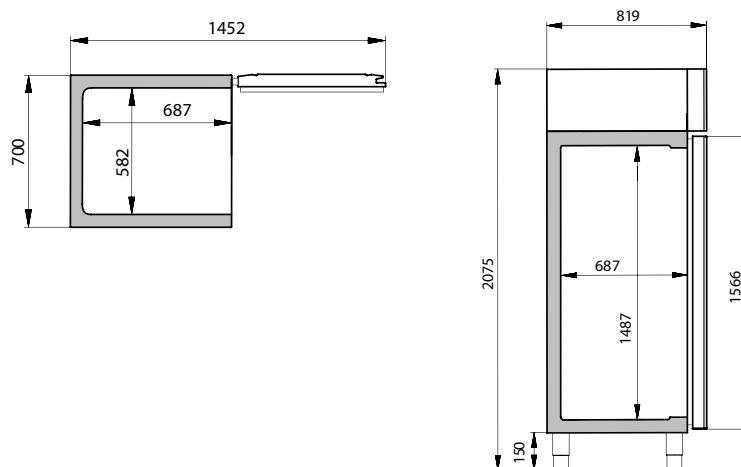
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm..
- Nº estantes máximo por puerta grande: 22 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cathaphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves
- Maximum number of shelves per large door: 22 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cathaphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 22 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz
- Option pag. 70.



ARCO 701 XL

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 XL REF.	700	819	2075	600	1	4	-	420 a -10°C	400	1/4	+2 +6 °C	114/100	1,34
ARCO 701 XL CONG.	700	819	2075	600	1	4	-	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	124/110	1,34
ARCO 702 XL REF.	700	819	2075	600	2	4	-	420 a -10°C	400	1/4	+2 +6 °C	114/100	1,34
ARCO 702 XL CONG.	700	819	2075	600	1	4	-	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	124/110	1,34

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO XL 700

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATOR ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Monoblock



Evaporador tratado



Monoblock



Cremallera



ARCO 701 XL REF.
ARCO 701 XL CONG. (apertura a dchas.)

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA702T01	ARCO 701 XL REF.	
	1ARA702C01	ARCO 701 XL CONG.	
	1ARA702T02	ARCO 702 XL REF.	
	1ARA702C02	ARCO 702 XL CONG.	



CARACTERÍSTICAS

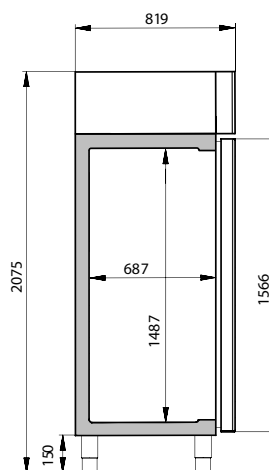
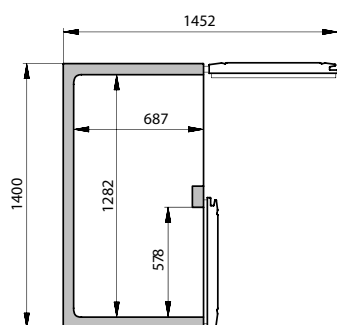
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- N° estantes máximo por puerta: 22 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cataphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per door: 22 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cataphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Illumination avec technologie led sur les modèles pote en cristal.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- N° d'étagères maximal par porte: 22 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 701 XL

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 XL REF. CR.	700	819	2075	600	1	4	-	575 a -10°C	552	3/8	+2 +6 °C	115/129	1,34
ARCO 701 XL CONG. CR.	700	819	2075	600	1	4	-	760 a -30°C	1028	7/8	-16 -20 °C	120/134	1,34

(°) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO XL 700

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFC



Refrigeración



Tecnología LED



Monoblock



Evaporador tratado



Luz interior LED



Esquina interior



ARCO 701 XL REF. CRISTAL
ARCO 701 XL CONG. CRISTAL (apertura a dchas.)

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA702T05	ARCO 701 XL REF. CRISTAL	
	1ARA702C05	ARCO 701 XL CONG. CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

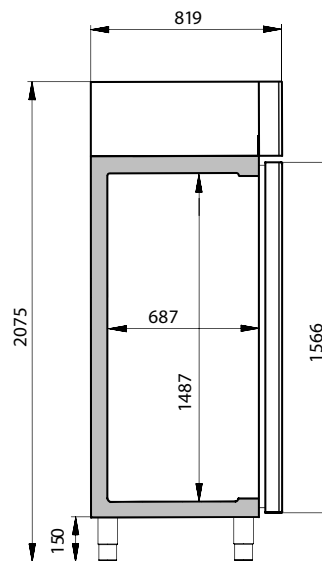
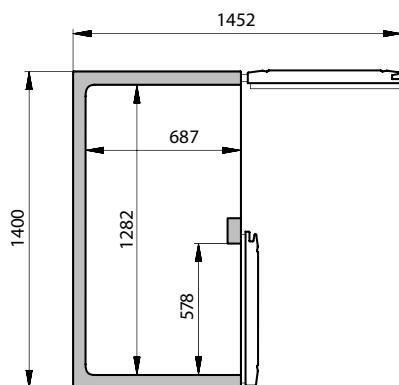
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 22 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cathaphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530 rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 22 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolément en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cathaphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 22 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1402 XL

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 XL REF.	1400	819	2075	620 620	2	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,6
ARCO 1402 XL CONG.	1400	819	2075	620 620	2	8	4	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	209/181	2,6
ARCO 1403 XL REF.	1400	819	2075	620 620	3	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,6
ARCO 1404 XL REF.	1400	819	2075	620 620	4	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	188/160	2,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO XL 1400

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Monoblock



Evaporador tratado



ARCO 1402 XL REF.
ARCO 1402 XL CONG.



Monoblock



Tirador integrado

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA402T02	ARCO 1402 XL REF.	
	1ARA402C02	ARCO 1402 XL CONG.	
	1ARA402T03	ARCO 1403 XL REF.	
	1ARA402T04	ARCO 1404 XL REF.	



CARACTERÍSTICAS

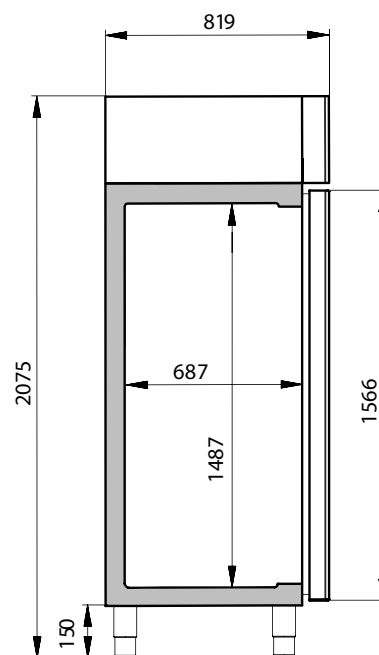
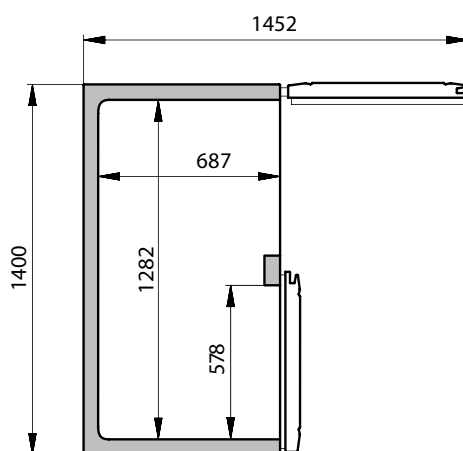
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 22 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cataphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- LED lighting technology in glass door models.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 22 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cataphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Illumination avec technologie led sur les modèles pote en cristal.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 22 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1402 XL

ARCO GN XL

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL ENBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 XL REF. CR.	1400	819	2075	1310	2	8	4	575 a -10°C	552	3/8	+2 +6 °C	218/190	2,6
ARCO 1402 XL CONG. CR.	1400	819	2075	1310	2	8	4	760 a -30°C	1028	7/8	-16 -20 °C	232/204	2,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. EXPOSITOR REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO XL 1400

REFRIGERATOR AND FREEZER DISPLAY CABINET
ARMOIRE EXPOSITOIRE RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Libre CFC



Congelación -20°C



Monoblock



Refrigeración



Tecnología LED



Evaporador tratado



Panel de control



Luz interior LED



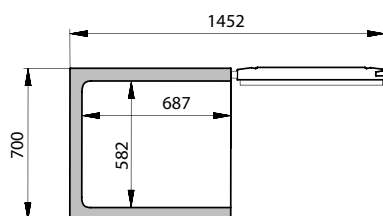
ARCO 1402 XL REF. CRISTAL
ARCO 1402 XL CONG. CRISTAL

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA402T05	ARCO 1402 XL REF. CRISTAL	
	1ARA402C05	ARCO 1402 XL CONG. CRISTAL	



CARACTERÍSTICAS

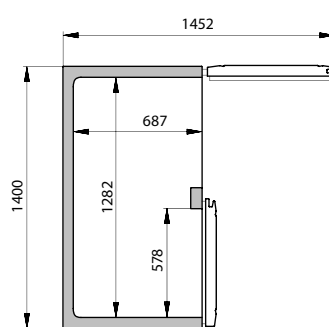
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m3.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Bandeja pastelería 600x400mm.(Opcional)
- Nº bandejas máximo por puerta grande: 22 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Control de humedad. Manualmente se pueden fijar 2 niveles diferentes de humedad en el interior de la cámara (media, alta) según sus necesidades.
- Opcionales pag. 70.



ARCO 701 XL

TECHNICAL FEATURES

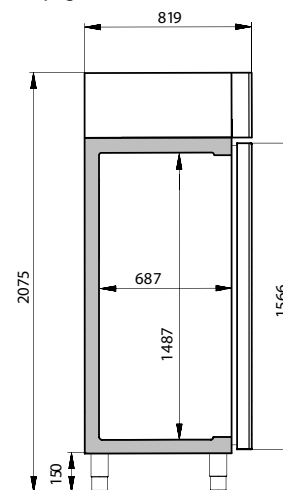
- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cataphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- 600 x 400 pastry traymm.(Optional)
- Maximum number of shelves per large door: 22 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Humidity control. 2 different humidity levels can be settled inside of the chamber (medium, high) manually, according to your needs.
- Optionals pag. 70.



ARCO 1402 XL

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m3.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cataphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes.en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Plateau Pâtisserie 600x400mm.(Option)
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 22 unités.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Contrôle de l'humidité. Manuellement 2 niveaux d'humidité différente peuvent être définies à l'intérieur de la chambre (moyenne, élevée) selon vos besoins.
- Option pag. 70.



ARCO 701 XL

ARCO 1402 XL

ARCO XL

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°C) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						BANDEJA	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 XL PAST. REF.	700	819	2075	600	1	4	-	420 a -10°C	400	1/4	+2 +6 °C	118/104	1,34
ARCO 701 XL PAST. CONG.	700	819	2075	600	1	4	-	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	128/114	1,34
ARCO 1402 XL PAST. REF.	1400	819	2075	1310	2	8	-	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	196/168	2,6
ARCO 1402 XL PAST. CONG.	1400	819	2075	1310	2	8	-	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	218/189	2,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARM. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN GAMA ARCO XL PASTELERÍA 600X400

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET PASTRY

ARMOIRE EXPOSITEUR RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION PATISSERIE



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Monoblock



Pastelería
(Control %HR)



Evaporador tratado



Esquina interior



Goma burlete

ARCO 1402 XL PASTELERÍA REF.
ARCO 1402 XL PASTELERÍA CONG.

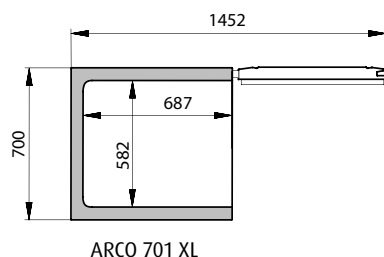
	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA704T01	ARCO 701 XL PASTELERÍA REF.	
	1ARA704C01	ARCO 701 XL PASTELERÍA CONG.	
	1ARA404T02	ARCO 1402 XL PASTELERÍA REF.	
	1ARA404C02	ARCO 1402 XL PASTELERÍA CONG.	

OPCIONAL		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA990115XXX0000	KIT 18 JUEGOS GUÍZAS PAST.	
1VA990117XXX0000	KIT 18 BANDEJAS PAST. 600X400	



CARACTERÍSTICAS

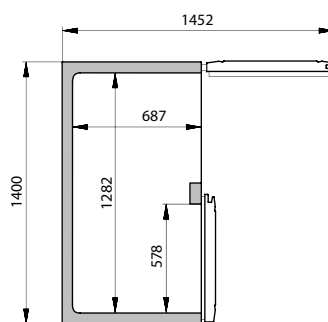
- Exterior en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara acero inox AISI 316.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptes. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- (Opcional) Cajón pescado con doble fondo 600x400mm.
- Nº cajones pescado máximo por puerta: 7uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.



ARCO 701 XL

TECHNICAL FEATURES

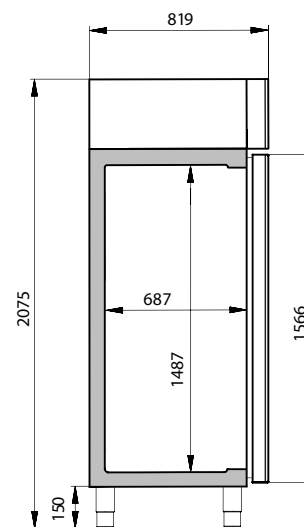
- AISI 304 stainless steel exterior, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 316 stainless steel.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cataphoresis.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- (Optional) 600 x 400mm. fish compartment with double base.
- Maximum number of fish compartments per door: 7 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.



ARCO 1402 XL

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre acier inox AISI 316.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cataphorèse.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- (Option) tiroir à poisson avec double fond 600x400mm.
- Nº tiroirs Poisson maximal par porte: 7utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.

ARCO 701 XL
ARCO 1402 XL

ARCO GN 2/1 ARCO ST

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(L.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN JUEGOS GUÍAS CAJONES	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(*) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
ARCO 701 XL PESCADO REF	700	819	2075	600	1	7 -	575 a -10°C	516	3/8	-2 +2 °C	128/104	1,34
ARCO 1402 XL PESCADO REF	1400	819	2075	1310	2	14 -	575 a -10°C	516	3/8	-2 +2 °C	196/168	2,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN GN GAMA ARCO XL PESCADO 600X400

REFRIGERATOR CABINET FISH
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION POISSON



Tropicalizado



Libre CFC



Pescado



Monoblock



Evaporador tratado



Esquina interior



Tirador integrado



ARCO 1402 XL PESCADO REF.
(CAJONES OPCIONALES)

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA703T01	ARCO 701 XL PESCADO REF.	
	1ARA403T02	ARCO 1402 XL PESCADO REF.	

OPCIONAL		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA990112XXX0000	KIT 7 CAJONES PESCADO C/ DOBLE FONDO	



CARACTERÍSTICAS

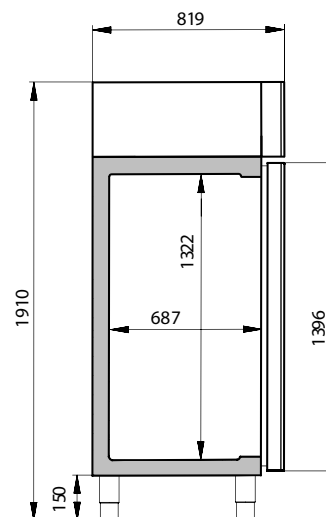
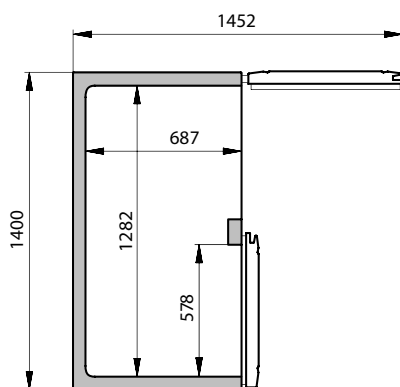
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Apertura de ptas. en mod. refrigeración a izquierdas y en mod. congelación a derechas. Personalizable bajo pedido.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pag. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cathaphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Doors open to the left in the refrigeration models and to the right in freezer models. Customisation available on request.
- Refrigerante R134A en refrigeración and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cathaphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Ouverture de ptes. en mod. réfrigération à gauche et en mod. congélation à droite. Personnalisable sur demande.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 701 L

ARCO GN

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 701 L REF.	700	819	1910	528	1	4	-	420 a -10°C	400	1/4	+2 +6 °C	106/92	1,23
ARCO 701 L CONG.	700	819	1910	528	1	4	-	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	114/100	1,23
ARCO 702 L REF.	700	819	1910	528	2	4	-	420 a -10°C	400	1/4	+2 +6 °C	106/92	1,23

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO L 700

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Monoblock



Evaporador tratado



Monoblock



Tirador integrado

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA705T01	ARCO 701 L REF.	
	1ARA705C01	ARCO 701 L CONG.	
	1ARA705T02	ARCO 702 L REF.	



ARCO 701 L REF.
ARCO 701 L CONG. (apertura a dchas.)



CARACTERÍSTICAS

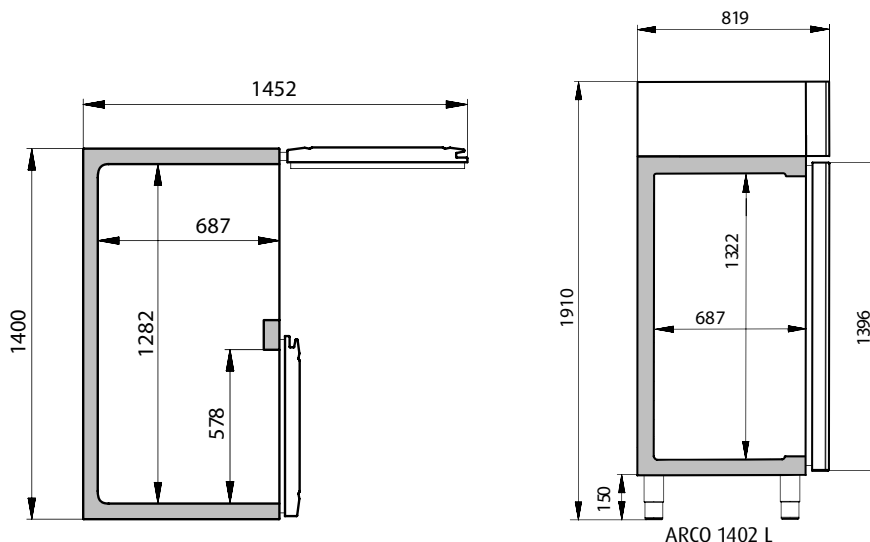
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión cataforesis.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673mm.
- Estantes de varilla 650x530mm.
- Nº estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- Opcionales pág. 70.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating cathaphoresis.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- Refrigerante R134A en refrigeración and R404A for freezing.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673mm.
- 650 x 530mm. rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- Optionals pag. 70.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traité avec couverture anticorrosive cathaphorèse.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Système frigorifique compact Monoblock.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673mm.
- Étagères en baguette de 650x530mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Conexion: 230V / 50Hz.
- Option pag. 70.



ARCO 1402 L

ARCO GN L

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(L) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(°) RÉGIMEN DE TEMP. A 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL ENBALAJE
						ESTANTES	ESTANTE INTERMEDIO						
ARCO 1402 L REF.	1400	819	1910	1163	2	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	178/150	2,4
ARCO 1402 L CONG.	1400	819	1910	1163	2	8	4	760 a -30°C	886	7/8	-16 -20 °C	199/171	2,4
ARCO 1403 L REF.	1400	819	1910	1163	3	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	178/150	2,4
ARCO 1404 L REF.	1400	819	1910	1163	4	8	4	575 a -10°C	516	3/8	+2 +6 °C	199/171	2,4

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARMARIO REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN GN 2/1 GAMA ARCO L 1400

REFRIGERATOR AND FREEZER CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRATOR ET CONGÉLATION



Tropicalizado



Compresor
Alta Eficiencia



Congelación -20°C



Libre CFCs



Refrigeración



Monoblock



Evaporador tratado



Panel de control



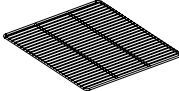
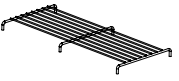
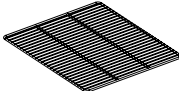
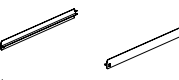
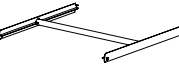
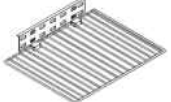
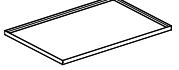
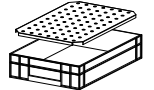
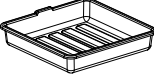
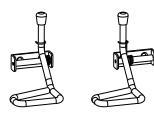
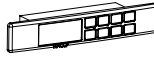
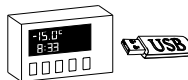
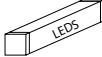
Tirador integrado



ARCO 1402 L REF.
ARCO 1402 L CONG.

	CÓDIGO	MODELO	
	1ARA405T02	ARCO 1402 L REF.	
	1ARA405C02	ARCO 1402 L CONG.	
	1ARA405T03	ARCO 1403 L REF.	
	1ARA405T04	ARCO 1404 L REF.	



IMAGEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO	MODELO	
	1VAES048XGR0000	Estante parrilla	435x433	SP350	
	1VAES049XGR0000	Wire shelf	535x503	NACIONAL	
	1VAES005XGR0000	Étagère a branches	650x530	GASTRO	
	1VAES050XGR0000	Estante intermedio	420x135	NACIONAL	
	1VAES051XGR0000	Intermediate shelf	555x135	GASTRO	
	1VAES052XGR0000	Estante var. especial para botellas.	435x433	SP350	
	1VAES053XGR0000	Wire shelf special for bottles.	535x503	NACIONAL	
	1VAES006XGR0000	Étagère a branches speciel pour bouteilles.	650x530	GASTRO	
	1VAES054XGR0000	Estante varilla ondulado ARCO 5P VINO			
	1VA960132XXX0000	Conjunto de guías		SP 350	
	1VA960133XXX0000			NACIONAL	
	1VA960134XXX0000			GASTRO	
	1VA960135XXX0000	Barra carnicera		SP 350	
	1VA960136XXX0000	Meat bar		NAC.	
	1VA960137XXX0000	Barre boucherie		GASTRO	
	1PLIN154IGR0000	Soporte estante (4uds/estante)		ARCO	
	1PL990001XGR0000	Tope separador estante Shelf divider Separateur de clavettes		ARCO	
	1BX020010XPL0000	Bandeja pastelería	600x400	GASTRO	
	1VA960097XXX0000	Cajón pescado (con doble fondo)	600x400	GASTRO	
	1PLTE030IGR0000	Cajón pescado	25x534x110	NACIONAL	
	1HERU012XGR0000	Juego ruedas ARCO (4 ruedas)		ARCO	
	1VAVA108XXX0000	Cerradura		ARCO	
	1VAMT059XXX0000	Pedal apertura puerta (apertura a derechas)		GASTRO	
	1VAMT060XXX0000	Pedal apertura puerta (apertura a iz quierdas)		GASTRO	
	1MEDC060XXX0000	Termostato HACCP (montado en fábrica)		ARCO	
	1MEDC068XXX0000	Kit registrador Tª HACCP (USB)		ARCO	
	1MEDC077XXX0000	Módulo adquisición datos XWEB		ARCO	
	1MEVA045XXX0000	Conexión a PC		ARCO	
	1ME681197XXX0000	Iluminación interior ARCO		ARCO	

CARACTERÍSTICAS

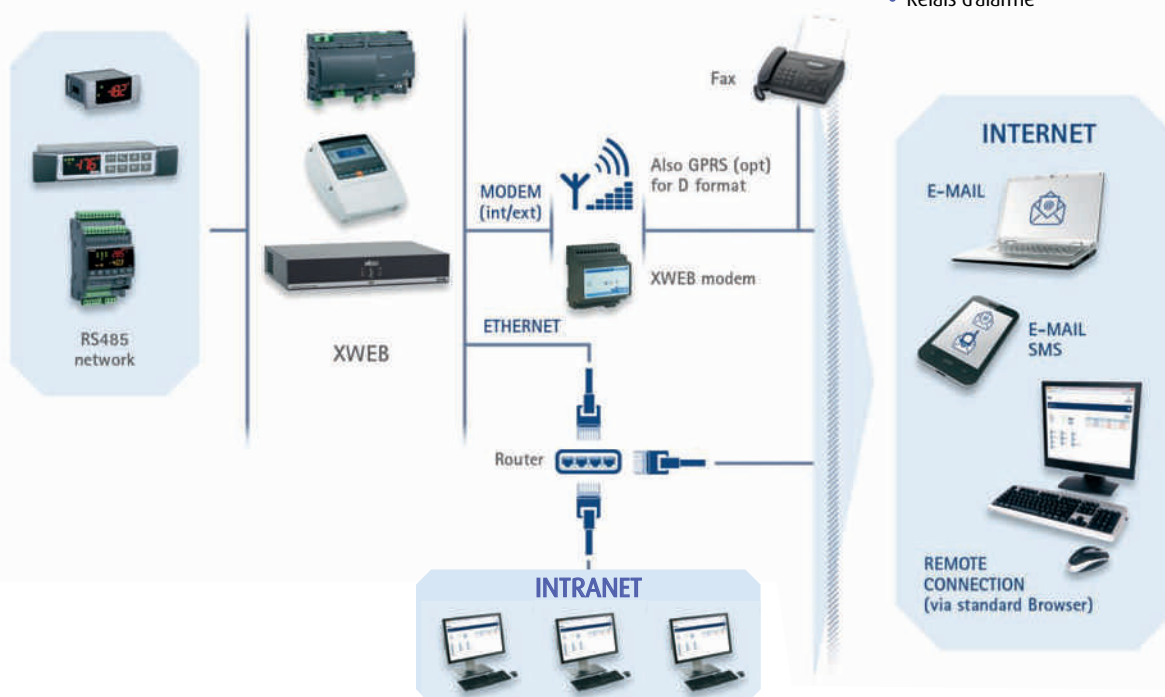
- Sistema remoto de monitorización, adquisición de datos y control de alarmas para cualquier aplicación de refrigeración, cocción y climatización.
- Funciona como un servidor de red inteligente e independiente. Permite el acceso, control y ajuste en tiempo real de los dispositivos conectados. Registro continuo de las temperaturas y alarmas, generando en caso de emergencia avisos al personal de mantenimiento a través de Fax, SMS, o correo electrónico.
- El acceso al sistema no requiere de software especial, se accede de manera rápida y sencilla desde el navegador web instalado en un PC/MAC o desde tu smartphone/tablet (Android/IOS). La identificación mediante usuario y contraseña, permite restringir el acceso a cada una de las secciones.
- El servidor XWEB te permite ahorrar y reducir costes.
 - El mantenimiento se reduce al mínimo. Las funciones de histórico y alarmas permiten localizar de manera rápida y eficiente cualquier tipo de avería.
 - Optimización y eficiencia energética. El funcionamiento de los dispositivos conectados puede optimizarse de manera sencilla, controlando aquellos eventos de mayor consumo (ciclos de descongelación, activación/apagado de luces, etc.) y programando su activación.
- XWEB dota a tu instalación del más avanzado y novedoso sistema de control y supervisión, a la vez que mantiene la facilidad de uso y acceso.
- Otras funciones:
 - Exportación de datos en unidades USB.
 - Conexión hasta 247 dispositivos.
 - Control HACCP.
 - Gráficos de datos.
 - Función layout.
 - Medidor de rendimiento.
 - Conectividad GPRS.
 - Relés de alarma.

TECHNICAL FEATURES

- Remote system monitoring, data acquisition and alarms control for any application of refrigeration, cooking and air conditioning.
- It functions as an independent and intelligent network server. It allows the access, control and adjustment in real time of the connected device. Continuous recording of temperatures and alarms, in case of emergency generates emergency notices to personnel maintenance through Fax, SMS, or email.
- Access to the system requires no special software, can be reached quickly and easily from the web navigator installed on a PC/MAC or from your smartphone/tablet (Android/IOS). The identification through username and password, allows you to restrict access to each of the sections.
- The XWEB Server allows you to save and reduce costs.
 - The maintenance is reduced to a minimum. The historical functions and alarms allows to locate quickly and efficiently any kind of fault.
 - Optimization and energy efficiency. The operation of the connected device can be optimized in an easy way, controlling of higher consumption events (cycles of defrosting, switch on/off of lights, etc.) and programming your activation.
- XWEB provides your installation of the most advanced and innovative system of control and supervision, at the same time that keeps the ease of use and access.
- Other functions:
 - Export of data on USB drives.
 - Connection up to 247 dispositive.
 - HACCP control.
 - Data graphics.
 - Function lay-out.
 - Meter performance.
 - GPRS connectivity.
 - Alarm relays.

CARACTÉRISTIQUE

- Système à télécommande, recueil de données et control d'alarmes pour tout genre d'application de réfrigération, cuisson et climatisation.
- Il fonctionne comme un serveur de réseau intelligent et indépendant. Il permet l'accès, le control et le réglage en temps réel des dispositifs connectés
- Registre continu des températures et des alarmes, procurant en cas d'urgence des signaux au personnel de l'entretien technique, par fax, mss ou courriel.
- L'accès au système n'a pas besoin d'un software spécial, on y accède de manière rapide et simple depuis le logiciel de navigation web installé dans un PC/MAC ou depuis votre Smartphone/Tablet (Androïde)/IOS). L'identification à travers un utilisateur et un mot de passe permet de retrouver l'accès de chaque section.
- Le logiciel XWEB vous permet d'économiser et de réduire les coûts :
 - L'entretien technique est réduit au minimum. Les fonctions d'historique et d'alarme permettent de localiser de manière rapide et efficace toute sorte de panne.
 - Efficacité énergétique maximale et élevée - Le fonctionnement des dispositifs connectés peut s'améliorer de manière simple, contrôlant les activités à haute consommation (cycles de dégivrage, activation/élimination de l'allumage ...etc.) et programmant son activation.
- XWEB munit votre installation du plus avancé et nouveau système de control et supervision, et en même temps il maintient la facilité d'utilisation et d'accès.
- Autres fonctions :
 - Exploitation de données en unités USB
 - Connexion jusqu'à 247 dispositifs
 - Control HACCP
 - Graphique de données
 - Fonction de lay-out
 - Compteur de rendement
 - Connectivité de GPRS
 - Relais d'alarme





VITRINAS
DISPLAY CASE SERIES
VITRINE D'EXPOSITION





ÍNDICE

INDEX
INDICE

VITRINAS MODULARES

- 77 Vitrina expositora refrigerada NEVADA ventilada ancho 800. NEW
- 79 Vitrina expositora refrigerada NEVADA estática ancho 800. NEW
- 83 Vitrina expositora refrigerada EKO ventilada ancho 1120.
- 85 Vitrina expositora refrigerada EKO estática ancho 1120.
- 87 Vitrina expositora refrigerada EKO ventilada ancho 940.
- 89 Vitrina expositora refrigerada EKO estática ancho 940.
- 93 Vitrina expositora refrigerada AITANA ventilada ancho 1120.
- 95 Vitrina expositora refrigerada AITANA estática ancho 1120.
- 97 Vitrina expositora refrigerada AITANA ventilada ancho 940.
- 99 Vitrina expositora refrigerada AITANA estática ancho 940.
- 103 Vitrina expositora refrigerada TORINO BEIGE ventilada ancho 1120.
- 105 Vitrina expositora refrigerada TORINO ventilada ancho 1120 (serie: perfilería ORO e INOX).
- 107 Vitrina expositora refrigerada TORINO BEIGE ventilada ancho 940.
- 109 Vitrina expositora refrigerada TORINO ventilada ancho 940 (serie: perfilería ORO e INOX).
- 110 Complementos y opcionales vitrinas NEVADA / EKO / AITANA / TORINO.
- 113 Vitrina expositora self service y neutra (EKO, AITANA y TORINO).
- 115 Vitrina expositora caliente BAÑO MARÍA.
- 116 Ángulos de vitrinas expositoras (EKO, AITANA y TORINO).
- 121 Vitrina expositora refrigerada KUBIK. NEW
- 122 Vitrina HERA
- 123 Vitrina DIANA
- 127 Vitrina expositora refrigerada MÓNACO (estática / ventilada). NEW
- 129 Vitrina expositora mixta MÓNACO frío/calor seco (estática / ventilada). NEW
- 131 Vitrina expositora MÓNACO calor seco y baño María. NEW
- 133 Vitrina expositora MÓNACO pizza y helados. NEW
- 134 Vitrina expositora MÓNACO ángulo terminal y secciones. NEW

ENFRIATAPAS Y CALIENTATAPAS

- 137 Expositor refrigerado para alimentos serie TOP.
- 139 Expositor refrigerado para alimentos serie TOP 200.
- 141 Expositor refrigerado para alimentos serie TOP 2P.
- 143 Expositor refrigerado para alimentos serie TOP SUSHI.
- 145 Expositor refrigerado para alimentos serie TOP PLANO. NEW
- 147 Expositor para alimentos Serie BAÑO MARÍA y VITRO. NEW



Cristal Plano (estante opcional)

OPCIONAL COLORES RAL



Decoracion frontal y lateral disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar

Front decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration frontale disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.

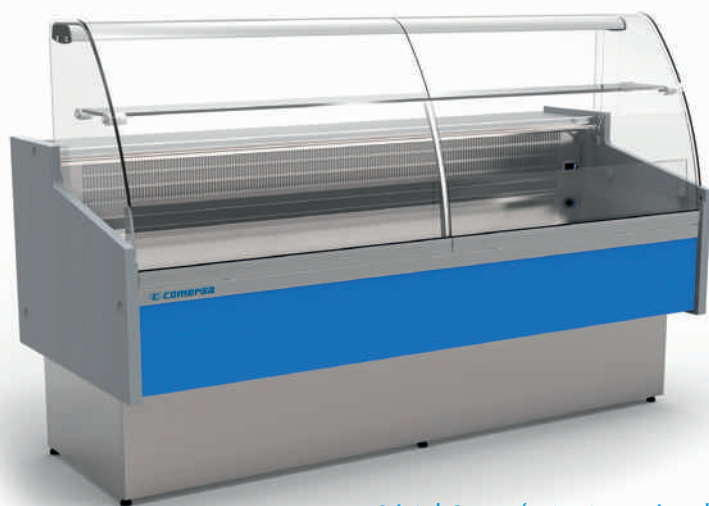
VITRINAS SERIE 800 NEVADA

NEVADA 800 DISPLAY CASE SERIES

VITRINE D'EXPOSITION SÉRIE 800 NEVADA



UNIÓN NEVADA COMPUESTA POR:
VITRINA NEVADA 2000 + CAJERO + SELF SERVICE 2000



Cristal Curvo (estante opcional)

VITRINA NEVADA

ANCHO 800

Ventilada
Estática

Acabado Amarillo
Acabado Azul
Acabado Beige
Acabado Burdeos
Acabado Inox
Acabado Madera
Acabado Naranja
Acabado Rojo
Acabado Verde

Cristal Plano
Cristal Curvo

MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



Verde



Azul



Beige



Inox



Amarillo



Naranja



Rojo



Burdeos



Madera



CARACTERÍSTICAS

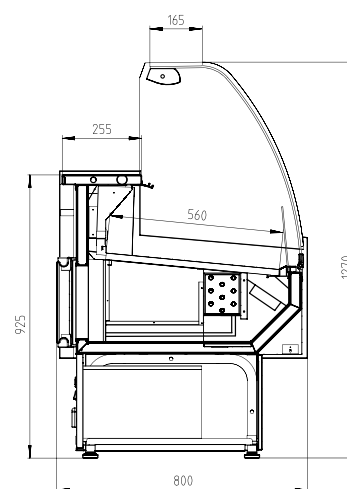
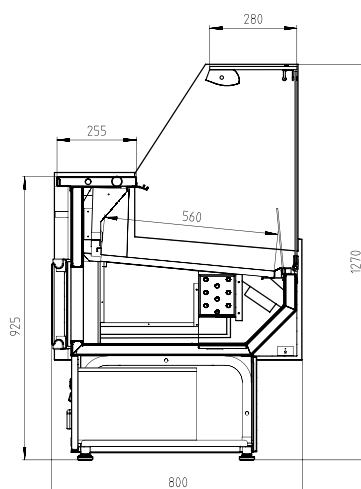
- Disponible en cristal plano o curvo. Estante opcional.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS gris metalizado.
- Perfiles de aluminio anodizados en inox satinado.
- Zócalo superior disponible en nueve colores de serie o personalizable según carta RAL (consultar precio).
- Evaporador tiro forzado, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Régimen de Tª en exposición y cámara reserva +2 +6°C.
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).
- Cristal antivaho frontal.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel y en acero inoxidable, de serie.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

- Available in flat or curved glass. Shelves are optional.
- Chamber and outside body made in "food use" plastified steel.
- Countertop and exposition in stainless steel AISI 304.
- Insulation in high pressure injected polyurethane, CFC free with density 42 kg/m³.
- Laterals in grey ABS.
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Front available in nine standard colors or customizable according to RAL chart (price by request).
- Ventilated evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Range of temperatures: exposition and storage chamber +2/+6 °C.
- Climatic class 4 (30 °C, 55% HR).
- Anti condensation front glass.
- Digital thermometer in the exhibition
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- As standard, stainless steel evaporative tray with level control.
- Adjustable feet.
- Door clearance: 235mm x 475mm
- Refrigerant R404A.
- Power supply 230V50Hz.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTERISTIQUE

- Disponible en vitre droite ou bombée. Étagères en option.
- Chambre réserve et extérieur en toile plastifiée alimentaire.
- Comptoir et plateau d'exposition en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression, sans CFC, densité 42 Kg/m³.
- Joints gris en ABS.
- Profils d'aluminium en finition anodisé satiné "acier inoxydable".
- Panneau frontal disponible en neuf couleurs standards ou personnalisable selon carte RAL (prix sur demande).
- Évaporateur ventilé, traités avec couverture anticorrosive.
- Régime de températures: à l'exposition et à la chambre réserve +2/+6 °C.
- Classe climatique 4 (30 °C, 55% HR).
- Verre anti-buée sur le frontal.
- Thermomètre digital dans l'exposition.
- Panneau de commandes extraíble avec thermostat digital et fiche type SUKO couverte, protection IP54.
- Bac de l'eau de dégivrage de série en acier inoxydable avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Space porte : 235mm x 475mm
- Réfrigérant: R404A.
- Alimentation: 230V50Hz.
- OPTION pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

VITRINA NEVADA 800

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	(m²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMPERATURA A 30° 60%hr		PESO(Kg) BRUTO/NETO	VOLUMEN (m³)
											EXPOSICIÓN	CÁMARA		
NEVADA 8V 1000	1035	800	1270	87	0,55	1	Opcional	540	1/3	779	+2 a +6 °C		136/100	1,56
NEVADA 8V 1500	1490	800	1270	132	0,82	2	Opcional	581	1/3	779	+2 a +6 °C		171/130	2,25
NEVADA 8V 2000	1990	800	1270	180	1,11	3	Opcional	877	1/2	1208	+2 a +6 °C		214/159	2,93
NEVADA 8V 2500	2490	800	1270	229	1,40	3	Opcional	873	1/2	1208	+2 a +6 °C		247/190	3,62

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA NEVADA ANCHO 800 VENTILADA

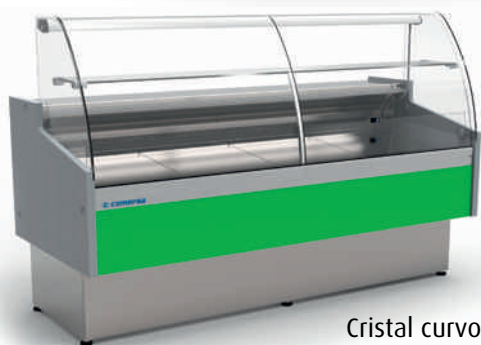
REFRIGERATED DISPLAY VENTILATED CASE 800

VITRINE 800 D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

NEW
MODELS



NEVADA 2000 V
(Opcionales: estante y decoración
lateral y frontal según carta RAL)



Cristal curvo
(estante opcional)



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige



Inox



Amarillo



Azul



Naranja



Rojo



Verde



Madera



Burdeos



*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.
Inox. material AISI 304, consultar precio
Inox. AISI 304 material, price check
Inox. materiel AISI 304, prix check

CÓDIGO	MODELO	
1VTNE10V01	NEVADA 8V 1000 CURVA	
1VTNE10V02	NEVADA 8V 1000 PLANA	
1VTNE15V01	NEVADA 8V 1500 CURVA	
1VTNE15V02	NEVADA 8V 1500 PLANA	
1VTNE20V01	NEVADA 8V 2000 CURVA	
1VTNE20V02	NEVADA 8V 2000 PLANA	
1VTNE25V01	NEVADA 8V 2500 CURVA	
1VTNE25V02	NEVADA 8V 2500 PLANA	



CARACTERÍSTICAS

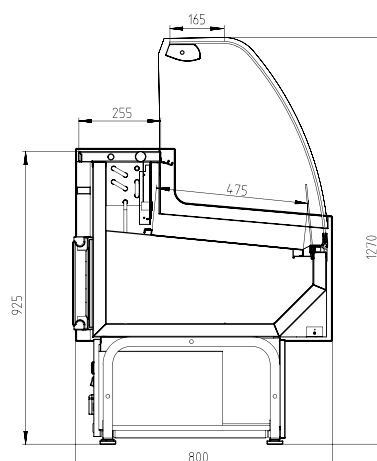
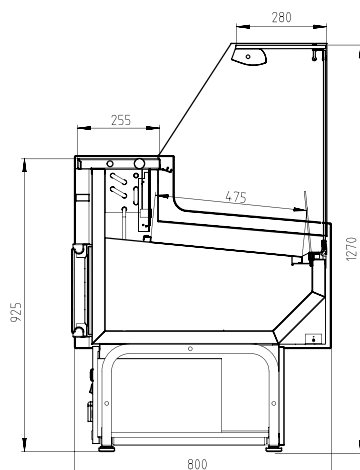
- Disponible en cristal plano o curvo. Estante opcional.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS gris metalizado.
- Perfiles de aluminio anodizados en inox satinado.
- Zócalo superior disponible en nueve colores de serie o personalizable según carta RAL (consultar precio).
- Evaporador estático, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Régimen de Tª en exposición +2/+6°C, y en cámara de reserva +7°C/+11°C.
- Evaporador opcional en cámara de reserva, Reg Temp: +2/+6°C.
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).
- Cristales antivaho frontal.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304, con resistencia eléctrica.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel y en acero inoxidable, de serie.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

- Available in flat or curved glass. Shelves are optional.
- Chamber and outside body made in "food use" plastified steel.
- Countertop and exposition in stainless steel AISI 304.
- Insulation in high pressure injected polyurethane, CFC free with density 42 kg/m³.
- Laterals in grey ABS.
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Front available in nine standard colors or customizable according to RAL chart (price by request).
- Static evaporator, treated with anti-corrosion coating
- Range of temperatures: in the exposition +2/+6°C; in the storage chamber +7 °C / +11 °C.
- Optional: additional evaporator in the storage chamber allowing to keep temperatures +2/+6°C.
- Climatic class 4 (30 °C, 55% HR).
- Anti condensation front glass.
- Evaporator dripping tray made in AISI 304, with electrical resistance.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- As standard, stainless steel evaporative tray with level control.
- Adjustable feet.
- Door clearance: 235mm x 475mm
- Refrigerant R404A.
- Power supply 230V50Hz.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

- Disponible en vitre droite ou bombée. Étagères en option.
- Chambre réserve et extérieur en toile plastifiée alimentaire.
- Comptoir et plateau d'exposition en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression, sans CFC, densité 42 Kg/m³.
- Joints gris en ABS.
- Profils d'aluminium en finition anodisé satiné "acier inoxydable".
- Panneau frontal disponible en neuf couleurs standards ou personnalisable selon carte RAL (prix sur demande).
- Évaporateur statique, traités avec couverture anticorrosive.
- Régime de températures: à l'exposition +2/+6 °C et à la chambre réserve +7 °C / +11 °C.
- Optionnel: évaporateur a la chambre réserve que permet la température +2/+6 °C.
- Classe climatique 4 (30 °C, 55% HR).
- Verre anti-buée sur le frontal.
- Bac d'évaporateur en AISI 304, avec résistance électrique.
- Thermomètre digital dans l'exposition.
- Panneau de commandes extraíble avec thermostat digital et fiche type SUKO couverte, protection IP54.
- Bac de l'eau de dégivrage de série en acier inoxydable avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Space porte : 235mm x 475mm
- Réfrigérant: R404A.
- Alimentation: 230V50Hz.
- OPTION pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

VITRINA NEVADA 800

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMPERATURA A 30° 60%HR		PESO(kg) BRUTO/NETO	VOLUMEN (m ³)
											EXPOSICIÓN	CÁMARA		
NEVADA 8E 1000	1035	800	1270	111	0,46	1	Opcional	528	1/3	779	+2 a +6 °C	+7 a +11°C	131/95	1,56
NEVADA 8E 1500	1490	800	1270	166	0,68	2	Opcional	549	1/3	779	+2 a +6 °C	+7 a +11°C	164/123	2,25
NEVADA 8E 2000	1990	800	1270	228	0,92	3	Opcional	835	1/2	1208	+2 a +6 °C	+7 a +11°C	205/149	2,93
NEVADA 8E 2500	2490	800	1270	288	1,16	3	Opcional	830	1/2	1208	+2 a +6 °C	+7 a +11°C	240/173	3,62

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015

 **COMERSA**



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA NEVADA ANCHO 800 ESTÁTICA

REFRIGERATED DISPLAY STATIC CASE 800

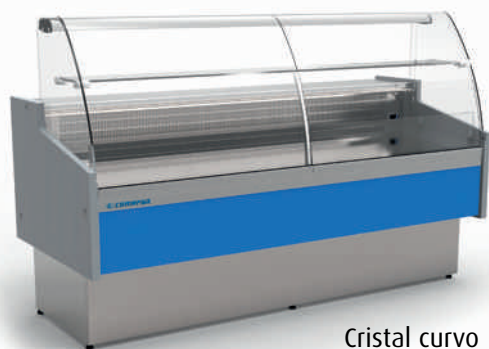
VITRINE 800 D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

NEW
MODELS

VITRINAS EXPOSITORAS
Refrigerated Display



NEVADA 2000 E
(Opcionales: estante y decoración lateral y frontal según carta RAL)



Cristal curvo
(estante opcional)



Régimen a 30°



Libre CFCs



Estático



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige



Inox



Amarillo



Azul



Naranja



Rojo



Verde



Madera

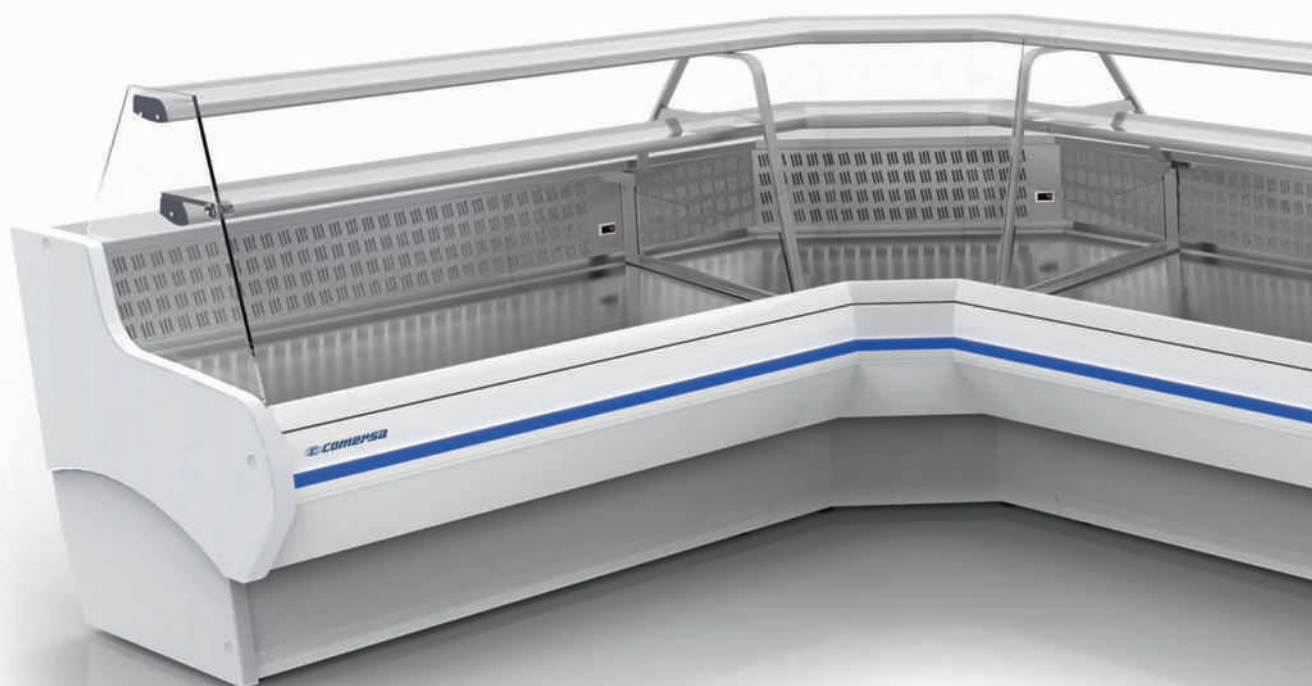


Burdeos



*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.
Inox. material AISI 304, consultar precio
Inox. AISI 304 material, price check
Inox. materiel AISI 304, prix check

CÓDIGO	MODELO	
1VTNE10E01	NEVADA 8E 1000 CURVA	
1VTNE10E02	NEVADA 8E 1000 PLANA	
1VTNE15E01	NEVADA 8E 1500 CURVA	
1VTNE15E02	NEVADA 8E 1500 PLANA	
1VTNE20E01	NEVADA 8E 2000 CURVA	
1VTNE20E02	NEVADA 8E 2000 PLANA	
1VTNE25E01	NEVADA 8E 2500 CURVA	
1VTNE25E02	NEVADA 8E 2500 PLANA	



Unión EKO compuesta por:
Vitrina 1500 + Angulo D90 + Vitrina 1500 + Complet + Cajero

VITRINA EKO ANCHO 940

Acabado Azul
Acabado Naranja
Acabado Rojo
Acabado Verde

Ventilada
Estática

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo
Cristal Plano Alto
Cristal Plano Bajo



OPCIONAL COLORES RAL



Decoración frontal disponibles en cualquier color de la carta RAL bajo pedido.

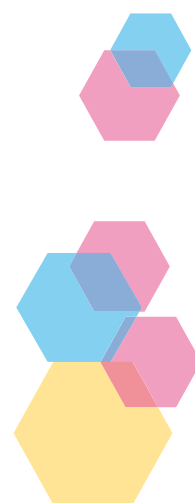
Front decorative panels available in any Ral color. Upon request

Panneaux decoration frontale disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL. Sous commande.

VITRINAS SERIE EKO

EKO DISPLAY SERIES

VITRINE D'EXPOSITION SÉRIE EKO



VITRINA EKO

ANCHO 1120

Acabado Azul
Acabado Naranja
Acabado Rojo
Acabado Verde

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo
Cristal Plano Alto
Cristal Plano Bajo

Ventilada
Estática



MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



NARANJA



ROJO



VERDE



AZUL



CARACTERÍSTICAS

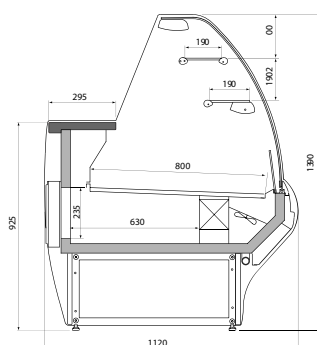
TECHNICAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUE

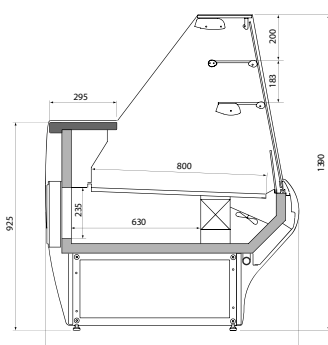
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara, exterior y exposición fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS blanco.
- Perfiles de aluminio lacados en blanco.
- Evaporador tiro forzado, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Opcional: cámara preparada para bandejas de pastelería 600x400. Capacidad máxima 3 bandejas por puerta. Bajo pedido pag. 111.
- OPCIONALES pag. 111.

- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top in AISI 304 satin finish stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in white ABS.
- Profiles in white varnished aluminium.
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- Optional upon request: chamber prepared to take 600 x 400 mm baking trays. Maximum capacity: 3 trays per door pag. 111.
- OPTIONALS pag. 111.

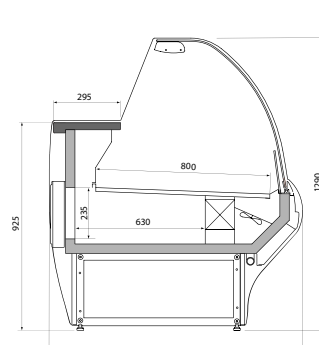
- Disponible en 4 tipos de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Compartiment extérieur et d'exposition fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³
- Côtés en ABS blanc.
- Côtés en aluminium blanc laqué.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- Optionnel: Compartiment prévu pour plateaux de pâtisserie 600x400. Capacité maximale 3 plateaux par porte. Sur commande pag. 111.
- OPTIONNELS pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE


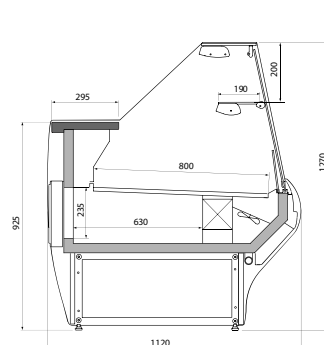
EKO 11V C.A.



EKO 11V P.A.



EKO 11V C.B.



EKO 11V P.B.

DATOS DE EMBALAJE

- C.A.:** Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straight High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straight Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	177/141	226/185	285/229	339/272
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	169/133	215/174	269/213	317/250
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA EKO

MODELOS															(*)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
EKO 11V 1000	1055	1118	1360	1260	139	0,77	1	2	0	1	558	540	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 11V 1500	1510	1118	1360	1260	207	1,13	2	2	0	1	617	581	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 11V 2000	2010	1118	1360	1260	281	1,54	3	2	0	1	935	877	1/2	1208	+2 a +6 °C
EKO 11V 2500	2510	1118	1360	1260	356	1,94	3	2	0	1	927	873	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EKO 11V P.B. 2000

CÓDIGO	MODELO		
1VTEC10V02	EKO 11V 1000	PLANO BAJO	
1VTEC10V01		CURVO BAJO	
1VTEC10V04		PLANO ALTO	
1VTEC10V03		CURVO ALTO	
1VTEC15V02	EKO 11V 1500	PLANO BAJO	
1VTEC15V01		CURVO BAJO	
1VTEC15V04		PLANO ALTO	
1VTEC15V03		CURVO ALTO	
1VTEC20V02	EKO 11V 2000	PLANO BAJO	
1VTEC20V01		CURVO BAJO	
1VTEC20V04		PLANO ALTO	
1VTEC20V03		CURVO ALTO	
1VTEC25V02	EKO 11V 2500	PLANO BAJO	
1VTEC25V01		CURVO BAJO	
1VTEC25V04		PLANO ALTO	
1VTEC25V03		CURVO ALTO	



Bandeja pastelería 600x400
(Opcional)



Detalle trasera



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD (FRANJA)



Naranja



Rojo



Azul



Verde

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check



CARACTERÍSTICAS

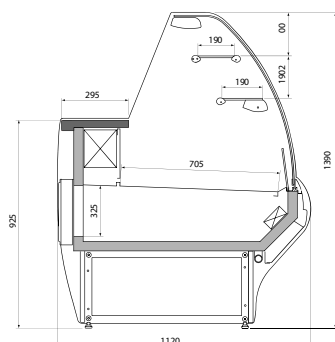
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara, exterior y exposición fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS blanco.
- Perfiles de aluminio lacados en blanco.
- **Dos evaporadores:** en exposición y en la cámara de reserva, con régimen de T° entre +2 y +6 °C.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304, con resistencia eléctrica.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pág. 111.

TECHNICAL FEATURES

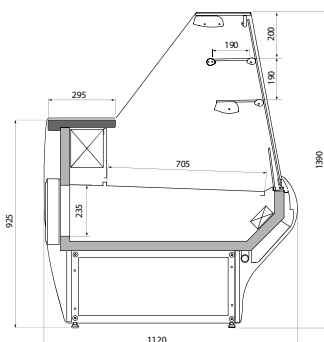
- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate
- Top in AISI 304 satin finish stainless steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³
- Side panels in white ABS
- Profiles in white varnished aluminium
- **Two evaporators:** one in the display and one in the reserve chamber with a temperature range of +2 to +6 °C
- Evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation
- Drip tray evaporator made in AISI 304 with electrical resistance
- Digital thermometer in the display
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs
- 235 x 475 mm door light
- R404A coolant
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

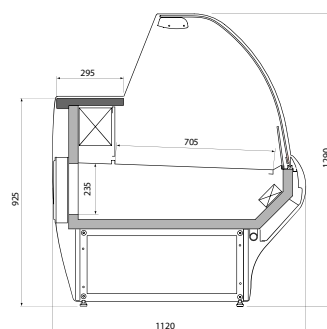
- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Compartiment extérieur et exposition fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³.
- Parois latérales blanches en ABS.
- Côtés en aluminium blanc laqué.
- **Deux évaporateurs:** en exposition et dans la pièce de réserve, avec régime de T° entre +2 y +6°C.
- Évaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Plateau à goutte évaporateur fabriqué en AISI 304, avec une résistance électrique.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pag. 111.

LÍNEA MODULAR
 MODULAR LINE
 LIGNE MODULARE


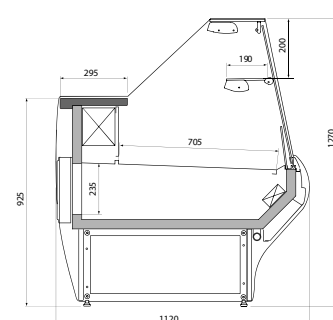
EKO 11E C.A.



EKO 11E P.A.



EKO 11E C.B.



EKO 11E P.B.

DATOS DE EMBALAJE

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straight High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straight Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	174/138	209/179	276/220	327/260
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	166/130	209/168	260/204	305/238
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA EKO

MODELOS															 (°C)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
EKO 11E 1000	1055	1118	1360	1260	177	0,65	1	2	0	1	546	528	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 11E 1500	1510	1118	1360	1260	262	0,98	2	2	0	1	585	549	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 11E 2000	2010	1118	1360	1260	355	1,33	3	2	0	1	893	835	1/2	1208	+2 a +6 °C
EKO 11E 2500	2510	1118	1360	1260	448	1,68	3	2	0	1	884	830	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EKO 11E P.B. 2000

CÓDIGO	MODELO		
1VTEC10E02	EKO 11E 1000	PLANO BAJO	
1VTEC10E01		CURVO BAJO	
1VTEC10E04		PLANO ALTO	
1VTEC10E03		CURVO ALTO	
1VTEC15E02	EKO 11E 1500	PLANO BAJO	
1VTEC15E01		CURVO BAJO	
1VTEC15E04		PLANO ALTO	
1VTEC15E03		CURVO ALTO	
1VTEC20E02	EKO 11E 2000	PLANO BAJO	
1VTEC20E01		CURVO BAJO	
1VTEC20E04		PLANO ALTO	
1VTEC20E03		CURVO ALTO	
1VTEC25E02	EKO 11E 2500	PLANO BAJO	
1VTEC25E01		CURVO BAJO	
1VTEC25E04		PLANO ALTO	
1VTEC25E03		CURVO ALTO	



Apertura cristal



Detalle trasera



Régimen a 30°



Libre CFCs



2 Evaporadores estáticos



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD (FRANJA)



Naranja



Rojo



Azul



Verde

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check



CARACTERÍSTICAS

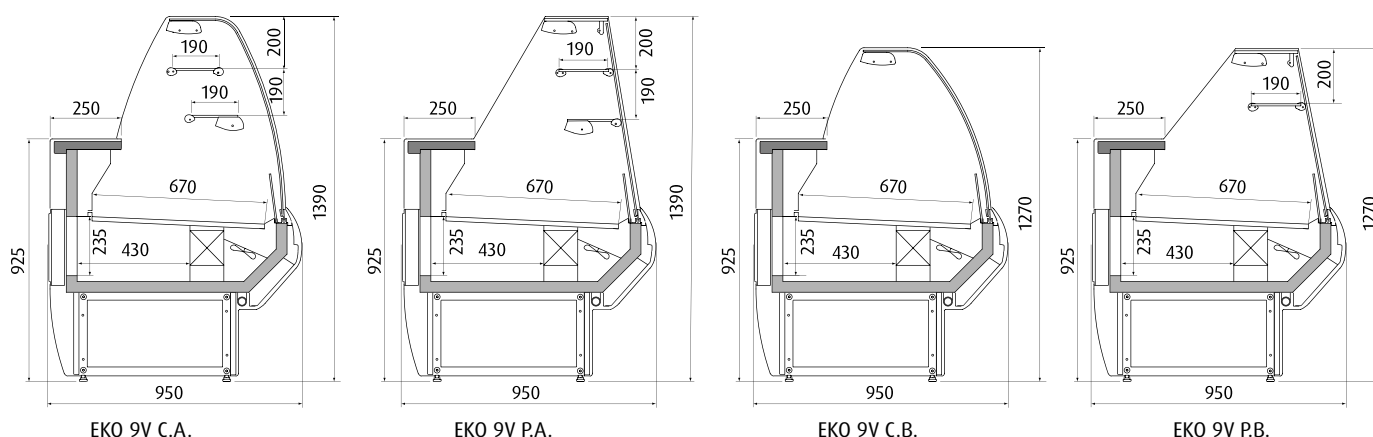
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara, exterior y exposición fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS blanco.
- Perfiles de aluminio lacados en blanco.
- Evaporador tiro forzado, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top in AISI 304 satin finish stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in white ABS.
- Profiles in white varnished aluminium
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

- Disponible en 4 tipos de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Compartiment extérieur et d'exposition fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbure d'une densité de 42 kg/m³
- Côtés en ABS blanc.
- Côtés en aluminium blanc laqué.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straight High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straight Low - Vitreé Droite Basse

DATOS DE EMBALAJE

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	162/126	206/165	260/204	309/242
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	151/115	191/150	239/184	277/220
Volumen Embalaje (m ³)	1,41	2,04	2,66	3,27

VITRINA EKO

MODELOS															(°)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m ₂) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
EKO 9V 1000	1055	950	1360	1260	112	0,60	1	2	0	1	558	540	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 9V 1500	1510	950	1360	1260	167	0,90	2	2	0	1	617	581	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 9V 2000	2010	950	1360	1260	228	1,25	3	2	0	1	935	877	1/2	1208	+2 a +6 °C
EKO 9V 2500	2510	950	1360	1260	289	1,60	3	2	0	1	927	873	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA EKO VENTILADA, ANCHO 940

REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



EKO 9V C.B. 2000

CÓDIGO	MODELO	
1VTED10V02	EKO 9V 1000	PLANO BAJO
1VTED10V01		CURVO BAJO
1VTED10V04		PLANO ALTO
1VTED10V03		CURVO ALTO
1VTED15V02	EKO 9V 1500	PLANO BAJO
1VTED15V01		CURVO BAJO
1VTED15V04		PLANO ALTO
1VTED15V03		CURVO ALTO
1VTED20V02	EKO 9V 2000	PLANO BAJO
1VTED20V01		CURVO BAJO
1VTED20V04		PLANO ALTO
1VTED20V03		CURVO ALTO
1VTED25V02	EKO 9V 2500	PLANO BAJO
1VTED25V01		CURVO BAJO
1VTED25V04		PLANO ALTO
1VTED25V03		CURVO ALTO



Detalle termómetro



Detalle trasera



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD (FRANJA)



Naranja



Rojo



Azul



Verde

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check



CARACTERÍSTICAS

- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara, exterior y exposición fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS blanco.
- Perfiles de aluminio lacados en blanco.
- **Dos evaporadores:** en exposición y en la cámara de reserva, con régimen de T° entre +2 y +6 °C.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

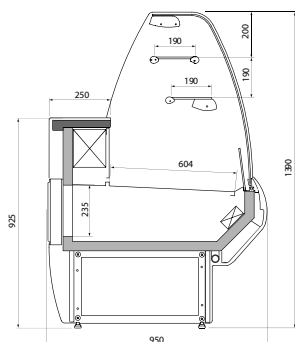
LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

TECHNICAL FEATURES

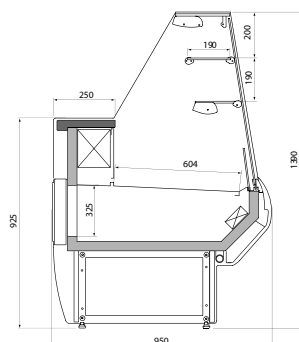
- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top in AISI 304 satin finish stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in white ABS.
- Profiles in white varnished aluminium.
- **Two evaporators:** one in the display and one in the reserve chamber with a temperature range of +2 to +6 °C.
- Evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Drip tray evaporator made in AISI 304.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

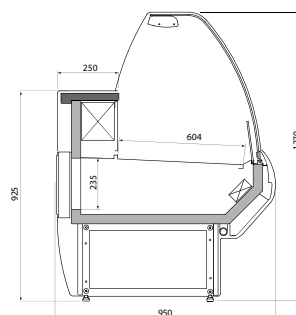
- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Compartiment extérieur et d'exposition fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail en acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³.
- Côtés en ABS blanc.
- Côtés en aluminium blanc laqué.
- **Deux évaporateurs:** en exposition et dans le compartiment de réserve, avec un régime de T° entre +2 et +6 °C.
- Évaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Plateau évaporateur e goutte fabriqué en AISI 304.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Ligne modulaire.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pag. 111.



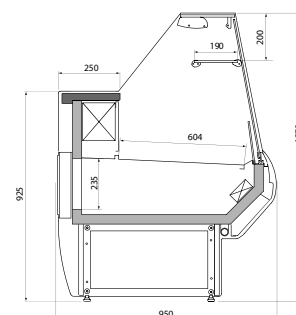
EKO 9E C.A.



EKO 9E P.A.



EKO 9E C.B.



EKO 9E P.B.

DATOS DE EMBALAJE

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straight High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straight Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	159/123	200/159	251/195	297/230
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	151/115	189/149	235/179	275/208
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA EKO

MODELOS														 (*)	
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
EKO 9E 1000	1055	950	1360	1260	142	0,58	1	2	0	1	546	528	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 9E 1500	1510	950	1360	1260	211	0,85	2	2	0	1	585	549	1/3	779	+2 a +6 °C
EKO 9E 2000	2010	950	1360	1260	288	1,15	3	2	0	1	893	835	1/2	1208	+2 a +6 °C
EKO 9E 2500	2510	950	1360	1260	363	1,46	3	2	0	1	884	830	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA EKO ESTÁTICA, ANCHO 940

REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



EKO 9E C.B. 2000

CÓDIGO	MODELO		
1VTED10E02	EKO 9E 1000	PLANO BAJO	
1VTED10E01		CURVO BAJO	
1VTED10E04		PLANO ALTO	
1VTED10E03		CURVO ALTO	
1VTED15E02	EKO 9E 1500	PLANO BAJO	
1VTED15E01		CURVO BAJO	
1VTED15E04		PLANO ALTO	
1VTED15E03		CURVO ALTO	
1VTED20E02	EKO 9E 2000	PLANO BAJO	
1VTED20E01		CURVO BAJO	
1VTED20E04		PLANO ALTO	
1VTED20E03		CURVO ALTO	
1VTED25E02	EKO 9E 2500	PLANO BAJO	
1VTED25E01		CURVO BAJO	
1VTED25E04		PLANO ALTO	
1VTED25E03		CURVO ALTO	



Apertura cristal



Detalle trasera



Régimen a 30°



Libre CFCs



2 Evaporadores estáticos



Evaporador tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD (FRANJA)



Naranja



Rojo



Azul



Verde

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check



Unión AITANA compuesta por:
Vitrina Baño María 1500 + Vitrina 1000 + D90 + Vitrina 2000 + A90 + Vitrina 1000 + Cajero

VITRINA AITANA ANCHO 940

Ventilada
Estática

Acabado Amarillo
Acabado Azul
Acabado Rojo
Acabado Beige
Acabado Burdeos
Acabado Inox
Acabado Madera
Acabado Naranja
Acabado Rojo
Acabado Verde

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo
Cristal Plano Alto
Cristal Plano Bajo



OPCIONAL COLORES RAL



Decoración frontal disponibles en cualquier color de la carta RAL bajo pedido.

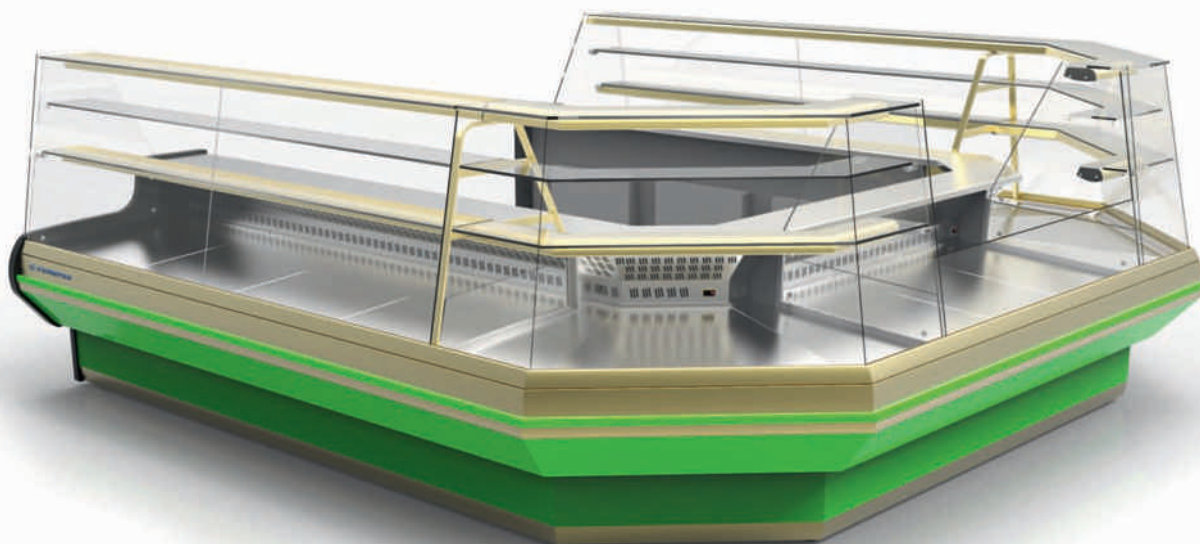
Front decorative panels available in any Ral color. Upon request

Panneaux decoration frontale disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL. Sous commande.

VITRINAS SERIE AITANA

AITANA DISPLAY SERIES

VITRINE D'EXPOSITION SÉRIE AITANA



Unión AITANA compuesta por:
Vitrina 2500 + A90 + Self Service 1500 + A90 + Vitrina 2500



VITRINA AITANA

ANCHO 1120

Ventilada
Estática

Acabado Amarillo
Acabado Azul
Acabado Rojo
Acabado Beige
Acabado Burdeos
Acabado Inox
Acabado Madera
Acabado Naranja
Acabado Verde

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo
Cristal Plano Alto
Cristal Plano Bajo



MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



AZUL

VERDE

INOX

AMARILLO

NARANJA

ROJO

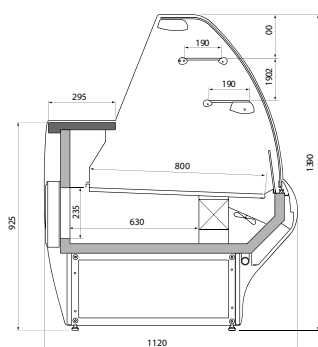
MADERA

BURDEOS

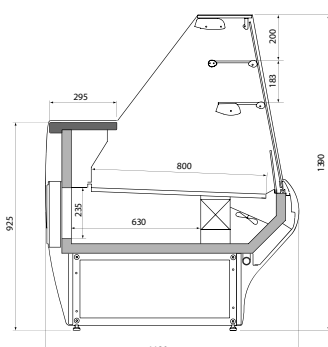
CARACTERÍSTICAS

- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Laterales en ABS.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Decoración frontal personalizable según carta **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles.**
- Evaporador tiro forzado, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- **Opcional:** cámara preparada para bandejas de pastelería 600x400. Capacidad máxima 3 bandejas por puerta. Bajo pedido.
- OPCIONALES pág. 111.

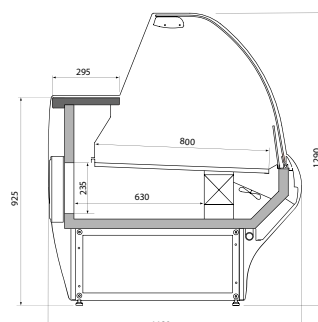
LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE



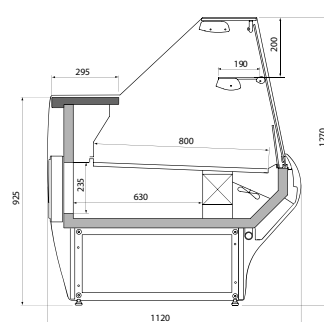
AITANA 11V C.A.



AITANA 11V P.A.



AITANA 11V C.B.



AITANA 11V P.B.

TECHNICAL FEATURES

- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate
- Top and display made from AISI 304 stainless steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3
- Side panels in ABS
- Aluminium decoration available in gold or stainless steel plating
- Front panel available according **RAL** colours (price check), **Panels easily replace.**
- Forced circulation evaporator, evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation
- Digital thermometer in the display
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control
- Adjustable legs
- 235 x 475 mm door light
- R404A coolant
- 230V/50Hz electric power supply
- **Optional** upon request: chamber prepared to take 600 x 400 mm baking trays. Maximum capacity: 3 trays per door.
- **OPTIONALS** pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifiée atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbone d'une densité de 42 kg/m3
- Côtés en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Front décoration **RAL** personnalisable (prix check) **facilement panneaux remplaçables.**
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- Optionnel: Compartiment prévu pour plateaux de pâtisserie 600x400. Capacité maximale 3 plateaux par porte. Sur commande.
- **OPTION** pag. 111.

DATOS DE EMBALAJE

DATOS DE EMBALAJE	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	177/141	226/185	285/229	339/272
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	169/133	215/174	269/213	317/250
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA AITANA

MODELOS															(*)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(l) VOLUMEN CÁMARA	(m ₂) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
AITANA 11V 1000	1055	1118	1360	1260	139	0,77	1	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 11V 1500	1510	1118	1360	1260	207	1,13	2	2	0	1	653	617	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 11V 2000	2010	1118	1360	1260	281	1,54	3	2	0	1	993	935	1/2	1208	+2 a +6 °C
AITANA 11V 2500	2510	1118	1360	1260	356	1,94	3	2	0	1	981	927	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA AITANA VENTILADA, ANCHO 1120

Series:
 PERFILERÍA ORO /GOLD Profiles / Profile portant DORÉ
 PERFILERÍA INOX / STAINLESS STEEL Profiles / Profile portant INOX

REFRIGERATED DISPLAY
 VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado

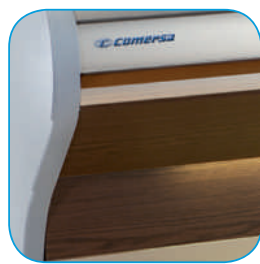


Evaporador tratado

AITANA 11V C.A. 2000



Bandeja pastelería 600x400
(Opcional)



Inox - Madera

MUESTRARIO DE COLORES

STANDARD* ORO

STANDARD* INOX



Burdeos



Beige



Inox



Amarillo



Naranja



Rojo



Verde



Azul



Verde



Madera



Burdeos

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTAB10V02	AITANA 11V ORO 1000	PLANO BAJO	
1VTAB10V01		CURVO BAJO	
1VTAB10V04		PLANO ALTO	
1VTAB10V03		CURVO ALTO	
1VTAB15V02	AITANA 11V ORO 1500	PLANO BAJO	
1VTAB15V01		CURVO BAJO	
1VTAB15V04		PLANO ALTO	
1VTAB15V03		CURVO ALTO	
1VTAB20V02	AITANA 11V ORO 2000	PLANO BAJO	
1VTAB20V01		CURVO BAJO	
1VTAB20V04		PLANO ALTO	
1VTAB20V03		CURVO ALTO	
1VTAB25V02	AITANA 11V ORO 2500	PLANO BAJO	
1VTAB25V01		CURVO BAJO	
1VTAB25V04		PLANO ALTO	
1VTAB25V03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTAC10V02	AITANA 11V INOX 1000	PLANO BAJO	
1VTAC10V01		CURVO BAJO	
1VTAC10V04		PLANO ALTO	
1VTAC10V03		CURVO ALTO	
1VTAC15V02	AITANA 11V INOX 1500	PLANO BAJO	
1VTAC15V01		CURVO BAJO	
1VTAC15V04		PLANO ALTO	
1VTAC15V03		CURVO ALTO	
1VTAC20V02	AITANA 11V INOX 2000	PLANO BAJO	
1VTAC20V01		CURVO BAJO	
1VTAC20V04		PLANO ALTO	
1VTAC20V03		CURVO ALTO	
1VTAC25V02	AITANA 11V INOX 2500	PLANO BAJO	
1VTAC25V01		CURVO BAJO	
1VTAC25V04		PLANO ALTO	
1VTAC25V03		CURVO ALTO	



CARACTERÍSTICAS

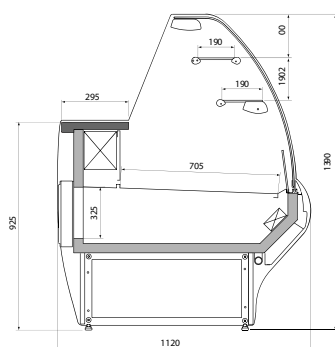
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara, exterior y exposición fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS blanco.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Decoración frontal personalizable según carta **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles**.
- **Dos evaporadores:** en exposición y en la cámara de reserva, con régimen de Tª entre +2 y +6 °C.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pág. 111.

TECHNICAL FEATURES

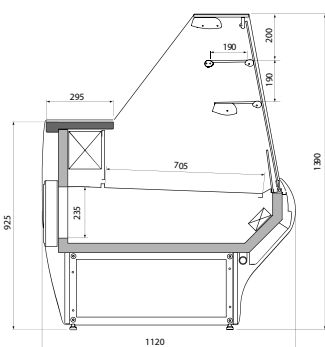
- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Aluminium decoration available in gold or stainless steel plating.
- Front panel available according RAL colours (price check), Panels easily replace.
- **Two evaporators:** one in the display and one in the reserve chamber with a temperature range of +2 to +6 °C.
- Evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Drip tray evaporator made in AISI 304.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pág. 111.

CARACTÉRISTIQUE

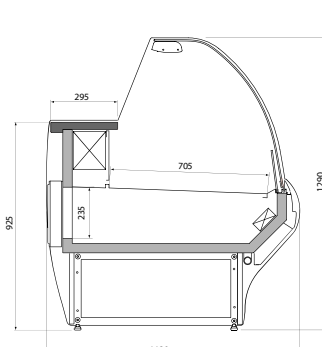
- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Compartiment extérieur et d'exposition fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³
- Côtés en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Front décoration RAL personnalisable (prix check) facilement panneaux remplaçables.
- **Deux évaporateurs:** en exposition et dans le compartiment de réserve, avec un régime de T entre +2 et +6 °C.
- Évaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Plateau évaporateur e goutte fabriqué en AISI 304.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pág. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

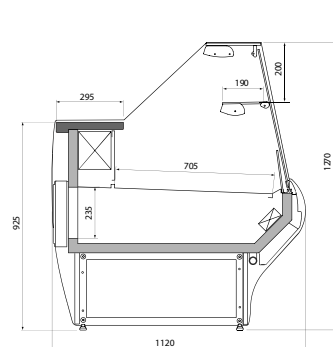
AITANA 11E C.A.



AITANA 11E P.A.



AITANA 11E C.B.



AITANA 11E P.B.

DATOS DE EMBALAJE

- C.A.:** Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straigh High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straigh Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	174/138	220/179	276/220	327/260
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	166/130	209/168	260/204	305/238
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA AITANA

MODELOS															(°)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m2) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
AITANA 11E 1000	1055	1118	1360	1260	177	0,65	1	2	0	1	564	546	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 11E 1500	1510	1118	1360	1260	262	0,98	2	2	0	1	621	585	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 11E 2000	2010	1118	1360	1260	355	1,33	3	2	0	1	951	893	1/2	1208	+2 a +6 °C
AITANA 11E 2500	2510	1118	1360	1260	448	1,68	3	2	0	1	938	884	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA AITANA ESTÁTICA, ANCHO 1120

Series:
 PERFILERÍA ORO /GOLD Profiles / Profile portant DORÉ
 PERFILERÍA INOX / STAINLESS STEEL Profiles / Profile portant INOX

REFRIGERATED DISPLAY
 VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



Régimen a 30°



Libre CFCs



2 Evaporadores estáticos



Evaporador tratado

AITANA 11E C.B. 2000

MUESTRARIO DE COLORES

STANDARD* ORO

STANDARD* INOX



Burdeos



Beige



Inox



Amarillo



Naranja



Rojo



Verde



Azul



Verde



Madera



Burdeos

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

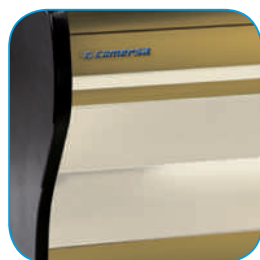
Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check



Detalle trasera



Oro - Beige

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTAB10E02	AITANA 11E ORO 1000	PLANO BAJO	
1VTAB10E01		CURVO BAJO	
1VTAB10E04		PLANO ALTO	
1VTAB10E03		CURVO ALTO	
1VTAB15E02	AITANA 11E ORO 1500	PLANO BAJO	
1VTAB15E01		CURVO BAJO	
1VTAB15E04		PLANO ALTO	
1VTAB15E03		CURVO ALTO	
1VTAB20E02	AITANA 11E ORO 2000	PLANO BAJO	
1VTAB20E01		CURVO BAJO	
1VTAB20E04		PLANO ALTO	
1VTAB20E03		CURVO ALTO	
1VTAB25E02	AITANA 11E ORO 2500	PLANO BAJO	
1VTAB25E01		CURVO BAJO	
1VTAB25E04		PLANO ALTO	
1VTAB25E03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTAC10E02	AITANA 11E INOX 1000	PLANO BAJO	
1VTAC10E01		CURVO BAJO	
1VTAC10E04		PLANO ALTO	
1VTAC10E03		CURVO ALTO	
1VTAC15E02	AITANA 11E INOX 1500	PLANO BAJO	
1VTAC15E01		CURVO BAJO	
1VTAC15E04		PLANO ALTO	
1VTAC15E03		CURVO ALTO	
1VTAC20E02	AITANA 11E INOX 2000	PLANO BAJO	
1VTAC20E01		CURVO BAJO	
1VTAC20E04		PLANO ALTO	
1VTAC20E03		CURVO ALTO	
1VTAC25E02	AITANA 11E INOX 2500	PLANO BAJO	
1VTAC25E01		CURVO BAJO	
1VTAC25E04		PLANO ALTO	
1VTAC25E03		CURVO ALTO	



CARACTERÍSTICAS

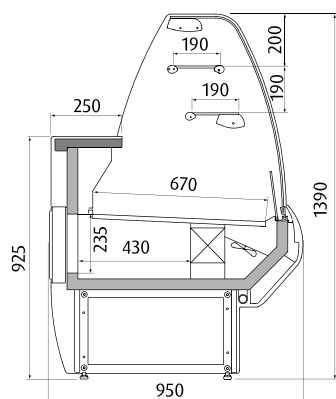
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Laterales en ABS.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Decoración frontal personalizable según carta **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles**.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475.
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

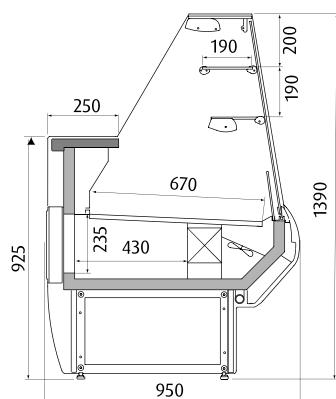
- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Side panels in ABS.
- Aluminium decoration available in GOLD or STAINLESS STEEL plating.
- Front panel available according **RAL** colours (price check), **Panels easily replace**.
- Forced circulation evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

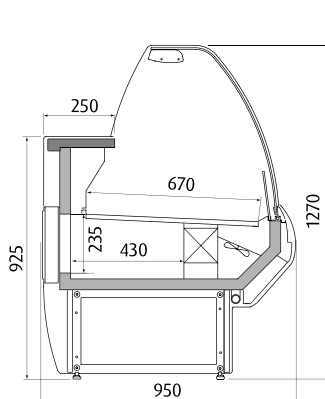
- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifiée atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3.
- Côtés en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Front décoration **RAL** personnalisable (prix check) **facilement panneaux remplaçables**.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pag. 111.

LÍNEA MODULAR
 MODULAR LINE
 LIGNE MODULAIRE


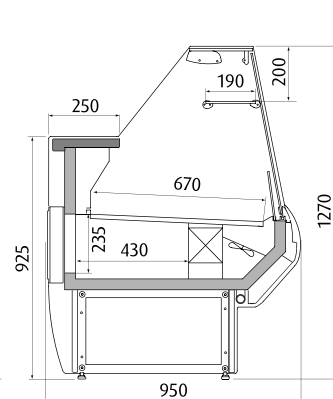
AITANA 9V C.A.



AITANA 9V P.A.



AITANA 9V C.B.



AITANA 9V P.B.

DATOS DE EMBALAJE

- C.A.:** Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombéé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombéé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straight High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straight Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	162/126	206/165	260/204	309/242
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	151/115	191/150	239/184	277/220
Volumen Embalaje (m ³)	1,41	2,04	2,66	3,27

VITRINA AITANA

MODELOS														 (*)	
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(l) VOLUMEN CÁMARA	(m2) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
AITANA 9V 1000	1055	950	1360	1260	112	0,60	1	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 9V 1500	1510	950	1360	1260	167	0,90	2	2	0	1	653	617	1/3	779	+2 a +6 °C
AITANA 9V 2000	2010	950	1360	1260	228	1,25	3	2	0	1	993	935	1/2	1208	+2 a +6 °C
AITANA 9V 2500	2510	950	1360	1260	289	1,60	3	2	0	1	981	927	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA AITANA VENTILADA, ANCHO 940

Series:

PERFILERÍA ORO / GOLD Profiles / Profile portant DORÉ

PERFILERÍA INOX / STAINLESS STEEL Profiles / Profile portant INOX

REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador tratado

AITANA 9V C.A. 2000

MUESTRARIO DE COLORES

STANDARD* ORO			STANDARD* INOX		
Burdeos	Beige	Inox	Amarillo	Naranja	Rojo
Verde	Azul	Verde	Madera	Burdeos	

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check



Detalle trasera



Inox - Amarillo

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTAE10V02	AITANA 9V ORO 1000	PLANO BAJO	
1VTAE10V01		CURVO BAJO	
1VTAE10V04		PLANO ALTO	
1VTAE10V03		CURVO ALTO	
1VTAE15V02	AITANA 9V ORO 1500	PLANO BAJO	
1VTAE15V01		CURVO BAJO	
1VTAE15V04		PLANO ALTO	
1VTAE15V03		CURVO ALTO	
1VTAE20V02	AITANA 9V ORO 2000	PLANO BAJO	
1VTAE20V01		CURVO BAJO	
1VTAE20V04		PLANO ALTO	
1VTAE20V03		CURVO ALTO	
1VTAE25V02	AITANA 9V ORO 2500	PLANO BAJO	
1VTAE25V01		CURVO BAJO	
1VTAE25V04		PLANO ALTO	
1VTAE25V03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTAF10V02	AITANA 9V INOX 1000	PLANO BAJO	
1VTAF10V01		CURVO BAJO	
1VTAF10V04		PLANO ALTO	
1VTAF10V03		CURVO ALTO	
1VTAF15V02	AITANA 9V INOX 1500	PLANO BAJO	
1VTAF15V01		CURVO BAJO	
1VTAF15V04		PLANO ALTO	
1VTAF15V03		CURVO ALTO	
1VTAF20V02	AITANA 9V INOX 2000	PLANO BAJO	
1VTAF20V01		CURVO BAJO	
1VTAF20V04		PLANO ALTO	
1VTAF20V03		CURVO ALTO	
1VTAF25V02	AITANA 9V INOX 2500	PLANO BAJO	
1VTAF25V01		CURVO BAJO	
1VTAF25V04		PLANO ALTO	
1VTAF25V03		CURVO ALTO	

CARACTERÍSTICAS

- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Laterales en ABS.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Decoración frontal personalizable según carta **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles**.
- **Dos evaporadores:** en exposición y en la cámara de reserva, con régimen de Tº entre +2 y +6 °C.
- Tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304. Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES pag. 111.

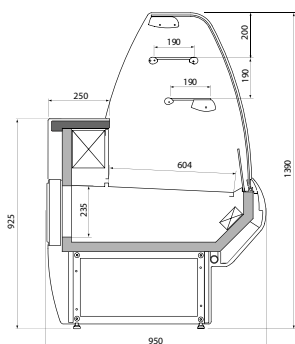
LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

TECHNICAL FEATURES

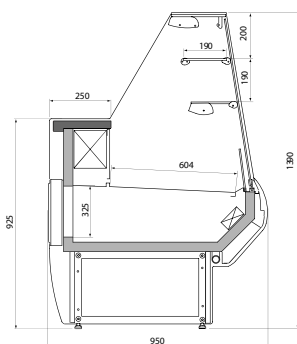
- Available with 4 types of glass: high/low curved and high/low flat.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Side panels in ABS.
- Aluminium decoration available in gold or stainless steel plating.
- Front panel available according **RAL** colours (price check), **Panels easily replace**.
- **Two evaporators:** one in the display and one in the reserve chamber with a temperature range of +2 to +6 °C.
- Treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Drip tray evaporator made in AISI 304.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS pag. 111.

CARACTERÍSTIQUE

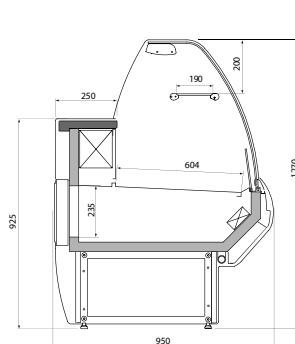
- Disponible en 4 types de verres: Bombé Haut/Bas et Plat Haut/Bas.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304 .
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3
- Côtés en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Front décoration **RAL** personnalisable (prix check) **facilement panneaux remplaçables**.
- **Deux évaporateurs:** en exposition et dans le compartiment de réserve, avec un régime de T entre +2 et +6 °C.
- Traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Plateau évaporateur e goutte fabriqué en AISI 304.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION pag. 111.



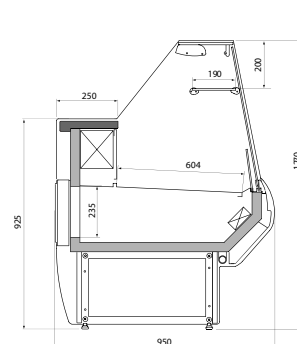
AITANA 9E C.A.



AITANA 9E P.A.



AITANA 9E C.B.



AITANA 9E P.B.

DATOS DE EMBALAJE

- C.A.:** Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute
C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse
P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Straigh High - Vitreé Droite Haute
P.B.: Cristal Plano Bajo - Glass Straigh Low - Vitreé Droite Basse

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	159/123	200/159	251/195	297/230
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	151/115	189/148	235/179	275/208
Volumen Embalaje (m³)	1,56	2,25	2,93	3,62

VITRINA AITANA

MODELOS														 (*)	
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m2) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.			
AITANA 9E 1000	1055	950	1360	1260	142	0,58	1	2	0	1	564	546	1/3	583	+2 a +6 °C
AITANA 9E 1500	1510	950	1360	1260	211	0,85	2	2	0	1	621	585	3/8	745	+2 a +6 °C
AITANA 9E 2000	2010	950	1360	1260	288	1,15	3	2	0	1	951	893	1/2	846	+2 a +6 °C
AITANA 9E 2500	2510	950	1360	1260	363	1,46	3	2	0	1	938	884	1/2	1008	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA AITANA ESTÁTICA, ANCHO 940

Series:
PERFILERÍA ORO /GOLD Profiles / Profile portant DORÉ
PERFILERÍA INOX / STAINLESS STEEL Profiles / Profile portant INOX

REFRIGERATED DISPLAY
VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



Régimen a 30°



Libre CFCs



2 Evaporadores
estáticos



Evaporador
tratado

AITANA 9E C.A. 2000

MUESTRARIO DE COLORES

STANDARD* ORO		STANDARD* INOX			
Burdeos	Beige	Inox	Amarillo	Naranja	Rojo
Verde	Azul	Verde	Madera	Burdeos	

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

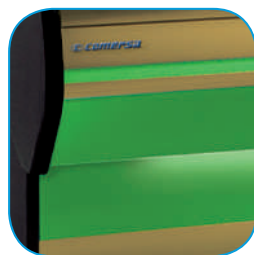
Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check



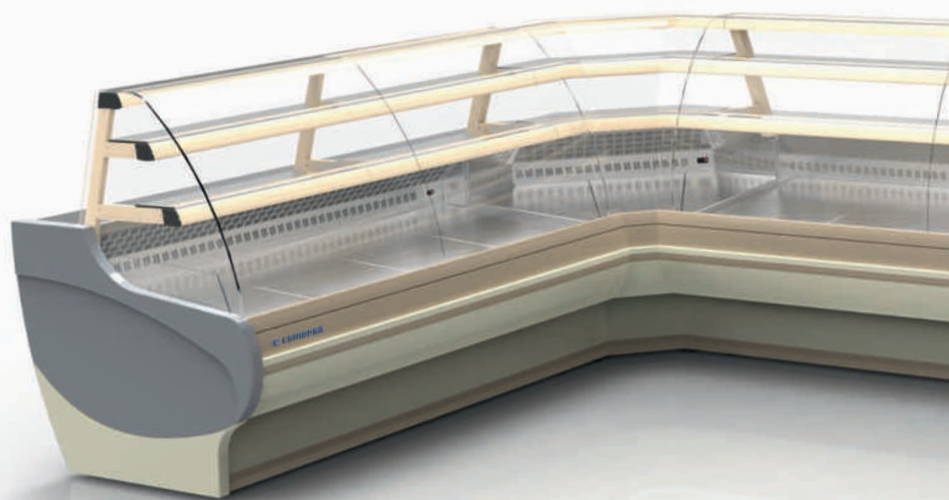
Detalle termómetro



Oro - Verde

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTAE10E02	AITANA 9E ORO 1000	PLANO BAJO	
1VTAE10E01		CURVO BAJO	
1VTAE10E04		PLANO ALTO	
1VTAE10E03		CURVO ALTO	
1VTAE15E02	AITANA 9E ORO 1500	PLANO BAJO	
1VTAE15E01		CURVO BAJO	
1VTAE15E04		PLANO ALTO	
1VTAE15E03		CURVO ALTO	
1VTAE20E02	AITANA 9E ORO 2000	PLANO BAJO	
1VTAE20E01		CURVO BAJO	
1VTAE20E04		PLANO ALTO	
1VTAE20E03		CURVO ALTO	
1VTAE25E02	AITANA 9E ORO 2500	PLANO BAJO	
1VTAE25E01		CURVO BAJO	
1VTAE25E04		PLANO ALTO	
1VTAE25E03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTAF10E02	AITANA 9E INOX 1000	PLANO BAJO	
1VTAF10E01		CURVO BAJO	
1VTAF10E04		PLANO ALTO	
1VTAF10E03		CURVO ALTO	
1VTAF15E02	AITANA 9E INOX 1500	PLANO BAJO	
1VTAF15E01		CURVO BAJO	
1VTAF15E04		PLANO ALTO	
1VTAF15E03		CURVO ALTO	
1VTAF20E02	AITANA 9E INOX 2000	PLANO BAJO	
1VTAF20E01		CURVO BAJO	
1VTAF20E04		PLANO ALTO	
1VTAF20E03		CURVO ALTO	
1VTAF25E02	AITANA 9E INOX 2500	PLANO BAJO	
1VTAF25E01		CURVO BAJO	
1VTAF25E04		PLANO ALTO	
1VTAF25E03		CURVO ALTO	



Unión TORINO compuesta por:

Vitrina 2000 + D90 + Vitrina 2000 + D90 + Vitrina 1500 + A90 + Vitrina 1000

VITRINA TORINO ANCHO 940

Ventilada
Estática

Acabado Beige
Acabado Burdeos
Acabado Inox
Acabado Verde

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo



OPCIONAL COLORES RAL



Decoración frontal disponible en cualquier color de la carta RAL bajo pedido.

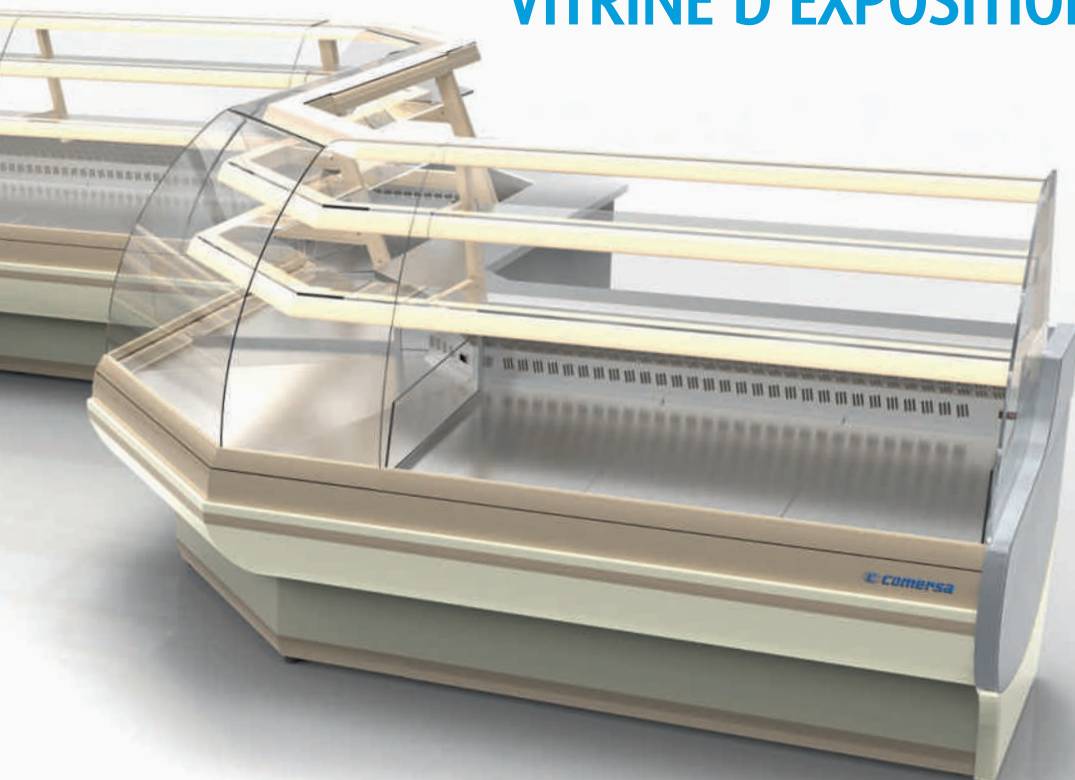
Front decorative panels available in any Ral color. Upon request

Panneaux decoration frontale disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL. Sous commande.

VITRINAS SERIE TORINO

TORINO DISPLAY SERIES

VITRINE D'EXPOSITION SÉRIE TORINO



VITRINA TORINO

ANCHO 1120

Ventilada
Estática

Acabado Beige
Acabado Burdeos
Acabado Inox
Acabado Verde

Cristal Curvo Alto
Cristal Curvo Bajo
Cristal Plano Alto
Cristal Plano Bajo

MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



INOX



BEIGE



VERDE



BURDEOS



CARACTERÍSTICAS

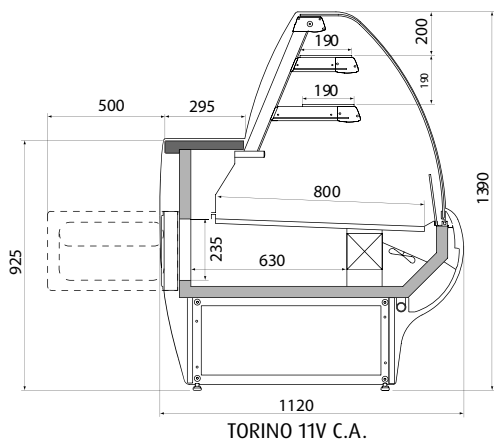
- Disponible en cristal curvo alto y bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS, gris/beige.
- Perfiles de aluminio lacados en beige.
- Frontal innovador con diseño curvado de tonalidad beige.
- Estructura soporte estantes en aluminio lacado.
- Estantes iluminados.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- **Opcional:** cámara preparada para bandejas de pastelería 600x400. Capacidad máxima 3 bandejas por puerta. Bajo pedido.
- OPCIONALES: pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

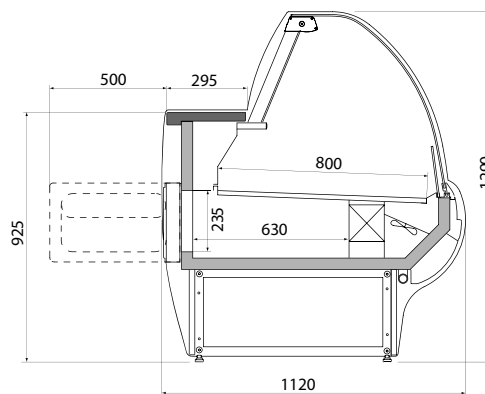
- Available with high/low curved glass.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS, grey/beige.
- Beige varnished aluminium profiles.
- Innovative front panel with a curved design in beige tones.
- Shelving support structure in varnished aluminium.
- Illuminated shelves.
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- **Optional** upon request: chamber prepared to take 600 x 400 mm baking trays. Maximum capacity: 3 trays per door.
- OPTIONALS: pag. 111.

CARACTERÍSTIQUE

- Disponible en 2 types de verres: Bombé Haut/Bas
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifiée atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³
- Latéraux en ABS, gris/beige.
- Profiles en aluminium laqué en beige.
- Devanture innovatrice avec un design bombé de ton beige.
- Structure de support avec étagères en aluminium laqué.
- Étagère éclairées.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- **Optionnel:** Compartiment prévu pour plateaux de pâtisserie 600x400. Capacité maximale 3 plateaux par porte. Sur commande.
- OPTION: pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

TORINO 11V C.A.



TORINO 11V C.B.

DATOS DE EMBALAJE

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	180/144	230/189	290/234	345/278
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	169/133	215/174	269/213	317/250
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute

C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse

VITRINA TORINO

MODELOS																(°)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(l.) VOLUMEN CÁMARA	(m²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A.	C.B.				
TORINO 11V BEIGE 1000	1055	1118	1360	1260	139	0,77	1	2	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C	
TORINO 11V BEIGE 1500	1510	1118	1360	1260	207	1,13	2	2	0	1	689	617	1/3	779	+2 a +6 °C	
TORINO 11V BEIGE 2000	2010	1118	1360	1260	281	1,54	3	2	0	1	1051	935	1/2	1208	+2 a +6 °C	
TORINO 11V BEIGE 2500	2510	1118	1360	1260	356	1,94	3	2	0	1	1035	927	1/2	1208	+2 a +6 °C	

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA TORINO BEIGE VENTILADA, ANCHO 1120

REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



TORINO 11V C.A. BEIGE 2000



Bandeja pastelería 600x400
(Opcional)



Apertura cristal



Régimen a 30°



Libre CFC



Ventilado



Evaporador
tratado

CÓDIGO	MODELO		
1VTTA10V01	TORINO 11V BEIGE 1000	CURVO BAJO	
1VTTA10V03		CURVO ALTO	
1VTTA15V01	TORINO 11V BEIGE 1500	CURVO BAJO	
1VTTA15V03		CURVO ALTO	
1VTTA20V01	TORINO 11V BEIGE 2000	CURVO BAJO	
1VTTA20V03		CURVO ALTO	
1VTTA25V01	TORINO 11V BEIGE 2500	CURVO BAJO	
1VTTA25V03		CURVO ALTO	

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check



CARACTERÍSTICAS

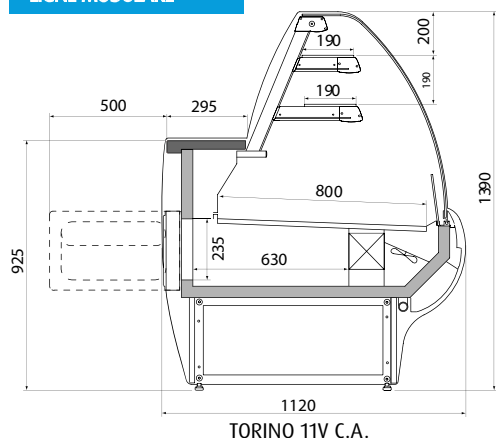
- Disponible en cristal curvo alto y bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Frontal innovador con diseño curvado y con decoración frontal personalizable según carta
- **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles**.
- Estructura soporte estantes en aluminio anodizado. Estantes iluminados.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- **Opcional:** cámara preparada para bandejas de pastelería 600x400. Capacidad máxima 3 bandejas por puerta. Bajo pedido.
- OPCIONALES: pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

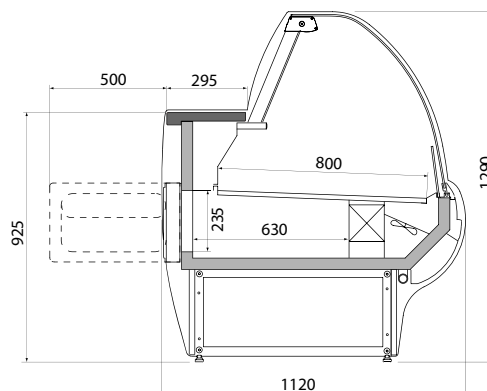
- Available with high/low curved glass.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Aluminium decoration available in GOLD or STAINLESS STEEL plating.
- Innovative front panel with curved design and with front panel available according **RAL** colours (price check), **Panels easily replace**.
- Shelving support structure in coated aluminium.
- Illuminated shelves.
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO IP54 type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- **Optional** upon request: chamber prepared to take 600 x 400 mm baking trays. Maximum capacity: 3 trays per door.
- OPTIONALS: pag. 111.

CARACTERÍSTIQUE

- Disponible en 2 types de verres: Bombé Haut/Bas
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifiée atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³
- Latéraux en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Devanture innovatrice avec un design bombé et front décoration **RAL** personnalisable (prix check) **facilement panneaux remplaçables**.
- Structure de support avec étagères en aluminium anodisé. Étagère éclairées.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- **Optionnel:** Compartiment prévu pour plateaux de pâtisserie 600x400. Capacité maximale 3 plateaux par porte. Sur commande.
- OPTION: pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

TORINO 11V C.A.



TORINO 11V C.B.

DATOS DE EMBALAJE

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	180/144	230/189	290/234	345/278
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	169/133	215/174	269/213	317/250
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute**C.B.:** Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse

VITRINA TORINO

MODELOS															 (*)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A.	C.B.			
TORINO 11V 1000	1055	1118	1360	1260	139	0,77	1	2	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 11V 1500	1510	1118	1360	1260	207	1,13	2	2	0	1	689	617	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 11V 2000	2010	1118	1360	1260	281	1,54	3	2	0	1	1051	935	1/2	1208	+2 a +6 °C
TORINO 11V 2500	2510	1118	1360	1260	356	1,94	3	2	0	1	1035	927	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA TORINO VENTILADA, ANCHO 1120

REFRIGERATED DISPLAY

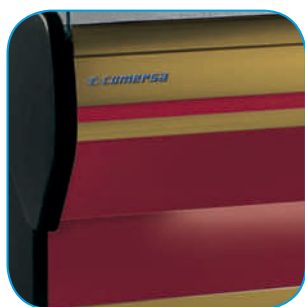
VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



TORINO 11V 2000



Bandeja pastelería 600x400
(Opcional)



Oro - Burdeos



Régimen a 30°



Libre CFC



Ventilado



Evaporador
tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige



Inox



Verde



Burdeos

*Este producto se puede realizar en
cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTTB10V01	TORINO 11V ORO 1000	CURVO BAJO	
1VTTB10V03		CURVO ALTO	
1VTTB15V01	TORINO 11V ORO 1500	CURVO BAJO	
1VTTB15V03		CURVO ALTO	
1VTTB20V01	TORINO 11V ORO 2000	CURVO BAJO	
1VTTB20V03		CURVO ALTO	
1VTTB25V01	TORINO 11V ORO 2500	CURVO BAJO	
1VTTB25V03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTTC10V01	TORINO 11V INOX 1000	CURVO BAJO	
1VTTC10V03		CURVO ALTO	
1VTTC15V01	TORINO 11V INOX 1500	CURVO BAJO	
1VTTC15V03		CURVO ALTO	
1VTTC20V01	TORINO 11V INOX 2000	CURVO BAJO	
1VTTC20V03		CURVO ALTO	
1VTTC25V01	TORINO 11V INOX 2500	CURVO BAJO	
1VTTC25V03		CURVO ALTO	



CARACTERÍSTICAS

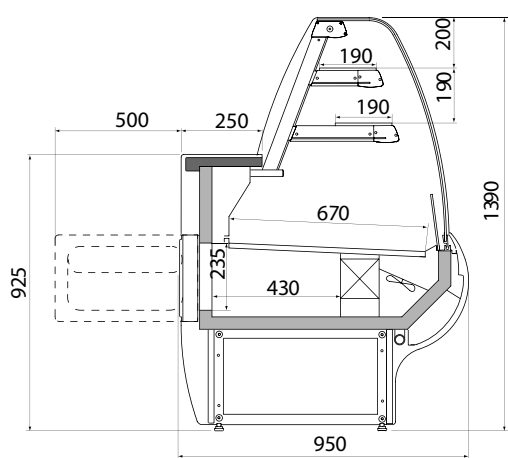
- Disponible en cristal curvo alto y bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS.
- Perfiles de aluminio lacados en beige.
- Frontal innovador con diseño curvado de tonalidad beige.
- Estructura soporte estantes en aluminio lacado.
- Estantes iluminados.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES: pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

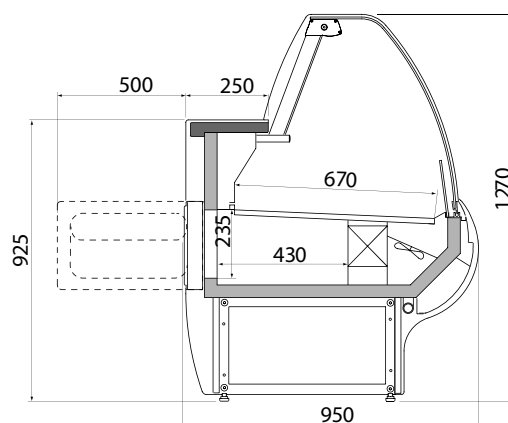
- Available with high/low curved glass.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Beige varnished aluminium profiles.
- Innovative front panel with a curved design in beige tones.
- Shelving support structure in varnished aluminium.
- Illuminated shelves.
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS: pag. 111.

CARACTÉRISTIQUE

- Disponible en 2 types de verres: Bombé Haut/
- Bas Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³.
- Latéraux en ABS.
- Profiles en aluminium laqué en beige.
- Devanture innovatrice avec un design bombé de ton beige.
- Structure support étagères en aluminium laqué.
- Étagères éclairées.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION: pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE


TORINO 9V C.A.



TORINO 9V C.B.

DATOS DE EMBALAJE

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	165/129	210/169	265/209	315/248
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	154/118	195/154	269/213	277/220
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombé Haute

C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombé Basse

VITRINA EKO

MODELOS															 (*)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A.	C.B.			
TORINO 9V BEIGE 1000	1055	950	1360	1260	112	0,60	1	2	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 9V BEIGE 1500	1510	950	1360	1260	167	0,90	2	2	0	1	689	617	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 9V BEIGE 2000	2010	950	1360	1260	228	1,25	3	2	0	1	1051	935	1/2	1208	+2 a +6 °C
TORINO 9V BEIGE 2500	2510	950	1360	1260	289	1,60	3	2	0	1	1035	927	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA TORINO BEIGE VENTILADA, ANCHO 940

REFRIGERATED DISPLAY

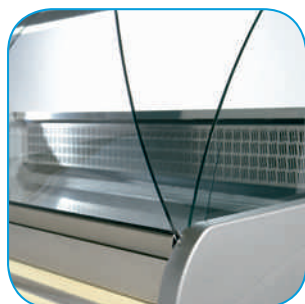
VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



TORINO 9V C.A. BEIGE 2000



Detalle exposición



Apertura cristal



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO		
1VTTD10V01	TORINO 9V BEIGE 1000	CURVO BAJO	
1VTTD10V03		CURVO ALTO	
1VTTD15V01	TORINO 9V BEIGE 1500	CURVO BAJO	
1VTTD15V03		CURVO ALTO	
1VTTD20V01	TORINO 9V BEIGE 2000	CURVO BAJO	
1VTTD20V03		CURVO ALTO	
1VTTD25V01	TORINO 9V BEIGE 2500	CURVO BAJO	
1VTTD25V03		CURVO ALTO	

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check



CARACTERÍSTICAS

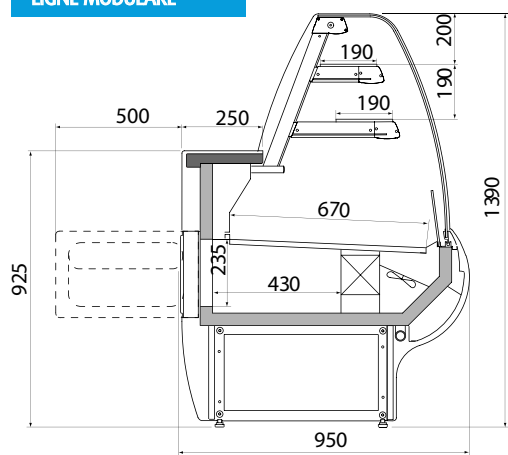
- Disponible en cristal curvo alto y bajo.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS.
- Decoración del aluminio disponible en anodizado ORO e INOX.
- Frontal innovador con diseño curvado y con decoración frontal personalizable según carta **RAL** (consultar precio), **con paneles fácilmente sustituibles**.
- Estructura soporte estantes en aluminio anodizado. Estantes iluminados.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- OPCIONALES: pag. 111.

TECHNICAL FEATURES

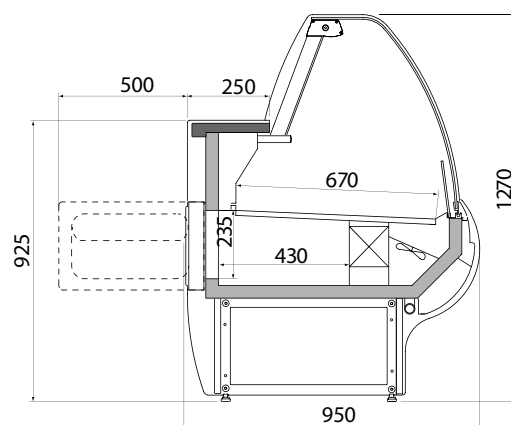
- Available with high/low curved glass.
- Chamber, exterior and display made from non-toxic, food grade laminated steel plate.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Aluminium decoration available in GOLD or STAINLESS STEEL plating.
- Innovative front panel with curved design and with front panel available according **RAL** colours (price check), **Panels easily replace**.
- Shelving support structure in coated aluminium.
- Illuminated shelves.
- Forced circulation evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in the display.
- Removable control panel with digital thermostat and SCHUKO type electrical socket.
- Evaporating tray with level control.
- Adjustable legs.
- 235 x 475 mm door light.
- R404A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.
- OPTIONALS: pag. 111.

CARACTERISTIQUE

- Disponible en 2 types de verres: Bombé Haut/Bas
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifiée atoxique et alimentaire.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³
- Latéraux en ABS.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Devanture innovatrice avec un design bombé et front décoration **RAL** personnalisable (prix check) **facilement panneaux remplaçables**.
- Structure de support avec étagères en aluminium anodisé. Étagère éclairées.
- Évaporateur à ventilation forcée, traités avec couverture anticorrosive.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Plateau évaporateur avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 235x475
- Réfrigérant R404A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- OPTION: pag. 111.

LÍNEA MODULAR
MODULAR LINE
LIGNE MODULAIRE

TORINO 9V C.A.



TORINO 9V C.B.

DATOS DE EMBALAJE

Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.

Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.

Volumen Embalaje (m³)

	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) C.A. P.A.	165/129	210/169	265/209	315/248
Peso Bruto/Neto(Kg) C.B. P.B.	154/118	195/154	269/213	277/220
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute

C.B.: Cristal Curvo Bajo - Glass Curved Low - Vitreé Bombeé Basse

VITRINA EKO

MODELOS															 (*)
	LARGO	FONDO	ALTO C.A./P.A.	ALTO C.B./P.B.	(L) VOLUMEN CÁMARA	(m²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES			(w) CONSUMO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
								C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A.	C.B.			
TORINO 9V 1000	1055	950	1360	1260	112	0,60	1	2	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 9V 1500	1510	950	1360	1260	167	0,90	2	2	0	1	689	617	1/3	779	+2 a +6 °C
TORINO 9V 2000	2010	950	1360	1260	228	1,25	3	2	0	1	1051	935	1/2	1208	+2 a +6 °C
TORINO 9V 2500	2510	950	1360	1260	289	1,60	3	2	0	1	1035	927	1/2	1208	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA TORINO VENTILADA, ANCHO 940

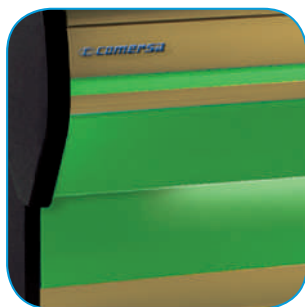
REFRIGERATED DISPLAY CASE
VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE



TORINO 9V 2000



Bandeja pastelería 600x400
(Opcional)



Oro - Verde



Régimen a 30°



Libre CFCs



Ventilado



Evaporador
tratado

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Beige



Inox



Verde



Burdeos

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. matériel AISI 304, prix check

CÓDIGO	MODELO ORO	CRISTAL	
1VTTE10V01	TORINO 9V ORO 1000	CURVO BAJO	
1VTTE10V03		CURVO ALTO	
1VTTE15V01	TORINO 9V ORO 1500	CURVO BAJO	
1VTTE15V03		CURVO ALTO	
1VTTE20V01	TORINO 9V ORO 2000	CURVO BAJO	
1VTTE20V03		CURVO ALTO	
1VTTE25V01	TORINO 9V ORO 2500	CURVO BAJO	
1VTTE25V03		CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO INOX	CRISTAL	
1VTTF10V01	TORINO 9V INOX 1000	CURVO BAJO	
1VTTF10V03		CURVO ALTO	
1VTTF15V01	TORINO 9V INOX 1500	CURVO BAJO	
1VTTF15V03		CURVO ALTO	
1VTTF20V01	TORINO 9V INOX 2000	CURVO BAJO	
1VTTF20V03		CURVO ALTO	
1VTTF25V01	TORINO 9V INOX 2500	CURVO BAJO	
1VTTF25V03		CURVO ALTO	



CARACTERÍSTICAS

MUEBLE CAJA

- Mueble complementario para caja registradora.
- Disponible en todos los acabados y modelos de vitrinas.
- Disponible en 2 medidas: 600 y 900 mm.
- Modelo integrable dentro de la línea modular de vitrinas.



TECHNICAL FEATURES

CASH REGISTER MODULE

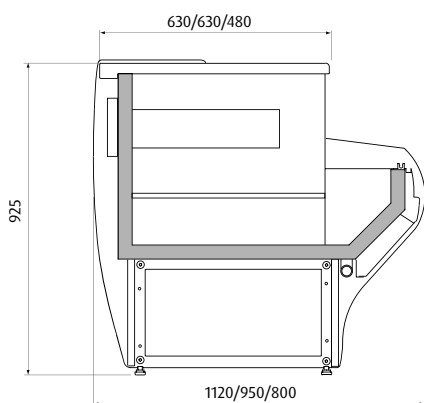
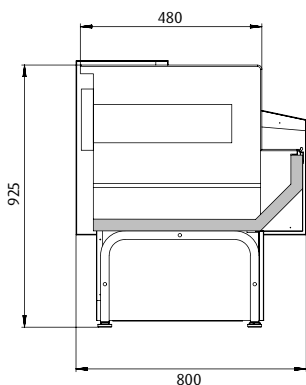
- Complementary module for the till.
- Available in all finishes available on all models display cabinets.
- Available in 2 sizes: 600 and 900 mm.
- Integrable in the display range.



CARACTERISTIQUE

MEUBLE CAISSE ENREGISTREUSE

- Meuble complémentaire pour caisse enregistreuse.
- Disponible dans toutes les terminaisons et modèles de vitrines.
- Disponible en 2 mesures: 600 et 900 mm.
- Modèle intégrable dans la gamme de vitrines.



CAJERO

1CANE60X00	CAJERO NEVADA 600		1CAA90X00	CAJERO AITANA 9 ORO 900	
1CANE90X00	CAJERO NEVADA 900		1CATA60X00	CAJERO TORINO 11 BEIGE 600	
1CAEC60X00	CAJERO EKO-11 600		1CATA90X00	CAJERO TORINO 11 BEIGE 900	
1CAEC90X00	CAJERO EKO-11 900		1CATC60X00	CAJERO TORINO 11 INOX 600	
1CAED60X00	CAJERO EKO-9 600		1CATC90X00	CAJERO TORINO 11 INOX 900	
1CAED90X00	CAJERO EKO-9 900		1CATB60X00	CAJERO TORINO 11 ORO 600	
1CAAC60X00	CAJERO AITANA 11 INOX 600		1CATB90X00	CAJERO TORINO 11 ORO 900	
1CAAC90X00	CAJERO AITANA 11 INOX 900		1CATD60X00	CAJERO TORINO 9 BEIGE 600	
1CAAB60X00	CAJERO AITANA 11 ORO 600		1CATD90X00	CAJERO TORINO 9 BEIGE 900	
1CAAB90X00	CAJERO AITANA 11 ORO 900		1CATF60X00	CAJERO TORINO 9 INOX 600	
1CAAF60X00	CAJERO AITANA 9 INOX 600		1CATF90X00	CAJERO TORINO 9 INOX 900	
1CAAF90X00	CAJERO AITANA 9 INOX 900		1CATE60X00	CAJERO TORINO 9 ORO 600	
1CAA90X00	CAJERO AITANA 9 ORO 600		1CATE90X00	CAJERO TORINO 9 ORO 900	

CAJERO

MODELOS

	LARGO	FONDO	ALTO	Nº de Puertas	(w) CONSUMO	PESO BRUTO/NETO	(l.) VOLUMEN CÁMARA
MC 600 11	590	1120	925	1 CAJÓN	18(*1)	75/55	1,56
MC 900 11	890	1120	925	1 CAJÓN	18(*1)	80/60	1,56
MC 600 9	590	950	925	1 CAJÓN	18(*1)	70/50	1,1
MC 900 9	890	950	925	1 CAJÓN	18(*1)	75/55	1,1
MC 600 NEVADA	590	800	925	1 CAJÓN	-	60/40	1,1
MC 900 NEVADA	890	900	925	1 CAJÓN	-	65/45	1,1

(*1) MODELO EKO s/luz

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ENSAMBLAJE VITRINAS

- Cálculo ensamblaje vitrinas: se descontará por unión, un juego de laterales, y se cargará un Kit de unión.
- El diseño de nuestras vitrinas permite el ensamble de vitrinas estáticas con ventiladas.

- The calculation of the cost of the union's display cases will be discounting a Side Kit and charging a Kit of Union, both concepts for assembly unit.
- Both versions, Fan assisted cooling system and Static cooling system version can be assembled together.

- Le calcul du coût de l'union des vitrines sera réalisé en décomptant un Kit de Latéraux et en chargeant un Kit d'Union, les deux procédés réalisés par unités d'assemblage.
- Les vitrines statiques et ventilés peuvent être assemblés entre eux.

109)

CODIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA980001XXX0000	ABONO JGO LATERALES VIT (todos los mod.)	

CODIGO	DESCRIPCIÓN	
1VA980002XXX0000	KIT UNION VIT (todos los mod.)	

OPCIONALES VITRINAS

CODIGO	DESCRIPCIÓN		MOD.
1HERU009XBL0000	JGO. RUEDAS VIT 1000/1500		todas
1HERU010XBL0000	JGO. RUEDAS VIT 2000/2500		todas
1VA990151XXX0000	KIT 3 JUEGOS GUÍAS PAST. E/A/T 11 (pta. completa)		MOD. 11
1VA990152XXX0000	KIT 3 BANDEJAS PAST. 600x400 E/A/T 11 (pta. completa)		
1VA9800005XXX0000	CAMARA PREPARADA BAND. PAST. 600x400		
1VA9800006XXX0000	ESTANTE OPCIONAL (montado en fábrica)		MOD. CURVO BAJO
1VA9800007XXX0000	ESTANTE OPCIONAL + PANT. LUZ (montado en fábrica)		
1VA9800008XXX0000	PANTALLA C/DOBLE TUBO FLUORESCENTE (montado en fábrica)		

CODIGO	DESCRIPCIÓN		MOD.
1VA9800009XXX0000	DECORACIÓN FRONTAL INOX (montado en fábrica)		todas
1VA9800010XXX0000	EVAPORADOR CAM. NEVADA (montado en fábrica)		
-	TROPICALIZADO C.C. 5 (40°C 40% Hr)		
-	EVAPORADOR C/ CATAFORESIS		
-	EXPOSICIÓN AISI 316		
-	ILUMINACIÓN LED		
-	DECORACIÓN según CARTA RAL (laterales y decoración frontal)		

JUEGO ESCALON BANDEJA EXPOSICION

1BX740041MIN0000	VIT-11 1000 [F]		MOD. 11	1BX740045MIN0000	VIT-9 1000 [F]		MOD. 9
1BX740042MIN0000	VIT-11 1500 [F]			1BX740046MIN0000	VIT-9 1500 [F]		
1BX740043MIN0000	VIT-11 2000 [F]			1BX740047MIN0000	VIT-9 2000 [F]		
1BX740044MIN0000	VIT-11 2500 [F]			1BX740048MIN0000	VIT-9 2500 [F]		

JUEGO PUERTAS CORREDIZAS

1VA960141XTR0000	VIT-11 1000 PLANO BAJO		11 PLANO BAJO	1VA960165XTR0000	VIT-9/11 1000 CURVO ALTO		9-11 CURVO ALTO
1VA960142XTR0000	VIT-11 1500 PLANO BAJO			1VA960166XTR0000	VIT-9/11 1500 CURVO ALTO		
1VA960143XTR0000	VIT-11 2000 PLANO BAJO			1VA960167XTR0000	VIT-9/11 2000 CURVO ALTO		
1VA960144XTR0000	VIT-11 2500 PLANO BAJO			1VA960168XTR0000	VIT-9/11 2500 CURVO ALTO		
1VA960145XTR0000	VIT-9/11 1000 CURVO BAJO		9-11 CURVO BAJO	1VA960188XTR0000	TORINO-9/11 2000 CURVO ALTO		11 PLANO ALTO
1VA960146XTR0000	VIT-9/11 1500 CURVO BAJO			1VA960189XTR0000	TORINO-9/11 2500 CURVO ALTO		
1VA960147XTR0000	VIT-9/11 2000 CURVO BAJO			1VA960180XTR0000	VIT-11 1000 PLANO ALTO		
1VA960148XTR0000	VIT-9/11 2500 CURVO BAJO			1VA960181XTR0000	VIT-11 1500 PLANO ALTO		
1VA960190XTR0000	TORINO-9/11 2000 CURVO BAJO C/EST.		9 PLANO BAJO	1VA960182XTR0000	VIT-11 2000 PLANO ALTO		9 PLANO ALTO
1VA960191XTR0000	TORINO-9/11 2500 CURVO BAJO C/EST.			1VA960183XTR0000	VIT-11 2500 PLANO ALTO		
1VA960153XTR0000	VIT-9/NEVADA 1000 PLANO BAJO			1VA960184XTR0000	VIT-9 1000 PLANO ALTO		
1VA960154XTR0000	VIT-9/NEVADA 1500 PLANO BAJO			1VA960185XTR0000	VIT-9 1500 PLANO ALTO		
1VA960155XTR0000	VIT-9/NEVADA 2000 PLANO BAJO		NEVADA CURVO	1VA960186XTR0000	VIT-9 2000 PLANO ALTO		9 PLANO ALTO
1VA960156XTR0000	VIT-9/NEVADA 2500 PLANO BAJO			1VA960187XTR0000	VIT-9 2500 PLANO ALTO		
1VA960200XTR0000	NEVADA 1000 CURVO						
1VA960201XTR0000	NEVADA 1500 CURVO						
1VA960202XTR0000	NEVADA 2000 CURVO						
1VA960203XTR0000	NEVADA 2500 CURVO						



CARACTERÍSTICAS

VITRINA EXPOSITORA SELF SERVICE

- Vitrina expositora de autoservicio con las mismas características técnicas/estéticas de los 3 tipos de modelos (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO), caracterizada por su ergonomía y gran visibilidad de los alimentos por su amplia exposición.

VITRINA EXPOSITORA NEUTRA

- Opcional en todos los modelos de vitrinas (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO).

TECHNICAL FEATURES

SELF SERVICE SHOWCASE

- Self-service exhibitor showcase with the same technical and aesthetic characteristics for the 3 types of models (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO), characterized by its ergonomics and huge visibility of the exhibited food.

NEUTRAL SHOWCASE

- Optional on all models display case. (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO).

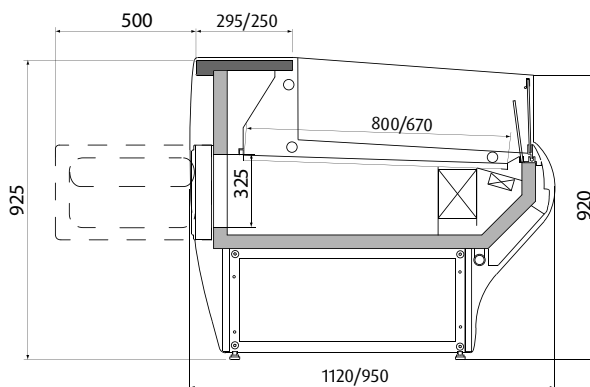
CARACTERÍSTIQUE

VITRINE EXPOSITION LIBRE-SERVICE

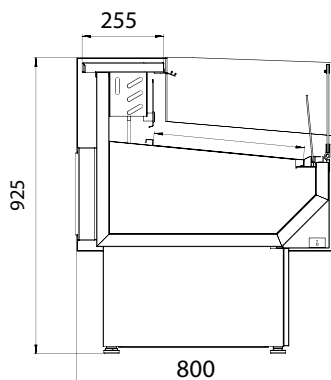
- Vitrine exposition de libre-service avec les mêmes caractéristiques techniques et esthétiques pour les 3 types de modèles (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO), caractérisée par son ergonomie et ample visibilité des aliments exposés.

VITRINE EXPOSITION NEUTRA

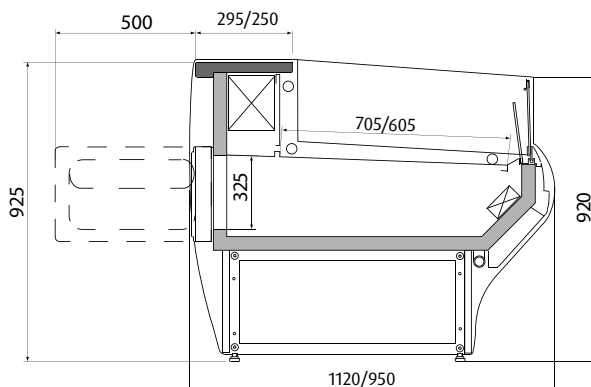
- En option sur tous les modèles de vitrines. (NEVADA, EKO, AITANA, TORINO).



SELF SERVICE 11V



SELF SERVICE NEVADA



SELF SERVICE 11E/9E

DATOS DE EMBALAJE

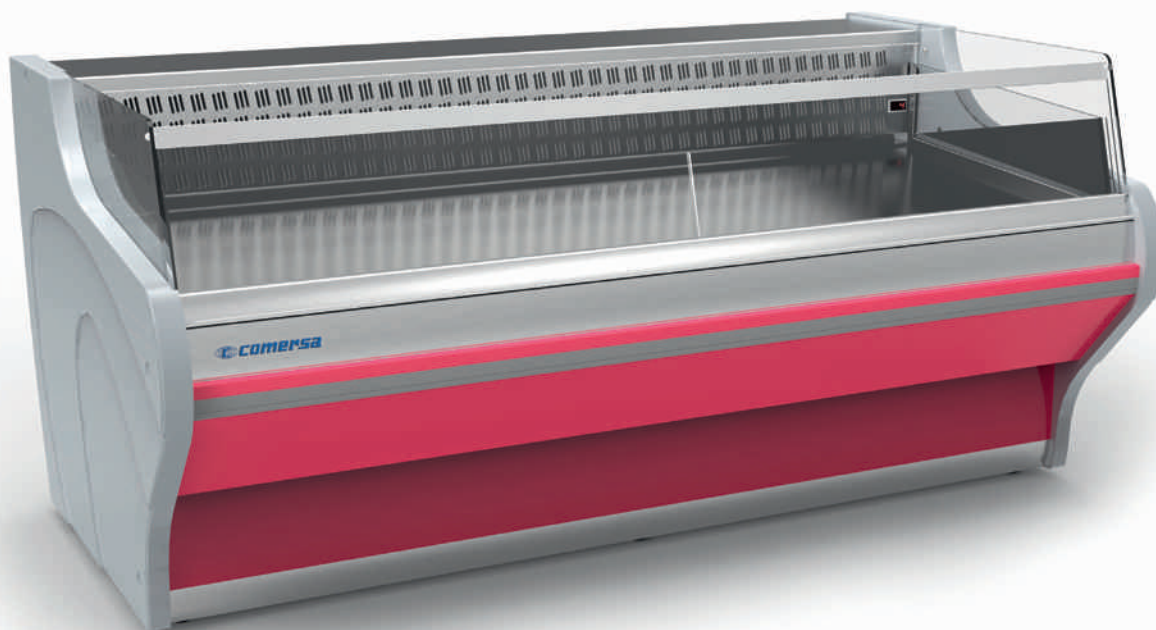
	1000	1500	2000	2500
Peso Bruto/Neto(Kg) B/N	169/133	215/174	269/213	317/250
Volumen Embalaje (m ³)	1,56	2,25	2,93	3,62

SELF SERVICE

MODELOS																				
	LARGO	9	11	ALTO	9E	11E	9V	11V	9E	11E	9V	11V	Nº DE PUERTAS	EKO		AITANA/TORINO		(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
		FONDO			VOLUMEN CÁMARA(L.)				SUPERFICIE EXPOSICIÓN (m2)					EST	VENT	EST	VENT			
														CONSUMO (W)						
SELF SERVICE 1000	1055	950	1118	925	142	177	112	139	0,58	0,65	0,60	0,77	1	444	484	463	502	1/3	779	+2 a +6°C
SELF SERVICE 1500	1510	950	1118	925	211	262	167	207	0,85	0,98	0,90	1,13	2	584	644	620	680	1/3	779	+2 a +6°C
SELF SERVICE 2000	2010	950	1118	925	288	355	228	281	1,15	1,33	1,25	1,54	3	661	741	719	799	1/2	1208	+2 a +6°C
SELF SERVICE 2500	2510	950	1118	925	363	448	289	356	1,46	1,68	1,60	1,94	3	812	892	866	946	1/2	1208	+2 a +6°C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



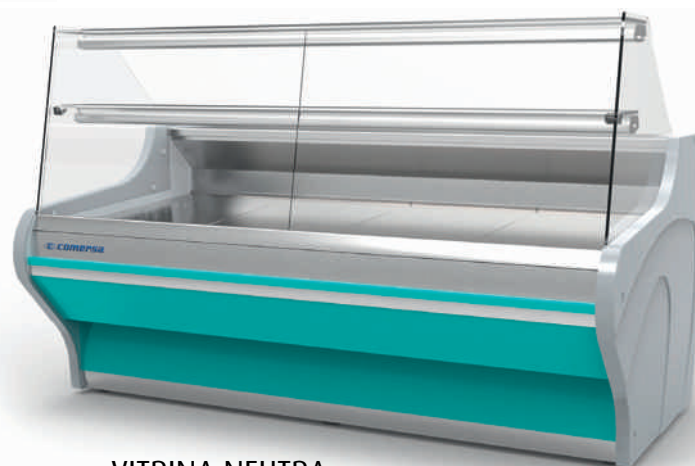
SELF SERVICE AITANA 11E 2000



SELF SERVICE EKO 11E 2000



SELF SERVICE NEVADA 8E 2000



VITRINA NEUTRA

CÓDIGO	MODELO	
1VA980003XXX0000	ABONO VIT NEUTRA 1000/1500	
1VA980004XXX0000	ABONO VIT NEUTRA 2000/2500	
-	SELF SERVICE *	-

* Precio igualado a modelos PLANO BAJO.



CARACTERÍSTICAS

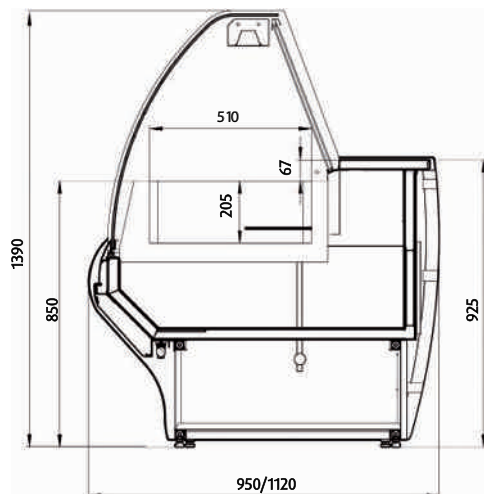
- Vitrinas con sistema baño María destinada para mantener caliente todo tipo de comidas, salsas y otros productos que precisen de este sistema.
- Fabricada en todos los modelos 1000/1500 de vitrina EKO, AITANA y TORINO, en profundidades 1120 y 950mm.
- Laterales en ABS color blanco (mod. EKO), gris y negro (mod. AITANA, TORINO), gris-beige (mod. TORINO BEIGE).
- Perfiles de aluminio lacados en blanco (mod. EKO), en anodizado ORO e INOX (mod. AITANA, TORINO), en anodizado BEIGE (mod. TORINO BEIGE).
- Cuba construida en AISI 304 18/10
- Cristales curvos y planos altos abatibles.
- Cristales templados.
- Conexión de desagüe incorporada con válvula de esfera.
- Temperatura del agua de la cuba, hasta 90°C regulada por un termostato digital con un segundo termostato de seguridad de 300°C a 90°C.
- Sensor de nivel de agua en cuba, con indicador luminoso en cuadro de mandos.
- Pantalla aislada mediante lana de roca con focos halógenos (2x120W en V1000 - 3x120W en la V 1500)
- La cuba admite cubetas gastronorm de hasta 150mm de profundidad.
- La vitrina se sirve sin cubetas gastronorm.
- Conexión 230V/50HZ

TECHNICAL FEATURES

- Hot display case with "bain marie" system, specially indicated for exhibition and conservation of all kind of food, sausages etc, requiring to be kept in hot.
- Made in all models 1000/1500 display cases EKO, AITANA, and TORINO, width 1120mm and 950mm.
- ABS Side panels, white (Model EKO), grey and black (Model AITANA, TORINO), grey-beige (Model TORINO BEIGE).
- White varnished aluminium profiles (Model EKO), gold or stainless steel anodized profiles (Model AITANA, TORINO), beige anodized profiles (Model TORINO BEIGE).
- Vat in Stainless Steel AISI 304 18/10.
- High tilting glasses Curved or Straight.
- Tempered glass.
- Draining with ball tap.
- Water temperature in the vat up to 90°C controlled by digital thermostat, with a second security thermostat.
- Water level sensor in tank, with lighted pilot on switch board.
- Tank insulated by rock wool with insulated halogen lamps (2x120W in V1000 - 3x120W and V 1500)
- The vat admits gastronorm trays up to 150mm depth.
- The display cases were delivered without gastronorm trays.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERÍSTIQUE

- Vitrine chaude à bain marie, spécialement indiquée pour l'exposition et la conservation des aliments, sauces etc. qui ont besoin d'être maintenues chaudes.
- Fabriquée dans tous les modèles 1000/1500 de vitrines EKO, AITANA et TORINO, en profondeurs 1120 et 950 mm.
- Profils d'aluminium anodisés selon chaque modèle.
- Joints ABS, Blanc (Modèle EKO), Gris et Noir (Modèle AITANA, TORINO), Gris-Beige, (Modèle TORINO BEIGE).
- Profils d'aluminium laqués blanc (Modèle EKO), anodisés OR ou INOX (Modèle AITANA, TORINO), anodisés BEIGE, (Modèle TORINO BEIGE).
- Cuve en Acier Inox AISI 304 18/10.
- Vitres hautes abattables bombées ou droites.
- Verre trempé.
- Drainage avec un robinet de sphère.
- Température de l'eau de cuve contrôlée par thermostat digitale avec un deuxième thermostat de sécurité.
- Capteur de niveau d'eau en cuve, avec voyant lumineux sur le panneau de contrôle.
- Ecran isolé avec laine de roche, ligne de lumière halogène (2x120W en la 1000 et 3x120W en la 1500)
- La cuve peut recevoir conteneurs gastronorm jusqu'à 150mm de profondeur.
- Les conteneurs gastronorm, sont optionnels.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.



C.A.: Cristal Curvo Alto - Glass Curved High - Vitreé Bombeé Haute

P.A.: Cristal Plano Alto - Glass Plain High - Vitreé Plane Haute

DATOS DE EMBALAJE

	1000	1500
Peso Bruto/Neto 9C.A (Kg).	189/147	245/196
Peso Bruto/Neto 11C.A. (Kg)	192/148	251/198
Volumen Embalaje 9 CA (m ³)	1,47	2,12
Volumen Embalaje 11CA (m ³)	1,66	2,39

VITRINA CALIENTE

MODELOS															
	VITRINA			CUBA			RESISTENCIAS			HALÓGENOS			W		
	LARGO	FONDO	ALTO	LARGO	FONDO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	(W) POTENCIA	UDS	(W) POTENCIA	UDS	(W) ILUMINACIÓN ZÓCALO	(W) CONSUMO			
EKO 11 1000	1055	1120	1390	635	510	0,33	1000	2	120	2	-	2240			
EKO 11 1500	1510	1120	1390	1280	510	0,66	1000	3	120	3	-	3360			
AITANA/TORINO 11 1000	1055	1120	1390	635	510	0,33	1000	2	120	2	-	2240			
AITANA/TORINO 11 1500	1510	1120	1390	1280	510	0,66	1000	3	120	3	-	3360			
EKO 9 1000	1055	950	1390	635	510	0,33	1000	2	120	2	-	2240			
EKO 9 1500	1510	950	1390	1280	510	0,66	1000	3	120	3	-	3360			
AITANA/TORINO 9 1000	1055	950	1390	635	510	0,33	1000	2	120	2	-	2240			
AITANA/TORINO 9 1500	1510	950	1390	1280	510	0,66	1000	3	120	3	-	3360			

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.


BAÑO MARÍA AITANA 11 1000

CÓDIGO	MODELO	
1VTED10B03	EKO 9 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTED10B04	EKO 9 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTED15B03	EKO 9 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTED15B04	EKO 9 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAF10B03	AITANA 9 INOX 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAF10B04	AITANA 9 INOX 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAF15B03	AITANA 9 INOX 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAF15B04	AITANA 9 INOX 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAE10B03	AITANA 9 ORO 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAE10B04	AITANA 9 ORO 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAE15B03	AITANA 9 ORO 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAE15B04	AITANA 9 ORO 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTTD10B03	TORINO 9 BEIGE 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTD15B03	TORINO 9 BEIGE 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTF10B03	TORINO 9 INOX 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTF15B03	TORINO 9 INOX 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTE10B03	TORINO 9 ORO 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTE15B03	TORINO 9 ORO 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTEC10B03	EKO 11 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTEC10B04	EKO 11 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTEC15B03	EKO 11 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTEC15B04	EKO 11 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAC10B03	AITANA 11 INOX 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAC10B04	AITANA 11 INOX 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAC15B03	AITANA 11 INOX 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAC15B04	AITANA 11 INOX 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAB10B03	AITANA 11 ORO 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAB10B04	AITANA 11 ORO 1000 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTAB15B03	AITANA 11 ORO 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTAB15B04	AITANA 11 ORO 1500 B.M./HALOG. PLANO ALTO	
1VTTA10B03	TORINO 11 BEIGE 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTA15B03	TORINO 11 BEIGE 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTC10B03	TORINO 11 INOX 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTC15B03	TORINO 11 INOX 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTB10B03	TORINO 11 ORO 1000 B.M./HALOG. CURVO ALTO	
1VTTB15B03	TORINO 11 ORO 1500 B.M./HALOG. CURVO ALTO	



Vitrina caliente



Libre CFCs

MUESTRARIO DE COLORES					
STANDARD*	ORO	STANDARD* INOX			
					
Burdeos	Beige	Inox	Amarillo	Naranja	Rojo
					
	Verde	Azul	Verde	Madera	Burdeos

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check

OPCIONALES		
CÓDIGO	DESCRIPCIONES	
150020218MIN0000	SOPORTE CUBETAS E/A/T B.M.	
JUEGO PUERTA CORREDIZA		
1VA960192XTR0000	VIT-9/11 1000 B.M. CURVO ALTO	
1VA960193XTR0000	VIT-9/11 1500 B.M. CURVO ALTO	
1VA960194XTR0000	VIT-11 1000 B.M. PLANO ALTO	
1VA960195XTR0000	VIT-11 1500 B.M. PLANO ALTO	
1VA960196XTR0000	VIT-9 1000 B.M. PLANO ALTO	
1VA960197XTR0000	VIT-9 1500 B.M. PLANO ALTO	

ÁNGULOS DE VITRINAS EXPOSITORAS

CORNERS FOR DISPLAY CASE

ANGLES POUR VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

VITRINAS EXPOSITORAS
Refrigerated Display





CARACTERÍSTICAS

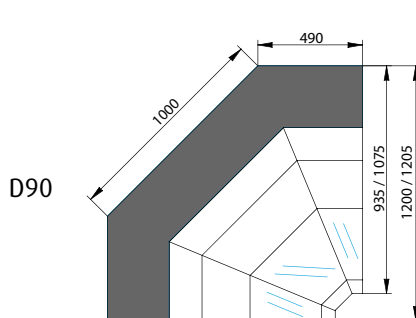
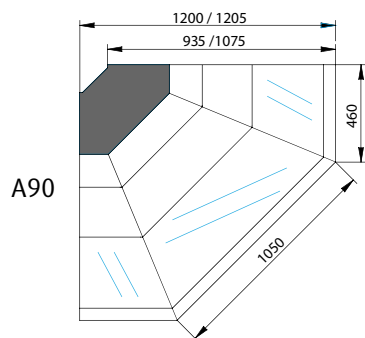
- Ángulos A90 y D90 en los modelos EKO, AITANA y TORINO, en dos profundidades: 1120 y 950mm.
- Disponible en 4 tipos de cristales: Curvo Alto/Bajo y Plano Alto/Bajo (TORINO sólo Curvo Alto/bajo).
- Modelos en Sistema frigorífico Estático (D90) y Ventilado (A90 y D90).
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- **Frio Estático:**
 - Ángulo D90.
 - Posibilidad de unión ángulo A90 ventilado a vitrinas estáticas.
 - Dos evaporadores: en exposición y en la cámara de reserva.
 - Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304, con resistencia eléctrica.
- **Frio Ventilado:**
 - Ángulo D90 y A90.
 - Evaporador tiro forzado.
- Cámara de reserva en ángulo D90
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304. Exposición mod. EKO en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Laterales en ABS color blanco (mod. EKO), gris y negro (mod. AITANA, TORINO), gris-beige (mod. TORINO BEIGE).
- Perfiles de aluminio lacados en blanco (mod. EKO), en anodizado ORO e INOX (mod. AITANA, TORINO), en anodizado BEIGE (mod. TORINO BEIGE).
- Cristales antivaho para evitar condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel.
- Patas regulables.
- Puerta sólo en ángulo D90 (235x475mm).
- Refrigerante R404A.
- Estantes iluminados.
- Estructura de soporte estantes en aluminio anodizado (Mod. TORINO).
- Frontal innovador con diseño curvado (Mod. TORINO) y con posibilidad de selección color -carta RAL- (bajo pedido).
- En su precio lleva incluidos los dos kit de unión y no los laterales.

TECHNICAL FEATURES

- Corners A90 and D90 for models EKO, AITANA and TORINO, in two widths, 1120mm and 950mm.
- Available in 4 different glass types: Curved High/Low, Flat High/Low (Torino ONLY Curved High/Low).
- Refrigerator system models static (D90) or fan-assisted evaporation (A90 and D90).
- Evaporators treated with anti-corrosion coating.
- **Static Refrigeration:**
 - Corner D90.
 - Possibility to adapt a fan-assisted A90 corner to a static display composition.
 - Two evaporators: 1 in exposition, 1 in reserve chamber.
 - Evaporator dripping tray made of AISI 304, with heater.
- **Fan-assisted Refrigeration:**
 - Corner D90 and A90.
 - Fan-assisted evaporator.
- D90 Corner with reserve chamber.
- Chamber and exterior made of plasticized non-toxic and alimentary steel plate.
- Worktop and exposition made in polished stainless steel AISI 304. Exposition (model EKO) plasticized non-toxic and alimentary steel plate.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a 42kg/m3 density.
- ABS Side panels, white (Model EKO), grey and black (Model AITANA, TORINO), grey-beige (Model TORINO BEIGE).
- White varnished aluminium profiles (Model EKO), gold or stainless steel anodized profiles (Model AITANA, TORINO), beige anodized profiles (Model TORINO BEIGE).
- Anti-fog glass panels to prevent condensation.
- Digital thermometer in exposition.
- Removable switch panel with digital thermostat and SCHUKO-type electrical socket.
- Evaporation tray with level control.
- Adjustable feet.
- Door (only on D90 Corner) 235x475mm.
- R404A Cooling gas.
- Illuminated shelves.
- Shelving support structure in varnished aluminium (Model TORINO).
- Innovative front panel with a curved design (Model TORINO), and possibility to select colour from RAL range (price and availability to be checked upon order).
- The price includes 2 assemblage kits and no side panels.

CARACTERÍSTIQUE

- Angles A90 et D90 pour les modèles EKO, AITANA et TORINO, en deux profondeurs, 1120mm et 950mm.
- Disponibles avec 4 types de vitres : Bombée Haute/Basse, Plate Haute/Basse (TORINO uniquement Bombée Haute/Basse).
- Modèles système frigorifique avec évaporateur statique (D90) ou ventilé (D90 et A90).
- **Froid statique :**
 - Angle D90.
 - Possibilité d'adapter un angle A90 ventilé à un ensemble de vitrines statiques.
 - Deux évaporateurs : 1 dans l'exposition, 1 dans la réserve.
 - Bac d'écoulement évaporateur fabriqué en acier AISI 304, avec résistance électrique.
- **Froid ventilé :**
 - Angle D90 et A90.
 - Evaporateur ventilé.
- Angle D90 avec chambre réserve.
- Réserve et Extérieur fabriqués en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Plan de travail et Exposition en acier inoxydable AISI 304 satiné. Exposition (Modèle EKO) Extérieur fabriqués en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Isolation par polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène, d'une densité de 42kg/m3.
- Joints ABS, Blanc (Modèle EKO), Gris et Noir (Modèle AITANA, TORINO), Gris-Beige (Modèle TORINO BEIGE).
- Profils d'aluminium laqués blanc (Modèle EKO), anodisés OR ou INOX (Modèle AITANA, TORINO), anodisés BEIGE (Modèle TORINO BEIGE).
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique dans la zone d'exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant type SCHUKO.
- Bac d'évaporation avec contrôle de niveau.
- Pieds réglables.
- Porte (uniquement D90) 235x475mm.
- Réfrigérant R404A.
- Étagères éclairées.
- Structure de support avec étagères en aluminium anodisé (Modèle TORINO).
- Devanture innovatrice avec un design courbé (Modèle TORINO) et une décoration personnalisable, à choisir sur la carte RAL des couleurs (prix et disponibilité à confirmer avant commande).
- Le prix inclut 2 kits d'assemblage, sans joues ni vitres latérales.



Régimen a 30°



Ventilado



Libre CFCs



Estático



Evaporador tratado

ÁNGULOS

MODELOS														
		ALTO					Nº ESTANTES							
	LARGO FONDO	C.A./P.A.	C.B./P.B.	VOLUMEN CÁMARA	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº DE PUERTAS	C.A./P.A.	C.B.	P.B.	C.A./P.A.	C.B./P.B.	(HP) COMPRESOR	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10°	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C
A90 EKO/AITANA 11V	1205	1360	1260	-	0,82	0	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
A90 EKO/AITANA 9V	1200	1360	1260	-	0,76	0	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
A90 TORINO 11V	1205	1360	1260	-	0,82	0	3	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
A90 TORINO 9V	1200	1360	1260	-	0,76	0	3	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 EKO/AITANA 11V	1205	1360	1260	0,73	0,83	1	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 EKO/AITANA 11E	1205	1360	1260	0,72	0,71	1	2	0	1	564	546	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 EKO/AITANA 9V	1205	1360	1260	0,64	0,76	1	2	0	1	576	558	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 EKO/AITANA 9E	1200	1360	1260	0,63	0,68	1	2	0	1	564	546	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 TORINO 11V	1205	1360	1260	0,73	0,82	1	3	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C
D90 TORINO 9V	1200	1360	1260	0,64	0,76	1	3	0	1	594	558	1/3	779	+2 a +6 °C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

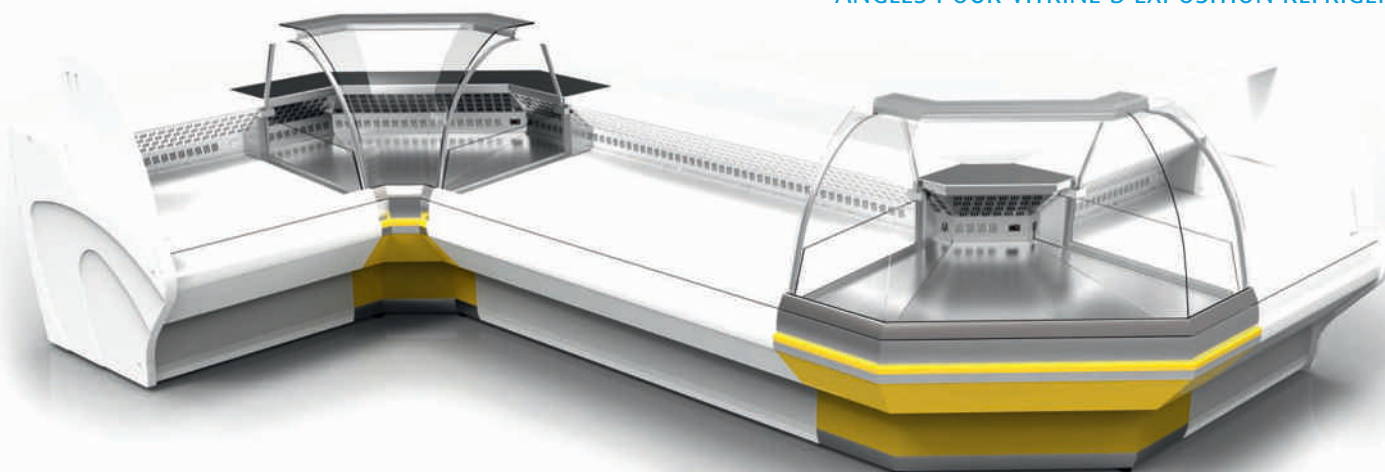


ÁNGULO D90

ÁNGULOS DE VITRINAS EXPOSITORAS

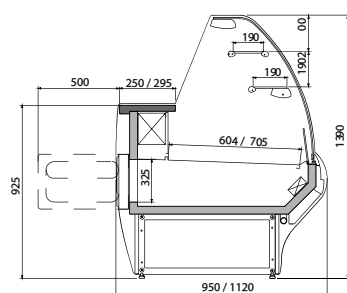
CORNERS FOR DISPLAY CASE

ANGLES POUR VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

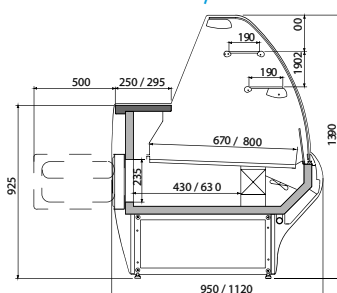


ÁNGULO A90

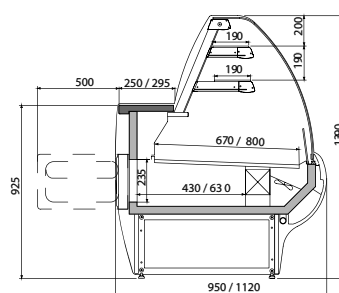
• SECCIÓN D90 9-11E C.A.



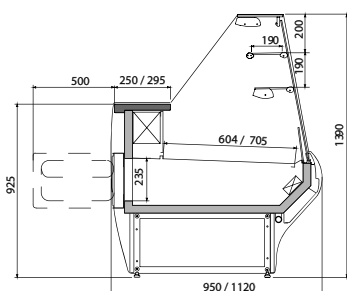
• SECCIÓN A90/D90 9-11V C.A.



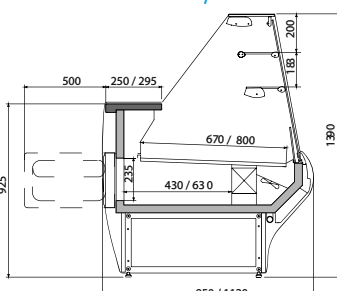
• SECCIÓN TORINO A90-D90 9-11V C.A.



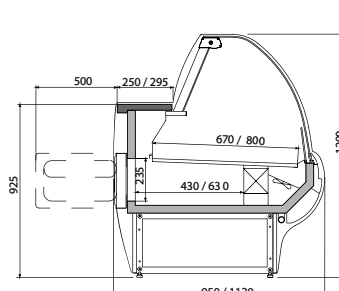
• SECCIÓN D90 9-11E P.A.



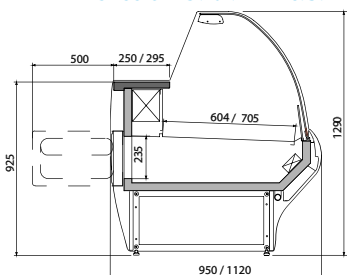
• SECCIÓN A90/D90 9-11V P.A.



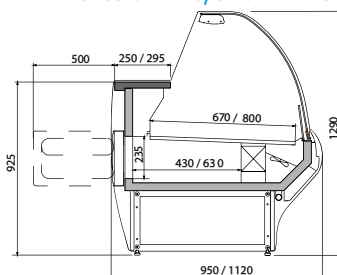
• SECCIÓN TORINO A90-D90 9-11V C.B.



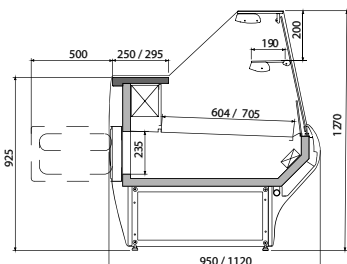
• SECCIÓN D90 9-11E C.B.



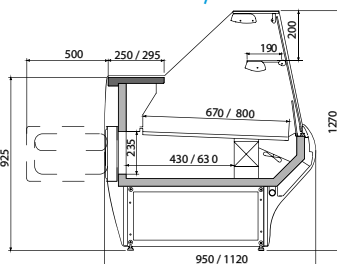
• SECCIÓN A90/D90 9-11V C.B.



• SECCIÓN D90 9-11E P.B.



• SECCIÓN A90/D90 9-11V P.B.



C.A.: Cristal Curvo Alto
Glass Curved High
Vitré Bombeé Haute

C.B.: Cristal Curvo Bajo
Glass Curved Low
Vitré Bombeé Basse

P.A.: Cristal Plano Alto
Glass plain High
Vitré plane Haute

P.B.: Cristal Plano Bajo
Glass Plain Low
Vitré plane Basse



ÁNGULOS DE VITRINAS EXPOSITORAS

CORNERS FOR DISPLAY CASE

ANGLES POUR VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

EKO

CÓDIGO	MODELO	
1AAEC00V02	A90 EKO 11V PLANO BAJO	
1AAEC00V01	A90 EKO 11V CURVO BAJO	
1AAEC00V04	A90 EKO 11V PLANO ALTO	
1AAEC00V03	A90 EKO 11V CURVO ALTO	
1AAED00V02	A90 EKO 9V PLANO BAJO	
1AAED00V01	A90 EKO 9V CURVO BAJO	
1AAED00V04	A90 EKO 9V PLANO ALTO	
1AAED00V03	A90 EKO 9V CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADEC00E02	D90 EKO 11E PLANO BAJO	
1ADEC00E01	D90 EKO 11E CURVO BAJO	
1ADEC00E04	D90 EKO 11E PLANO ALTO	
1ADEC00E03	D90 EKO 11E CURVO ALTO	
1ADEC00V02	D90 EKO 11V PLANO BAJO	
1ADEC00V01	D90 EKO 11V CURVO BAJO	
1ADEC00V04	D90 EKO 11V PLANO ALTO	
1ADEC00V03	D90 EKO 11V CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADED00E02	D90 EKO 9E PLANO BAJO	
1ADED00E01	D90 EKO 9E CURVO BAJO	
1ADED00E04	D90 EKO 9E PLANO ALTO	
1ADED00E03	D90 EKO 9E CURVO ALTO	
1ADED00V02	D90 EKO 9V PLANO BAJO	
1ADED00V01	D90 EKO 9V CURVO BAJO	
1ADED00V04	D90 EKO 9V PLANO ALTO	
1ADED00V03	D90 EKO 9V CURVO ALTO	

AITANA ORO

CÓDIGO	MODELO	
1AAB00V02	A90 AITANA 11V ORO PLANO BAJO	
1AAB00V01	A90 AITANA 11V ORO CURVO BAJO	
1AAB00V04	A90 AITANA 11V ORO PLANO ALTO	
1AAB00V03	A90 AITANA 11V ORO CURVO ALTO	
1AAAE00V02	A90 AITANA 9V ORO PLANO BAJO	
1AAAE00V01	A90 AITANA 9V ORO CURVO BAJO	
1AAAE00V04	A90 AITANA 9V ORO PLANO ALTO	
1AAAE00V03	A90 AITANA 9V ORO CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADAB00E02	D90 AITANA 11E ORO PLANO BAJO	
1ADAB00E01	D90 AITANA 11E ORO CURVO BAJO	
1ADAB00E04	D90 AITANA 11E ORO PLANO ALTO	
1ADAB00E03	D90 AITANA 11E ORO CURVO ALTO	
1ADAB00V02	D90 AITANA 11V ORO PLANO BAJO	
1ADAB00V01	D90 AITANA 11V ORO CURVO BAJO	
1ADAB00V04	D90 AITANA 11V ORO PLANO ALTO	
1ADAB00V03	D90 AITANA 11V ORO CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADAE00E02	D90 AITANA 9E ORO PLANO BAJO	
1ADAE00E01	D90 AITANA 9E ORO CURVO BAJO	
1ADAE00E04	D90 AITANA 9E ORO PLANO ALTO	
1ADAE00E03	D90 AITANA 9E ORO CURVO ALTO	
1ADAE00V02	D90 AITANA 9V ORO PLANO BAJO	
1ADAE00V01	D90 AITANA 9V ORO CURVO BAJO	
1ADAE00V04	D90 AITANA 9V ORO PLANO ALTO	
1ADAE00V03	D90 AITANA 9V ORO CURVO ALTO	

AITANA INOX

CÓDIGO	MODELO	
1AAC00V02	A90 AITANA 11V INOX PLANO BAJO	
1AAC00V01	A90 AITANA 11V INOX CURVO BAJO	
1AAC00V04	A90 AITANA 11V INOX PLANO ALTO	
1AAC00V03	A90 AITANA 11V INOX CURVO ALTO	
1AAAF00V02	A90 AITANA 9V INOX PLANO BAJO	
1AAAF00V01	A90 AITANA 9V INOX CURVO BAJO	
1AAAF00V04	A90 AITANA 9V INOX PLANO ALTO	
1AAAF00V03	A90 AITANA 9V INOX CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADAC00E02	D90 AITANA 11E INOX PLANO BAJO	
1ADAC00E01	D90 AITANA 11E INOX CURVO BAJO	
1ADAC00E04	D90 AITANA 11E INOX PLANO ALTO	
1ADAC00E03	D90 AITANA 11E INOX CURVO ALTO	
1ADAC00V02	D90 AITANA 11V INOX PLANO BAJO	
1ADAC00V01	D90 AITANA 11V INOX CURVO BAJO	
1ADAC00V04	D90 AITANA 11V INOX PLANO ALTO	
1ADAC00V03	D90 AITANA 11V INOX CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADAF00E02	D90 AITANA 9E INOX PLANO BAJO	
1ADAF00E01	D90 AITANA 9E INOX CURVO BAJO	
1ADAF00E04	D90 AITANA 9E INOX PLANO ALTO	
1ADAF00E03	D90 AITANA 9E INOX CURVO ALTO	
1ADAF00V02	D90 AITANA 9V INOX PLANO BAJO	
1ADAF00V01	D90 AITANA 9V INOX CURVO BAJO	
1ADAF00V04	D90 AITANA 9V INOX PLANO ALTO	
1ADAF00V03	D90 AITANA 9V INOX CURVO ALTO	

TORINO

CÓDIGO	MODELO	
1AATA00V01	A90 TORINO 11V BEIGE CURVO BAJO	
1AATA00V03	A90 TORINO 11V BEIGE CURVO ALTO	
1AATB00V01	A90 TORINO 11V ORO CURVO BAJO	
1AATB00V03	A90 TORINO 11V ORO CURVO ALTO	
1AATC00V01	A90 TORINO 11V INOX CURVO BAJO	
1AATC00V03	A90 TORINO 11V INOX CURVO ALTO	
1AATD00V01	A90 TORINO 9V BEIGE CURVO BAJO	
1AATD00V03	A90 TORINO 9V BEIGE CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1AATE00V01	A90 TORINO 9V ORO CURVO BAJO	
1AATE00V03	A90 TORINO 9V ORO CURVO ALTO	
1AATF00V01	A90 TORINO 9V INOX CURVO BAJO	
1AATF00V03	A90 TORINO 9V INOX CURVO ALTO	
1ADTA00V01	D90 TORINO 11V BEIGE CURVO BAJO	
1ADTA00V03	D90 TORINO 11V BEIGE CURVO ALTO	
1ADTB00V01	D90 TORINO 11V ORO CURVO BAJO	
1ADTB00V03	D90 TORINO 11V ORO CURVO ALTO	

CÓDIGO	MODELO	
1ADTC00V01	D90 TORINO 11V INOX CURVO BAJO	
1ADTC00V03	D90 TORINO 11V INOX CURVO ALTO	
1ADTD00V01	D90 TORINO 9V BEIGE CURVO BAJO	
1ADTD00V03	D90 TORINO 9V BEIGE CURVO ALTO	
1ADTE00V01	D90 TORINO 9V ORO CURVO BAJO	
1ADTE00V03	D90 TORINO 9V ORO CURVO ALTO	
1ADTF00V01	D90 TORINO 9V INOX CURVO BAJO	
1ADTF00V03	D90 TORINO 9V INOX CURVO ALTO	

Ángulos A90, sólo en FRÍO VENTILADO, posibilidad de unión con vitrinas estáticas.
Incluido en el precio, los 2 KITS DE UNIÓN y no los laterales.



CARACTERÍSTICAS

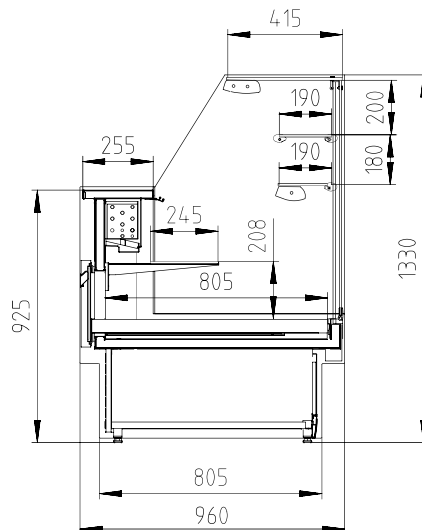
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Laterales en ABS negro.
- Perfiles de aluminio anodizados en inox satinado.
- Decoración frontal disponible en nueve colores de serie o personalizable según carta RAL (consultar precio).
- Gran profundidad de exposición 800mm (con sólo 950mm de exterior).
- Bandejas exposición deslizantes con amortiguación.
- Estante inferior refrigerado, los dos superiores neutros.
- Evaporador estático, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Régimen de Tª en exposición +2 +6°C.
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).
- Cristales antivaho.
- Bandeja goteo evaporador fabricada en AISI 304, con resistencia eléctrica.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO con tapa protectora y protección IP54.
- Bandeja evaporativa con control de nivel fabricado en acero inox AISI 304.
- Base estructural en tubo de hierro con tratamiento anticorrosión.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 235x475
- Refrigerante R404A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Countertop and exposition in stainless steel AISI 304.
- Insulation in high pressure injected polyurethane, CFC free with density 42 kg/m3.
- Laterals in black ABS.
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Front available in nine standard colors or customizable according to RAL chart Price on request.
- Big exposition depth of 800mm with only a 950mm of total width.
- Exposition sliding trays with shock absorbers for soft closing.
- Exposition lower level refrigerated and 2 upper shelves in ambient temperature.
- Static evaporator, treated with anticorrosion coating.
- Temperature in the exposition +2/+6 °C.
- Climatic class 4 (30 °C, 55% HR).
- Anti condensation glasses.
- Evaporator dripping tray made in AISI 304, with electrical resistance.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- As standard, stainless steel evaporative tray with level control.
- Structural base in iron tube with anti-corrosion treatment.
- Adjustable feet.
- Door clearance: 235mm x 475mm
- Refrigerant R404A.
- Power supply 230V50Hz.

CARACTERÍSTIQUE

- Comptoir et plateau d'exposition en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, densité 42 Kg/m3.
- Joints noirs en ABS.
- Profils d'aluminium en finition anodisée satinée "acier inoxydable".
- Panneau frontal disponible en neuf couleurs standards ou personnalisable selon carte RAL. Prix sur demande.
- Profondeur d'exposition de 800mm avec seulement 950mm de largeur total.
- Exposition en tiroirs coulissants avec amortisseurs pour une fermeture douce.
- En exposition le niveau inférieur réfrigéré et les 2 étagères supérieures à température ambiante.
- Évaporateur statique, traité avec un revêtement anti-corrosion.
- Température à l'exposition +2/+6 °C.
- Classe climatique 4 (30 °C, 55% HR).
- Verres anti-buée.
- Bac d'évaporateur en AISI 304, avec résistance électrique.
- Thermomètre digital dans l'exposition
- Panneau de commandes extraíble avec thermostat digital et fiche type SUKO couverte, protection IP54.
- Bac de l'eau de dégivrage de série en acier inoxydable avec contrôle de niveau.
- Base structurale en tubes de fer avec traitement anti-corrosion.
- Pieds réglables.
- Space porte : 235mm x 475mm
- Réfrigérant: R404A.
- Alimentation: 230V50Hz.



VITRINA KUBIK

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(m2) SUPERFIE EXPOSICIÓN	Nº BANDEJAS	Nº ESTANTES	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
KUBIK 1000	1035	960	1330	0,73	1	3	564	1/3	779	+2 a +8 °C	184/132	1,53
KUBIK 1500	1490	960	1330	1,13	2	3	621	1/3	779	+2 a +8 °C	244/182	2
KUBIK 2000	1990	960	1330	1,53	3	3	951	1/1	1208	+2 a +8 °C	301/239	2,63
KUBIK 2500	2490	960	1330	1,93	4	3	938	1/2	1208	+2 a +8 °C	360/298	3,26

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



KUBIK



Detalle puerta bandeja extraíble.

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Negro

*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL.
(Consultar precio)

Inox. material AISI 304, consultar precio

Inox. AISI 304 material, price check

Inox. materiel AISI 304, prix check



Régimen a 30°



Libre CFCs



Estático



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1VTKU10E04	KUBIK 1000 EST. PLANO ALTO	
1VTKU15E04	KUBIK 1500 EST. PLANO ALTO	
1VTKU20E04	KUBIK 2000 EST. PLANA ALTO	
1VTKU25E04	KUBIK 2500 EST. PLANA ALTO	



CARACTERÍSTICAS

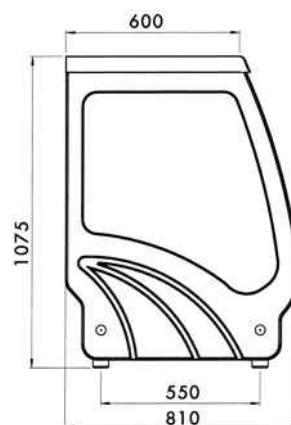
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS.
- Decoración exterior ESTANDAR: PF aluminio anodizado en INOX, combinados con elementos decorativos en rojo (opcional verde).
- Cristal frontal termoaislante bajo emisivo y abatible con sistema cierre interior.
- Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua de desescarche mediante la salida de alta del condensador.
- Iluminación interior.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Parrillas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Patas regulables.
- Luz de la puerta: 385x480.
- Refrigerante R134A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Exterior decoration are available ESTANDAR: PF aluminium anodized in INOX, combined with red decorative elements (green available).
- Profile in stainless steel plated aluminium combined with red decorative elements (green available).
- Folding, thermo-insulating front glass panel with low emission glazing and interior closing mechanism.
- Static evaporator.
- Automatic defrost water evaporation via the condenser discharge tube.
- Interior lighting.
- Defrost drain in interior.
- Racks easily removed for cleaning.
- Digital thermostat temperature control.
- Adjustable legs.
- Door light: 385x480.
- R134A coolant.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERISTIQUE

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³.
- Parois latérales en ABS.
- Décoration extérieur disponible ESTANDAR: PF aluminium anodisé en INOX, assortis à des éléments décoratifs rouge (vert en option).
- Parois en verre frontale thermo isolée peu émissive et rabattable grâce à un système de fermeture intérieur.
- Evaporateur statique.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage para la sortie en hauteur du condensateur.
- Eclairage intérieur.
- Vidange de la chambre.
- Grills facilement démontables pour le nettoyage.
- Contrôle de température par thermostat numérique.
- Pieds réglables.
- Lumière de la porte: 385x480.
- Réfrigérant R134A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.



Régimen a 30°



Estático



Libre CFCs

CÓDIGO	MODELO	
1VCHS10E00	V. HERA 1000 S	1.827 €
1VCHS15E00	V. HERA 1500 S	2.118 €
1VCHS20E00	V. HERA 2000 S	2.637 €

ACCESORIOS	MODELO	
1VA960120XXX0000	ESTANTES+PFS. SOPORTES HERA-S 1000	
1VA960122XXX0000	ESTANTES+PFS. SOPORTES HERA-S 1500	
1VA960124XXX0000	ESTANTES+PFS. SOPORTES HERA-S 2000	

VITRINA HERA

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	(Kg) PESO	(m³) VOLUMEN EMBALAJE
HERA 1000	1085	810	1075	340	1	1	195	1/5	289	+3 a +6 °C	120/104	1,30
HERA 1500	1540	810	1075	501	2	1	201	1/4	420	+3 a +6 °C	162/142	1,80
HERA 2000	2040	810	1075	678	3	1	332	1/4	420	+3 a +6 °C	189/163	2,40

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

- Interior en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en ABS.
- Decoración exterior ESTANDAR: PF aluminio anodizado en INOX, combinado con elementos decorativos en rojo (opcional verde).
- Espejo expositor que realza los alimentos expuestos.
- Evaporador estático con tratamiento anticorrosión, protegido mediante rejilla de lamas.
- Evaporación automática del agua de desescarche mediante resistencia.
- Iluminación interior.
- Estantes regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Side panels in ABS.
- Exterior decoration are available ESTANDAR: Profile in stainless steel coated aluminium combined with red decorative elements (green available).
- Display mirror to draw further attention to the displayed food items.
- Static evaporator treated with anticorrosion coating, protected by a grille.
- Automatic evaporation of defrosted water using resistance.
- Interior lighting.
- Height-adjustable shelves.
- Digital thermostat temperature control.
- R134A coolant for refrigeration.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERISTIQUE

- Intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m³.
- Parois latérales en ABS.
- Décoration extérieur disponible ESTANDAR: PF aluminium anodisé en INOX, assortis à des éléments décoratifs rouge (vert en option).
- Miroir d'exposition qui met en valeur les aliments exposés.
- Evaporateur statique traité avec un revêtement anti-corrosion, protégé par une grille métallique.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage grâce à une résistance.
- Eclairage intérieur.
- Étagères réglables en hauteur.
- Contrôle de température par thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.



Régimen a 30°



Libre CFCs



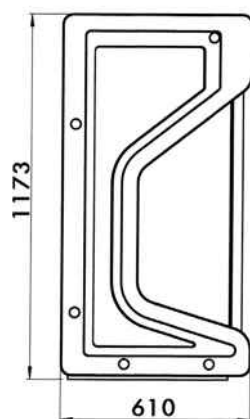
Estático



Evaporador tratado con tratamiento anticorrosión



Termostato Digital



CÓDIGO	MODELO	
1DISD10E00	V. DIANA 1000 S	
1DISD13E00	V. DIANA 1300 S	
1DISD15E00	V. DIANA 1500 S	

VITRINA DIANA

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	(Kg) PESO	(m³) VOLUMEN EMBALAJE
DIANA 100	1020	610	1173	225	2	2	127	1/4	420	+3 a +6 °C	110/192	1,03
DIANA 1300	1320	610	1173	298	2	2	127	1/4	420	+3 a +6 °C	192/104	1,31
DIANA 1500	1520	610	1173	348	2	2	214	1/4	420	+3 a +6 °C	133/111	1,49

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINA MÓNACO

MONACO DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION MONACO

CARACTERÍSTICAS

VITRINA MÓNACO 830

- La Gama de vitrinas MÓNACO destaca por su diseño sofisticado, máxima calidad de acabados y por la variedad de modelos ofrecidos, que la convierten en la mejor elección de mercado en modelos 800.
- Disponible en 3 tipos de cristales: Plano Bajo, Plano Alto y Curvo Alto.
- Longitudes: 1000, 1250, 1500 y 2000
- Paneles laterales y frontales lacados, personalizados según carta RAL.
- Iluminación led de alta luminosidad.
- Todos los modelos son ensamblables entre si.

TECHNICAL FEATURES

830 MONACO DISPLAY

- MONACO The model of display stands out for its sophisticated design, highest quality finishes and the variety of models offered that make it the best choice of market within models 800.
- Available with 3 types of glass: high curved and high/low flat. Temperet glass.
- Models: 1000, 1250, 1500 and 2000mm
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- Extra-bright LEDs
- All models assembled, consult factory prices.

CARACTERÍSTIQUE

VITRINE D'EXPOSITION MONACO 830

- La gamme MONACO d'affichage se distingue par son design sophistiqué, finitions de haute qualité et de la variété des modèles proposés qui en font le meilleur choix du marché intérieur DOE 800.
- Disponible en 3 types de verres: Haute Bombé et Plat Haut/Bas. Verré trempé.
- Modèles: 1000, 1250, 1500 and 2000mm.
- Les panneaux avant et latéraux en bois laqué, RAL personnalisable.
- LEDs de haute luminosité
- Tous les modèles sont assemblés. Consulter le prix l'usine.





VITRINA MÓNACO

MONACO DISPLAY

VITRINE D'EXPOSITION MONACO

NEW
MODELS

FRÍO VENTILADO
VENTILATED COLD
FROID VENTILÉ



CALOR SECO
DRY HEAT
CHALEUR SÈCHE



FRÍO VENTILADO/CALOR SECO
VENTILATED COLD/DRY HEAT
FROID VENTILÉ/CHALEUR SÈCHE



PIZZA
PIZZA
PIZZA



FRÍO ESTÁTICO
STATIC COLD
FROID STATIQUE



CALOR BAÑO MARÍA
BAIN MARIE HEAT
CHALEUR BAIN-MARIE



FRÍO ESTÁTICO/CALOR SECO
STATIC COLD/DRY HEAT
FROID STATIQUE/CHALEUR SÈCHE



HELADO
ICE CREAM
GELATO



Decoración disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar precio

Decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.





CARACTERÍSTICAS

VITRINA MÓNACO 830

- Disponible en tres tipos de cristales: curvo alto, plano alto y bajo. Cristales templados.
- Modelos frío estático o ventilado. Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 42Kg/m3 y espesor 50mm.
- Resistencia incorporada en el perímetro del cuerpo para evitar las condensaciones en los cristales que apoya en el borde de la cuba.
- Exposición y exterior fabricado en chapa acero inoxidable AISI 304.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Iluminación LED de alta luminosidad.
- Puertas correderas de serie.
- Cuba con ángulos internos redondeados para facilitar al máximo la limpieza
- Sistema anticondensación formado por un cristal antivaho frontal y cristal lateral con resistencia serigrafiada en mod. ventilados, opcional en estáticos.
- Patas regulables.
- Refrigerante R 404a.
- Módulos terminales y ángulos pag. 132.

OPCIONAL

- Estante superior caliente en modelos C.A. y P.A., Tª 55°C.
- Versión con cámara de reserva:
 - Incorpora doble evaporador y doble termostato para controlar independientemente el frío en vitrina y reserva.
- A partir de mod. 1500 con grupo incorporado, y mod. 1250 con grupo remoto



Detalle bandeja

TECHNICAL FEATURES

830 MONACO DISPLAY

- Available with 3 types of glass: high curved and high/low flat. Temperet glass.
- System static or ventilated cold. Evaporator treated with anticorrosion coating.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- The single-block body with hot cablesunk in the polyurethane foam to avoid condensation.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- Extra-bright LEDs
- Sliding doors.
- The internal corners of the tank are rounded for super easy cleaning.
- Anti-condensation system by frontal glass panel and side glass with resistance Screenprinted in the ventilated models, optional in static.
- Adjustable legs.
- R404A coolant.
- Corners and end units pag. 132.

OPTIONAL

- Hot Top Shelf models high curved/flat. Tª 55 ° C.
- Version with reserve chamber:
 - Double evaporator and double thermostat to control independently the cold on display case and reserve chamber.
- From mod. 1500 with incorporated group, and mod. 1250 with remote group.



Detalle bandeja

CARACTERÍSTIQUE

VITRINA D'EXPOSITION MONACO 830

- Disponible en 3 types de verres: Haute Bombé et Plat Haut/Bas. Verré trempé.
- Système froid statique ou ventilé. Evaporateur traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3.
- Une coquille monobloc avec un câble chauffant noyé dans de la mousse de polyuréthane pour éviter la condensation.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Les panneaux avant et latéraux en bois laqué, RAL personnalisable.
- LEDs de haute luminosité.
- Portes coulissantes de série.
- Les coins à l'intérieur de la cuve sont arrondis pour faciliter au maximum le nettoyage.
- Système anti-condensation par vitre frontale et panneau côté avec résistance sérigraphiés aux modèles ventilés et en option sur les statiques.
- Pieds réglables.
- R404A coolant.
- Modules d'angle et d'extrémité pag. 132.

OPTIONNEL

- Étagère supérieure chauffée à temp. 55°C, aux modèles Hautes Bombé/Plat.
- Version avec compartiment de réserve:
 - Double évaporateur et double thermostat pour contrôler indépendamment le froid en vitrine et réserve.
- De mod. 1500 avec groupe incorporé, et mod. 1250 à groupe à distance.



Detalle sistema ventilado

VITRINAS MÓNACO REFRIGERADAS

MODELOS										 (°)			
	LARGO	FONDO	C.A./P.A.		PB	Nº ESTANTES		CONSUMO MOD.REF	CONSUMO MOD.CALOR	EST. (30°C 55%) VENT. (32°C 60%)	PESO (Kg) Bruto/Neto	VOLUMEN (m³)	
			ALTO		C.A./P.A.	PB.	SUPERFICIE EXPOSICIÓN						
MÓDULO FRÍO VENTILADO													
1000	1000	828	1350	1127	2	1	0,52	535	-	+4/+8°C	183/153	1,56	
1250	1250	828	1350	1127	2	1	0,67	561	-		195/162	1,91	
1500	1500	828	1350	1127	2	1	0,83	746	-		208/173	2,25	
2000	2000	828	1350	1127	2	1	1,13	921	-		270/230	2,93	
VERSIONES TERMINALES	1521	823	-	1350	1127	-	2	1	0,88	721	-	240/205	2,35
MÓDULO FRÍO ESTÁTICO													
1000	1000	828	1350	1127	2	1	0,52	433	-	+4/+8°C	183/153	1,56	
1250	1250	828	1350	1127	2	1	0,52	533	-		195/162	1,91	
1500	1500	828	1350	1127	2	1	0,67	712	-		208/173	2,25	
2000	2000	828	1350	1127	2	1	0,83	876	-		270/230	2,93	
VERSIONES TERMINALES	1521	823	-	1350	1127	-	2	1	0,88	756	-	240/205	2,35

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MÓNACO REFRIGERADA

REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

NEW
MODELS



FRÍO VENTILADO
VENTILATED COLD
FROID VENTILÉ



FRÍO ESTÁTICO
STATIC COLD
FROID STATIQUE



TECNOLOGÍA LED



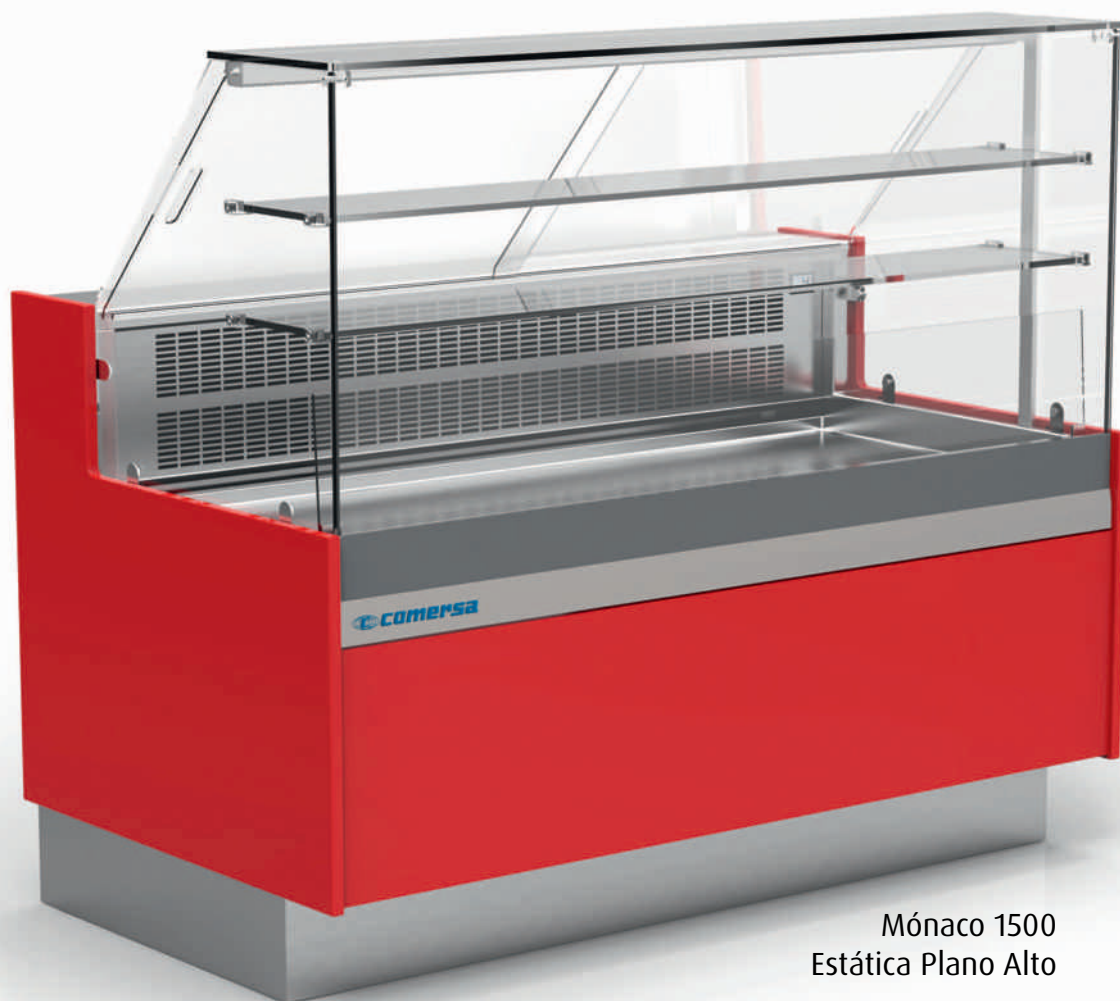
RÉGIMEN A 30°



LIBRE CFC'S



EVAPORADOR
TRATADO



Mónico 1500
Estática Plano Alto



Decoración disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar precio

Decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.

CÓDIGO	MODELO	
ESTÁTICAS		
1VTMO10E03	MÓNACO 8E 1000 CURVO ALTO	
1VTMO10E04	MÓNACO 8E 1000 PLANO ALTO	
1VTMO10E02	MÓNACO 8E 1000 PLANO BAJO	
1VTMO12E03	MÓNACO 8E 1250 CURVO ALTO	
1VTMO12E04	MÓNACO 8E 1250 PLANO ALTO	
1VTMO12E02	MÓNACO 8E 1250 PLANO BAJO	
1VTMO15E03	MÓNACO 8E 1500 CURVO ALTO	
1VTMO15E04	MÓNACO 8E 1500 PLANO ALTO	
1VTMO15E02	MÓNACO 8E 1500 PLANO BAJO	
1VTMO20E03	MÓNACO 8E 2000 CURVO ALTO	
1VTMO20E04	MÓNACO 8E 2000 PLANO ALTO	
1VTMO20E02	MÓNACO 8E 2000 PLANO BAJO	
1TEM000E04	MÓNACO TERMINAL 8E-D PLANO ALTO	
1TEM000E02	MÓNACO TERMINAL 8E-D PLANO BAJO	
1TEM001E04	MÓNACO TERMINAL 8E-I PLANO ALTO	
1TEM001E02	MÓNACO TERMINAL 8E-I PLANO BAJO	

CÓDIGO	MODELO	
VENTILADAS		
1VTMO10V03	MÓNACO 8V 1000 CURVO ALTO	
1VTMO10V04	MÓNACO 8V 1000 PLANO ALTO	
1VTMO10V02	MÓNACO 8V 1000 PLANO BAJO	
1VTMO12V03	MÓNACO 8V 1250 CURVO ALTO	
1VTMO12V04	MÓNACO 8V 1250 PLANO ALTO	
1VTMO12V02	MÓNACO 8V 1250 PLANO BAJO	
1VTMO15V03	MÓNACO 8V 1500 CURVO ALTO	
1VTMO15V04	MÓNACO 8V 1500 PLANO ALTO	
1VTMO15V02	MÓNACO 8V 1500 PLANO BAJO	
1VTMO20V03	MÓNACO 8V 2000 CURVO ALTO	
1VTMO20V04	MÓNACO 8V 2000 PLANO ALTO	
1VTMO20V02	MÓNACO 8V 2000 PLANO BAJO	
1TEM000V04	MÓNACO TERMINAL 8V-D PLANO ALTO	
1TEM000V02	MÓNACO TERMINAL 8V-D PLANO BAJO	
1TEM001V04	MÓNACO TERMINAL 8V-I PLANO ALTO	
1TEM001V02	MÓNACO TERMINAL 8V-I PLANO BAJO	



CARACTERÍSTICAS

VITRINA MIXTA FRÍO/CALOR

- Dos vitrinas en una, gracias a la doble función frío/calor seco que permite elegir el tipo de servicio en función de las exigencias de exposición cotidianas.
- Sistema de frío ventilado o estático.
- Función CALOR SECO (+80°C) con superficie de cristal templado dotado de resistencia serigrafiada
- Incorpora todas las características de los módulos de frío y calor seco.
- Disponible en tres tipos de cristales: curvo alto, plano alto y bajo. Cristales templados.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 42Kg/m3 y espesor 50mm.
- Resistencia incorporada en el perímetro del cuerpo para evitar las condensaciones en los cristales que apoya en el borde de la cuba.
- Exposición y exterior fabricado en chapa acero inoxidable AISI 304.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Iluminación LED de alta luminosidad.
- Puertas correderas de serie.
- Sistema anticondensación formado por cristal antivaho frontal y cristal lateral con resistencia serigrafiada en mod. ventilados, opcional en estático.
- Patas regulables.
- Refrigerante R 404a
- Módulos terminales y ángulos pag. 132.

OPCIONAL

- Estante superior caliente en modelos C.A. y P.A., Tª 55°C.
- Versión con cámara de reserva:
 - Incorpora doble evaporador y doble termostato para controlar independientemente el frío en vitrina y reserva.
 - A partir de mod. 1500 con grupo incorporado, y mod. 1250 con grupo remoto.

TECHNICAL FEATURES

DISPLAY MIX COLD/HEAT

- Two display cases in one with the dual function of ventilated cold and dry heat so that you can choose the type of service counter according to the display of the day.
- System static or ventilated cold.
- DRY HEAT Function (+80°C) with display surface in tempered glass with resistive serigraphy. It incorporates all the features of the modules of cold and dry heat.
- It incorporates all the features of the modules of cold and dry heat.
- Available with 3 types of glass: high curved and high/low flat. Tempered glass.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- The single-block body with hot cables sunk in the polyurethane foam.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- Extra-bright LEDs
- Sliding doors.
- Anti-condensation system by frontal glass panel and side glass with resistance Screenprinted in the ventilated models, optional in static.
- Adjustable legs.
- R404A coolant
- Corners and end units pag. 132.

OPTIONAL

- Hot Top Shelf models high curved/flat. Tª 55 ° C.
- Version with reserve chamber:
 - Double evaporator and double thermostat to control independently the cold on display case and reserve chamber.
 - From mod. 1500 with incorporated group, and mod. 1250 with remote group.



CARACTERÍSTIQUE

VITRINE MIX FROID/CHALEUR SÈCHE

- Deux vitrines en une grâce à une double fonction: froid ventilé/chaleur sèche pour avoir la possibilité de choisir le type de service selon les exigences quotidiennes d'exposition.
- Système froid statique ou ventilé.
- Fonction CHALEUR SÈCHE (+80°C) avec un plan en verre trempé avec une sérigraphie résistive.
- Intègre toutes les fonctionnalités des modules de froid et chaleur sec.
- Disponible en 3 types de verres: Haute Bombé et Plat Haut/Bas. Verré trempé.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3.
- Une coquille monobloc avec un câble chauffant noyé dans de la mousse de polyuréthane
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Les panneaux avant et latéraux en bois laqué, RAL personnalisable.
- LEDs de haute luminosité
- Portes coulissantes de série.
- Système anti-condensation par vitre frontale et panneau côté avec résistance sérigraphiés aux modèles ventilés et en option sur les statiques.
- Pieds réglables.
- R404A coolant
- Modules d'angle et d'extrémité pag. 132.

OPTIONNEL

- Étagère supérieure chauffée à temp. 55°C, aux modèles Hautes Bombé/Plat.
- Version avec compartiment de réserve:
 - Double évaporateur et double thermostat pour contrôler indépendamment le froid en vitrine et réserve.
 - De mod. 1500 avec groupe incorporé, et mod. 1250 à groupe à distance.

Decoración disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar precio

Decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.

VITRINA MÓNACO MIXTA FRÍO/CALOR SECO

MODELOS													
			C.A./P.A.	PB	Nº ESTANTES								
	LARGO	FONDO	ALTO		C.A./P.A.	PB.	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	CONSUMO MOD.REF	CONSUMO MOD.CALOR	EST. (30°C 55%) VENT. (32°C 60%)	PESO (Kg) Bruto/Neto	VOLUMEN (m³)	
MÓDULO FRÍO VENTILADO													
1000	1000	828	1350		1127	2	1	0,52	515	780	+4/+8°C	183/153	1,56
1250	1250	828	1350		1127	2	1	0,67	515	830		195/162	1,91
1500	1500	828	1350		1127	2	1	0,83	640	1050		208/173	2,25
VERSIONES TERMINALES	1521	823	-	1350	1127	-	2	1	0,88	720		1050	240/205
MÓDULO FRÍO ESTÁTICO													
1000	1000	828	1350		1127	2	1	0,52	380	780	+4/+8°C	183/153	1,56
1250	1250	828	1350		1127	2	1	0,67	480	830		195/162	1,91
1500	1500	828	1350		1127	2	1	0,83	660	1050		208/173	2,25
VERSIONES TERMINALES	1521	823	-	1350	1127	-	2	1	0,88	756		1050	240/205

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MÓNACO MIXTA: FRÍO/CALOR SECO

MIXED DISPLAY COLD/DRY HEAT
VITRINE MIXTE FROID/CHALEUR SÈCHE

NEW
MODELS



RÉGIMEN A 30°



LIBRE CFC'S



EVAPORADOR
TRATADO

CONVERSIÓN DE FUNCIÓN FRÍO A CALOR



Función frío



Extracción bandeja de acero



Función calor



Presión botón calor en panel de mandos



CÓDIGO	MODELO	
FRÍO ESTÁTICO + CALOR SECO		
1VTM010M03	MÓNACO 8ECS 1000 CURVO ALTO	
1VTM010M04	MÓNACO 8ECS 1000 PLANO ALTO	
1VTM010M02	MÓNACO 8ECS 1000 PLANO BAJO	
1VTM012M03	MÓNACO 8ECS 1250 CURVO ALTO	
1VTM012M04	MÓNACO 8ECS 1250 PLANO ALTO	
1VTM012M02	MÓNACO 8ECS 1250 PLANO BAJO	
1VTM015M03	MÓNACO 8ECS 1500 CURVO ALTO	
1VTM015M04	MÓNACO 8ECS 1500 PLANO ALTO	
1VTM015M02	MÓNACO 8ECS 1500 PLANO BAJO	
1TEM000M04	MÓNACO TERMINAL 8ECS-D PLANO ALTO	
1TEM000M02	MÓNACO TERMINAL 8ECS-D PLANO BAJO	
1TEM001M04	MÓNACO TERMINAL 8ECS-I PLANO ALTO	
1TEM001M02	MÓNACO TERMINAL 8ECS-I PLANO BAJO	

CÓDIGO	MODELO	
FRÍO VENTILADO + CALOR SECO		
1VTM010X03	MÓNACO 8VCS 1000 CURVO ALTO	
1VTM010X04	MÓNACO 8VCS 1000 PLANO ALTO	
1VTM010X02	MÓNACO 8VCS 1000 PLANO BAJO	
1VTM012X03	MÓNACO 8VCS 1250 CURVO ALTO	
1VTM012X04	MÓNACO 8VCS 1250 PLANO ALTO	
1VTM012X02	MÓNACO 8VCS 1250 PLANO BAJO	
1VTM015X03	MÓNACO 8VCS 1500 CURVO ALTO	
1VTM015X04	MÓNACO 8VCS 1500 PLANO ALTO	
1VTM015X02	MÓNACO 8VCS 1500 PLANO BAJO	
1TEM000X04	MÓNACO TERMINAL 8VCS-D PLANO ALTO	
1TEM000X02	MÓNACO TERMINAL 8VCS-D PLANO BAJO	
1TEM001X04	MÓNACO TERMINAL 8VCS-I PLANO ALTO	
1TEM001X02	MÓNACO TERMINAL 8VCS-I PLANO BAJO	



CARACTERÍSTICAS

VITRINA MIXTA FRÍO/CALOR

- Disponible en tres tipos de cristales: curvo alto, plano alto y bajo. Cristales templados.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 42Kg/m3 y espesor 50mm.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED de alta luminosidad.
- Puertas correderas de serie.
- Patas regulables.

CALOR SECO

- Función CALOR SECO (+80°C) con superficie de cristal templado dotado de resistencia serigráfica.

BAÑO MARÍA

- Temperatura del agua de la cuba regulada mediante termostato digital, hasta 80°C.
- Cuba con ángulos internos redondeados para facilitar al máximo la limpieza.
- Separadores de serie para colocar cubetas de menor tamaño.
- Conexión de desagüe y entrada de agua incorporada.
- La cuba admite bandejas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas).

OPCIONAL

- Estante superior caliente en modelos C.A. y P.A., Tª 55°C.



Detalle vitrina calor seco

TECHNICAL FEATURES

DISPLAY CASE MIX COLD/HEAT

- Available with 3 types of glass: high curved and high/low flat. Tempered glass.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- Made from AISI 304 stainless steel.
- Extra-bright LEDs
- Sliding doors.
- Adjustable legs.

DRY HEAT

- DRY HEAT Function (+80°C) with display surface in tempered glass with resistive serigraphy.

BAIN MARIE

- Water temperature in the vat up to 80°C controlled by digital thermostat.
- The internal corners of the tank are rounded for super easy cleaning.
- Dividers standard delivered to fit smaller pans
- Built-in water inlet and drain connection
- The vat admits Gastronorm tray up to 150mm depth.

OPTIONAL

- Hot Top Shelf models high curved/flat. Tª 55 °C.



Detalle cubeta baño María

CARACTERISTIQUE

VITRINE MIX FROID/CHALEUR SÈCHE

- Disponible en 3 types de verres: Haute Bombé et Plat Haut/Bas. Verré trempé.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3.
- Les panneaux avant et latéraux en bois laqué, RAL personnalisable.
- En acier inoxydable AISI 304.
- LEDs de haute luminosité
- Portes coulissantes de série.
- Pieds réglables.

CHALEUR SÈCHE

- Fonction CHALEUR SÈCHE (+80°C) avec un plan en verre trempé avec une sérigraphie résistive.

BAIN MARIE

- Température de l'eau de cuve contrôlée par thermostat digitale.
- Les coins à l'intérieur de la cuve sont arrondis pour faciliter au maximum le nettoyage.
- Séparateurs de série pour placer de petits bols.
- Connexions d'arrivée et de vidange d'eau intégrées
- La cuve peut recevoir conteneurs gastronorm jusqu'à 150mm de profondeur.

OPTIONNEL

- Étagère supérieure chauffée à temp. 55°C, aux modèles Hautes Bombé/Plat.

VITRINA MÓNACO CALOR SECO/BAÑO MARÍA

MODELOS												
	LARGO	FONDO	C.A./P.A.	PB	Nº ESTANTES		SUPERFICIE EXPOSICIÓN	CONSUMO MOD.REF	CONSUMO MOD.CALOR	EST. (30°C 55%) VENT. (32°C 60%)	PESO (Kg) Bruto/Neto	VOLUMEN (m³)
MÓDULO CALOR SECO												
1000	1000	828	1350	1127	1	-	0,57	-	780	80°C	183/153	1,56
1250	1250	828	1350	1127	1	-	0,74	-	830		195/162	1,91
1500	1500	828	1350	1127	1	-	0,89	-	1050		208/173	2,25
MÓDULO BAÑO MARÍA												
1000	1000	828	1350	1127	1	-	0,44	-	778	80°C	183/153	1,56
1250	1250	828	1350	1127	1	-	0,56	-	828		195/162	1,91
1500	1500	828	1350	1127	1	-	0,69	-	1050		208/173	2,25

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MÓNACO CALOR SECO Y BAÑO MARÍA

DRY HEAT & BAIN MARIE DISPLAY

VITRINE CHALEUR SÈCHE

NEW
MODELS

CALOR VITRO



CALOR BAÑO MARÍA



TECNOLOGÍA LED



LIBRE CFC'S



Mónaco 1500
calor seco



Detalle vitrina baño María



Detalle vitrina calor seco



Decoración disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar precio

Decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.

CÓDIGO	MODELO	
MÓDULO CALOR SECO		
1VTM010C03	MÓNACO 8CS 1000 CURVO ALTO	
1VTM010C04	MÓNACO 8CS 1000 PLANO ALTO	
1VTM010C02	MÓNACO 8CS 1000 PLANO BAJO	
1VTM012C03	MÓNACO 8CS 1250 CURVO ALTO	
1VTM012C04	MÓNACO 8CS 1250 PLANO ALTO	
1VTM012C02	MÓNACO 8CS 1250 PLANO BAJO	
1VTM015C03	MÓNACO 8CS 1500 CURVO ALTO	
1VTM015C04	MÓNACO 8CS 1500 PLANO ALTO	
1VTM015C02	MÓNACO 8CS 1500 PLANO BAJO	

CÓDIGO	MODELO	
MÓDULO BAÑO MARÍA		
1VTM010B03	MÓNACO 8BM 1000 CURVO ALTO	
1VTM010B04	MÓNACO 8BM 1000 PLANO ALTO	
1VTM010B02	MÓNACO 8BM 1000 PLANO BAJO	
1VTM012B03	MÓNACO 8BM 1250 CURVO ALTO	
1VTM012B04	MÓNACO 8BM 1250 PLANO ALTO	
1VTM012B02	MÓNACO 8BM 1250 PLANO BAJO	
1VTM015B03	MÓNACO 8BM 1500 CURVO ALTO	
1VTM015B04	MÓNACO 8BM 1500 PLANO ALTO	
1VTM015B02	MÓNACO 8BM 1500 PLANO BAJO	



CARACTERÍSTICAS

VITRINA MIXTA PIZZA

- Vitrina neutra, para la exposición de pizza (bandeja máx. 600x400mm)
- Disponible en tres tipos de cristales: curvo alto, plano alto y bajo. Cristales templados.
- Exposición y exterior fabricado en chapa acero inoxidable AISI 304.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Iluminación LED de alta luminosidad excepto en mod. PLANO BAJO, sin pantalla de luz para ofrecer mejor visión del producto.
- Zona trasera distribuida en tres estantes y tres cajones (el primero con cerradura).
- Patas regulables.

OPCIONAL

- Estante superior caliente en modelos C.A. y P.A., Tª 55°C.

VITRINA HELADOS

- Disponible en dos tipos de cristales: curvo y plano alto. Cristales templados.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, densidad 42Kg/m3 y espesor 50mm.
- Cristales lateral con resistencia serigrafiada para evitar condensaciones.
- Refrigeración ventilada con desescarche automática por gas caliente
- Posibilidad de colocar 2 alturas de cubetas de helado en la exposición, altura máx. de cada cubeta 120mm.
- Evaporación automática del agua de deshielo
- Exposición y exterior fabricado en chapa acero inoxidable AISI 304.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Iluminación LED de alta luminosidad.
- Puertas correderas de serie.
- Cuba con ángulos internos redondeados para facilitar al máximo la limpieza
- Patas regulables.
- Soporte para cubeta pequeñas incluido.
- Cubetas de helado, no incluidas.
- Refrigerante R 404a

OPCIONAL

- Estante cristal opcional.

TECHNICAL FEATURES

PIZZA DISPLAY

- Neutral display case for the exhibition of pizza (max. Tray 600x400)
- Available with 3 types of glass: high curved and high/low flat. Temperet glass.
- Exposición y exterior fabricado en chapa acero inoxidable AISI 304.
- Paneles laterales y frente en DM lacado según carta RAL.
- Extra-bright LEDs, except mod. LOW LEVEL without light display to provide better vision of the product.
- Rear area distributed in three shelves and three drawers (the first lockable).
- Adjustable legs.

OPTIONAL

- Hot Top Shelf models high curved/flat. Tª 55 ° C.

ICE CREAM CABINET

- Available with 2 types of glass: curved, and flat top. Temperet glass.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- The glass side panels are heated by means of screen-printed heating elements.
- Ventilated refrigerating system with automatic fast defrosting by warm gas circulation.
- Possibility to place 2 heights of buckets of ice cream in the display area, each bucket 120 mm high maximum.
- Automatic defrost water evaporation by electrical resistance.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- Extra-bright LEDs
- Sliding doors.
- The internal corners of the tank are rounded for supereasy cleaning.
- Adjustable legs.
- Dividers standard delivered to fit smaller pans
- Ice cream buckets, not included.
- R404A coolant

OPTIONAL

- Optional glass shelf

CARACTERÍSTIQUE

VITRINE PIZZA

- Vitrine neutre pour l'exposition de pizza (bac Max 600x400)
- Disponible en 3 types de verres: Haute Bombé et Plat Haut/Bas. Verré trempé.
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Side panels and front in laquered wood, available according RAL colours.
- LEDs de haute luminosité, sauf mod. Plat Bas, sans lumineux pour fournir une meilleure vision du produit.
- Zone arrière distribue en trois étagères et trois tiroirs (le premier verrouillable).
- Pieds réglables.

OPTION

- Étagère supérieure chauffée a temp. 55°C, aux modèles Hautes Bombé/Plat.

VITRINE CRÈME GLACÉE

- Disponible en 2 types de verres: Bombé et Plat Haut. Verré trempé.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbène d'une densité de 42 kg/m3.
- Les flancs latéraux en verre sont chauffés par des résistances sérigraphiées.
- Réfrigération ventilée avec dégivrage automatique au gaz chaud.
- Possibilité de placer 2 hauteurs de bacs de crème glacée dans l'exposition, hauteur maximale des bacs 120 mm.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance électrique.
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Les panneaux avant et latéraux en bois laqué, RAL personnalisable.
- LEDs de haute luminosité
- Portes coulissantes de série.
- Les coins à l'intérieur de la cuve sont arrondis pour faciliter au maximum le nettoyage.
- Pieds réglables.
- Séparateurs de série pour placer de petits bols.
- Bac de crème glacée, non inclus.
- R404A coolant

OPTION

- Étagère en verre en option.

VITRINA MÓNACO PIZZA Y HELADO

MODELOS														
			C.A./P.A.	PB	Nº ESTANTES									
	LARGO	FONDO	ALTO			C.A./P.A.	PB.	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	CONSUMO MOD.REF	CONSUMO MOD.CALOR	EST. (30°C 55%) VENT. (32°C 60%)	PESO (Kg) Bruto/Neto	VOLUMEN (m³)	
MÓDULO HELADO														
1000	1000	828	1350	1350	-	-	-	-	-	2030	-	-18°C	183/153	1,56
1500	1500	828	1350	1350	-	-	-	-	-	2550	-		208/173	2,25
2000	2000	828	1350	1350	-	-	-	-	-	3050	-		270/230	2,93
MÓDULO PIZZA														
1500	1500	828			1350	1	1	-	-	-	-	-	208/173	2,25
2000	2000	828			1350	1	1	-	-	-	-	-	270/230	2,93

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MÓNACO PIZZA Y VITRINA DE HELADOS

PIZZA DISPLAY AND ICE CREAM DISPLACE CABINETS

VITRINE PIZZA ET VITRINE CRÈME GLACÉE

NEW
MODELS



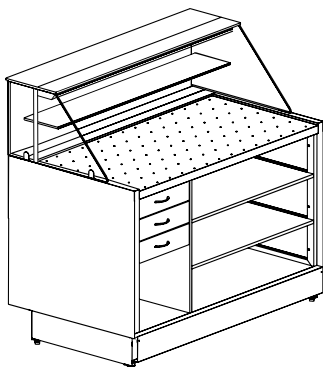
Detalle cubeta de helados



Detalle vitrina pizza



Detalle puertas correderas vitrina helados



Vista trasera vitrina Pizza



Decoración disponible en cualquier color de la carta RAL. Consultar precio

Decorative panels available in any Ral color.

Panneaux decoration disponibles dans toutes les couleurs de la gamme RAL.

CÓDIGO	MODELO	
MÓDULO PIZZA		
1VTM015Z03	MÓNACO 8PZ 1500 CURVO ALTO	
1VTM015Z04	MÓNACO 8PZ 1500 PLANO ALTO	
1VTM015Z02	MÓNACO 8PZ 1500 PLANO BAJO	
1VTM020Z03	MÓNACO 8PZ 2000 CURVO ALTO	
1VTM020Z04	MÓNACO 8PZ 2000 PLANO ALTO	
1VTM020Z02	MÓNACO 8PZ 2000 PLANO BAJO	

CÓDIGO	MODELO	
VITRINA HELADOS		
1VTM010H03	MÓNACO 8H 1000 CURVO ALTO	
1VTM010H04	MÓNACO 8H 1000 PLANO ALTO	
1VTM015H03	MÓNACO 8H 1500 CURVO ALTO	
1VTM015H04	MÓNACO 8H 1500 PLANO ALTO	
1VTM020H03	MÓNACO 8H 2000 CURVO ALTO	
1VTM020H04	MÓNACO 8H 2000 PLANO ALTO	



CARACTERÍSTICAS

ÁNGULO TERMINAL

- Con la misma profundidad y anchura de los módulos lineales, los terminales permiten crear composiciones rinconeras muy impactantes.
- Utilizados en cambio como elementos terminales en una composición, los mismos módulos permiten dejar a la vista, en lugar del costado, la vitrina y los productos en exposición.

TECHNICAL FEATURES

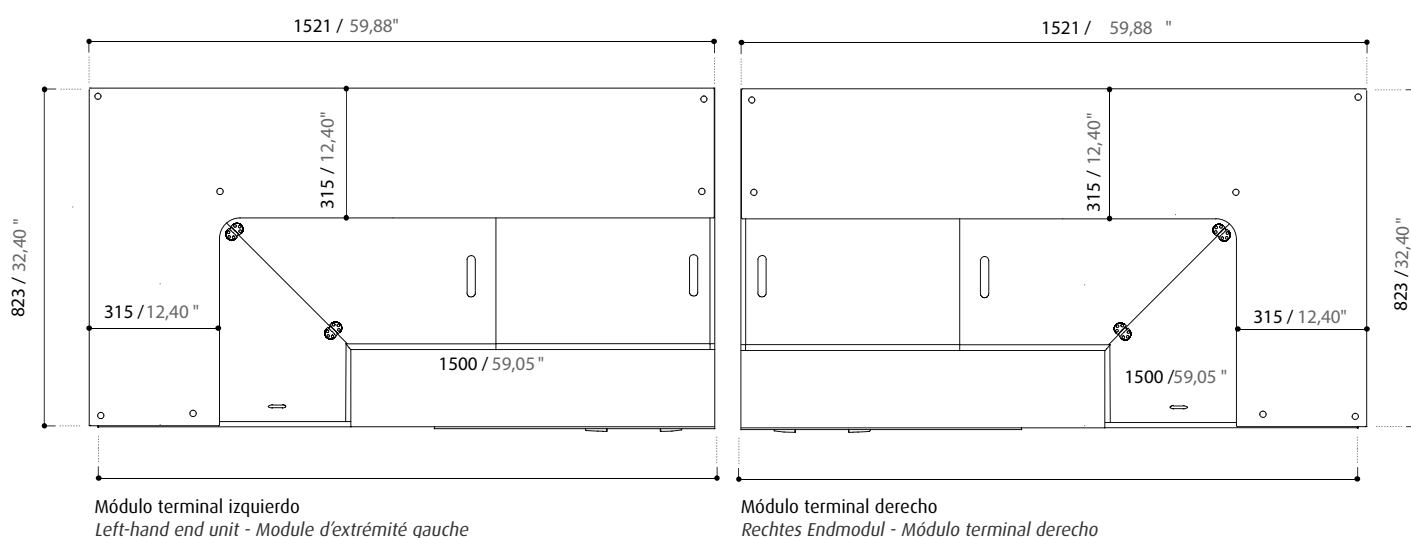
CORNER MODULE

- Having the same depth and dimensions as the linear modules, these end modules allow creating corner compositions with a sensational effect.
- These modules can also be used as end unit instead of a side panel for an even more striking composition and more display space to boot.

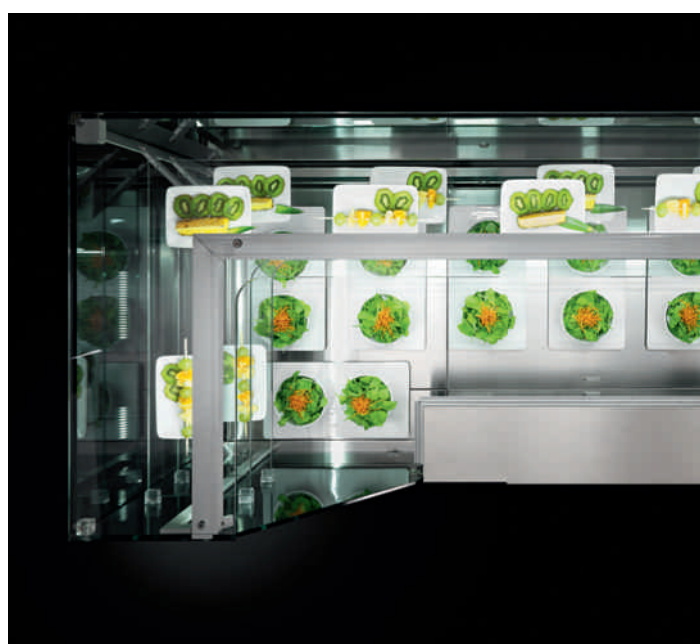
CARACTERISTIQUE

EXTRÉMITÉ MODUL

- Avec une profondeur et un encombrement identiques à ceux des modules linéaires, les modules d'extrémité permettent de créer des compositions agencement d'angle qui font beaucoup d'effet.
- Par contre, si ces mêmes modules sont utilisés comme éléments d'extrémité dans une composition d'agencement, ce n'est plus le flanc mais la vitrine et la marchandise exposée qui sont visibles.

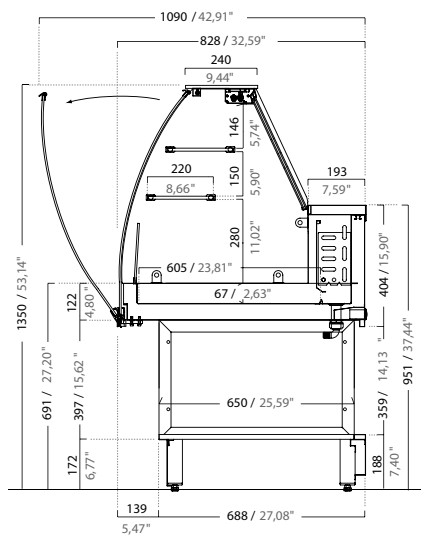


Detalle módulo terminal

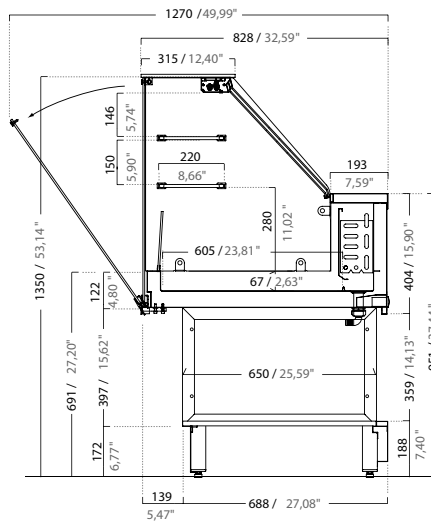


Detalle superior módulo terminal

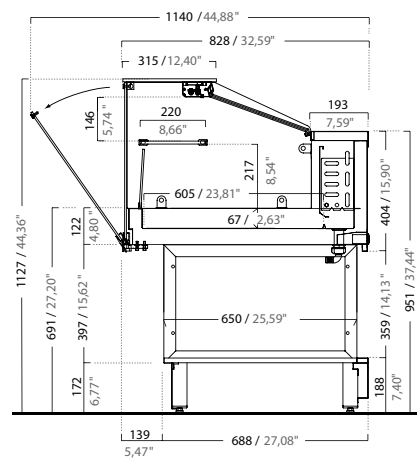
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



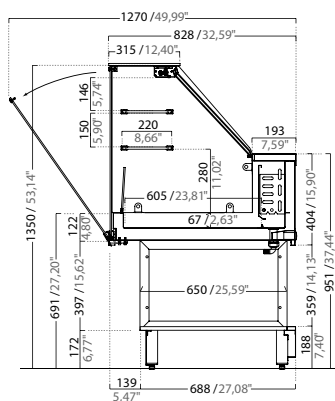
Cristal curvo alto (CA)
High curved glass panes (CA) - Vitres hautes bombées (CA)



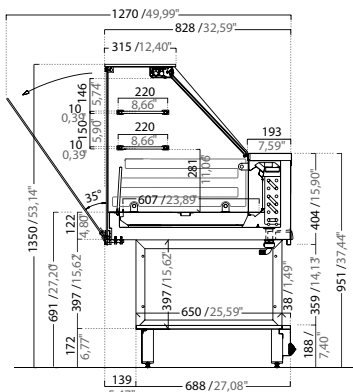
Cristal plano alto (PA)
High straight glass panes (PA) Vitres hautes droites (PA)



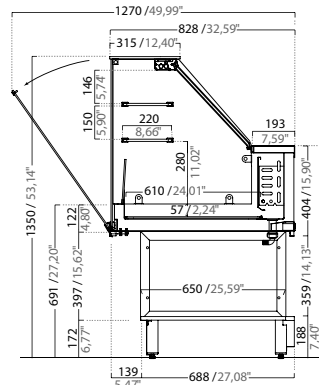
Cristal plano bajo (PB)
Low straight glass panes (PB) Vitres basses droites (PB)



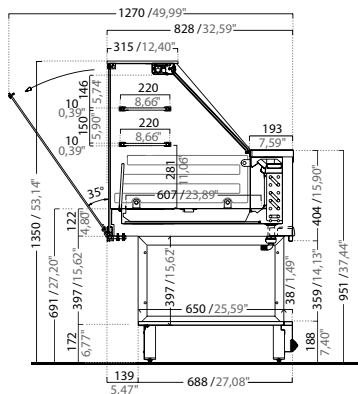
Frío estático
Static cold - Froid statique



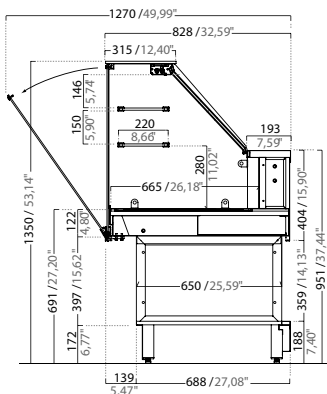
Frío ventilado
Ventilated cold - Froid ventilé



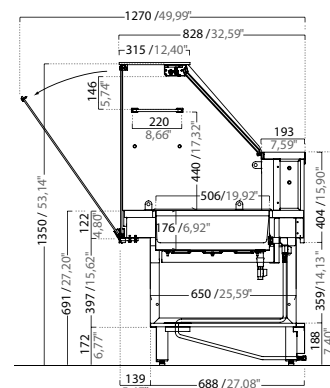
Frío estático/Calor seco
Static cold/Dry heat - Froid statique/Chaleur sèche



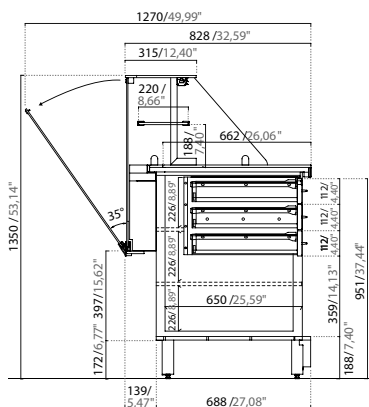
Frío ventilado/Calor seco
Ventilated cold/Dry heat - Froid ventilé/Chaleur sèche



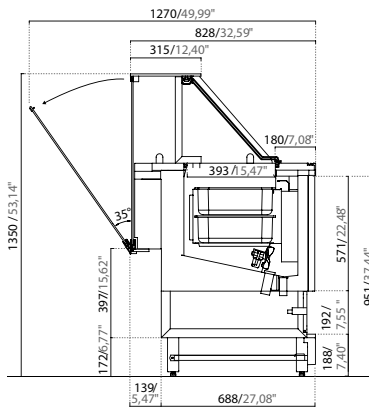
Calor seco
Dry heat - Chaleur sèche



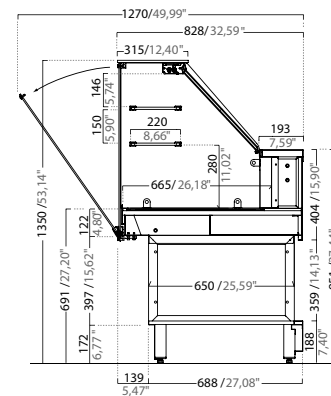
Calor baño maría
Bain marie heat - Chaleur bain-marie



Pizza
Pizza - Pizza



Helado
Ice Cream-Gelat



Neutro
Neutral - Neutre



CARACTERÍSTICAS

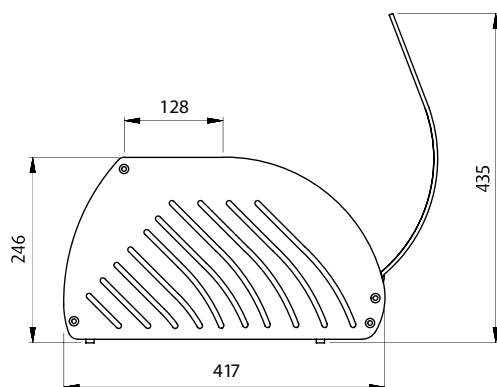
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color antracita.
 - PLATA: Perfil aluminio INOX y cristal en plata metalizado.
- Modelos de cuba honda con dotación de cubetas GN 1/3 acero inox. AISI 304.
- Modelos de cuba plana con dotación de una rejilla varilla.
- Modelos Grupo Remoto con cuadro de mandos incorporado, y ud. Condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2m.
- Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza, convirtiendo los modelos de bandeja plana en mesas frías.
- El cristal abatible nos permite una fácil limpieza del aparato.
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Refrigerante R134A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Three types of exterior decoration are available:
 - GOLD: profile in gold plated aluminium and glass in the same tone.
 - STEEL: Aluminium profile stainless and glass in anthracite.
 - SILVER: Aluminum profile stainless silver and glass in metallic silver.
- Deep tray models come with GN 1/3 AISI 304 stainless steel trays.
- Flat tray models come with a grille.
- Remote Group models come with a built-in control panel and a condenser unit prepared for installation up to a distance of 2 m.
- Front folding curved glass panel is easy to remove and clean, converting the flat tray models into cold tables.
- The foldable glass ensures easy cleaning.
- LED lighting technology.
- Sliding doors.
- Digital thermostat temperature control.
- R134A coolant for refrigeration.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERÍSTIQUE

- Plateau intérieur en acier inox. AISI 304.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m3.
- Trois décorations extérieures disponibles:
 - OR: Profil aluminium anodisé en OR et verre de même ton.
 - INOX: Profil en aluminium inoxydable et le verre en anthracite.
 - ARGENT: Profil en aluminium argent et verre en argent métallisé.
- Modèles de cuve creuse dotée de petits compartiments GN 1/3 acier inox. AISI 304.
- Modèles de cuve plate dotée d'une grille à barres rondes.
- Modèles Grupo Remoto avec système de commandes incorporé, et unité condensatrice préparée pour être située à une distance maximum de 2m.
- Aluminium INOX et verre en argent métallisé bombée abattable vers l'avant, d'extraction facile, transformant les Modèles de cuve plate en tables froides.
- Aluminium INOX et verre en argent métallisé rabattable permettant un nettoyage facile de l'appareil.
- Éclairage par technologie led.
- Portes coulissantes de Série.
- Contrôle de température avec un thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.



MUESTRARIO DE COLORES



Oro



Inox



Plata

TOPS

MODELOS															
	LARGO	FONDO	ALTO	(m2) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA		(w) CONSUMO	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
TOP H4 / P4 G.I.	1156	417	246	0,23	35	15	4	1	2	144	185	1/8	+4 a +8 °C	37/25	0,24
TOP H6 / P6 G.I.	1523	417	246	0,34	35	15	6	2	2	145	185	1/8	+4 a +8 °C	48/33	0,31
TOP H8 / P8 G.I.	1880	417	246	0,45	35	15	8	2	2	147	185	1/8	+4 a +8 °C	59/41	0,38
TOP H4 / P4 G.R.	800	417	246	0,23	35	15	4	1	2	211	330	1/5	+4 a +8 °C	25/16	0,26
TOP H8 / P8 G.R.	1523	417	246	0,45	35	15	8	2	2	214	330	1/5	+4 a +8 °C	47/32	0,40
TOP H10 / P10 G.R.	1880	417	246	0,56	35	15	10	2	2	216	330	1/5	+4 a +8 °C	60/38	0,45

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

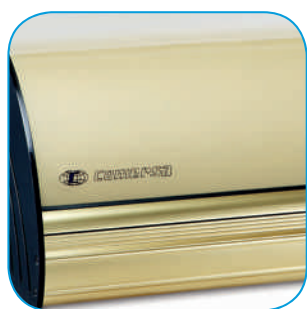
EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉ POUR ALIMENTS



TOP H6 INOX G.I.



TOP P6 PLATA G.I.



Detalle oro



Régimen a 30°



Libre CFCs



Estático



Tecnología de LED

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980011XXX0000	Abono TOP NEUTRO	
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor Long. (máx. 5m)	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTH40S01	TOP H4 ORO G.I.	
1ERTH40S07	TOP H4 INOX G.I.	
1ERTH40S02	TOP H4 PLATA G.I.	
1ERTP40S01	TOP P4 ORO G.I.	
1ERTP40S07	TOP P4 INOX G.I.	
1ERTP40S02	TOP P4 PLATA G.I.	
1ERTH41S01	TOP H4 ORO G.R.	
1ERTH41S07	TOP H4 INOX G.R.	
1ERTP41S01	TOP P4 ORO G.R.	
1ERTP41S07	TOP P4 INOX G.R.	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTH60S01	TOP H6 ORO G.I.	
1ERTH60S07	TOP H6 INOX G.I.	
1ERTH60S02	TOP H6 PLATA G.I.	
1ERTP60S01	TOP P6 ORO G.I.	
1ERTP60S07	TOP P6 INOX G.I.	
1ERTP60S02	TOP P6 PLATA G.I.	
1ERTH80S01	TOP H8 ORO G.I.	
1ERTH80S07	TOP H8 INOX G.I.	
1ERTH80S02	TOP H8 PLATA G.I.	
1ERTP80S01	TOP P8 ORO G.I.	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTP80S07	TOP P8 INOX G.I.	
1ERTP80S02	TOP P8 PLATA G.I.	
1ERTH81S01	TOP H8 ORO G.R.	
1ERTH81S07	TOP H8 INOX G.R.	
1ERTP81S01	TOP P8 ORO G.R.	
1ERTP81S07	TOP P8 INOX G.R.	
1ERTH10S01	TOP H10 ORO G.R.	
1ERTH10S07	TOP H10 INOX G.R.	
1ERTP10S01	TOP P10 ORO G.R.	
1ERTP10S07	TOP P10 INOX G.R.	

(Top PINO/SAPELLY bajo pedido)

CARACTERÍSTICAS

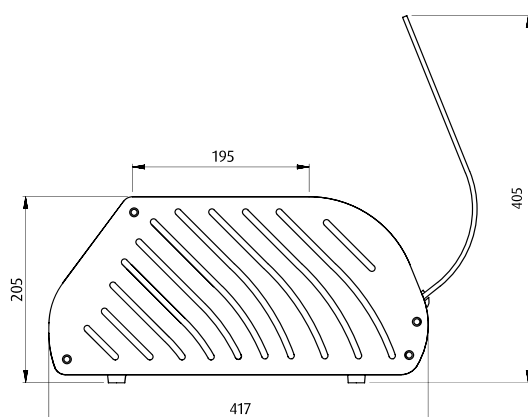
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Altura reducida 205mm.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color antracita.
 - PLATA: Perfil aluminio INOX y cristal en plata metalizado.
- Modelos de cuba honda con dotación de cubetas GN 1/3 acero inox. AISI 304.
- Modelos de cuba plana con dotación de una rejilla varilla.
- Modelos Grupo Remoto con cuadro de mandos incorporado, y ud. Condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2m.
- Cristal curvo abatible hacia delante de fácil extracción y limpieza, convirtiendo los modelos de bandeja plana en mesas frías.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Opcional: iluminación mediante tecnología led.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 stainless steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3
- Reduced height of 205 mm
- Three types of exterior decoration are available:
 - GOLD: profile in gold plated aluminium and glass in the same tone.
 - STEEL: Aluminum profile stainless and glass in anthracite.
 - SILVER: Aluminum profile stainless silver and glass in metallic silver.
- Deep tray models come with GN 1/3 AISI 304 stainless steel trays
- Flat tray models come with a grille
- Remote Group models come with a built-in control panel and a condenser unit prepared for installation up to a distance of 2 m
- Front folding curved glass panel is easy to remove and clean, converting the flat tray models into cold tables
- Sliding doors
- Digital thermostat temperature control
- R134A coolant for refrigeration
- 230V/50Hz electric power supply
- Optional: LED lighting technology.

CARACTERÍSTIQUE

- Plateau intérieur en acier inox. AISI 304.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m3.
- Hauteur réduite 205mm.
- Trois décorations extérieures disponibles:
 - OR: Profil aluminium anodisé en OR et verre en même ton.
 - INOX: Profil en aluminium inoxydable et le verre en anthracite.
 - ARGENT: Profil en aluminium argent et verre en argent métallisé.
- Modèles de cuve creuse dotée de petits compartiments GN 1/3 acier inox. AISI 304.
- Modèles de cuve plate dotée d'une grille à barres rondes.
- Modèles Grupo Remoto avec système de commandes incorporé, et unité condensatrice préparée pour être située à une distance maximum de 2m.
- Aluminium INOX et verre en argent métallisé bombée abattable vers l'avant, d'extraction facile, transformant les Modèles de cuve plate en tables froides.
- L'aluminium INOX et verre en argent métallisé rabattable
- Portes coulissantes de Série.
- Contrôle de température avec un thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- Optionnel: Éclairage par technologie led.


MUESTRARIO DE COLORES


Oro



Inox



Plata

TOPS

MODELOS					PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN								
	LARGO	FONDO	ALTO		HONDA	PLANA	HONDA	PLANA							
TOP-200 H4/P4 G.I.	1156	417	205	0,23	35	15	4	1	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	35/23	0,21
TOP-200 H6/P6 G.I.	1523	417	205	0,34	35	15	6	2	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	46/31	0,28
TOP-200 H8/P8 G.I.	1880	417	205	0,45	35	15	8	2	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	57/39	0,34
TOP-200 H4/P4 G.R.	800	417	205	0,23	35	15	4	1	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C		0,23
TOP-200 H8/P8 G.R.	1523	417	205	0,45	35	15	8	2	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C	45/30	0,36
TOP-200 H10/P10 G.R.	1880	417	205	0,56	35	15	10	2	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C	58/36	0,41

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP 200

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉ POUR ALIMENTS



TOP 200 H4 PLATA G.I.



TOP 200 P6 INOX G.I.



Detalle Oro



Luz Interior LED
(opcional)



Régimen a 30°



Libre CFC5



Estático

CÓDIGO	MODELO	
1ERTB40S01	TOP-200 H4 ORO G.I.	
1ERTB40S07	TOP-200 H4 INOX G.I.	
1ERTB40S02	TOP-200 H4 PLATA G.I.	
1ERTA40S01	TOP-200 P4 ORO G.I.	
1ERTA40S07	TOP-200 P4 INOX G.I.	
1ERTA40S02	TOP-200 P4 PLATA G.I.	
1ERTB41S01	TOP-200 H4 ORO G.R.	
1ERTB41S07	TOP-200 H4 INOX G.R.	
1ERTA41S01	TOP-200 P4 ORO G.R.	
1ERTA41S07	TOP-200 P4 INOX G.R.	
1ERTB60S01	TOP-200 H6 ORO G.I.	
1ERTB60S07	TOP-200 H6 INOX G.I.	
1ERTB60S02	TOP-200 H6 PLATA G.I.	
1ERTA60S01	TOP-200 P6 ORO G.I.	
1ERTA60S07	TOP-200 P6 INOX G.I.	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTA60S02	TOP-200 P6 PLATA G.I.	
1ERTB80S01	TOP-200 H8 ORO G.I.	
1ERTB80S07	TOP-200 H8 INOX G.I.	
1ERTB80S02	TOP-200 H8 PLATA G.I.	
1ERTA80S01	TOP-200 P8 ORO G.I.	
1ERTA80S07	TOP-200 P8 INOX G.I.	
1ERTA80S02	TOP-200 P8 PLATA G.I.	
1ERTB81S01	TOP-200 H8 ORO G.R.	
1ERTB81S07	TOP-200 H8 INOX G.R.	
1ERTA81S01	TOP-200 P8 ORO G.R.	
1ERTA81S07	TOP-200 P8 INOX G.R.	
1ERTB10S01	TOP-200 H10 ORO G.R.	
1ERTB10S07	TOP-200 H10 INOX G.R.	
1ERTA10S01	TOP-200 P10 ORO G.R.	
1ERTA10S07	TOP-200 P10 INOX G.R.	

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980013XXX0000	Iluminación Led	
1VA980011XXX0000	Abono top neutro	
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor long. (máx. 5m)	

CARACTERÍSTICAS

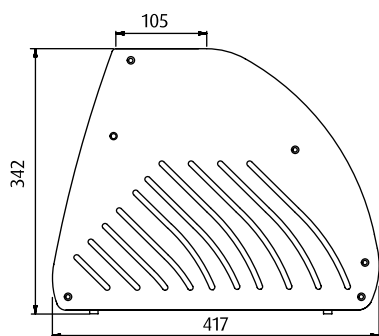
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Dispone de un estante neutro superior para la colocación de platos y bandejas.
- Cinco decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color antracita.
 - PLATA: Perfil aluminio INOX y cristal en plata metalizado.
- Modelos de cuba honda con dotación de cubetas GN 1/3 acero inox. AISI 304.
- Modelos Grupo Remoto con cuadro de mandos incorporado, y ud. Condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2m.
- Cristal curvo abatible hacia delante de fácil extracción, convirtiendo los modelos de bandeja plana en mesas frías.
- El cristal abatible nos permite una fácil limpieza del aparato.
- Iluminación interior.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Equipped with an upper shelf for plates and trays.
- Five types of exterior decoration are available:
 - GOLD: profile in gold plated aluminium and glass in the same tone.
 - STEEL: Aluminum profile stainless and glass in anthracite.
 - SILVER: Aluminum profile stainless silver and glass in metallic silver.
- Deep tray models come with GN 1/3 AISI 304 stainless steel trays.
- Remote Group models come with a built-in control panel and a condenser unit prepared for installation up to a distance of 2 m.
- Easy to remove, front folding curved glass which converts the flat tray models into cold tables.
- The foldable glass ensures easy cleaning.
- Interior lighting.
- Sliding doors.
- Digital thermostat temperature control.
- R134A coolant for refrigeration.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTÉRISTIQUE

- Plateau intérieur en acier inox. AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m3.
- Dispose d'une étagère neutre supérieure pour mettre des assiettes et des plateaux.
- Cinq décorations extérieures disponibles:
 - OR: Profil aluminium anodisé en OR et vitre de même ton.
 - INOX: Profil en aluminium inoxydable et le verre en anthracite.
 - ARGENT: Profil en aluminium argent et vitre en argent métallisé.
- Modèles de cuve creuse dotée de petits compartiments GN 1/3 acier inox. AISI 304.
- Modèles Grupo Remoto avec système de commandes incorporé, et unité. Condensatrice préparée pour être située à une distance maximum de 2m.
- Aluminium INOX et vitre en argent métallisé bombée abattable vers l'avant, d'extraction facile, transformant les Modèles de cuve plate en tables froides.
- L'aluminium INOX et vitre en argent métallisé rabattable permet un nettoyage facile de l'appareil.
- Éclairage intérieur.
- Portes coulissantes de Série.
- Contrôle de température avec un thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A
- Alimentation électrique 230V/50Hz.


MUESTRARIO DE COLORES


Oro



Inox



Plata

TOPS 2P

MODELOS					PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN								
	LARGO	FONDO	ALTO		HONDA	PLANA	HONDA	PLANA							
TOP H4/2P G.I.	1156	417	342	0,51	35	15	4	1	2	144	185	1/8	+4 a +8 °C	65/44	0,29
TOP H6/2P G.I.	1523	417	342	0,71	35	15	6	2	2	145	185	1/8	+4 a +8 °C	71/55	0,38
TOP H8/2P G.I.	1880	417	342	0,91	35	15	8	2	2	147	185	1/8	+4 a +8 °C	85/66	0,47
TOP H4/2P G.R.	800	417	342	0,42	35	15	4	1	2	211	330	1/5	+4 a +8 °C		0,32
TOP H8/2P G.R.	1523	417	342	0,82	35	15	8	2	2	214	330	1/5	+4 a +8 °C	71/55	0,49
TOP H10/2P G.R.	1880	417	342	1,02	35	15	10	2	2	216	330	1/5	+4 a +8 °C	85/66	0,56

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

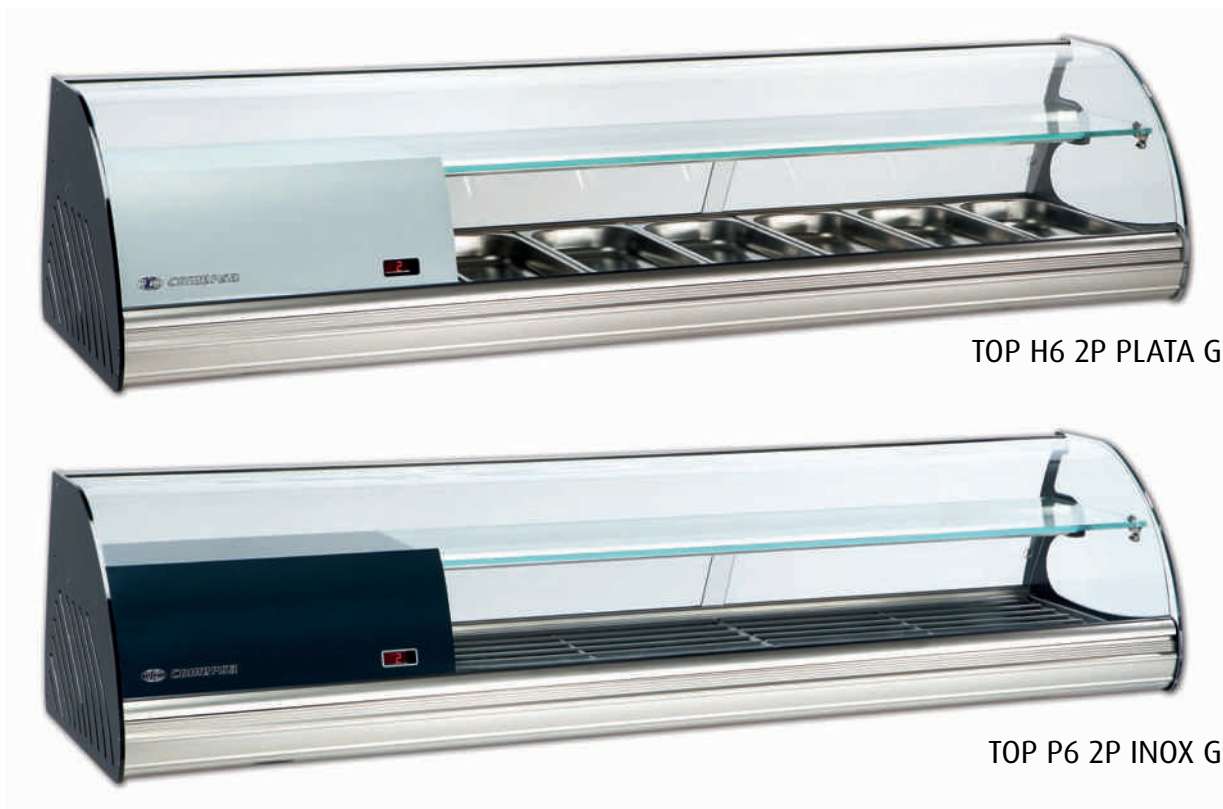
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP 2P

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉ POUR ALIMENTS



TOP H6 2P PLATA G.I.

TOP P6 2P INOX G.I.



Detalle TOP 2P



Régimen a 30°



Libre CFC



Estático



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
1ERTD40S01	TOP H4-2P ORO G.I.	
1ERTD40S07	TOP H4-2P INOX G.I.	
1ERTD40S02	TOP H4-2P PLATA G.I.	
1ERTD41S01	TOP H4-2P ORO G.R.	
1ERTD41S07	TOP H4-2P INOX G.R.	
1ERTD60S01	TOP H6-2P ORO G.I.	
1ERTD60S07	TOP H6-2P INOX G.I.	
1ERTD60S02	TOP H6-2P PLATA G.I.	
1ERTD80S01	TOP H8-2P ORO G.I.	
1ERTD80S07	TOP H8-2P INOX G.I.	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTD80S02	TOP H8-2P PLATA G.I.	
1ERTD81S01	TOP H8-2P ORO G.R.	
1ERTD81S07	TOP H8-2P INOX G.R.	
1ERTD10S01	TOP H10-2P ORO G.R.	
1ERTD10S07	TOP H10-2P INOX G.R.	

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980011XXX0000	Abono top neutro	
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor long. (max. 5m)	

CARACTERÍSTICAS

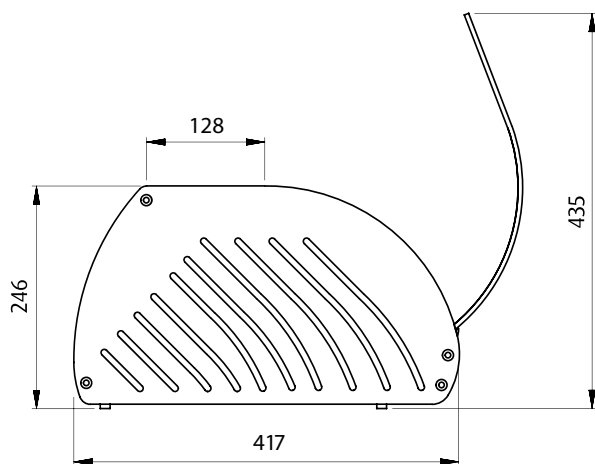
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color negro.
 - PLATA: Perfil aluminio INOX y cristal en plata metalizado.
- Modelos de cuba honda con dotación dotación de cubetas GN 1/3 acero inox. AISI 304.
- Modelos de cuba plana con dotación de una rejilla varilla.
- Dos evaporadores: placa fría inyectada bajo el piso, y evaporador estático superior.
- Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza, convirtiendo los modelos de bandeja plana en mesas frías.
- El cristal abatible nos permite una fácil limpieza del aparato.
- Iluminación mediante tecnología led.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Three types of exterior decoration are available:
 - GOLD: profile in GOLD plated aluminium and glass in the same tone.
 - STEEL: profile in STAINLESS steel and glass in anthracite tones.
 - SILVER: profile in STAINLESS steel and glass in metallic silver.
- Deep tray models come with GN 1/3 AISI 304 stainless steel trays.
- Flat tray models come with a grille.
- Two evaporators: cold plate system with beneath base injection and upper static evaporator.
- Easy to remove and clean, front folding curved glass which converts the flat tray models into cold tables.
- The foldable glass ensures easy cleaning.
- Led lighting technology.
- Sliding doors.
- Digital thermostat temperature control.
- R134A coolant for refrigeration.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERÍSTIQUE

- Plateau intérieur en acier inox. AISI 304.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m3.
- Trois décorations extérieures disponibles:
 - OR: Pf aluminium anodisé en OR et aluminium INOX et vitre en argent métallisé de même ton.
 - INOX: Pf aluminium INOX et aluminium INOX et vitre en argent métallisé de couleur noire.
 - ARGENT: Pf aluminium INOX et vitre en argent métallisé.
- Modèles de cuve creuse dotée de petits compartiments GN 1/3 acier inox. AISI 304.
- Modèles de cuve plate dotée d'une grille à barres rondes.
- Deux évaporateurs: plaque froide injectée en sous-sol, et évaporateur statique supérieur.
- Aluminium INOX et vitre en argent métallisé bombée abattable vers l'avant, d'extraction facile, transformant les Modèles de cuve plate en tables froides.
- Aluminium INOX et vitre en argent métallisé rabattable permettant un nettoyage facile de l'appareil.
- Éclairage par technologie led.
- Portes coulissantes en Série.
- Contrôle de température avec un thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.


MUESTRARIO DE COLORES


Oro



Inox



Plata

TOPS
MODELOS

	LARGO	FONDO	ALTO	(m2) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN		Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
TOP SUSHI H/P 6 G.I.	1523	417	246	0,63	35	15	6	2	2	214	330	1/5	+1 a +4 °C	51/36	0,31
TOP SUSHI H/P 8 G.I.	1880	417	246	0,78	35	15	8	2	2	212	330	1/5	+1 a +4 °C	61/43	0,38

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TOP SUSHI H8 INOX G.I.



TOP SUSHI PLATA G.I.



Sushi



Régimen a 30°



Libre CFCS



Estático



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
1ERTS60S01	TOP SUSHI H6 ORO G.I.	
1ERTS60S07	TOP SUSHI H6 INOX G.I.	
1ERTS60S02	TOP SUSHI H6 PLATA G.I.	
1ERTU60S01	TOP SUSHI P6 ORO G.I.	
1ERTU60S07	TOP SUSHI P6 INOX G.I.	
1ERTU60S02	TOP SUSHI P6 PLATA G.I.	
1ERTS80S01	TOP SUSHI H8 ORO G.I.	
1ERTS80S07	TOP SUSHI H8 INOX G.I.	
1ERTS80S02	TOP SUSHI H8 PLATA G.I.	
1ERTU80S01	TOP SUSHI P8 ORO G.I.	
1ERTU80S07	TOP SUSHI P8 INOX G.I.	
1ERTU80S02	TOP SUSHI P8 PLATA G.I.	



Detalle acabado oro



Top H8-2P Inox G.I.



CARACTERÍSTICAS

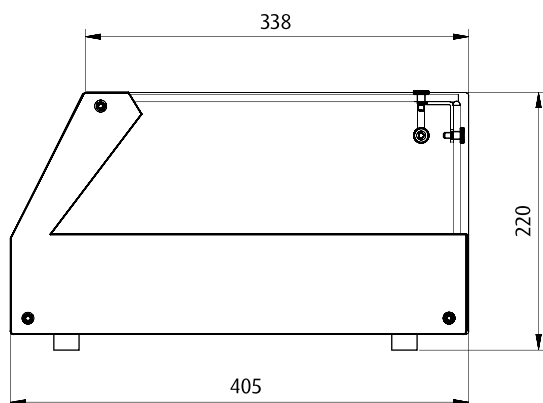
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Modelos en cuba honda y cuba plana.
- Decoración exterior INOX: perfil aluminio INOX y cristal en color antracita.
- Modelos grupo remoto con cuadro de mandos incorporado, y ud. condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2m.
- Iluminación mediante tecnología led.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Mueble de diseño cúbico y moderno proporcionando un carácter más actual y logrando un aspecto limpio y minimalista.
- Amplia superficie de servicio superior, con profundidad de 320mm.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Interior tray in AISI 304 Stainless Steel
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Models deep tank and flat tank.
- Exterior decoration Steel: Aluminium profile stainless silver and glass in anthracite.
- Remote Group models come with a built-in control panel and condenser unit prepared for installation up to a distance of 2m.
- Lighting by LED technology.
- Sliding doors.
- Digital thermostat temperature control.
- Modern cubic design with a more actual feature and achieving a clean and minimalist appearance.
- Extensive upper service surface, with 320mm.
- 230V/50Hz electric power supply.

CARACTERÍSTIQUE

- Plateau intérieur en acier inox AISI 304.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m³.
- Modèles cuve profonde et cuve plate
- Decoration extérieur INOX: Profil en aluminium inoxydable et le verre en anthracite.
- Modèles Grupo Remoto avec système de commandes incorporé, et unité condensatrice préparée pour être située à une distance maximum de 2m.
- Illumination par technologie.
- Portes coulissantes de série.
- Contrôle de température avec un thermostat numérique.
- Design cubique et moderne donnant un caractère plus actuel et obtenant un aspect net et minimaliste.
- Ample surface de service supérieur, profondeur 320mm.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.



MUESTRARIO DE COLORES



Inox

TOP PLANO

MODELOS															
	LARGO	FONDO	ALTO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
TOP CRISTAL PLANO H/P4 G.I.	1156	405	220	0,23	35	15	4	1	2	144	1/8	185	+4 a +8°C	39/26	0,24
TOP CRISTAL PLANO H/P6 G.I.	1523	405	220	0,34	35	15	6	2	2	145	1/8	185	+4 a +8°C	42/29	0,31
TOP CRISTAL PLANO H8 G.I.	1880	405	220	0,45	35	15	8	2	2	147	1/8	185	+4 a +8°C	52/36	0,38
TOP CRISTAL PLANO H/P 4 G.R.	800	405	220	0,23	35	15	4	1	2	211	1/5	330	+4 A +8°C		0,26
TOP CRISTAL PLANO H8 G.R.	1523	405	220	0,45	35	15	8	2	2	214	1/5	330	+4 a +8°C	42/28	0,40
TOP CRISTAL PLANO H10 G.R.	1880	405	220	0,56	35	15	10	2	2	216	1/5	330	+4 a +8°C	53/34	0,45

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TOP PLANO H4 G.I.



TOP PLANO H8 G.R.

CÓDIGO	MODELO	
1VA9800011XXX0000	ABONO TOP NEUTRO	
1VA9800012XXX0000	ASPIRACIÓN G.R. mayor longitud (máx. 5m) TOP	

CÓDIGO	MODELO	
1ERTF40S07	TOP CRISTAL PLANO H4 INOX G.I.	
1ERTF40S02	TOP CRISTAL PLANO H4 PLATA G.I.	
1ERTG40S07	TOP CRISTAL PLANO P4 INOX G.I.	
1ERTG40S02	TOP CRISTAL PLANO P4 PLATA G.I.	
1ERTF41S07	TOP CRISTAL PLANO H4 INOX G.R.	
1ERTG41S07	TOP CRISTAL PLANO P4 INOX G.R.	
1ERTF60S07	TOP CRISTAL PLANO H6 INOX G.I.	
1ERTF60S02	TOP CRISTAL PLANO H6 PLATA G.I.	
1ERTG60S07	TOP CRISTAL PLANO P6 INOX G.I.	
1ERTG60S02	TOP CRISTAL PLANO P6 PLATA G.I.	
1ERTF80S07	TOP CRISTAL PLANO H8 INOX G.I.	
1ERTF80S02	TOP CRISTAL PLANO H8 PLATA G.I.	
1ERTG80S07	TOP CRISTAL PLANO P8 INOX G.I.	
1ERTG80S02	TOP CRISTAL PLANO P8 PLATA G.I.	
1ERTF81S07	TOP CRISTAL PLANO H8 INOX G.R.	
1ERTG81S07	TOP CRISTAL PLANO P8 INOX G.R.	
1ERTF10S07	TOP CRISTAL PLANO H10 INOX G.R.	
1ERTG10S07	TOP CRISTAL PLANO P10 INOX G.R.	



Régimen a 30°



Libre CFCs



Estático



Tecnología de LED



Amplia exposición



CARACTERÍSTICAS

TOP BAÑO MARÍA Y VITRO

Características Comunes:

- Disponible en las familias de TOP, TOP 2P y TOP CRISTAL PLANO, en los modelos INOX, y tamaños 4, 6 y 8.
- Perfiles aluminio anodizados en INOX, cristales laterales color antracita.
- Control de temperatura mediante termostato digital con interruptor de puesta en marcha e iluminación.
- Dispone de segundo termostato de seguridad.
- Iluminación mediante tecnología led.
- Puertas correderas, de serie.
- Conserva los alimentos entre 65°C y 70°C, conforme el RD 3484/2000 (Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas).

TOP y TOP-200.

- Cristal curvo abatible de fácil extracción.

TOP-2P

- Dispone de un estante neutro superior.

TOP CRISTAL PLANO:

- Mueble de diseño cúbico y moderno proporcionando un carácter más actual, logrando un aspecto limpio y minimalista.
- Amplia superficie de servicio superior, con 320mm de profundidad.

Características TOP VITRO.

- Calienta tapas con sistema vitrocerámico de calor seco destinado a mantener caliente todo tipo de comidas.
- Sistema de calor mediante vitrocerámica con resistencia eléctrica, dota al producto de un acabado diáfano, facilitando la limpieza.

Características TOP B.M.

- Calienta tapas con sistema Baño María destinado a mantener caliente todo tipo de comidas.
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Sistema de calor mediante resistencia eléctrica de potencia alojada en la parte inferior de la cuba, de fácil acceso para mantenimiento.
- Cuba con desagüe para facilitar la limpieza.
- Dotación bandeja GN 1/3 en modelos B.M.

TECHNICAL FEATURES

TOP BAIN MARIE AND VITROCERAMIC

Features valid for both:

- Available in series TOP, TOP 2P y TOP FLAT GLASS, finishing INOX, sizes 4, 6 and 8.
- Aluminum profiles anodized in INOX, lateral glasses in "antracita" color.
- Temperature controlled by digital thermostat with On/Off and lightning switches.
- Safety thermostat.
- Lightning by LED.
- Sliding doors.
- Keep food between 65°C y 70°C, complying with the RD 3484/2000 (Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) aquí habría que buscar cual es la DIRECTIVA EUROPEA correspondiente.

TOP and TOP-200.

- Hinged curved glass easily removable.

TOP-2P

- Model with an upper neutral shelf.

TOP CRISTAL PLANO:

- It's cubic and modern design provide an up dated character, achieving a clean and minimalist aspect.
- Comfortable service surface with 320mm depth.

Features TOP VITRI.

- Heated "TAPAS" unit with Vitriceramic dry heat system ideal to exhibit all types of hot food.
- The Vitriceramic system with electrical resistance, allow a diaphanous and hygienic exposition surface.

Features TOP B.M.

- Heated "TAPAS" unit with "Bain Marie" system ideal to exhibit all types of hot food.
- Inner body made in stainless Steel AISI 304.
- Insulation in high pressure injected polyurethane, CFC free, density 42 kgm3.
- Heating system by electrical resistances lodged in the bottom of the tank, easy access for maintenance.
- Body with drain for easy cleaning.
- GN 1/3 pans included in the models B.M.

CARACTERÍSTIQUE

TOP BAIN MARIE et VITROCÉRAMIQUE

Caractéristiques valables pour les deux:

- Disponible en series TOP, TOP 2P y TOP Vitre DROITE, finition INOX, tailles 4, 6 et 8.
- Profils en aluminium anodisés "INOX", latéraux en couleur "antracita".
- Température contrôlée par thermostat digitale avec Interrupteurs On/Off et d'éclairage.
- Thermostat de sécurité.
- Éclairage par LED's.
- Portes coulissantes.
- Maintient la température des aliments entre 65°C et 70°C, conforme à la RD 3484/2000 (Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) aquí habría que buscar cual es la DIRECTIVA EUROPEA correspondiente.

TOP et TOP-200.

- Vitre bombé, facilement amovible.

TOP-2P

- Modèle avec un étagère supérieure neutre.

TOP VITRE DROITE:

- Design cubique et moderne que devient un caractère actuel et apparence propre et minimaliste.
- Large surface de service supérieure, avec une profondeur de 320mm.

Caractéristiques TOP VITRO.

- Vitrine a "TAPAS" chauffée avec système Vitrocéramique chaleur sèche idéal pour exposer tous les types d'aliments chauds.
- Le système Vitrocéramique avec des résistances électriques, permet une surface d'exposition diaphane et hygiénique.

Caractéristiques TOP B.M.

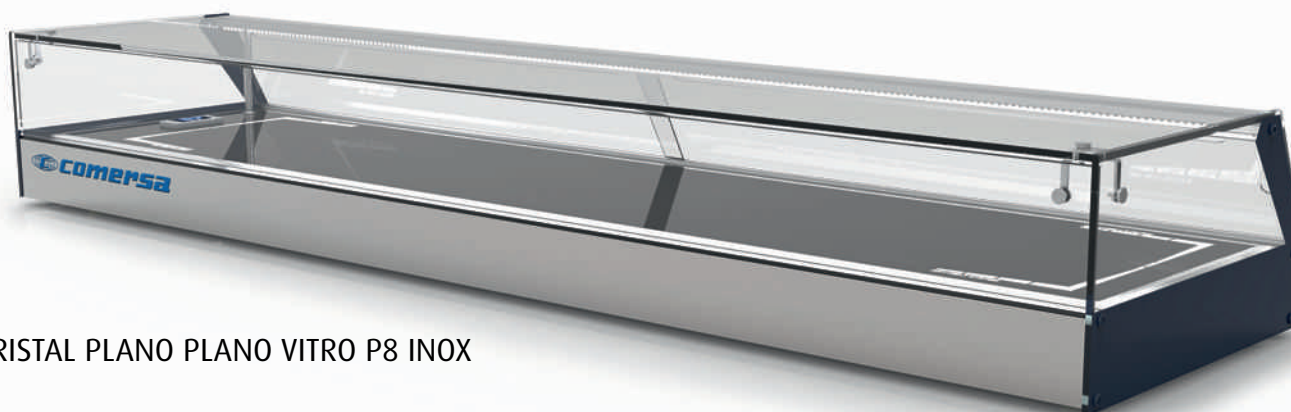
- Vitrine a "TAPAS" chauffée avec système Bain Marie idéal pour exposer tous les types d'aliments chauds.
- Intérieur corps en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injectée a haute pression, sans CFC, densité 42 kgm3.
- Système de chauffage par résistances électriques logés dans le fond de la cuve, avec un facile accès pour l'entretien.
- Corps avec drain pour faciliter le nettoyage.
- Couvettes GN 1/3 inclus dans les modèles B.M.

TOP PLANO

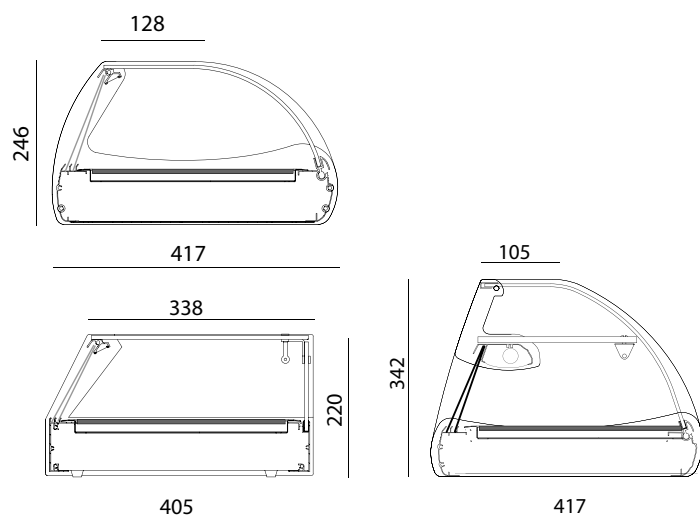
MODELOS											
	LARGO	FONDO	ALTO	(m2) SUPERFIE EXPOSICIÓN	PROFUNDIDAD DE BANDEJA	Nº DE CUBETAS	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	RÉGIMEN DE TEMP.	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
TOP B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	246	0,51 / 0,71 / 0,91	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	65º a 75ª	26/16 / 37/24 / 47/32	0.17 / 0.24 / 0,31
TOP 2P B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	342	0,42 / 0,62 / 0,82	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	66º a 75ª	50/32 / 56/43 / 68/52	0.23 / 0.3 / 0.38
TOP CRISTAL PLANO B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	405	220	0,51 / 0,71 / 0,91	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	67º a 75ª	27/16 / 32/21 / 41/27	0.18 / 0.25 / 0.32
TOP VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	246	0,51 / 0,71 / 0,91	-	-	2	404W / 605W / 807W	65º a 90º	24/17 / 22/23 / 44/28	0.17 / 0.24 / 0,31
TOP 2P VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	342	0,42 / 0,62 / 0,82	-	-	2	404W / 605W / 807W	65º a 90º	47/30 / 53/38 / 64/45	0.23 / 0.3 / 0.38
TOP CRISTAL PLANO VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	405	220	0,51 / 0,71 / 0,91	-	-	2	404W / 605W / 807W	65º a 90º	25/18 / 30/20 / 39/24	0.18 / 0.25 / 0.32

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TOP CRISTAL PLANO PLANO VITRO P8 INOX



TOP BAÑO MARÍA H4

MUESTRARIO DE COLORES



Inox



Libre CFCs



Estático



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
1ERTH40C07	TOP B.M. H4 INOX	
1ERTH60C07	TOP B.M. H6 INOX	
1ERTH80C07	TOP B.M. H8 INOX	
1ERTD40C07	TOP 2P B.M. H4 INOX	
1ERTD60C07	TOP 2P B.M. H6 INOX	
1ERTD80C07	TOP 2P B.M. H8 INOX	
1ERTF40C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H4 INOX	
1ERTF60C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H6 INOX	
1ERTF80C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H8 INOX	
1ERTP40C07	TOP VITRO P4 INOX	
1ERTP60C07	TOP VITRO P6 INOX	
1ERTP80C07	TOP VITRO P8 INOX	
1ERTE40C07	TOP 2P VITRO P4 INOX	
1ERTE60C07	TOP 2P VITRO P6 INOX	
1ERTE80C07	TOP 2P VITRO P8 INOX	
1ERTG40C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P4 INOX	
1ERTG60C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P6 INOX	
1ERTG80C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P8 INOX	



Detalle cristal curvo



Amplia exposición



MOSTRADORES REFRIGERADOS

REFRIGERATED COUNTERS

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS



ÍNDICE

INDEX
INDICE

151	Bajomostrador refrigerado EBI
153	Bajomostrador refrigerado con fregadero EBFI y EBFCI
155	Bajomostrador refrigerado con cajones EBDI
157	Bajomostrador refrigerado con puerta cristal EBCI
159	Bajomostrador refrigerado pre-instalado EBRI
161	Bajomostrador refrigerado Gastronorm 1/1 EBGI
163	Bajomostrador refrigerado Gastronorm 1/1 con cajones EBGDI
165	Bajomostrador refrigerado Gastronorm 1/1 pre-instalado EBGRI
167	Bajomostrador refrigerado Gastronorm para ensaladas EBGEI
169	Bajomostrador refrigerado Gastronorm para pizzas EBGPI
171	Altomostrador refrigerado EAI
173	Altomostrador refrigerado modelo puerta cristal EACI
175	Mesa refrigerada para pizza Euronorma 600x400 TPI
177	Mesa refrigerada para pizza Euronorma 600x400 TPI-M
179	Mueble cafetero MCI
181	Mueble estantería MEI
183	Enfriador de botellas TURIA
185	Enfriador de botellas GREDOS T.I.
186	Accesorios



CARACTERÍSTICAS

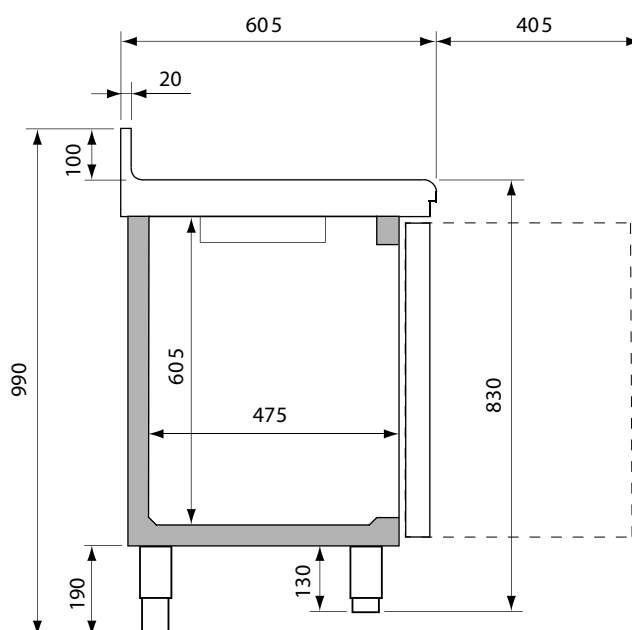
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x430 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 430 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x430 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBI 1500	1458	605	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	92/77	1,03
EBI 2000	1938	605	850/950	367	3	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	119/99	1,36
EBI 2500	2418	605	850/950	500	4	4	3	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	146/121	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO EBI

REFRIGERATED LOW COUNTER

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS



EBI 2000



Panel de control



Pata inox. regulable



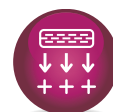
Tropicalizado



Libre CFC



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSB15V00	EBI 1500 BAJOMOSTRADOR PTA. CIEGA	
1MSSB20V00	EBI 2000 BAJOMOSTRADOR PTA. CIEGA	
1MSSB25V00	EBI 2500 BAJOMOSTRADOR PTA. CIEGA	

EBI 1500	EBI 2000	EBI 2500



CARACTERÍSTICAS

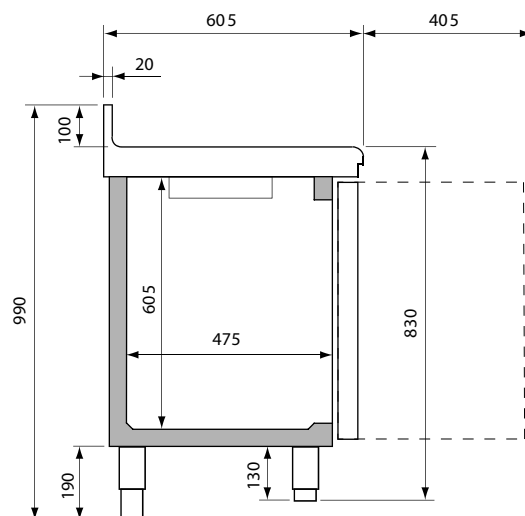
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado (EBFI), con cristal termo aislante (EBCFI), y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x430 mm.
- Fregadero integrado en la encimera, con medidas 370x340x150 mm.
- Iluminación interior (EBCFI).
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle (EBFI), thermal insulated glass (EBCFI), and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 430 mm. wire shelf.
- Sink built into the worktop, measuring 370 x 340 x 150 mm.
- Interior lighting (EBCFI).
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Porte avec poignée incorporée (EBFI), avec cristal thermo isolant (EBCFI), et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x430 mm.
- Évier intégré sur le plan de travail, mesurant 370x340x150 mm.
- Illumination intérieure (EBCFI).
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBFI 1500	1458	605	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	94/79	1,03
EBFI 2000	1938	605	850/950	367	3	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	121/101	1,36
EBFI 2500	2418	605	850/950	500	4	4	3	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	148/123	1,68
EBCFI 1500	1458	605	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C	383	1/3	+2 +6 °C	105/90	1,03
EBCFI 2000	1938	605	850/950	367	3	3	2	755 a -10°C	582	3/8	+2 +6 °C	138/120	1,36
EBCFI 2500	2418	605	850/950	500	4	4	3	755 a -10°C	602	3/8	+2 +6 °C	172/147	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO CON FREGADERO EBFI Y EBCFI

REFRIGERATED LOW COUNTER WITH SINK

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS AVEC ÉVIER



EBFI 2000



Fregadero integrado



Puerta de cristal



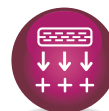
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Tecnología LED (Opcional)



Evaporador tratado

OPCIONAL PUERTA CRISTAL

EBFI 1500	EBFI 2000	EBFI 2500
EBCFI 1500	EBCFI 2000	EBCFI 2500

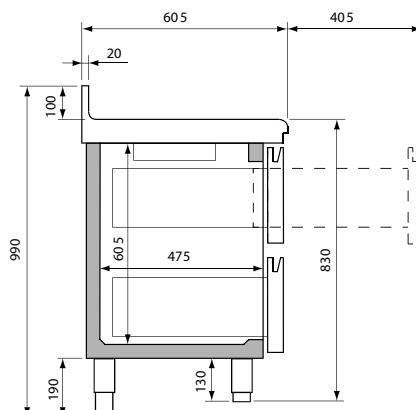
CÓDIGO	MODELO	
1MSSB15V05	EBFI 1500 FREGADERO PTA. CIEGA	
1MSSB20V05	EBFI 2000 FREGADERO PTA. CIEGA	
1MSSB25V05	EBFI 2500 FREGADERO PTA. CIEGA	
1MSSR15V05	EBCFI 1500 FREGADERO PTA. CRIS.	
1MSSR20V05	EBCFI 2000 FREGADERO PTA. CRIS.	
1MSSR25V05	EBCFI 2500 FREGADERO PTA. CRIS.	

CARACTERÍSTICAS

- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Cajones con tirador incorporado y guías telescópicas con salida ampliada sobre el plano frontal de la encimera.
- Cajón interior con dimensiones: 470x310x150 mm.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x430 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Drawers with built-in handles and telescopic slide runners allowing full access to the drawers.
- Drawer with internal dimensions: 470 x 310 x 150 mm.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channelled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 430 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.



CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Tiroirs avec poignée incorporée et glissières télescopiques avec sortie amplifiée sur la partie frontale de la table de travail.
- Tiroir de dimension intérieure: 470x310x150 mm.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Lumière de la porte de 372x526 mm.
- Étagère en baguette de 325x430 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.

BAJOMOSTRADOR

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	Nº CAJONES	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBDI 1500 2C	1458	605	850/950	236	1	2	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	103/88	1,03
EBDI 1500 4C	1458	605	850/950	236	0	4	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	114/99	1,03
EBDI 2000 2C	1838	605	850/950	367	2	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	130/110	1,36
EBDI 2000 4C	1938	605	850/950	367	1	4	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	142/122	1,36
EBDI 2000 6C	1938	605	850/950	367	0	6	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	153/133	1,36
EBDI 2500 2C	2418	605	850/950	500	3	2	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	157/132	1,68
EBDI 2500 4C	2418	605	850/950	500	2	4	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	169/144	1,68
EBDI 2500 6C	2418	605	850/950	500	1	6	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	181/156	1,68
EBDI 2500 8C	2418	605	850/950	500	0	8	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	192/167	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO CON CAJONES EBDI

REFRIGERATED LOW COUNTER WITH DRAWERS

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS



EBDI 2000



Panel de control



Detalle cajón



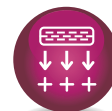
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara

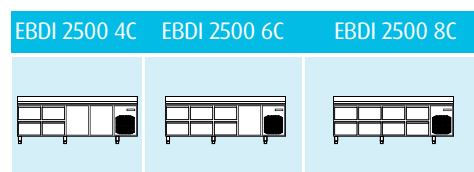
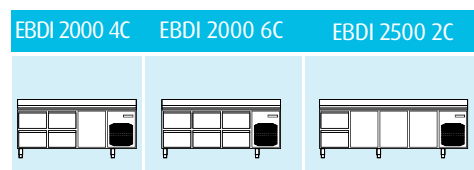
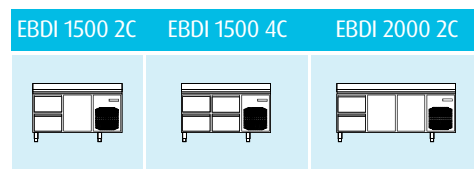


Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSD15V01	EBDI 1500 2 CAJONES	
1MSSD15V02	EBDI 1500 4 CAJONES	
1MSSD20V01	EBDI 2000 2 CAJONES	
1MSSD20V02	EBDI 2000 4 CAJONES	
1MSSD20V03	EBDI 2000 6 CAJONES	
1MSSD25V01	EBDI 2500 2 CAJONES	
1MSSD25V02	EBDI 2500 4 CAJONES	
1MSSD25V03	EBDI 2500 6 CAJONES	
1MSSD25V04	EBDI 2500 8 CAJONES	





CARACTERÍSTICAS

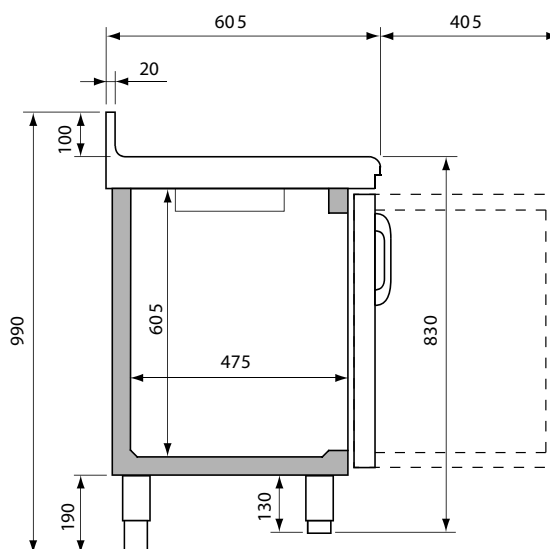
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con cristal termoaislante, y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x430 mm.
- Iluminación interior.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with thermal insulating glass and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 430 mm. wire shelf.
- Interior lighting.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes avec cristal thermo isolant, et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x430 mm.
- Illumination intérieure.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBCI 1500	1458	605	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C	383	1/3	+2 +6 °C	101/86	1,03
EBCI 2000	1938	605	850/950	367	3	3	2	755 a -10°C	582	3/8	+2 +6 °C	132/112	1,36
EBCI 2500	2418	605	850/950	500	4	4	3	755 a -10°C	624	3/8	+2 +6 °C	164/139	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO PUERTA DE CRISTAL EBCI

REFRIGERATED LOW COUNTER GLASS DOOR

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS VITRÉES



EBCI 2000



Panel de control



Detalle nuevo tirador



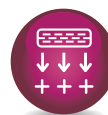
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Tecnología LED (Opcional)



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSR15V00	EBCI 1500 PUERTA. CRISTAL	
1MSSR20V00	EBCI 2000 PUERTA. CRISTAL	
1MSSR25V00	EBCI 2500 PUERTA. CRISTAL	

EBCI 1500	EBCI 2000	EBCI 2500



CARACTERÍSTICAS

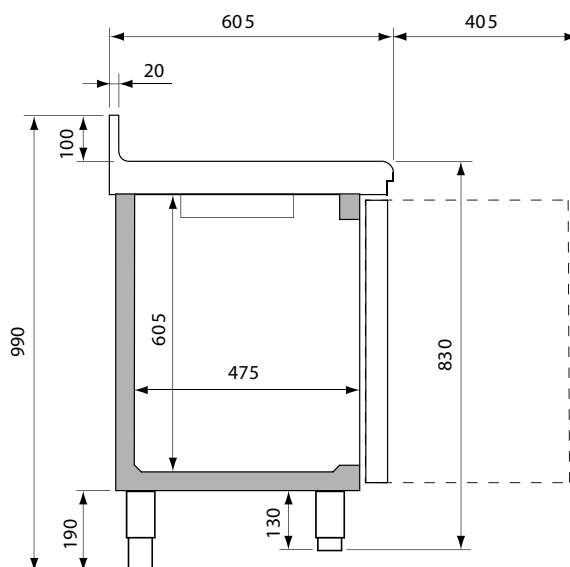
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8" (salida) y 1/4" (entrada).
- Elementos no incluidos: ud. condensadora, capilar y válvula de expansión.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x430 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- 3/8" (output) and 1/4" (input) evaporator connection tubes.
- Items not included: condenser unit, capillary tube and expansion valve.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 430 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrement.
- Tuyauteries pour la connexion à l'évaporateur de 3/8" (entrée) et 1/4" (sortie)
- Éléments non inclus uté. Condensatrice, capillaire et valve d'expansion.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x430 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBRI 1500	1268	605	850/950	236	2	2	1	-	255	-	+2 +6 °C	76/61	0,90
EBRI 2000	1658	605	850/950	367	3	3	2	-	586	-	+2 +6 °C	101/81	1,24
EBRI 2500	2138	605	850/950	500	4	4	3	-	608	-	+2 +6 °C	128/103	1,57

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO PRE-INSTALADO EBRI

REFRIGERATED LOW COUNTER PREINSTALLED

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS PRÉ-INSTALLÉ



EBRI 2000



Panel de control



Pata Inox. regulable



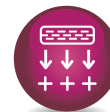
Refrigeración



Libre CFCS



Tiro Forzado

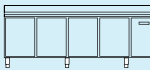


Difusor cámara



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSB15P00	EBRI 1500 PREINSTALADO PTA. CIEGA	
1MSSB20P00	EBRI 2000 PREINSTALADO PTA. CIEGA	
1MSSB25P00	EBRI 2500 PREINSTALADO PTA. CIEGA	
OPCIONAL		
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia EBRI/EBGRI	

EBRI 1500	EBRI 2000	EBRI 2500
		



CARACTERÍSTICAS

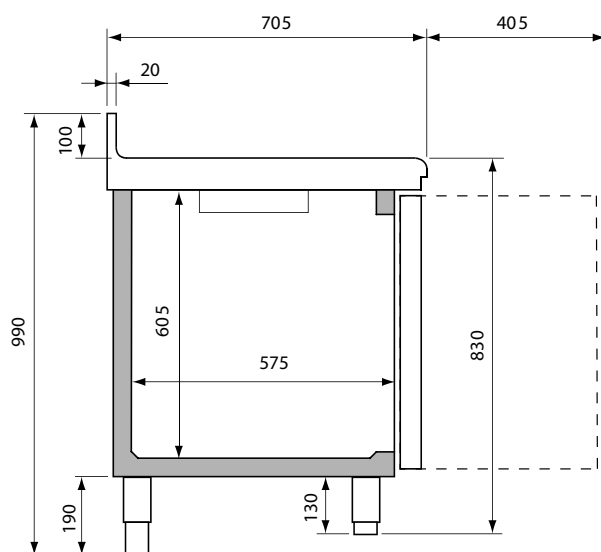
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x530 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 530 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x530 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBLAJE
EBGI 1500	1458	705	850/950	290	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	100/85	1,18
EBGI 2000	1938	705	850/950	450	3	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	135/115	1,56
EBGI 2500	2418	705	850/950	610	4	4	3	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	170/145	1,93

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM 1/1 EBG

REFRIGERATED LOW COUNTER GASTRONORM

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS GASTRONORM



EBG 2000



Detalle EBG



Pata inox. regulable



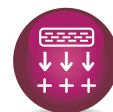
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSG15V00	EBG 1500 GASTRONORM PTA.CIEGA	
1MSSG20V00	EBG 2000 GASTRONORM PTA.CIEGA	
1MSSG25V00	EBG 2500 GASTRONORM PTA.CIEGA	

EBG 1500	EBG 2000	EBG 2500

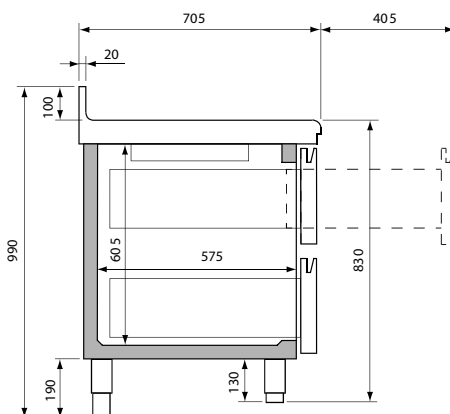


CARACTERÍSTICAS

- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Cajones con tirador incorporado y guías telescópicas con salida ampliada sobre el plano frontal de la encimera.
- Cajon con dimensión interior: 570 x 310 x 150mm.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x530 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Drawers with built-in handles and telescopic slide runners allowing full access to the drawers.
- Drawer with internal dimensions: 570 x 310 x 150 mm.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channelled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 530 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.



CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Tiroirs avec poignée incorporée glissières télescopiques avec sortie amplifiée sur la partie frontale de la table de travail.
- Tiroir de dimension intérieure: 570x310x150 mm.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x530 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.

BAJOMOSTRADOR

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	CAJONES	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBGDI 1500 2C	1458	705	850/950	290	1	2	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	111/96	1,03
EBGDI 1500 4C	1458	705	850/950	290	0	4	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	122/107	1,03
EBGDI 2000 2C	1838	705	850/950	450	2	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	146/126	1,36
EBGDI 2000 4C	1938	705	850/950	450	1	4	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	157/137	1,36
EBGDI 2000 6C	1938	705	850/950	450	0	6	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	168/148	1,36
EBGDI 2500 2C	2418	705	850/950	610	3	2	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	181/156	1,68
EBGDI 2500 4C	2418	705	850/950	610	2	4	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	192/167	1,68
EBGDI 2500 6C	2418	705	850/950	610	1	6	1	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	203/178	1,68
EBGDI 2500 8C	2418	705	850/950	610	0	8	0	0	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	214/189	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM 1/1 CON CAJONES EBGDI

REFRIGERATED LOW COUNTER GASTRONORM WITH DRAWERS

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS GASTRONORM AVEC TIROIRS



EBGDI 2000



Panel de control



Detalle cajón



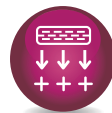
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara

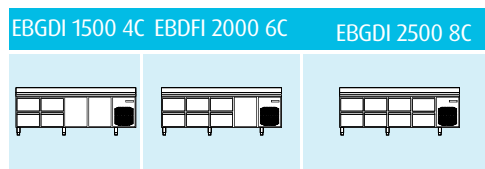
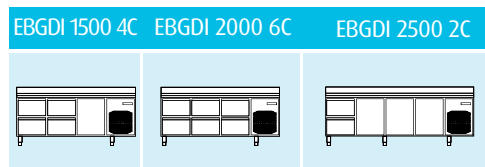
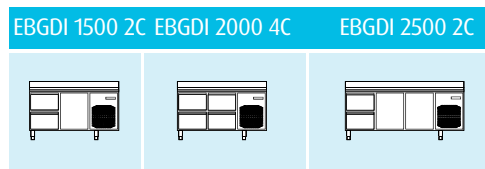


Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSG15V01	EBGDI 1500 GASTRONORM 2 CAJONES	
1MSSG15V02	EBGDI 1500 GASTRONORM 4 CAJONES	
1MSSG20V01	EBGDI 2000 GASTRONORM 2 CAJONES	
1MSSG20V02	EBGDI 2000 GASTRONORM 4 CAJONES	
1MSSG20V03	EBGDI 2000 GASTRONORM 6 CAJONES	
1MSSG25V01	EBGDI 2500 GASTRONORM 2 CAJONES	
1MSSG25V02	EBGDI 2500 GASTRONORM 4 CAJONES	
1MSSG25V03	EBGDI 2500 GASTRONORM 6 CAJONES	
1MSSG25V04	EBGDI 2500 GASTRONORM 8 CAJONES	





CARACTERÍSTICAS

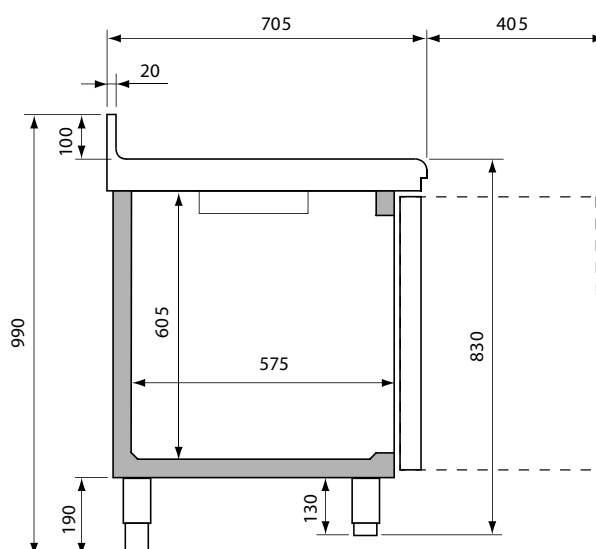
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Tubos de conexión del evaporador de 3/8" (salida) y 1/4" (entrada).
- Elementos no incluidos: ud. condensadora, capilar y válvula de expansión.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Luz de la puerta de 372x526 mm.
- Estante de varilla de 325x530 mm.
- Conexión 230V / 50 Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- 3/8" (output) and 1/4" (input) evaporator connection tubes.
- Items not included: condenser unit, capillary tube and expansion valve.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- 372 x 526 mm. door clearance.
- 325 x 530 mm. wire shelf.
- 230V / 50 Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrement.
- Tuyauteries pour la connexion à l'évaporateur de 3/8" (entrée) et 1/4" (sortie)
- Éléments non inclus: unité Condensatrice, capillaire et valve d'expansion.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Space ouverture 372x526 mm.
- Grille 325x530 mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMPAQUE
EBGRI 1500	1458	705	850/950	290	2	2	1	-	-	-	+2 +6 °C	84/69	1,05
EBGRI 2000	1938	705	850/950	450	3	3	2	-	-	-	+2 +6 °C	117/97	1,44
EBGRI 2500	2418	705	850/950	610	4	4	3	-	-	-	+2 +6 °C	152/127	1,82

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM PRE-INSTALADO EBGR

REFRIGERATED LOW COUNTER GASTRONORM PREINSTALLED

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS GASTRONORM PRÉ-INSTALLÉ



EBGRI 2000



Panel de control



Pata inox. regulable



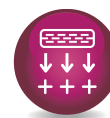
Refrigeración



Libre CFCs



Tiro Forzado

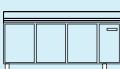


Difusor cámara



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSG15P00	EBGRI 1500 PREINSTALADO GASTRONORM	
1MSSG20P00	EBGRI 2000 PREINSTALADO GASTRONORM	
1MSSG25P00	EBGRI 2500 PREINSTALADO GASTRONORM	
OPCIONAL		
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia EBRI (máx. 10 m. lineales)	

EBGRI 1500	EBGRI 2000	EBGRI 2500
		



CARACTERÍSTICAS

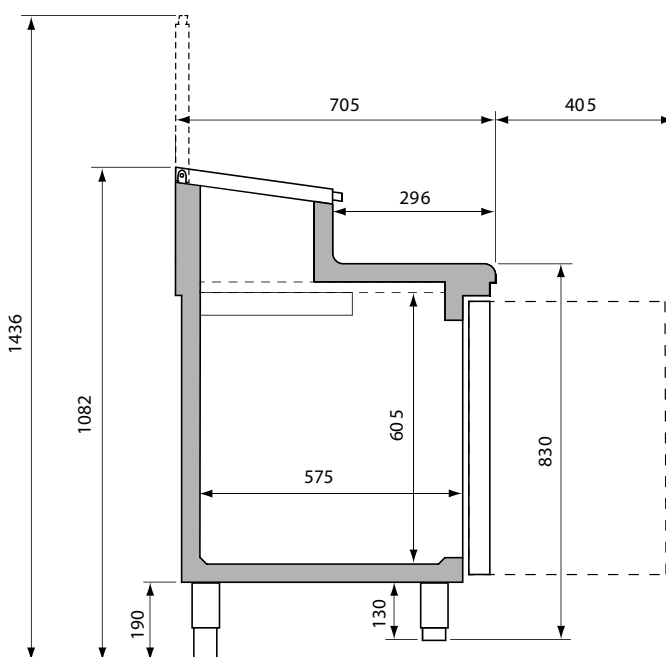
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526mm.
- Estante de varilla de 325x530.
- Tapa de acero con bloqueo de apertura.
- El producto introducido en las bandejas debe estar previamente refrigerado.
- Cubetas GN 1/3 no incluidas en la dotación de serie.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm door clearance.
- 325 x 530 mm wire shelf.
- Steel lid with block hinges.
- Products should already have been refrigerated before being put into the trays.
- GN 1/3 containers not included.
- 230V/50Hz Connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526mm.
- Grille 325x530.
- Fermeture en acier avec blocage de sécurité.
- Le produit placé sur les plateaux doit être préalablement réfrigéré.
- Bacs GN 1/3 non inclus dans la série.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	Nº de Cubetos GN 1/3	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBGEI 1500	1458	705	850/1436	290	2	8	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	115/100	1,58
EBGEI 2000	1938	705	850/1436	450	3	10	3	2	663 a -10°C	478	3/8	+2 +6 °C	142/122	1,56

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM PARA ENSALADAS EBGEI

REFRIGERATED LOW COUNTER GASTRONORM FOR SALADS

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS GASTRONORM DE SALADES



EBGEI 2000



Detalle



Detalle cubetas



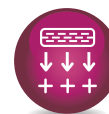
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSL15V00	EBGEI 1500 ENSALADERO PTA. CIEGA (*)	
1MSSL20V00	EBGEI 2000 ENSALADERO PTA. CIEGA (*)	

EBGEI 1500	EBGEI 2000

(*) Bajo pedido / Upon order / Sous commande

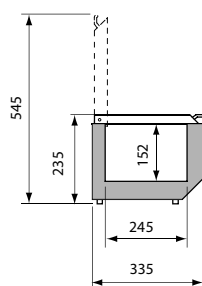
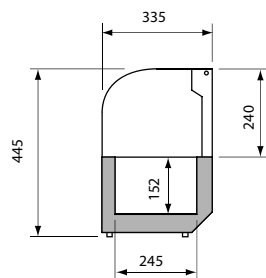


CARACTERÍSTICAS

- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x526mm.
- Estante de varilla de 325x530.
- Encimera de granito.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pág. 186.

EIP

- Construido en acero inox AISI 304.
- Capacidad para cubetas GN 1/4, 6 (mod. 1500) y 9 (mod.2000). No incluidas en dotación.
- Control de Tª mediante termostato digital.
- Rejilla lateral extraíble, facilitando el mantenimiento.
- Opcional con tapa acero inox. inyectada.



TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporator outlet channelled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 526 mm door clearance.
- 325 x 530 mm wire shelf.
- Granite worktop.
- 230V/50Hz Connection.
- Optionals pag. 186.

EIP

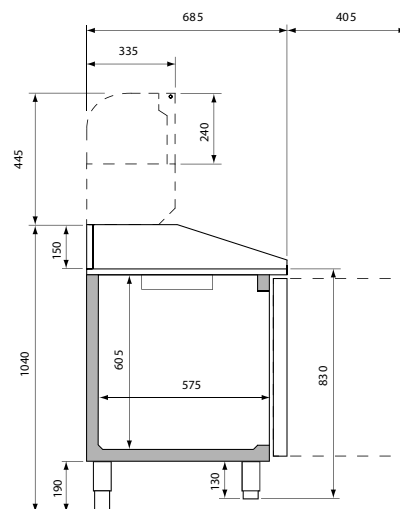
- Built in steel AISI 304
- Admits dishes GN 1/4, max. number 6 (mod. 1500) and 9 (mod. 2000), which are not included.
- Digital thermostat temperature.
- Removable side grid, making easy the maintenance.
- Optional stainless steel cover injected.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x526mm.
- Grille 325x530.
- Table de travail en granite.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.

EIP

- Construit en acier AISI 304
- Capacité pour bacs GN 1/4, nombre max. 7 (mod. 1500) et 9 (mod. 2000). Non inclus de serie.
- Thermostat digital.
- Grillage lateral extraíble, permettant un entretien facile.
- En option couvercle en acier inoxydable injecté.



BAJOMOSTRADOR

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	(L.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	Nº de Cubetos GN 1/3	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (EBGP) A 30 °C (EIP) (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EBGPI 1500	1458	705	850/1005	290	2	-	2	1	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	200/185	1,18
EBGPI 2000	1938	705	850/1005	450	3	-	3	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	220/200	1,56
EIP 1500	1468	335	445	-	-	6	-	-	313 a -10°C	184	1/5	+2 +6 °C	48/35	0,41
EIP 200	1948	335	445	-	-	9	-	-	313 a -10°C	184	1/5	+2 +6 °C	58/44	0,53

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO GASTRONORM 1/1 PARA PIZZAS EBGPI

PIZZAS REFRIGERATED LOW COUNTER

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS PIZZAS



EBGPI 2000 + EIP 2000



EBGPI 2000



EIP con tapa (opcional)



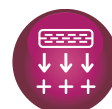
Tropicalizado
(Opcional en EIP)



Libre CFCS



Refrigeración



Difusor cámara



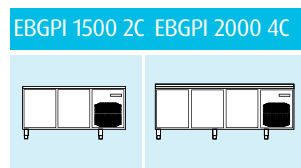
Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSI15V00	EBGPI 1500 PIZZERO (*)	
1MSSI20V00	EBGPI 2000 PIZZERO (*)	
1MSSJ15S00	EIP 1500 (*)	
1MSSJ20S00	EIP 2000 (*)	
OPCIONAL		
1VA980014XXX0000	Abono EIP con Tapa / with lid / avec couvercle	

(*) Bajo pedido / Upon order / Sous commande





CARACTERÍSTICAS

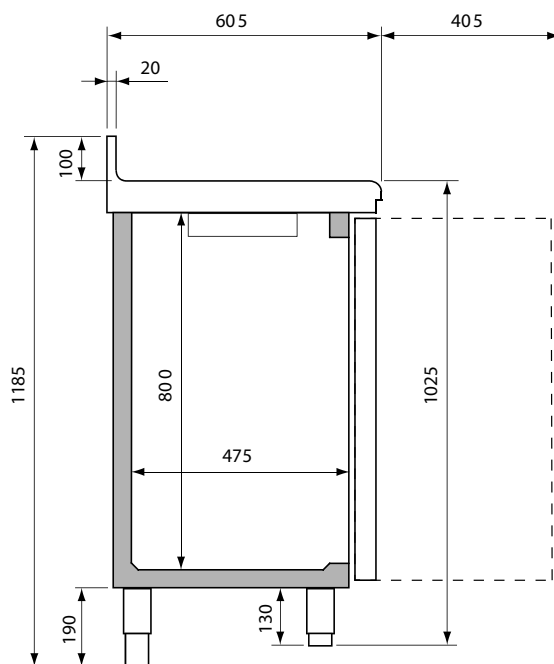
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x700mm.
- Estante de varilla de 325x430.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m3, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature..
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 700 mm door clearance.
- 325 x 430 mm wire shelf.
- Connection 230V/50Hz.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m3.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x700mm.
- Grille 325x430.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



ALTOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL E EMBALAJE
EAI 1500	1458	605	1045/1145	315	2	4	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	102/87	1,24
EAI 2000	1938	605	1045/1145	494	3	6	4	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	129/109	1,63
EAI 2500	2418	605	1045/1145	668	4	8	6	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	156/131	2,02

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EAI 2000



Detalle cajón (de serie)



Tolva para café (opcional)



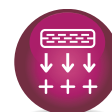
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSA15V00	EAI 1500 ALTOMOSTRADOR PTA. CIEGA	
1MSSA20V00	EAI 2000 ALTOMOSTRADOR PTA. CIEGA	
1MSSA25V00	EAI 2500 ALTOMOSTRADOR PTA. CIEGA	
OPCIONAL		
1VA980015XXX0000	TOLVA EAI (montado en fábrica)	

EAI1500	EAI 2000	EAI 2500



CARACTERÍSTICAS

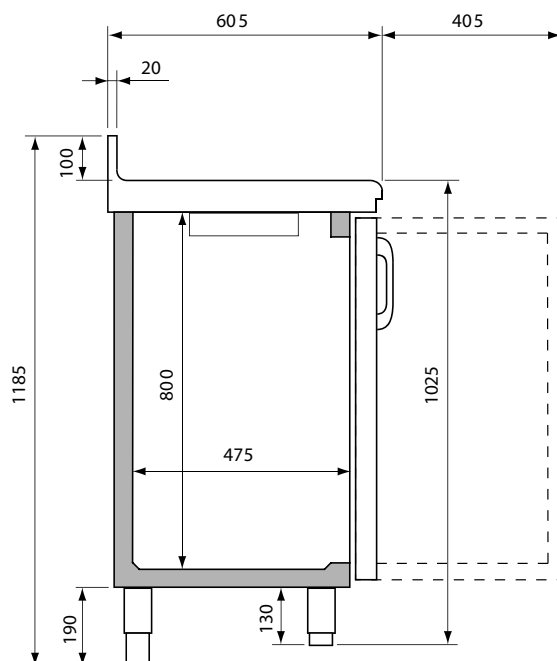
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con cristal termo aislante, y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 372x700mm.
- Estante de varilla de 325x430.
- Iluminación interior.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with thermal insulating glass and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 372 x 700 mm door clearance.
- 325 x 430 mm wire shelf.
- Interior lighting.
- 230V/50Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes avec cristal thermo isolant, et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 372x700mm.
- Grille 325x430.
- Illumination intérieure.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



ALTOMOSTRADOR

MODELOS													
	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
EACI 1500	1458	605	1045/1145	315	2	4	2	513 a -10°C	383	1/3	+2 +6 °C	107/92	1,24
EACI 2000	1938	605	1045/1145	494	3	6	4	755 a -10°C	582	3/8	+2 +6 °C	134/114	1,63
EACI 2500	2418	605	1045/1145	668	4	8	6	755 a -10°C	624	3/8	+2 +6 °C	161/136	2,02

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ALTOMOSTRADOR REFRIGERADO PUERTA DE CRISTAL EACI

REFRIGERATED HIGH COUNTER GLASS DOOR

HAUT COMPTOIR RÉFRIGÉRÉS PORTES VITRÉES



EACI 2000 con tolva (opcional)



Detalle cajón (de serie)



Tolva para café (opcional)



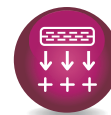
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Tecnología LED
(Opcional)



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSC15V00	EACI 1500 ALTOMOSTRADOR PTA. CRISTAL	
1MSSC20V00	EACI 2000 ALTOMOSTRADOR PTA. CRISTAL	
1MSSC25V00	EACI 2500 ALTOMOSTRADOR PTA. CRISTAL	
OPCIONAL		
1VA980015XXX0000	TOLVA EAI (montado en fábrica)	

EACI1500	EACI 2000	EACI 2500



CARACTERÍSTICAS

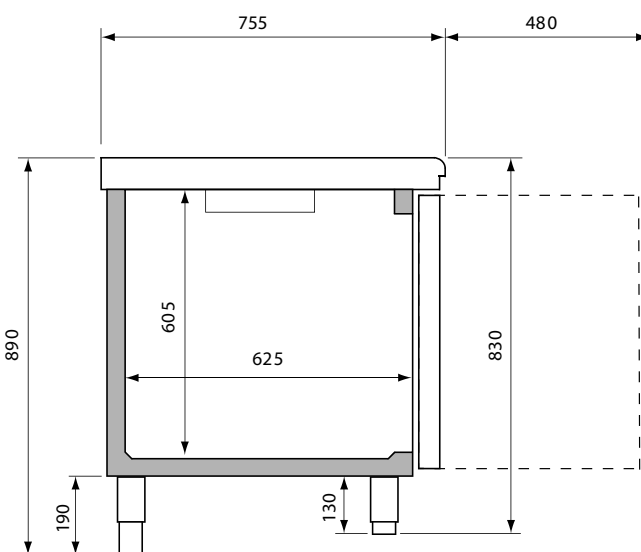
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y sin rebosadero trasero.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 450x526mm.
- Bandejas de pastelería de 400x600.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge without splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 450 x 526 mm door clearance.
- 400 x 600 mm pastry trays.
- 230V/50Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 450x526mm.
- Plateaux de pâtisserie de 400x600
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



MESA PASTELERÍA

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	BANDEJAS PASTELERÍA	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
TPI 1500	1602	750	850	365	2	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	105/90	1,3
TPI 2000	2157	750	850	567	3	3	663 a -10°C	478	3/8	+2 +6 °C	132/112	1,63
TPI 2500	2712	750	850	769	4	4	663 a -10°C	478	3/8	+2 +6 °C	159/134	2,04

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



MESA REFRIGERADA PASTELERÍA EURONORMA 600X400 TPI

PASTRY REFRIGERATED TABLE
TABLE REFRIGÉRÉ PASTIDDERIE



TPI 2000



Detalle bandejas (de serie)



Panel de control



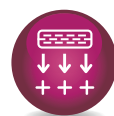
Tropicalizado



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSP15V00	TPI 1500 T. PASTELERÍA PUERTA CIEGA	
1MSSP20V00	TPI 2000 T. PASTELERÍA PUERTA CIEGA	
1MSSP25V00	TPI 2500 T. PASTELERÍA PUERTA CIEGA	
1VA990169XXX000	KIT 7 JUEGOS GUÍAS PAST. TPI	
1VA990229XXX000	KIT 6 BAND. PAST. 600X400	

TPI1500	TPI 2000	TPI 2500

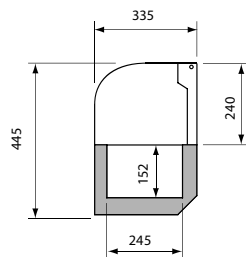


CARACTERÍSTICAS

- Exterior totalmente en acero inox AISI 304.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Bultete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Luz de la puerta de 450x526mm.
- Bandejas de pastelería de 400x600.
- Encimera de granito.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pag. 186.

EIP-M

- Construido en acero inox AISI 304.
- Capacidad para cubetas GN 1/4, 7 (mod. 1500) y 10 (mod.2000). No incluidas en dotación.
- Control de Tª mediante termostato digital.
- Rejilla lateral extraíble, facilitando el mantenimiento.
- Opcional con tapa acero inox. inyectada.



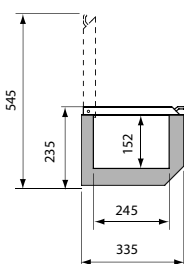
EIP-M

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m3, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Evaporation through a fan-assisted, forced air system.
- R134A coolant.
- 450 x 526 mm door clearance.
- 400 x 600 mm pastry trays.
- Granite worktop.
- 230V/50Hz connection.
- Optionals pag. 186.

EIP-M

- Built in steel AISI 304
- Admits dishes GN 1/4, max. number 7 (mod. 1500) and 10 (mod. 2000), which are not included.
- Digital thermostat temperature.
- Removable side grid, making easy the maintenance.
- Optional stainless steel cover injected.



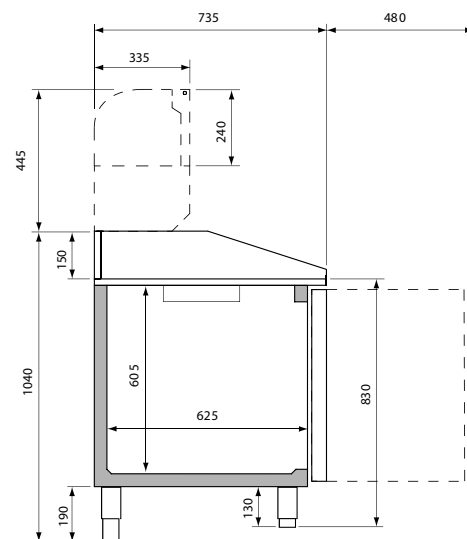
EIP-M con Tapa

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m3.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes à poignée incorporée et charnière pivotante et retour automatique.
- Bousselet double facilement amovible.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Réfrigérant R134A dans la réfrigération.
- Space ouverture 450x526mm.
- Plateaux de pâtisserie de 400x600.
- Table de travail de granite.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.

EIP-M

- Construit en acier AISI 304
- Capacité pour bacs GN 1/4, nombre max. 7 (mod. 1500) et 10 (mod. 2000). Non inclus de serie.
- Thermostat digital.
- Grillage lateral extraíble, permettant un entretien facile.
- En option couvercle en acier inoxydable injecté.



MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

MODELOS												
	LARGO	FONDO	ALTO	(l) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	BANDEJAS PASTELERÍA	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 40 °C (EBGP) A 30 °C (EIP) (°C)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
TPI-M 1500	1602	750	850	365	2	2	513 a -10°C	363	1/3	+2 +6 °C	220/205	1,3
TPI-M 2000	2153	750	850	567	3	3	663 a -10°C	478	3/8	+2 +6 °C	240/220	1,63
EIP-M 1500	1609	335	445	-	-	-	313 a -10°C	184	1/5	+2 +6 °C	53/38	0,45
EIP-M 200	2166	335	445	-	-	-	313 a -10°C	184	1/5	+2 +6 °C	57/41	0,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



MESA REFRIGERADA PARA PIZZA EURONORMA 600X400 TPI-M

PIZZA REFRIGERATED TABLE

TABLE RÉFRIGÉRÉ PIZZA



TPI-M 2000 + EIP-M 2000



TPI-M 2000



EIP-M con tapa (opcional)



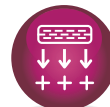
Tropicalizado
(Opcional en EIP)



Libre CFCs



Refrigeración



Difusor cámara



Tiro Forzado



Evaporador tratado

CÓDIGO	MODELO	
1MSSK15V00	TPI-M 1500 PIZZERO (*)	
1MSSK20V00	TPI-M 2000 PIZZERO (*)	
1MSSJ15S10	EIP-M 1500 (*)	
1MSSJ20S10	EIP-M 2000 (*)	
1VA990169XXX000	KIT 7 JGOS. GUÍAS PAST. TPI	
1VA990229XXX000	KIT 6 BAND. PAST. 600X400	
OPCIONAL		
1VA980014XXX0000	Abono EIP 1500 con Tapa / with lid / avec couvercle	

(*) Bajo pedido / Upon order / Sous commande

TPI-M 1500	TPI-M 2000



CARACTERÍSTICAS

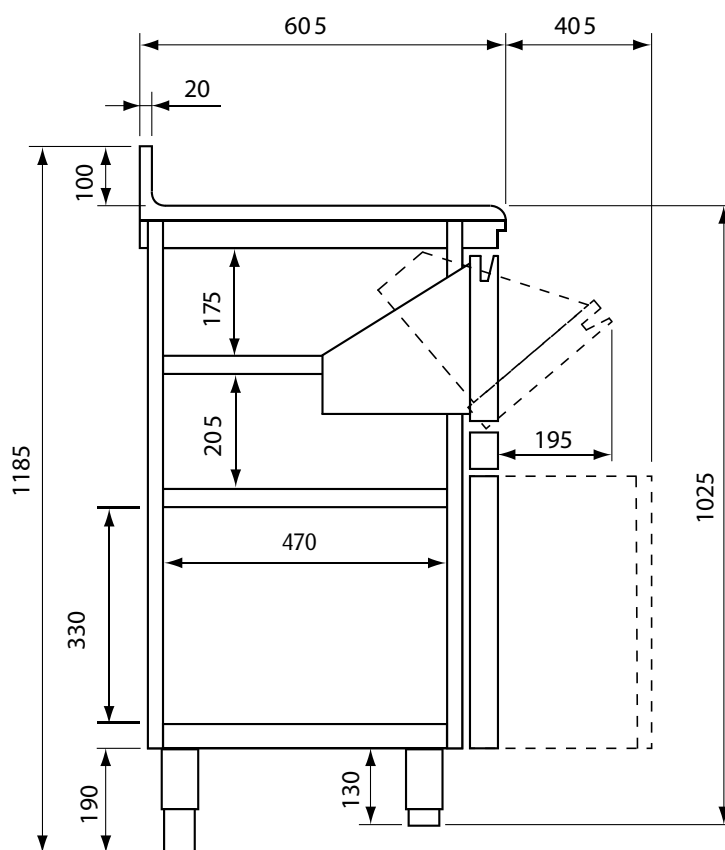
- Construido exteriormente en ACERO INOXIDABLE.
- Cajones, puertas y tolva con tirador integrado.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100mm.
- Pasacables opcional en encimera, de serie.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- STAINLESS STEEL exterior.
- Drawers, doors and a drawer for coffee grounds with built-in handle.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm-high splashback.
- Top cable entry.
- Optionals pag. 186.

CARACTERISTIQUE

- Construit extérieurement en ACIER INOXIDABLE.
- Tiroirs, Portes et trémie avec poignée intégrée.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Entrée de câble haut.
- Option pag. 186.



MUEBLE CAFÉ

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	Nº PUERTAS	ESTANTES INTERMEDIOS	CAJONES	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MCI 1000	1000	605	1045/1145	1	2	0	58/50	0,84
MCI 1500	1458	605	1045/1145	2	2	2	73/63	1,24
MCI 2000	1938	605	1045/1145	2	4	2	96/82	1,63
MCI 2500	2418	605	1045/1145	2	4	2	120/96	2,02

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



MCI 2000

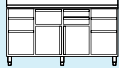
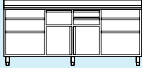


Detalle hueco



Tolva para café

CÓDIGO	MODELO	
1CEMI10X00	MCI 1000 CAFETERO	
1CEMI15X00	MCI 1500 CAFETERO	
1CEMI20X00	MCI 2000 CAFETERO	
1CEMI25X00	MCI 2500 CAFETERO	

MCI 1000	MCI 1500
	
MCI 2000	MCI 2500
	



CARACTERÍSTICAS

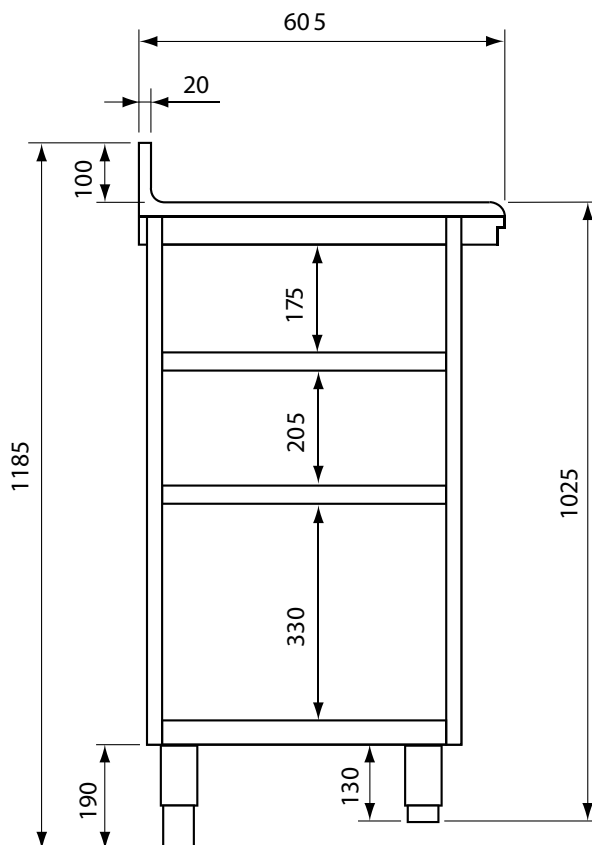
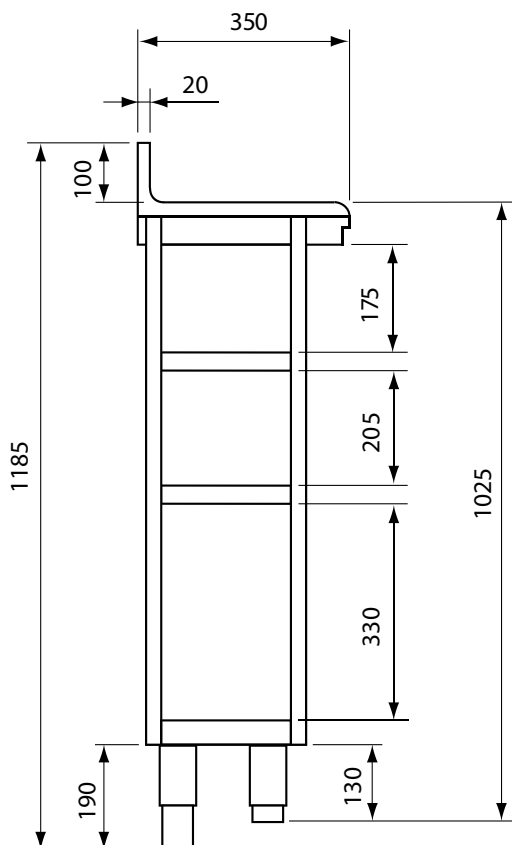
- Construido exteriormente en ACERO INOXIDABLE
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100mm.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- STAINLESS STEEL exterior.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm-high splashback.
- Optionals pag. 186.

CARACTÉRISTIQUE

- onstruit extérieurement en ACIER INOXIDABLE
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Option pag. 186.



MUEBLE ESTANTERÍA

MODELOS						
	LARGO	FONDO	ALTO	ESTANTES INTERMEDIOS	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MEI-350 1000	1000	350	1045/1145	2	28/22	0,54
MEI-350 1500	1458	350	1045/1145	2	40/31	0,79
MEI-350 2000	1938	350	1045/1145	2	52/39	1,04
MEI-605 1000	1000	605	1045/1145	2	47/37	0,84
MEI-605 1500	1458	605	1045/1145	2	62/46	1,24
MEI-605 2000	1938	605	1045/1145	2	88/60	1,63

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

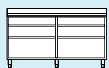


MEI 2000



Pata inox. regulable

CÓDIGO	MODELO	
1CEI310X00	MEI-350 1000 ESTANTERÍA	
1CEI315X00	MEI-350 1500 ESTANTERÍA	
1CEI320X00	MEI-350 2000 ESTANTERÍA	
1CEI610X00	MEI-605 1000 ESTANTERÍA	
1CEI615X00	MEI-605 1500 ESTANTERÍA	
1CEI620X00	MEI-605 2000 ESTANTERÍA	

MEI 1500	MEI 2000	MEI 2500
		



CARACTERÍSTICAS

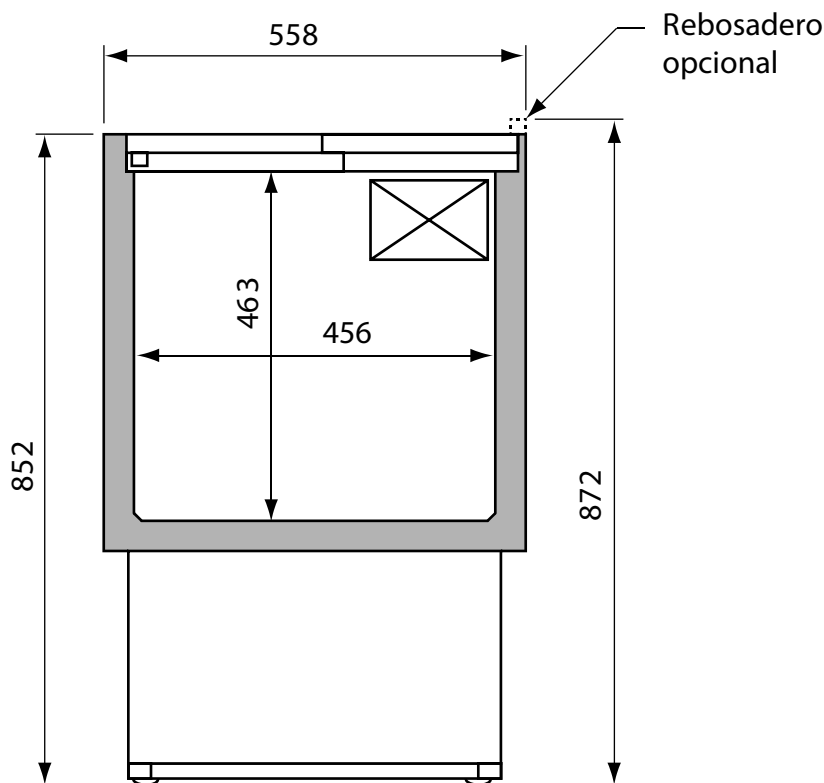
- Exterior: marco fabricado en acero inox AISI 304, frente y laterales en chapa plastificada gris, y trasera en chapa de galvanizado.
- Cámara fabricada en chapa galvanizada, salvo el piso en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas deslizantes en acero inox. AISI 304 con tirador incorporado, inyectadas con poliuretano.
- Encimera en acero inox AISI 304 y rebosadero opcional.
- Evaporador estático.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Bandeja de evaporación automática opcional.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pág. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior: frame made from AISI 304 stainless steel, front and sides from grey laminated steel plate and the rear from galvanized steel plate.
- Interior made from galvanized steel plate, except the AISI 304 stainless steel base.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- AISI 304 stainless steel sliding doors with built-in handles, injected with polyurethane.
- AISI 304 stainless steel worktop and optional splashback.
- Static evaporator.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Optional automatic evaporation tray.
- 230V/50Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur: encadrement fabriqué en acier inox AISI 304, parois frontales et latérales en plastifié gris, et arrière en plaque galvanisée.
- Chambre conçue en plaque galvanisée, sauf le sol en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes coulissantes en acier inox. AISI 304 avec poignée incorporée, injectées avec polyuréthane.
- Table de travail en acier inox AISI 304 et déversoir optionnel.
- Évaporateur statique.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Plateau d'évaporation automatique optionnel.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



ENFRIADOR DE BOTELLAS

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	TENSIÓN/ FRECUENCIA	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
TURIA 1000	995	558	852	230V/50Hz	193	2	1	1	289 a -10°C	144	1/5	+2°C +6°C	-	0,67
TURIA 1500	1490	558	852	230V/50Hz	297	3	2	1	289 a -10°C	144	1/5	+2°C +6°C	-	0,99
TURIA 2000	1970	558	852	230V/50Hz	398	4	3	1	420 a -10°C	264	1/4	+2°C +6°C	-	1,29
TURIA 2500	2450	558	852	230V/50Hz	500	5	4	1	420 a -10°C	264	1/4	+2°C +6°C	-	1,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Clase climática 4



Libre CFCs



Refrigeración



Estático

TURIA 2000

CÓDIGO		MODELO	
1BTTU10E01	TURIA 1000		
1BTTU15E01	TURIA 1500		
1BTTU20E01	TURIA 2000		
1BTTU25E01	TURIA 2500		
OPCIONAL			
1VARV026XGR0000	Rejilla Separador Cámara / Divider chamber / Separateur chambre		
1VA960127XXX0000	Conj. Bandeja evap. Autom. / Set automatic evap. Tray. / Esamblé Plateau évap. Automatique.		
1EN741001SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 1000		
1EN741002SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 1500		
1EN741003SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 2000		
1EN741004SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 2500		



CARACTERÍSTICAS

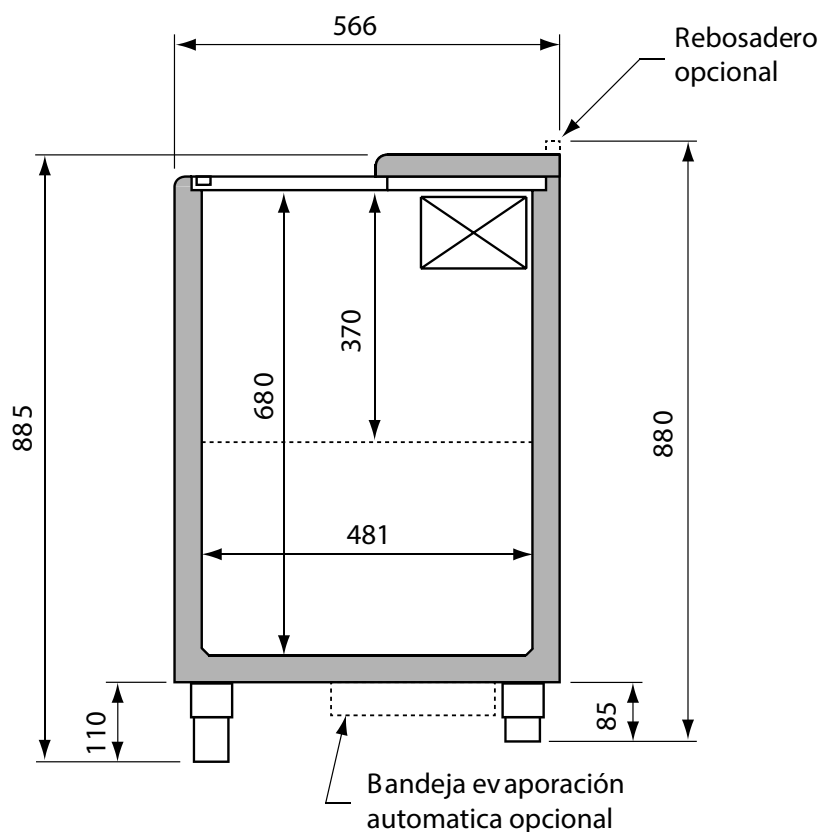
- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304. Modelo "fondo inox" cámara en chapa acero plastificado gris salvo el piso en acero AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas deslizantes en acero inox. AISI 304 con tirador incorporado, inyectadas con poliuretano.
- Encimera en acero inox AISI 304 y rebosadero opcional.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Evaporador estático, opcional ventilado bajo pedido (consultar precio).
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Bandeja de evaporación automática opcional.
- Conexión 230V/50Hz.
- Opcionales pag. 186.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior made from AISI 304 stainless steel. Model "fondo Inox" interior made from grey laminated steel plate, except the AISI 304 stainless steel base.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- AISI 304 stainless steel sliding doors with built-in handles, injected with polyurethane.
- AISI 304 stainless steel worktop and optional splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Static evaporator.
- Removable, ventilated condenser unit.
- Optional automatic evaporation tray.
- 230V/50Hz connection.
- Optionals pag. 186.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalment en acier inoxydable AISI 304, sauf arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox 304. Modèle "fond inox" chambre en plaque acier plastifié gris sauf le sol en acier AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la Chambre.
- Portes coulissantes en acier inox. AISI 304 avec poignée incorporée, injectées avec polyuréthane.
- Table de travail en acier inox AISI 304 et déversoir optionnel.
- Pieds en acier AISI 304 inoxydable réglables en hauteur.
- Évaporateur statique, optionel ventilé sous commande (prix à consulter).
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Plateau d'évaporation automatique optionnel.
- Connecteur 230V/50Hz.
- Option pag. 186.



ENFRIADOR DE BOTELLAS

MODELOS														
	LARGO	FONDO	ALTO	TENSIÓN/ FRECUENCIA	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
GREDOS T.I. 1000	976	566	860	230V/50Hz	227	2	1	1	289 a -10°C	144	1/5	+2°C +6°C	-	0,67
GREDOS T.I. 1500	1471	566	860	230V/50Hz	389	3	2	1	289 a -10°C	144	1/5	+2°C +6°C	-	0,99
GREDOS T.I. 2000	1951	566	860	230V/50Hz	546	4	3	1	420 a -10°C	264	1/4	+2°C +6°C	-	1,29
GREDOS T.I. 2500	2431	566	860	230V/50Hz	703	5	4	1	420 a -10°C	264	1/4	+2°C +6°C	-	1,6

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



GREDOS T.I. 2000



Detalle almacenamiento



Detalle esquina



Clase climática 4



Libre CFCs



Estático



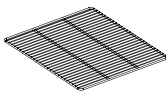
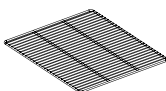
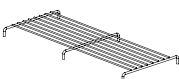
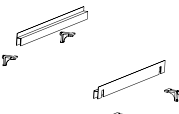
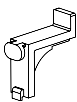
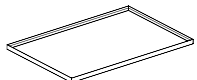
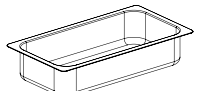
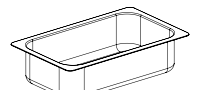
Refrigeración



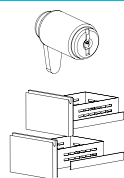
Tiro Forzado

CÓDIGO	MODELO	
1BTGT10E01	GREDOS T.I. 1000	
1BTGT15E01	GREDOS T.I. 1500	
1BTGT20E01	GREDOS T.I. 2000	
1BTGT25E01	GREDOS T.I. 2500	
1BTGT10E02	GREDOS T.I. 1000 FONDO INOX	
1BTGT15E02	GREDOS T.I. 1500 FONDO INOX	
1BTGT20E02	GREDOS T.I. 2000 FONDO INOX	
1BTGT25E02	GREDOS T.I. 2500 FONDO INOX	
OPCIONAL		
1VARV027XGR0000	Rejilla separador cámara / Divider chamber / Separateur chambre	
1VA960126XXX0000	Conj. bandeja evap. autom. / Set automatic evap. tray. / Esamblé plateau évap. automatique.	
1EN741001SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 1000	
1EN741002SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 1500	
1EN741003SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 2000	
1EN741004SIN0000	Rebosadero / Splashback / Dosseret GREDOS T.I. /TURIA 2500	



IMAGEN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MODELO	
	1VAES022XGR0000	Estante parrilla <i>Wire shelf</i> <i>Étagère a branches</i>	325x430	EBI / EAI
	1VAES023XGR0000		325x530	EBGI
	1VAES001XGR0000		600x400	TPI
	1VAES046XGR0000	Estante var. especial para botellas <i>Wire shelf special for bottles</i> <i>Étagère a branches speciel pour bouteilles</i>	325x430	EBI / EAI
	1VAES047XGR0000		325x530	EBGI
	1VAES019XGR0000	Estante intermedio <i>Intermediate shelf</i> <i>Étagère intermediaire</i>	360x205	EBI / EAI
	1VA960113XXX0000	Conj. guías AL (c/soporte) <i>Set guides (with support)</i> <i>Jeu de guides (avec support)</i>	L438	EBI / EAI
	1VA960112XXX0000		L538	EBGI
	1VA960111XXX0000		L586	TPI
	1PLIN005IGR0000	Soporte estante (4uds/estante)	Todos / All / Tous	
	1BX020010XPL0000	Bandeja pastelería <i>Pastry tray</i> <i>Plateau de pâtisserie</i>	600x400	TPI
	1VAVA046MIN0000	Cubeta GN 1/4 162x265x150	EIP / EIP-M	
	1VAVA050MIN0000	Cubeta GN 1/3 325x176x150	EBGEI	
	1HERU012XGR0000	Juego ruedas (4 uds) <i>Jeu de roues</i> <i>Wheel set</i>	Mod. 1500/2000	
	1HERU013XGR0000	Juego ruedas (6 uds) <i>Jeu de roues</i> <i>Wheel set</i>	Mod. 2500	
		Sistema registrador de Tª y alarmas HACCP (ver pág. 90)	Todos / All / Tous	

OPCIONALES MONTADOS EN FÁBRICA



1HEVA025XXX0000	Cerradura / Bloquer / Look	Todos / All / Tous	
1VA980016XXX0000	Kit 2 cajones EBI <i>Kit 2 drawers</i>	EBI	
1VA980017XXX0000	Kit 2 tiroirs <i>Kit 2 tiroirs</i>	EBGI	
1VA980018XXX0000	Trasera inox AISI 304 / Back in inox AISI 304 / Arrière en inox AISI 304	Todos / All / Tous	
1VA980019XXX0000	Iluminación led	EBCI / EACI	
1VA980020XXX0000	Cajón neutro EBI	EBI	
1VA980021XXX0000	Modelos con fregadero <i>Models with sink</i> <i>Modèles avec évier</i>	EBGI	

[illegible]



FRÍO COMERCIAL

COMERCIAL REFRIGERATION

COMMERCIAL RÉFRIGÉRATION



ÍNDICE

INDEX

INDICE

ARMARIOS REFRIGERADOS Y ESCARCHACOPAS

- 191 Armario Expositor Refrigeración
- 193 Armario Expositor Acristalado 
- 195 Escarchacopas - Frigo / Congeladores Verticales

ARCONES Y CONSERVADORAS

- 197 Arcones Puerta Abatible
- 199 Arcones Puerta Corrediza
- 201 Conservadoras
- 203 Conservadoras Panorámicas

VITRINAS MURALES Y EXPOSITORAS

- 207 Vitrina Mural de Refrigeración VM 850
- 209 Vitrina Mural de Refrigeración RIALTO
- 211 Vitrina Mural de Refrigeración VM 730
- 213 Vitrina Expositora Refrigerada MADEIRA y COIMBRA 

VITRINA HELADOS

- 215 Vitrina Helados TOPOLINO
- 217 Vitrina Helados GLACIAR
- 219 Vitrina Helados ICE

ENFRIADOR DE BOTELLAS Y FUENTE DE AGUA FRÍA

- 221 Enfriador de Botellas ALFA
- 223 Fuentes de Agua Fría

FABRICADORES DE CUBITOS / HIELO

- 225 Fabricadores de Cubitos
- 227 Fabricadores de Hielo 

MINICÁMARAS

- 229 Minicámaras
- 235 Equipo Compacto Pared
- 237 Equipos Frigoríficos de Techo y Partidos

ABATIDORES DE TEMPERATURA

- 239 Abatidores de Temperatura



CARACTERÍSTICAS

Modelo BALTIC 500

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI blanco y tratamiento anticorrosión. Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta/s cristal doble, reversible/s y con cerradura.
- Iluminación interior.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Descongelación automática.
- Estantes extraíbles y regulables.

Modelo BALTIC VINOS

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI en color Burdeos y tratamiento anticorrosión.
- Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria, color negro.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta/s cristal doble, reversible/s y con cerradura.
- Iluminación interior.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Descongelación automática.
- Estantes de madera extraíbles y regulables.
- Tres rangos de Tª disponibles: Vino tinto, Vino blanco / rosado y Vino blanco.

Modelo BALTIC 500 CONG. EST.

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI blanco y tratamiento anticorrosión. Interior en ABS termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta cristal triple con resistencia anticondensación y cerradura.
- Iluminación interior.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Desagüe interior facilitando el desescarche.
- Termómetro digital.

Modelos CV 350 CONG. EST. y MC 350 REF.

- Exterior en chapa plastificada tonalidad inox, e interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Cámara con ventilador de apoyo.
- Termostato analógico.
- Seis estantes.
- Patas regulables.
- CV 350 CONG. EST.:
 - Termómetro digital en la puerta.
 - Desescarche manual.
- MC 350 REF.:
 - Desescarche automático.
 - Evaporación automática de agua de desescarche.

TECHNICAL FEATURES

BALTIC 500 Model

- Galvanized steel exterior, coated in white EPOXY and treated with an anti-corrosive coating. Food-grade, thermoformed polystyrene interior.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Double-glazed, reversible door(s) with lock.
- Interior lighting.
- Front legs are adjustable. Castors at the rear for easy movement.
- Automatic defrost water evaporation.
- Automatic defrost.
- Removable and adjustable shelves.

BALTIC WINES Model

- Galvanized steel exterior, coated in burgundy EPOXY and treated with an anti-corrosive coating.
- Food-grade, thermoformed polystyrene interior in black.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Double-glazed, reversible door(s) with lock.
- Interior lighting.
- Front legs are adjustable. Castors at the rear for easy movement.
- Automatic defrost water evaporation.
- Automatic defrost.
- Removable and adjustable wooden shelves.
- Three temperature ranges available: red, white/ rosé and white wine.

BALTIC 500 CONG. EST. Model

- Galvanized steel exterior coated in white epoxy anti-corrosion treatment. Interior ABS thermoformed food quality.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Triple reversible glass door with lock and anti-condensation.
- Interior lighting.
- Adjustable front feet and rear wheels, providing movement.
- Facilitating internal defrost drain.
- Digital thermometer.

CV 350 CONG. EST. and MC 350 REF. Models

- Galvanized steel exterior in inox PVC. ABS thermoformed interior of food quality.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Ventilated chamber.
- Analogue thermostat.
- Six shelves.
- Adjustable legs.
- CV 350 CONG. EST.:
 - Digital thermometer in the door.
 - Manual defrost.
- MC 350 REF.:
 - Automatic defrost.
 - Automatic evaporation of defrosted water.

CARACTERISTIQUE

Modèle BALTIC 500

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en EPOXI blanc et traitement anticorrosion. Intérieur en polystyrène thermo-conformé de qualité alimentaire.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte/s cristal double, réversible/s et avec Fermeture.
- Illumination intérieure.
- Pieds de devant réglables et roues arrières, facilitant le déplacement.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.
- Étagères extractibles et réglables.
- Décongélation automatique.

Modèle BALTIC VINS

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en EPOXI de couleur Bordeaux et traitement anticorrosion.
- Intérieur en polystyrène thermo-conformé de qualité alimentaire, couleur noir.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte/s cristal double, réversible/s et avec Fermeture.
- Illumination intérieure.
- Pieds de devant réglables et roues arrières, facilitant le déplacement.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.
- Décongélation automatique
- Étagères en bois extractibles et réglables.
- Trois rangs de Tª disponibles: Vin rouge, Vin blanc / rosé et Vin blanc.

Modèle BALTIC 500 CONG. EST.

- Extérieur en acier galvanisé revêtu de blanc de traitement anti-corrosion époxy. Intérieur ABS thermoformé la qualité des aliments.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Triple porte en verre réversible avec serrure et anti-condensation.
- Eclairage intérieur.
- Pieds avant réglables et roues arrière, assurant le mouvement.
- Faciliter l'évacuation dégivrage interne.
- Thermomètre numérique.

Modèles CV 350 CONG. EST. et MC 350 REF.

- Extérieur en acier galvanisé recouvert de PVC INOX. ABS thermoformé intérieur de la qualité des aliments.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Chambre ventilée.
- Analogique thermostat.
- Six étagère.
- Pieds réglables.
- CV 350 CONG. EST.:
 - Thermomètre numérique en la porte.
 - Dégivrage manual.
- MC 350 REF.:
 - Dégivrage automatique.
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.



BALTIC 500 2P



BALTIC 500 CONG EST



BALTIC VINOS



CV 350 CONG. EST.

Detalle
CV 350
CONG. EST.
abierto



CÓDIGO	MODELO	
2AMBA00004	BALTIC 500 REF. 1 PTA. CRISTAL	
2AMBA00005	BALTIC 500 REF. 2 PTAS. CRISTAL	
2AMBA00006	BALTIC VINOS	
2AMBA00007	BALTIC 500 CONG. EST. CRISTAL	
2AMTE00001	CV 350 CONG. EST. 1 PTA. INOX	
2AMTE00002	MC 350 REF. PTA. INOX	

Opcional CV 350 CONG. EST.

CÓDIGO	MODELO	
29530320	CAJÓN CV 350	
29530321	TAPA Pivotante CV 350	

DESCRIPCIÓN	BALTIC VINOS	BALTIC 500 1P-2P	BALTIC 500 CONG. EST	CV 350 CONG. EST.	MC 350 REF.
Dimensiones (mm)	595x600x1825	595x600x1840	595x640x1840	600x650x1710	600x650x1710
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230V50Hz	230V50Hz
Potencia nominal (W)	300	300	570	211	165
Capacidad Bruta/Neta (l)	372/345	372/345	300/270	254/231	353/340
Capacidad Botellas	90	-	-	-	-
Nº Estantes	6	5	6 (Fijos)	6 (Fijos)	6
Evaporador	Placa	Placa + Ventilador	Estático + Turbina	Estático	Ventilado
Gas	R134a	R134a	R404A	R 134A	R 134A
Clase climática	4 (30°C / 55%HR)				
Régimen de Tª (°C)	Vino tinto +14°C/+18°C Vino blanco +2°C/+8°C Vino rosado/blanco +8°C/+14°C	+1°C / +10°C	-13°C / -23°C	-12°C a -26°C	+2°C / +10°C
Peso Bruto/Neto (kg)	100/94	100/94	94/86	63/58	56/52
Vol. Emb(m3)	0,75	0,75	0,76	0,83	0,83

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

Modelo Armario Acristalado

- Armario con exposición en todas sus caras de cristal, destinado a productos alimenticios.
- Estructura en aluminio (decoración INOX) con esquinas redondeadas.
- Fabricado de serie en color Plata.
- Modelos serie 400, 540 y 800 con 4 caras acristaladas, modelos serie HEXAGONAL con 6 caras acristaladas.
- Iluminación led.
- Termostato digital
- Refrigerante R404a
- Ruedas.
- **Opcional:** Exterior decoración ORO.

Modelo CANTINA

- Expositor refrigerado para vinos en color nogal.
- Termostato digital
- Refrigerante R404a
- Ruedas.
- Iluminación led.
- Exterior madera lacada.

TECHNICAL FEATURES

Full-glass Exposition cabinet

- Cabinet with all glass sides exposure, meant for food products.
- Frame in aluminium (INOX decoration) with rounded corners.
- Standard series in silver colour.
- Model series 400, 540 and 800 with 4 glass sides, model series HEXAGONAL with 6 glass sides.
- Led lighting.
- Digital thermostat.
- Refrigerant R404a
- Wheels.
- **Opcional:** GOLD decoration outside

Model "CELLAR"

- Exhibitor chilled wine in Walnut colour.
- Digital thermostat.
- Refrigerant R404a
- Wheels.
- Led lighting.
- Outside lacquered wood.

CARACTERÍSTIQUE

Modèle Armoire vitrée

- Armoire avec une exposition sur tous les côtés vitrés, prévue pour denrées alimentaires.
- Cadre en aluminium (Décoration INOX) avec coins arrondis.
- De série en couleur argenté.
- Modèle série 400, 540 et 800 avec 4 côtés vitrés, modèles série HEXAGONAL avec 6 côtés vitrés.
- Éclairage led.
- Thermostat numérique.
- Réfrigérant R404a
- Roues.
- **Opcional:** Décoration d'or à l'extérieur

Modèle Cellier

- Vitrine réfrigérée pour vin en couleur noyer.
- Thermostat numérique.
- Réfrigérant R404a
- Roues.
- Éclairage led.
- Bois laqué à l'extérieur.



AV CANTINA 1



AV CANTINA 2



Tecnología de LED

DESCRIPCIÓN	AV CANTINA		AP 400			AP 540		AP 800			HEXAGONAL		3P
	AV CANTINA 1	AV CANTINA 2	REF. FIJO	REF. GIRAT.	CONG.	REF. FIJO	CONG.	REF. FIJO	REF. GIRAT.	CONG.	REF. GIRAT.	CONG.	
Dimensiones (mm)	610x680x1930	1240x680x1930	700x700x1870	700x700x1870	700x700x1870	900x700x1870	900x700x1870	1270x700x1870	700x1270x1870	700x1270x1870	1010x900x1930	1010x900x1930	70x183x187
Tensión(V)/Frecuencia(Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia (w)	370	480	428	428	550	400	632	666	666	861	640	860	740
Regimen T°	+4 / +12	+4 / +12	+2 a +10	+2 a +10	-5 a -20	+2 a +10	-5 a -20	+2 a +10	+2 a +10	-5 a -20	+2 a +10	-5 a -20	+2 a +10
Clase climática	4 (30°C / 55% Hr)												
Refrigeración	Estática / Ventilada	Estática / Ventilada	Ventilada	Ventilada	Estática	Ventilada	Estática	Ventilada	Ventilada	Estática	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Capacidad (L)	-	-	400	400	400	540	540	800	800	800	600	600	1200
Capacidad (nº botellas)	107	214	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Estantes	Fijos	Fijos	Fijos	Giratorios	Fijos	Fijos	Fijos	Fijos/Fijos	Fijos/Giratorios	Fijos/Fijos	Giratorios	Giratorios	Fijos/Giratorios/Fijos
Dim. Embalaje (cm)	700x700x2140	1280x700x2140	75x75x206	75x75x206	75x75x206	94x75x206	94x75x206	131x75x206	131x75x206	131x75x206	107x92x212	107x92x212	186x75x206
Peso Neto/Bruto (Kg)	69/83	190/211	154 / 169	160 / 175	149 / 164	180 / 196	186 / 203	233 / 254	242 / 263	229 / 250	207 / 224	223 / 240	318 / 350

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Regimen de T° (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embale (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





AP 400 CR REF. GIRAT.



AP 540 CR REF. FIJO



AP 800 CR REF. GIRAT./FIJO



Tecnología de LED

Opcional: exterior color oro

CÓDIGO	MODELO	
ARMARIOS ACRISTALADOS		
2AMMS00015	ARMARIO AP 400 CRISTAL REF. FIJO	
2AMMS00016	ARMARIO AP 400 CRISTAL REF. GIRAT.	
2AMMS00017	ARMARIO AP 400 CRISTAL CONG. FIJO	
2AMMS00018	ARMARIO AP 540 CRISTAL REF. FIJO	
2AMMS00019	ARMARIO AP 540 CRISTAL CONG. FIJO	
2AMMS00020	ARMARIO AP 800 CRISTAL REF. FIJO	
2AMMS00021	ARMARIO AP 800 CRISTAL REF. FIJO/GIRAT	
2AMMS00022	ARMARIO AP 800 CRISTAL CONG. FIJO	
2AMMS00023	ARMARIO AP HEXAG CRISTAL REF. GIRAT.	
2AMMS00024	ARMARIO AP HEXAG CRISTAL CONG. GIRAT.	
2AMMS00025	ARMARIO AP 3P CRISTAL REF. FIJO/GIRAT./FIJO	
ARMARIOS DE VINO		
2AMCA00016	ARMARIO AV CANTINA 1	
2AMCA00017	ARMARIO AV CANTINA 2	
29770102	ESTANTE INCLINADO DE MADERA	



AP HEXAG.



Detalle 3P (oro)



CARACTERÍSTICAS

Modelo CV-140/CV-240

- Exterior en acero galvanizado revestido en PVC blanco e interior de aluminio con tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta curvada apertura a derechas.
- Estantes varilla y sobre piso extraíbles. Mod. CV-240 con 7 cajones
- Termómetro analógico.

Modelo CVX-140 / CVX-240

- Exterior en acero inox 18/8 e interior de aluminio con tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta curvada apertura a derechas.
- Estantes varilla y sobre piso extraíbles. Mod. CVX-240 con 7 cajones.
- Termómetro analógico.

Modelo MINI BALTIC Ref.

- Exterior en acero galvanizado revestido en PVC blanco e interior en ABS termoconformado de calidad alimentaria
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta curva de cristal doble . Reversible. Cerradura.
- Estantes varilla extraíbles y regulables.
- Iluminación interior.
- Termómetro digital.
- Descongelación automática.
- Patas regulables.

TECHNICAL FEATURES

CV-140 Model/CV-240

- Galvanized steel exterior, coated in white PVC. Aluminium interior treated with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Right hand opening curved door.
- Removable rack shelves and floor. CV-240 Model with 7 drawers
- Analogue thermometer.

CVX-140 / CVX-240 Model

- 18/8 stainless steel exterior and aluminium interior treated with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Right hand opening curved door.
- Removable rack shelves and floor. CVX-240 model with 7 drawers.
- Analogue thermometer.

MINI BALTIC Model Ref.

- Galvanized steel exterior, coated in white PVC. Food-grade thermoformed ABS interior.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Double-glazed curved door. Reversible with lock.
- Removable and adjustable rack shelves.
- Interior lighting.
- Digital thermometer.
- Automatic defrost.
- Adjustable legs.

CARACTERÍSTIQUE

Modèle CV-140/CV-240

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en PVC blanc et intérieur en aluminium avec traitement anti-corrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte ligne courbée ouverture à droite.
- Étagères baguette et toile de sol modulables. Model CV-240 avec 7 tiroirs.
- Thermomètre analogique.

Modèle CVX-140 / CVX-240

- Extérieur en acier inox 18/8 e intérieur en aluminium avec traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte ligne courbée ouverture à droite.
- Étagères baguette et toile de sol modulables. Mod. CVX-240 avec 7 tiroirs.
- Thermomètre analogique.

Modèle MINI BALTIC Ref.

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en PVC blanc e intérieur en ABS thermo-conformé de qualité alimentaire
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte ligne courbée en cristal double. Réversible. Fermeture.
- Étagères baguette modulables et réglables.
- Illumination intérieure.
- Thermomètre digital.
- Décongélation automatique.
- Pieds réglables.

DESCRIPCIÓN	ESCARCHACOPAS		CONGELADORES VERTICALES	
	CV-140 Blanco P.Curva	CVX-140 Inox P.Curva	CV-240 Blanco	CVX-240 Inox
Dimensiones (mm)	540x630x850	540x630x850	545x600x1350	545x600x1350
Tensión (V) / Frecuencia(Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Capacidad (l)	130	130	220	220
Nº Estantes	4	4	7 cajones	7 cajones
Evaporador	Placa Impresa	Placa Impresa	Placa Impresa	Placa Impresa
Gas	R134a	R134a	R134a	R134a
Régimen de Tª (°C)	-18°C / -22°C			
Clase climática	4 (30°C / 55% Hr)			
Vol. Emb. (m3)	0,482	0,482	0,53	0,53

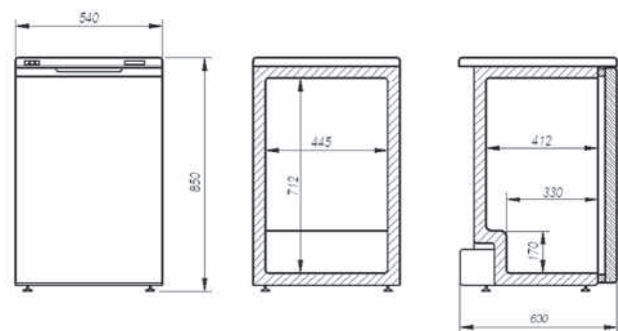
DESCRIPCIÓN	MINIBALTIC
Dimensiones (mm)	503x560x895
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50
Potencia nominal (W)	122
Capacidad Bruta/Neta (l)	105
Capacidad Botellas	3
Nº Estantes	2
Evaporador	Ventilado
Gas	R134a
Régimen de Tª (°C)	0°C / 10°C
Vol. Emb(m3)	0,32

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

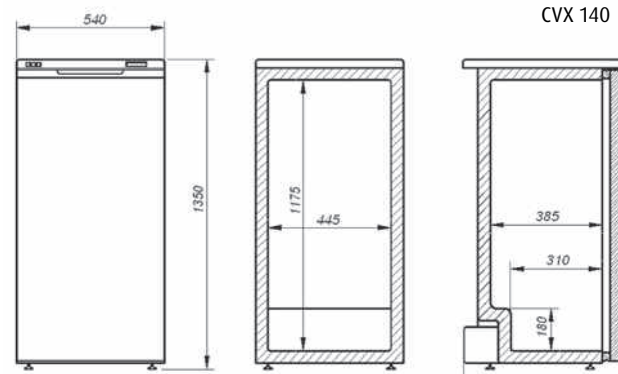
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CV 240



CVX 140



CVX 240



CVX 140 INOX



CV 140



MINIBALTIC

CÓDIGO	MODELO	
2MACG00002	FRIGO P CV-140 CONG. BLANCO P.CIEGA	
2MACG00003	FRIGO P CVX-140 CONG. INOX. P.CIEGA	
2MACG00004	FRIGO CVX-240 CONG INOX P.CIEGA 7CAJ	
2MACG00013	FRIGO CV-240 CONG BLANCO P.CIEGA 7CAJ	
2MARF00014	MINI BALTIC REF. PTA. CRISTAL (C)	



CARACTERÍSTICAS

Modelo CA

- Exterior y cámara en acero plastificado blanco atóxico y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta abatible con llave.
- Cuadro mandos: termostato, termómetro analógico, interruptor encendido, interruptor cong. rápida y piloto alarma.

Modelo HC / SIF

- Exterior y cámara en acero plastificado blanco atóxico y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta ciega abatible con llave.
- Ruedas.
- Condensador estático (mod. HC, SIF) o ventilado (mod. SIF).
- Cuadro mandos: termostato y termómetro analógico.

Modelo GT Puerta Abatible

- Exterior y cámara en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas cristal curvo abatible (mod. CHV/VLC)
- Marco puertas calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Ruedas.
- Perfil parachoques.
- Cuadro mandos: termostato, termómetro analógico, interruptor encendido, interruptor cong. rápida y piloto alarma.
- Modelos Puerta Corrediza pag. 196.

TECHNICAL FEATURES

CA Model

- Exterior and interior made from non-toxic, white plastic-coated steel with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Lockable hinged door.
- Four controls: thermostat, analogue thermometer, on/off switch, fast freeze switch and temperature alarm.

HC / SIF Model

- Exterior and interior made from non-toxic, white plastic-coated steel with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Lockable hinged door.
- Castors.
- Static condenser (HC and SIF models) or ventilated evaporator (SIF model).
- Four controls: thermostat and analogue thermometer.

GT Hinged Door Model

- Galvanized steel exterior and interior, coated in white PVC.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Hinged glass door (mod. CHV/VLC)
- Heated door frame to prevent locking and condensation.
- Castors.
- Impact resistant liner.
- Four controls: thermostat, analogue thermometer, on/off switch, fast freeze switch and temperature alarm.
- Models Sliding Door pag. 196.

CARACTÉRISTIQUE

Modèle CA

- Extérieur et chambre en acier plastifié blanc atoxique et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte rabattable avec clef.
- Tableau de commandes: Thermostat, Thermomètre analogique, Interrupteur d'allumage Interrupteur cong. rapide et pilote alarme.

Modèle HC / SIF

- Extérieur et chambre en acier plastifié blanc atoxique et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte invisible rabattable avec clef.
- Roues
- Condensateur statique (mod. HC, SIF) ou mobile (mod. SIF)
- Tableau de commandes: Thermostat et Thermomètre analogique.

Modèle Porte Abatible GT

- Extérieur et chambre en acier galvanisé revêtu en PVC blanc.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Cristal lignes courbée rabattable (mod. CHV/VLC)
- Encadrement de portes embouti évitant le blocage et les condensations.
- Roues
- Profil pare-chocs.
- Tableau de commandes: Thermostat, Thermomètre analogique, Interrupteur d'allumage Interrupteur cong. rapide et pilote alarme.
- Modèles porte coulissante pag. 196.

DESCRIPCIÓN	HC*			SIF*		CA			GT		
	HC 170 EST	HC 370 EST	HC 460 EST	SIF 570 EST.	SIF 570 VENT.	CA580 EST-CHE	CA580 VENT-CHV	CA880 VENT-CHV CONG.P.CIEGA	GT 38	GT 46	GT 58
Dimensiones (mm)	580x620x835	1170x665x835	1400x665x835	1600x665x835	1600x665x835	1810x600x870	1810x600x870	1910x700x870	1100x600xh830 /760	1410x600xh830 /760	1810x600xh830 /760
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia nominal (w)	133	160	180	180	200	201	234	468	224	234	263
Consumo energía (kW/24h)	-	-	-	-	-	2,01	3,30	5,29	1,83	3,26	3,92
Capacidad (l)	125	300	376	460	460	505	426	618	231	362	488
Nº Cestos (dotación)	1	1	2	3	3	2	2	2	1	2	2
Nº Cestos (máximo)	2	3	4	5	5	5	6	6	3	4	5
Nº Puertas	2 (ciega)	1 (ciega)	1 (ciega)	1 (ciega)	1 (ciega)	1 (ciega)	1 (ciega)	2 (ciega)	2 (cristal)	2 (cristal)	2 (cristal)
Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Régimen de Tª (32°C)	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-20°C / -30°C	-20°C / -30°C	-20°C / -30°C
Clase climática	4 (30°C / 55% Hr)										
Grupo frigorífico	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1
Condensador ventilado	NO	NO	NO	NO	SÍ	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Pesos Bruto/Neto (kg)	32/29	52/50	60/58	67/64	67/64	80/70	79/69	102/91	60/52	66/58	72/64
Dim. embalaje (mm)	660x600x870	1240x680x870	1455x680x870	1635x680x870	1635x680x870	1830x700x920	1830x700x920	1930x800x920	1120x700x920	1430x700x840	1830x700x840
Vol. Emb. (m3)	0,38	0,73	0,86	0,97	0,97	1,18	1,18	1,54	0,73	0,84	1,08

(*)Dimensiones contabilizando 40mm del tirador

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARCONES PUERTA ABATIBLE

FREEZERS HINGED DOOR

PORTE RABATTABLE



GT 46



CA 880



HC 370

CÓDIGO	MODELO	
--------	--------	---

TAPA ABATIBLE CIEGA

2ACHC00005	HC 170 EST.	
2ACHC00001	HC 370 EST.	
2ACHC00002	HC 460 EST.	
2ACHC00003	SIF 570 EST.	
2ACHC00004	SIF 570 VENT.	
2ACCA00003	CA 580 EST-CHE	
2ACCA00004	CA 580 VENT-CHV	
2ACCA00005	CA 880 VENT-CHV 2 COMP	

TAPA ABATIBLE CRISTAL

1ACGT00016	GT 38 VENT. CHV/VLC	
1ACGT00017	GT 46 VENT. CHV/VLC	
1ACGT00018	GT 58 VENT. CHV/VLC	

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
29515031	Cesta ARCÓN (230x506) HC	
29515001	Cesta ARCÓN (230x490) SIF 570	
29502011	Cesta ARCÓN (240x465) CA 400/500	
29502000	Cesta ARCÓN (240x565) CA 700/800	
29510047	Cesta ARCÓN (465x190) GT 46/58 VLC	



HC 170



CARACTERÍSTICAS

Modelo TC

- Exterior y cámara en acero plastificado blanco atóxico y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta ciega corredera.
- Ruedas.
- Cuadro mandos: termostato, termómetro analógico, interruptor encendido, interruptor cong. rápida y piloto alarma.

Modelo GT Puerta Corrediza

- Exterior y cámara en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas cristal plano corredizas (mod. CHV) y cristal curvo corrediza (mod. CHV/VCI)
- Marco puertas calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Ruedas.
- Perfil parachoques.
- Cuadro mandos: termostato, termómetro analógico, interruptor encendido, interruptor cong. rápida y piloto alarma.

TECHNICAL FEATURES

TC Model

- Exterior and interior made from non-toxic, white, plastic-coated steel with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Solid sliding door.
- Castors.
- Four controls: thermostat, analogue thermometer, on/off switch, fast freeze switch and temperature alarm.

GT Sliding Door Model

- Galvanized steel exterior and interior, coated in white PVC.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Flat sliding glass doors (CHV model), curved sliding glass doors (CHV/VCI models)
- Heated door frame to prevent locking and condensation.
- Castors.
- Impact resistant liner.
- Four controls: thermostat, analogue thermometer, on/off switch, fast freeze switch and temperature alarm.

CARACTERISTIQUE

Modèle TC

- Extérieur et chambre en acier plastifié blanc atoxique et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte invisible coulissante.
- Roues
- Tableau de commandes: Thermostat, Thermomètre analogue, Interrupteur d'allumage Interrupteur cong. rapide et pilote alarme.

Modèle GT Porte Coulissante

- Extérieur et chambre en acier galvanisé revêtu en PVC blanc.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Portes en cristal plat coulissantes (mod. CHV), cristal lignes courbées coulissantes (mod. CHV/VCI)
- Encadrement de portes embouti évitant le blocage et les condensations.
- Roues
- Profil pare-chocs.
- Tableau de commandes: Thermostat, Thermomètre analogue, Interrupteur d'allumage Interrupteur cong. rapide et pilote alarme.

DESCRIPCIÓN	TC		GT		
	TC46	TC58	GT 38	GT 46	GT 58
Dimensiones (mm)	1410x600x820	1810x600x820	1100x600xh830/760	1410x600xh830/760	1810x600xh830/760
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia nominal (w)	234	263	224	234	263
Consumo energía (kW/24h)	2,54	3,27	1,83	3,26	3,92
Capacidad (l)	362	488	231	362	488
Nº Cestos (dotación)	-	-	1	2	2
Nº Cestos (máximo)	-	-	3	4	5
Nº Puertas	2 (ciega)	2 (ciega)	2 cristal curvo o cristal plano	2 cristal curvo o cristal plano	2 cristal curvo o cristal plano
Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Régimen de Tª (°C)	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-20°C / -30°C	-20°C / -30°C	-20°C / -30°C
Clase climática	4 (30°C / 55% Hr)				
Grupo frigorífico	1	1	1	1	1
Condensador ventilado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Pesos Bruto/Neto (kg)	62/51	73/63	60/52	66/58	72/64
Dim. embalaje (mm)	1430x700x840	1830x700x840	1120x700x920	1430x700x840	1830x700x840
Vol. Emb. (m3)	0,84	1,08	0,73	0,84	1,08

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TC 58



GT 58

CÓDIGO	MODELO	
TAPA CORREDIZA CIEGA		
2ACTC00006	TC 46 VENT	
2ACTC00007	TC 58	
TAPA CORREDIZA CRISTAL		
2ACGT00008	GT 46 VENT. CHV	
2ACGT00009	GT 58 VENT. CHV	
2ACGT00013	GT 38 VENT CHV/VCI	
2ACGT00014	GT 46 VENT CHV/VCI	
2ACGT00015	GT 58 VENT CHV/VCI	

OPCIONAL		
CÓDIGO	MODELO	
29510044	Cesta ARCÓN (465x230) GT 46/58 VCI	



CARACTERÍSTICAS

Modelo GT

- Exterior y cámara en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas cristal plano corredizas (mod. CHV).
- Marco puertas calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Ruedas.
- Perfil para choques.
- Cuadro mandos: termostato, termómetro analógico, interruptor encendido, interruptor cong. rápida y piloto alarma.

Modelo CGC

- Exterior y cámara en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas cristal corredizas.
- Marco puertas calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Ruedas.
- Perfil para choques.
- Cuadro mandos: termostato y termómetro analógico.
- Separadores, no incluidos.

CONSERVADORAS HCCR

- Exterior y cámara en acero plastificado blanco atóxico y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas de cristal plano corrediza.
- Marco puertas color azul, calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Ruedas bidireccionales.
- Cuadro mandos: termostato y termómetro analógico.

TECHNICAL FEATURES

GT Model

- Galvanized steel exterior and interior, coated in white PVC.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Flat sliding glass doors (CHV model).
- Heated door frame to prevent locking and condensation.
- Castors.
- Impact resistant liner.
- Four controls: thermostat, analogue thermometer, on/off switch, fast freeze switch and temperature alarm.

CGC Model

- Galvanized steel exterior and interior, coated in white PVC.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Sliding glass doors.
- Heated door frame to prevent locking and condensation.
- Castors.
- Impact resistant liner.
- Four controls: thermostat and analogue thermometer.
- Dividers not included.

FREEZERS HCCR

- Outside and inside chamber in plastic coated steel non-toxic with anti-corrosion treatment.
- Insulation with CFC-free injected polyurethane.
- Flat glass sliding doors.
- Frame doors in blue, heated avoiding the blockage and condensation.
- Bi-directional wheels.
- Control: analogic thermometer and thermostat.

CARACTERISTIQUE

Modèle GT

- Extérieur et chambre en acier galvanisé revêtu en PVC blanc.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Portes en cristal plat coulissantes (mod. CHV).
- Encadrement de portes embouti évitant le blocage et les condensations.
- Roues
- Profil pare-chocs.
- Tableau de commandes: Thermostat, Thermomètre analogique, Interrupteur d'allumage Interrupteur cong. rapide et pilote alarme.

Modèle CGC

- Extérieur et chambre en acier galvanisé revêtu en PVC blanc.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Portes en cristal coulissantes.
- Encadrement de portes embouti évitant le blocage et les condensations.
- Roues
- Profil pare-chocs.
- Tableau de commandes: Thermostat et Thermomètre analogique.
- Séparateurs, non inclus.

CONSERVATEURS HCCR

- Extérieur et chambre en tôle plastifiée blanche non-toxique traité anti-corrosion.
- Isolation en polyuréthane injectée sans CFC.
- Portes coulissantes en verre plat.
- Cadre de portes en couleur bleu, chauffées évitant la bloccage et la condensation.
- Roues bi-directionnelles.
- Cadre de contrôle: thermomètre et thermostat analogique.

DESCRIPCIÓN	GT			CGC			HCCR			
	GT 1500 VENT. 4P.	GT 2000 VENT. 4P.	GT 2500 VENT. 4P.	CGC 1500	CGC 2000	CGC 2500	HCCR 220	HCCR 300	HCCR 400	HCCR 500
Dimensiones (mm)	1550x960x780	2050x960x780	2500x960x780	1500x800x790 - 805	2000x800x790 - 805	2500x800x790 - 805	830x670x895	1060x670x895	1280x670x895	1500x670x895
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia nominal (w)	530	612	612	261	308	448	218	249	297	326
Consumo energía (kW/24h)	4,80	6,00	7,00	-	-	-	-	-	-	-
Capacidad (l)	477	674	832	465	655	846	185	256	327	398
Nº Cestos (dotación)	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-
Nº Cestos (máximo)	8	12	16	-	-	-	3	4	5	6
Nº Puertas	4 (cristal)	4 (cristal)	4 (cristal)	2 (cristal)	2 (cristal)	2 (cristal)	2 (cristal)	2(cristal)	2 (cristal)	2 (cristal)
Gas	R134a	R134a	R134a	R404a	R404a	R404a	R134A	R134A	R134A	R134A
Régimen de Tª (°C)	-20°C / -30°C (30°C / 55% Hr)			-18°C / -22°C (+25°C / 60% Hr)			-12°C -26°C (30°C / 55% Hr)			
Grupo frigorífico	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Condensador ventilado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Pesos Bruto/Neto (kg)	94/79	118/103	143/125	110	125	145	48/52	54/59	57/63	60/67
Dim. embalaje (mm)	1640x1030x840	2140x1030x840	2590x1030x840	1610x880x880	2110x880x880	2610x880x880	890x730x910	1120x730x910	1340x730x910	1560x730x910
Vol. Emb. (m3)	1,42	1,85	2,24	1,19	1,56	1,95	0,59	0,74	0,89	1,04

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embale (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





GT 2000



CGC 2000



HCCR 400

CÓDIGO	MODELO	
TAPA CORREDIZA CRISTAL		
2ACGT00010	GT 1500 VENT CHV	
2ACGT00011	GT 2000 VENT CHV	
2ACGT00012	GT 2500 VENT CHV	
2ACCG00019	CGC 1500	
2ACCG00020	CGC 2000	
2ACCG00021	CGC 2500	
2ACHC00006	HCCR 220	
2ACHC00007	HCCR 300	
2ACHC00008	HCCR 400	
2ACHC00009	HCCR 500	

OPCIONALES		
CÓDIGO	MODELO	
Kit Separadores CGC		
29513035	Kit CGC 1500	
29513040	Kit CGC 2000	
29513041	Kit CGC 2500	
Opcionales GT		
29512051	Cesta ARCÓN (270x335) GT 1500/2000/2500	
29512052	Cuba Plastico Cesta (280x335) GT 1500/2000/2500	
29512023	Divisor Rejilla (770x471) GT 2000/2500	
29512024	Divisor Rejilla (770x271) GT 2000/2500	
Opcionales HCCR		
29515035	Cesta ARCÓN (520x220) HCCR	
29515036	Cesta 4 Div. ARCÓN (495x220) HCCR	



CARACTERÍSTICAS

Modelo CEP / TOPO

- Exterior y cámara en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas cristal corrediza o abatible (bajo pedido).
- Marco calefactado evitando el bloqueo y las condensaciones.
- Iluminación interior.
- Perfil parachoques.
- Cuadro mandos: interruptor encendido, termostato y termómetro digital.
- Modelos con puerta abatible, bajo pedido.

TECHNICAL FEATURES

CEP / TOPO Model

- Galvanized steel exterior and interior, coated in white PVC.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Sliding or hinged glass doors (on request).
- Heated frame to prevent locking and condensation.
- Interior lighting.
- Impact resistant liner.
- Four controls: on/off switch, thermostat and digital thermometer.
- Models with hinged door on demand.

CARACTERÍSTIQUE

Modèle CEP / TOPO

- Extérieur et chambre en acier galvanisé revêtu en PVC blanc.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Portes en cristal coulissante ou rabattable (sur commande).
- Encadrement embouti évitant le blocage et les condensations.
- Illumination intérieure.
- Profil pare-chocs.
- Tableau de commandes: Interrupteur d'allumage, Thermostat et Thermomètre digital.
- Modèles avec porte rabattable, Sur commande.

DESCRIPCIÓN	CEP 1500 P. CORREDERA(*)	CEP 1500 P. ABATIBLE(*)	CEP 2000 P. CORREDERA(*)	CEP 2000 P. ABATIBLE(*)	TOPO 1770 T. CORREDERA
Dimensiones (mm)	1500x885x940	1500x885x940	2000x885x940	2000x885x940	1770x880x940
Tensión (V) / Frecuencia(Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia nominal (w)	585	585	759	759	649
Consumo energía (kW/24h)	8,09	8,09	10,5	10,5	9,91
Capacidad (l)	350	350	518	518	370
Nº Puertas	2	1	2	1	1
Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Régimen de Tª (°C)	-18°C / -20°C				
Clase climática	4 (30°C / 55% Hr)				
Grupo frigorífico	2	2	2	2	2
Condensador ventilado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Pesos Bruto/Neto (kg)	113/98	115/100	138/123	140/125	125/110
Dim. embalaje (mm)	1630x970x1090	1630x970x1090	2150x970x1090	2150x970x1090	1920x970x1090

(*) Bajo pedido / Upon order / Sous commande

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CEP 2000



TOPO 1770

CÓDIGO	MODELO	
2ACCP00022	CEP 1500 TAPA CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00023	CEP 1500 TAPA CRISTAL ABATIBLE	
2ACCP00024	CEP 2000 TAPA CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00025	CEP 2000 TAPA CRISTAL ABATIBLE	
2ACCP00044	TOPO 1770 TAPA CRISTAL CORREDERA	

OPCIONALES		
CÓDIGO	MODELO	
29514008	CESTO CEP	
29514007	DIVISORIA BAJA CEP	
29514013	DIVISORIA ALTA CEP	
29514000	UNIÓN CEP VCI / VCL 1500	
29514036	UNIÓN CEP VCI / VCL 2000	
29514037	ESTANTE SIMPLE 1500 CEP	
29514038	ESTANTE SIMPLE 2000 CEP	
29514039	ESTANTE DOBLE 1500 CEP	
29514040	ESTANTE DOBLE 2000 CEP	
29514041	EXPOSITOR PRECIOS 1500 CEP	
29514042	EXPOSITOR PRECIOS 2000 CEP	



CARACTERÍSTICAS

Modelo HCEP/TOPO 1990

- Conservadoras modulares de puerta de cristal curvada, con gran amplitud de visión de los productos expuestos.
- Exterior e interior en acero galvanizado revestido en PVC blanco.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70mm de espesor (libre de CFC'S).
- Evaporador en tubería de cobre.
- Puertas correderas de cristal curvado, con marco calefactado para evitar bloqueos y condensaciones
- Iluminación LED.
- Perfil parachoques.
- Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los modelos HCEP 2000 y TOPO 1990.
- Desescarche automático en los modelos HCEP 2000 2D/2DPN y TOPO 1990 D/DPN.
- Funcionamiento en refrigeración o congelación (+8° -26°C) en los modelos HCEP 2000 2DPN y TOPO 1990 DPN.
- Fondo ajustable en los modelos HCEP 2000 2D/2DPN y TOPO 1990 D/DPN

TECHNICAL FEATURES

HCEP/TOPO 1990 Model

- Modular conservative display with curved glass door, with a broad vision of the products displayed.
- Exterior and interior in white PVC-coated galvanized steel.
- Injected polyurethane insulation, 70 mm thick (CFC-free).
- Evaporator in copper tubing.
- Curved glass sliding doors, with heated frame to prevent blockages and condensation.
- LED lighting.
- Bumper profile.
- Digital thermometer and mechanical thermostat with manual defrost on HCEP 2000 and TOPO 1990 models.
- Automatic defrost on HCEP 2000 2D/2DPN and TOPO 1990 D/DPN models.
- Cooling or freezing function (+8 ° - 26 ° C) on HCEP 2000 2DPN and Mole models 1990 DPN.
- Adjustable depth on HCEP 2000 2D/2DPN and TOPO 1990 D/DPN models.

CARACTERÍSTIQUE

Modèle HCEP/TOPO 1990

- Conservateur modulaire de porte vitrée bombée, offrant une vue étendue des produits exposés.
- Extérieur et intérieur en acier galvanisé recouvert de PVC blanc.
- Isolation polyuréthane injecté, 70 mm d'épaisseur (sans CFC).
- Évaporateur en tuyau de cuivre.
- Portes coulissantes en vitre bombée, avec cadre chauffé pour éviter les blocages et condensation
- Éclairage LED.
- Profil pare-chocs.
- Thermomètre numérique et thermostat mécanique avec dégivrage manuel sur les modèles HCEP 2000 et TOPO 1990.
- Et dégivrage automatique sur les modèles HCEP 2000 2D/2DPN et TOPO 1990 D/DPN.
- Fonctionnement en réfrigération ou congélation (+8 ° - 26 ° C) sur les modèles HCEP 2000 2DPN et TOPO 1990 DPN.
- Profondeur réglable sur les modèles HCEP 2000 2D/2DPN et TOPO 1990 D/DPN.

DESCRIPCIÓN	HCEP 2000	HCEP 2000 2D	HCEP 2000 2 DPN	TOPO 1990	TOPO 1990 D	TOPO 1990 DPN
Dimensiones (mm)	2020x920x830	2020x920x830	2020x920x830	1965x920x830	1965x920x830	1965x920x830
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia Nominal (W)	668	668	668	668	668	668
Consumo energía (kWh/24h)	8,82	8,82	8,82	8,82	8,82	8,82
Volumen útil (L)	670	670	670	450	450	450
Nº Puertas	2	2	2	2	2	2
Refrigerante	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Regimen Tª (32°C)	-18 a -28	-18 a -28	Cong. -15 a -26 Ref. -1 a +8	-18 a -28	-18 a -28	Cong. -15 a -26 Ref. -1 a +8
Grupo frigorífico	2	2	2	2	2	2
Condensador ventilado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Cesto/Opcional máximo	Opcional / 5	Opcional / 5	Opcional / 5	No	No	No
Divisorias (Serie/Opcional máximo)	2 / 7	2 / 7	2 / 7	2 / 7	2 / 7	2 / 7
Peso Bruto/Neto (kg)	161 / 127	161 / 127	161 / 127	154 / 120	154 / 120	154 / 120
Dim. embalaje (mm)	2110x1020x950	2110x1020x950	2110x1020x950	2080x1030x950	2080x1030x950	2080x1030x950

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Regimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embale (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





CONSERVADORAS PANORÁMICAS HCEP

PANORAMIC FREEZERS
CONGÉLATEURS PANORAMIQUES

NEW
MODELS



Tecnología de LED



HCEP 2000



TOPO 1990

CÓDIGO	MODELO	
2ACCP00045	HCEP 2000 T/CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00046	HCEP 2000 2D T/CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00047	HCEP 2000 2DPN T/CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00048	TOPO 1990 T/CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00049	TOPO 1990 D T/CRISTAL CORREDERA	
2ACCP00050	TOPO 1990 DPN T/CRISTAL CORREDERA	

OPCIONALES		
CÓDIGO	MODELO	
29514054	CESTA HCEP 2000	
29514058	DIVISORIA HCEP	
29514059	DIVISORIA TOPO 1990	
29514055	KIT UNIÓN HCEP	
29514056	KIT ESTANTE SIMPLE HCEP	
29514057	KIT ESTANTE DOBLE HCEP	
29514050	EXPOSITOR PRECIOS HCEP	
29514052	EXPOSITOR PRECIOS TOPO 1990	
29514051	KIT REJILLA INTERIORES HCEP	
29514053	KIT REJILLAS INTERIORES TOPO 1990	



CARACTERÍSTICAS

Modelo VM - 850

- Destinada a la exposición de productos alimenticios (lácteos, charcutería, frutas, verduras, bebidas, etc.).
- Exterior en acero galvanizado plastificado y laterales en ABS termoconformado. Interior en acero galvanizado con recubrimiento de epoxi y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estantes regulables en altura, inclinables hasta 15° y con porta-precios.
- Iluminación superior.
- Cortina nocturna, incorporada.
- Termómetro, interruptores de encendido e iluminación independientes.
- Evaporación automática parcial del agua de deshielo y recipiente para la extracción del agua no evaporada.

TECHNICAL FEATURES

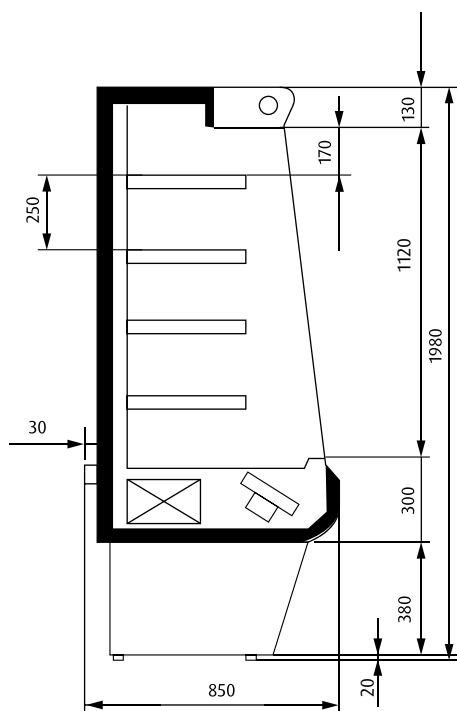
VM - 850 Model

- Designed for the display of food items (dairy products, delicatessen, fruit, vegetables, drinks, etc.).
- Plastic-coated galvanized steel exterior and sides are thermoformed ABS. Epoxy-coated galvanized steel interior with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Shelves adjustable in height and angle (up to 15°) with price holders.
- Overhead lighting.
- Built-in night curtain.
- Thermometer, independent on/off and light switches.
- Partial automatic defrost water evaporation and a container to remove the water that does not evaporate.

CARACTERISTIQUE

Modèle VM - 850

- Destinée à l'exposition de produits alimentaires (lactés, charcuterie, fruits, légumes, boissons, etc.).
- Extérieur en acier galvanisé plastifié et latéraux en ABS thermo - conformé. Intérieur en acier galvanisé avec couverture en époxy et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Étagères réglables en hauteur, inclinables jusqu'à 15 °, avec porte prix.
- Illumination supérieure.
- Rideau nocturne, incorporé.
- Thermomètre, Interrupteurs d'allumage et d'illumination indépendants.
- Évaporation automatique partielle de l'eau de dégel et récipient pour l'extraction de l'eau non évaporée.



DESCRIPCIÓN	VITRINA MURAL			
	VM 1000 / 850	VM 1300 / 850	VM 2000 / 850	VM 2600 / 850
Dimensiones (mm)	980x850x1950	1330x850x1950	1880x850x1950	2580x850x1950
Tensión (V) / Frecuencia(Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo (Kw/24 Hrs.)	21,55	25,2	33,1	42,3
Potencia frigorífica (W)	845 a -10 °C	1761 a -10 °C	2223 a -10 °C	2984 a -10 °C
Régimen de Tª (°C)	+2° / +6°	+2° / +6°	+2° / +6°	+2° / +6°
Refrigerante	R134a	R404a	R404a	R404a
Clase climática	3 (25°C / 60%Hr)			
Número de estantes	4	4	4	4
Sup. de exposición m2	1,26	1,75	2,52	3,5
Volumen embalaje (mm)	1,995	2,53	3,68	4,83
Peso Bruto / Neto (Kg)	155/139	194/178	253/232	368/341

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MURAL DE REFRIGERACIÓN VM-850

VM-850 WALL CASES

VITRINES TRADITIONNELLES VM-850



VM-850

CÓDIGO	MODELO	
2MUVM00001	VITRINA MURAL VM 1000/850	
2MUVM00002	VITRINA MURAL VM 1300/850	
2MUVM00003	VITRINA MURAL VM 2000/850	
2MUVM00004	VITRINA MURAL VM 2600/850	



CARACTERÍSTICAS

Modelo RIALTO

- Destinada a la exposición de productos alimenticios (lácteos, charcutería, frutas, verduras, bebidas, etc.).
- Exterior en acero galvanizado plastificado. Interior en acero galvanizado con recubrimiento de epoxi y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estantes regulables en altura, inclinables, con rejilla delantera y con porta precios.
- Iluminación superior.
- Cortina nocturna incorporada.
- Termómetro / termostato digital, interruptores de encendido e iluminación independientes.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- **Opcional:** kit puertas correderas de fácil colocación por el cliente.

TECHNICAL FEATURES

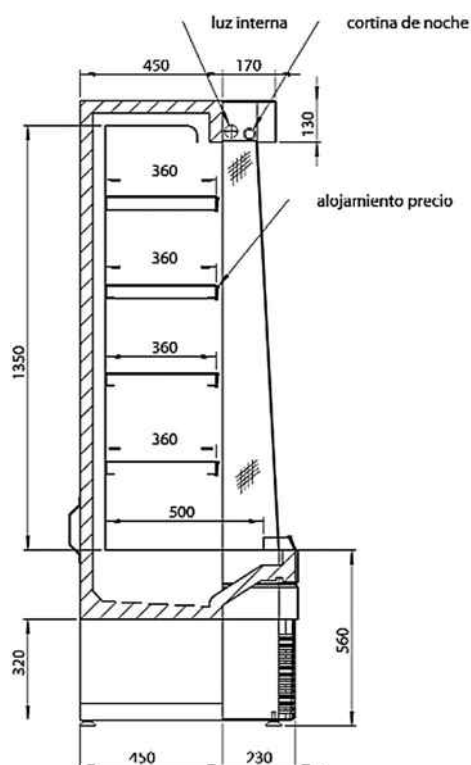
RIALTO Model

- Designed for the display of food items (dairy products, delicatessen, fruit, vegetables, drinks, etc.).
- Plastic-coated galvanized steel exterior. Epoxy-coated galvanized steel interior with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Shelves adjustable in height and angle with front grille and price holders.
- Overhead lighting.
- Fitted night curtain with position lock.
- Digital thermometer/ thermostat, independent on/off and light switches.
- Automatic defrost water evaporation.
- **Optional:** set of back sliding doors. Easy fitting by the user.

CARACTÉRISTIQUE

Modèle RIALTO

- Destinée à l'exposition de produits alimentaires (lactés, charcuterie, fruits, légumes, boissons, etc.).
- Extérieur en acier galvanisé plastifié. Intérieur en acier galvanisé avec couverture en époxy et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Étagères réglables en hauteur, inclinables, avec grille sur l'avant et porte prix.
- Illumination supérieure.
- Rideau nocturne avec blocage en hauteur, incorporé.
- Thermomètre, Thermostat digital, Interrupteurs d'allumage et d'illumination indépendants.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.
- **Optionnel:** kit de portes arrières coulissantes. Facilement emplaced pour l'utilisateur.



DESCRIPCIÓN	MURAL RIALTO		
	RIALTO 1000	RIALTO 1400	RIALTO 1900
Dimensiones (mm)	980x1990x725	1330x1990x725	1880x1990x725
Tensión (V) / Frecuencia(Hz)	230/50	230/50	230/50
Consumo (Kw/24 Hrs.)	25,5	31,2	34,7
Régimen de Tª (°C)	+2° / +6°	+2° / +6°	+2° / +6°
Refrigerante	R404a	R404a	R404a
Capacidad (l)	607	840	1215
Clase climática	3 (25°C / 60% Hr)		
Número de estantes	4	4	4
Sup. de exposición m2	1,25	1,70	2,45
Volumen embalaje (mm)	1070x2122x980	1420x2122x980	1970x2122x980
Peso Bruto / Neto (Kg)	280/215	320/245	420/325

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





RIALTO 1400



OPCIONAL
Detalle puertas
correderas

CÓDIGO	MODELO	
2MUM000001	MURAL RIALTO 1000	
2MUM000002	MURAL RIALTO 1400	
2MUM000003	MURAL RIALTO 1900	

OPCIONAL		
CÓDIGO	MODELO	
29451052	KIT PUERTAS CORREDERAS RIALTO 1000	
29451053	KIT PUERTAS CORREDERAS RIALTO 1400	
29451054	KIT PUERTAS CORREDERAS RIALTO 1900	



CARACTERÍSTICAS

Modelo VM - 730

- Destinada a la exposición de productos alimenticios (lácteos, charcutería, frutas, verduras, bebidas, etc.).
- Exterior en acero galvanizado plastificado y laterales en ABS termoconformado. Interior en acero galvanizado con recubrimiento de epoxi y tratamiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Estantes regulables en altura, inclinables y con porta-precios.
- Iluminación superior.
- Cortina nocturna, incorporada.
- Termómetro / termostato digital, Interruptores de encendido e iluminación independientes.
- Evaporación automática del agua de deshielo.

TECHNICAL FEATURES

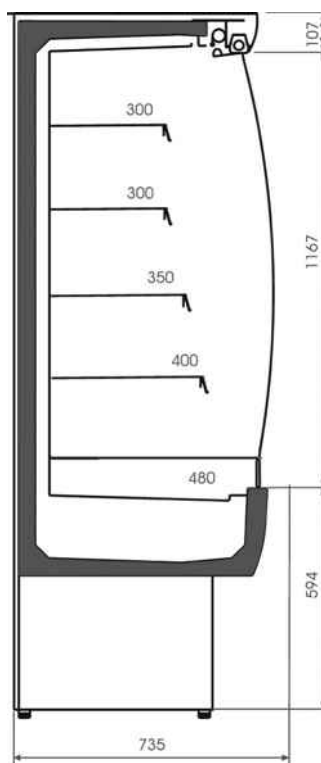
VM - 730 Model

- Designed for the display of food items (dairy products, delicatessen, fruit, vegetables, drinks, etc.).
- Plastic-coated galvanized steel exterior and sides are thermoformed ABS. Epoxy-coated galvanized steel interior with an anti-corrosive coating.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Shelves adjustable in height and angle with price holders.
- Overhead lighting.
- Built-in night curtain.
- Digital thermometer/ thermostat, independent on/off and light switches.
- Automatic defrost water evaporation.

CARACTERISTIQUE

Modèle VM - 730

- Destinée à l'exposition de produits alimentaires (lactés, charcuterie, fruits, légumes, boissons, etc.).
- Extérieur en acier galvanisé plastifié et latéraux en ABS thermo - conformé. Intérieur en acier galvanisé avec couverture en époxy et traitement anticorrosion.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Étagères réglables en hauteur, inclinables jusqu'à 15 °, avec porte prix.
- Illumination supérieure.
- Rideau nocturne, incorporé.
- Thermomètre, Interrupteurs d'allumage et d'illumination indépendants.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.



DESCRIPCIÓN	MURAL VM/730		
	800 / 730	1000 / 730	1500 / 730
Dimensiones (mm)	790x730x1900	1000x730x1900	1530x730x1900
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50
Potencia eléctrica (Kw)	0,82	0,92	1,33
Régimen de Tª (°C)	+2° / +6°	+2° / +6°	+2° / +6°
Refrigerante	R404a	R404a	R404a
Clase climática	3 (25°C / 60% Hr)		
Número de estantes	4	4	4
Superficie de exposición (m2)	1,22	1,54	2,23
Dimensiones embalaje (mm)	830x800x2080	1040x800x2080	1590x800x2080
Peso Bruto / Neto (Kg)	150/110	177/120	248/170

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA MURAL 1500 / 730



Cortina Nocturna
Night Curtain
Rideau de Nit



Cuadro de Control Digital
Electronic Switch Board
Tableau de Contrôle Électronique

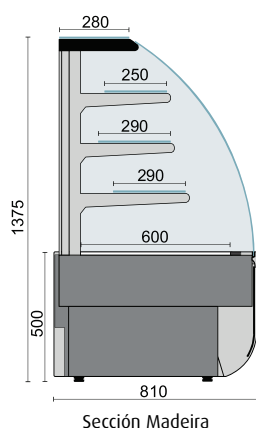
CÓDIGO	MODELO	
2MUMD00001	MURAL VM 800/730	
2MUMD00002	MURAL VM 1000/730	
2MUMD00003	MURAL VM 1500/730	



CARACTERÍSTICAS

MADEIRA / COIMBRA

- Modelo MADEIRA cristal curvo y COIMBRA cristal plano.
- Decoración Standard con laterales de chapa lacada gris (RAL7031) y frontal blanco.
- Decoraciones opcionales bajo pedido y con incremento de coste:
 - CARTA RAL.
 - MADERA: Laterales y frontal de madera Bengue o Bétula.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC y con densidad de 40 kg/m³.
- Versiónes: neutra y refrigerada.
- Exposición en AISI 304.
- Cristales laterales y frontales dobles.
- Puertas traseras correderas de doble cristal.
- Resistencia anticondensación frontal.
- Paneles laterales lacados o de madera.
- Panel frontal lacado o de madera.
- Iluminación en los cuatro niveles de exposición.
- Refrigeración ventilada.
- Termostato digital con desescarche automático.
- Termómetro a la vista.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Pie regulable.
- Refrigerante R404a.
- Clase climática 4 (30°C 55%HR).

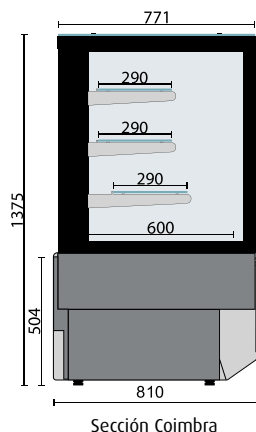


Sección Madeira

TECHNICAL FEATURES

MADEIRA / COIMBRA

- Model MADEIRA IN Curved Glass and model COIMBRA in Straight Glass.
- Standard decoration with sides Laquered in grey (RAL7031) and white front.
- Upon request and with extra cost, we offer the following optional decorations:
 - RAL colors
 - WOOD: sides and front in Wengue or Betula.
- Insulation of polyurethane injected at high pressure, CFC free, density of 40 kg/m³.
- Two versions: neutral and refrigerated.
- Exposition in Stainless Steel AISI 304.
- Double glasses in sides and front.
- Back sliding doors in double glass.
- Frontal resistance anti-condensation.
- Lateral panels laquered or wood finishing.
- Front panels laquered or wood finishing.
- Lighting in the 4 shelves of exposition.
- Refrigeration fan assisted.
- Digital thermostat with automatic defrosting.
- Visible thermometer
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Adjustable legs.
- R404a refrigerant.
- Climate class 4 (30°C 55%HR).



Sección Coimbra

CARACTERÍSTIQUE

MADEIRA / COIMBRA

- Modèles MADEIRA en vitre Bombée et COIMBRA avec vitre Droite
- Décoration Standard avec lateraux laquées en gris(7031) et frontal en blanc.
- Décorations en option sur demande et avec l'augmentation de prix:
 - CARTE RAL
 - BOIS : Latéraux et frontale en bois Wengué ou Betula.
- Isolation en polyuréthane injecté a haute pression, sans CFC et densité de 40 kg/m³.
- Versions : neutre et réfrigéré.
- Exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Vitres latérales et frontale doubles.
- Portes arrière coulissantes avec vitre double.
- Résistance frontale anticondensation.
- Panneaux latéraux laqués ou en bois.
- Façade laquée ou en bois.
- Éclairage sur les quatre niveaux d'exposition.
- Réfrigération ventilée.
- Thermostat numérique avec dégivrage automatique.
- Thermomètre en vue.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Pieds réglables.
- Réfrigérant R404a.
- Classe climatique 4 (30 ° C 55HR).

MUESTRARIO DE COLORES



Wengué



Bétula



Standard



RAL

DESCRIPCIÓN	MADEIRA		COIMBRA	
	1000	1400	1000	1400
Dimensiones (mm)	1000x810x1375	1400x810x1375	1000x810x1375	1000x810x1375
Consumo refrigeración // neutra(W)	1572 // 84	1708 // 112	1572 // 84	1708 // 112
Potencia frigorífica a 32°C (W)	1180	1363	1180	1363
Régimen Tª	+3° / +10° (30°C / 55%HR)			
Nº Estantes (uds.)	2x(952x290) 1x(952x250)	2x(1352x290) 1x(1352x250)	3x(952x290)	3x(1352x290)
Tension (V)/Frecuencia (Hz)	230 / 50			
Peso Bruto/Neto (kg)	237/195	264/216	267/225	299/251
Volumen embalaje (m3)	1,88	2,51	1,88	2,51

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA MADEIRA - COIMBRA

REFRIGERATED DISPLAY CASE MADEIRA - COIMBRA
VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉ MADEIRA - COIMBRA

NEW
MODELS



VITRINA MADEIRA 1400 STANDARD



VITRINA COIMBRA 1400 STANDARD



VITRINA MADEIRA 1400 COLOR CARTA RAL



VITRINA COIMBRA 1400 COLOR CARTA RAL

ACCESORIOS

CÓDIGO	MODELO	
29353000	Iluminación LED MOD. 1000	
29353001	Iluminación LED MOD. 1400	
29353002	Kit Ruedas	

VITRINA MADEIRA

CÓDIGO	MODELO	
2VICK00001	VIT. MADEIRA 1000 REF CURVA	
2VICK00002	VIT. MADEIRA 1400 REF CURVA	
2VICK00003	VIT. MADEIRA 1000 NEUTRA CURVA	
2VICK00004	VIT. MADEIRA 1400 NEUTRA CURVA	

DECORACIÓN MADEIRA

CÓDIGO	MODELO	
29353005	DECORACIÓN RAL 1000	
29353006	DECORACIÓN RAL 1400	
29353007	DECORACIÓN BENGUE 1000	
29353008	DECORACIÓN BENGUE 1400	
29353009	DECORACIÓN BÉTULA 1000	
29353010	DECORACIÓN BÉTULA 1400	

VITRINA COIMBRA

CÓDIGO	MODELO	
2VICK00005	VIT. COIMBRA 1000 REF PLANA	
2VICK00006	VIT. COIMBRA 1400 REF PLANA	
2VICK00007	VIT. COIMBRA 1000 NEUTRA PLANA	
2VICK00008	VIT. COIMBRA 1400 NEUTRA PLANA	

DECORACIÓN COIMBRA

CÓDIGO	MODELO	
29353013	DECORACIÓN RAL 1000	
29353014	DECORACIÓN RAL 1400	
29353015	DECORACIÓN BENGUE 1000	
29353016	DECORACIÓN BENGUE 1400	
29353017	DECORACIÓN BÉTULA 1000	
29353018	DECORACIÓN BÉTULA 1400	



CARACTERÍSTICAS

VITRINA HELADOS TOPOLINO

- Vitrina destinada a la conservación de helados que une la tradición y las más avanzadas tecnologías.
- Exterior realizado en acero plastificado color beige y avellana. Interior realizado en acero plastificado atóxico y alimentario.
- Encimera realizada en plástico termoconformado de color avellana, desmontable, con sistema anti condensaciones y termómetro analógico.
- Posibilidad de colocar 2 cubetas de helado en cada orificio, 1 cubeta de servicio y otra de reserva.
- Evaporador estático inyectado + difusor, garantizando la uniformidad de temperaturas.
- Termostato digital.
- Ruedas dobles pivotantes.
- Refrigerante R507A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Clase climática 4 (30°C, 55% HR).
- Uso con cubetas de helado cilíndricas (7,5l), no incluidas.
- **Opcionales:**
 - Acabado INOX (bajo pedido).
 - Kit lavadosificador.
 - Protector de plexiglás con porta-sabores.
 - Iluminación LED.
 - Kit bloqueo, en el lado de servicio.
 - Porta conos.
 - Cubeta helado cilíndrica 7.5l.



TOPOLINO LUXE Acabado INOX.
Stainless steel finish.
Finition en acier inoxydable.

TECHNICAL FEATURES

ICE CREAM DISPLAY CABINET TOPOLINO

- Cabinet aimed at the conservation of ice cream that unites tradition and the most advanced technologies.
- Exterior made of plasticized steel color beige and hazelnut. Interior made of atoxic and alimentary plasticized steel.
- Worktop in plastic thermoforming color hazelnut, detachable, with anti-condensation system and analogic thermometer.
- Possibility to place 2 buckets of ice cream into each hole, 1 bucket for service, the other one for reserve.
- Injected static evaporator and diffuser, guaranteeing the uniformity of temperature.
- Digital thermostat.
- Pivoting double wheels.
- Refrigerant R507A.
- Power supply 230V50Hz.
- Climate class 4 (30 ° C, 55 HR).
- Used with buckets of ice cream cylindrical (7.5 l), not included.
- **Optional:**
 - Stainless steel finish (upon order).
 - Scoop washer kit.
 - Plexiglas Protector with flavors display.
 - LED lighting.
 - Blocking kit, on the service side.
 - Cone support.
 - Cylindrical 7.5l Ice cream bucket.



TOPOLINO 6

CARACTERÍSTIQUE

VITRINE CRÈME GLACÉE TOPOLINO

- Vitrine visant à la conservation de la crème glacée qui allie la tradition et les technologies les plus avancées.
- Extérieur en acier plastifié couleur beige et noisette. Intérieur en acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Plan de travail en plastique thermo conformé de couleur noisette, amovible, avec système anti condensation et thermomètre analogique.
- Possibilité de placer 2 bacs de crème glacée dans chaque trou, 1 bac de service et l'autre de réserve.
- Evaporateur statique injecté et diffuseur, garantissant l'uniformité de la température.
- Thermostat numérique.
- Roues doubles pivotantes.
- Refrigerant R507A.
- Alimentation électrique 230V50Hz.
- Classe climatique 4 (30 ° C, 55 HR).
- Utilisation avec des bacs de crème glacée cylindriques (7,5 l), non inclus.
- **Facultatif:**
 - Finition en acier inoxydable (sur commande).
 - Kit rince-cuillères.
 - Protecteur de plexiglas avec porte-saveurs.
 - Eclairage LED.
 - Kit blocage du côté du service.
 - Porte-cones.
 - Bac crème glacée cylindrique 7,5 l.



TOPOLINO 10

DESCRIPCIÓN	VITRINA HELADOS / ICE CREAM DISPLAY / VITRINE CRÈME GLACÉE					
	TOPOLINO 6	TOPOLINO 6 LUXE	TOPOLINO 8	TOPOLINO 8 LUXE	TOPOLINO 10	TOPOLINO 10 LUXE
Dimensiones exteriores (mm)	965x665x1030		1105x713x1030		1435x713x1030	
Capacidad cubetas (l)	6 + 6		8 + 8		10 + 10	
Capacidad (l)	240		305		410	
Regimen de Tª (°C) (30°C / 55% Hr)	-5°C / -20°C		-5°C / -20°C		-5°C / -20°C	
Potencia (W)	220		350		480	
Peso Bruto/Neto (Kg)	94 / 82		121 / 106		142 / 127	
Volumen emb. (m³)	0,83		1,05		1,31	

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Regimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA HELADOS TOPOLINO

TOPOLINO ICE CREAM DISPLAY
VITRINE CRÈME GLACÉE TOPOLINO

NEW
MODELS



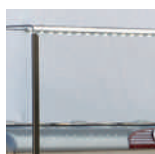
TOPOLINO 6

CÓDIGO	MODELO	
2VIM000001	TOPOLINO 6	
2VIM000004	TOPOLINO 6 LUXE	
2VIM000002	TOPOLINO 8	
2VIM000005	TOPOLINO 8 LUXE	
2VIM000003	TOPOLINO 10	
2VIM000006	TOPOLINO 10 LUXE	

OPCIONALES TOPOLINO



Kit bloqueo, en el lado de servicio.
Blocking kit, on the service side.
Kit blocage du côté du service.



Iluminación LED.
LED lighting.
Eclairage LED.



Porta conos.
Cone support.
Porte-cones.

CÓDIGO	29772005

	TOP. 6	TOP. 8	TOP. 10
CÓDIGO	29772003	29772003	29772004

CÓDIGO	29772008



Kit lavadosificador.
Scoop washer kit.
Kit rince-cuillères.



Protector de plexiglás con porta sabores.
Plexiglas protector with flavors display.
Protecteur de plexiglas avec porte-saveurs.



Cubeta helado cilíndrica 7.5l.
Cylindrical 7.5l Ice cream bucket.
Bac crème glacée cylindrique 7,5 l.

CÓDIGO	29772006

	TOP. 6	TOP. 8	TOP. 10
CÓDIGO	29772000	29772001	29772002

CÓDIGO	29772007



CARACTERÍSTICAS

VITRINA HELADOS GLACIAR

- Vitrina destinada a la conservación de helados.
- Exterior realizado en acero plastificado. Interior realizado en acero plastificado atóxico y alimentario.
- Opcional posibilidad de colocar 2 alturas de cubetas de helado en la exposición, altura máx. de cada cubeta 120mm.
- Puerta trasera exposición elevable.
- Cámara de reserva con desagüe y puerta de cierre automático. Luz puerta 520x330 mm.
- Evaporador estático + evaporador inyectado.
- Termostato digital.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Iluminación de la exposición.
- Ruedas dobles pivotantes.
- Refrigerante R507A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Clase climática 3 (25°C, 60% HR).
- Cubetas de helado no incluidas.
- **Opcionales:**
 - Kit lavadosificador.
 - Kit 2 alturas cubetas exposición.
 - Ruedas pivotantes con freno.

TECHNICAL FEATURES

ICE CREAM DISPLAY CABINET GLACIAR

- Cabinet aimed at the conservation of ice cream.
- Exterior made of plasticized steel. Interior made of atoxic and alimentary plasticized steel.
- Optional. Possibility to place 2 heights of buckets of ice cream in the display area, each bucket 120 mm-high maximum.
- Rear lifting door.
- Reserve chamber with drainage and automatic closing door. Door opening 520 x 330 mm.
- Injected evaporator + static evaporator.
- Digital thermostat.
- Automatic defrost water evaporation.
- Lighting of the exhibition.
- Double pivoting wheels.
- Refrigerant R507A.
- Power supply 230V50Hz.
- Climate class 3 (25°C, 60% HR).
- Ice cream buckets, not included.
- **Optional:**
 - Scoop washer kit.
 - Kit double height display buckets
 - Pivoting wheels with breaks.

CARACTERISTIQUE

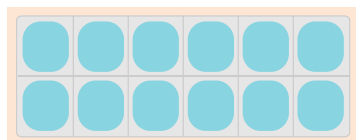
VITRINE CRÈME GLACÉE GLACIAR

- Vitrine visant à la conservation de la crème glacée.
- Extérieur en acier plastifié. Intérieur en acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Possibilité de placer 2 hauteurs de bacs de crème glacée dans l'exposition, hauteur maximale des bacs 120 mm.
- Porte arrière exposition relevable.
- Chambre de réserve avec drainage et fermeture automatique de porte. Ouverture porte 520 x 330 mm.
- Evaporateur statique + Evaporateur injecté.
- Thermostat numérique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage de l'exposition.
- Double pivoting wheels.
- Refrigerant R507A.
- Power supply 230V50Hz.
- Climate class 3 (25°C, 60% HR).
- Ice cream buckets, not included.
- **Facultatif :**
 - Kit rince-cuillères.
 - Kit double hauteur bacs exposition.
 - Roues pivotantes avec freins.

GLACIAR 6



*5 l.

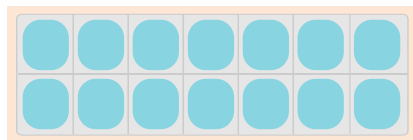


*2,5 l.

GLACIAR 7



*5 l.



*2,5 l.

*Configuración realizable con los soportes en dotación.

*Suggested bins layout available with supplied support.

*Configuration réalisable avec les supports en dotation.

DESCRIPCIÓN	VITRINA HELADOS	
	GLACIAR 6	GLACIAR 7
Dimensiones Ext. (mm)	1200x675x1175	1350x675x1175
Capacidad (l)	246	293
Sup. exp. (m2)	0,427	0,487
Regimen de Tª (°C) (25°C / 60% Hr)	-15°C / -20°C	-15°C / -20°C
Potencia (W)	420	480
Peso Bruto/Neto (Kg)	115 / 95	119/99
Vol. emb. (m³)	1,01	1,13

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Regimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



GLACIAR 6

CÓDIGO	MODELO	
2VIM000007	GLACIAR 6	
2VIM000008	GLACIAR 7	

OPCIONALES GLACIAR



Kit lavadosificador.
Scoop washer kit.
Kit rince-cuillères.



Kit 2 alturas cubetas exposición.
Kit double height display buckets.
Kit double hauteur bacs exposition.



Ruedas pivotantes con freno.
Pivoting wheels with breaks.
Roues pivotantes avec freins.

CÓDIGO		CÓDIGO		CÓDIGO	
29772011		29772009		29772010	
					
29772012					



CARACTERÍSTICAS

VITRINA HELADOS ICE

- Vitrina destinada a la conservación de helados.
- Exterior realizado en acero plastificado. Interior realizado en acero plastificado atóxico y alimentario.
- Laterales realizados en plástico inyectado.
- Posibilidad de colocar 2 alturas de cubetas de helado en la exposición, altura max de cada cubeta 120mm.
- Puerta trasera exposición elevable.
- Cámara de reserva con desagüe y puerta de cierre automático. Luz puerta 520x330 mm.
- 2 Evaporadores estáticos + evaporador inyectado.
- Termostato digital.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Iluminación de la exposición con tecnología LED.
- Ruedas dobles pivotantes.
- Refrigerante R507A.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Clase climática 4+ (35°C, 70% HR).
- Cubetas de helado no incluidas.
- **Opcionales:**
 - Soporte para cubetas de 2,5 l.
 - Soporte para cubetas de 5,2 l.
 - Bandeja de lavado.

TECHNICAL FEATURES

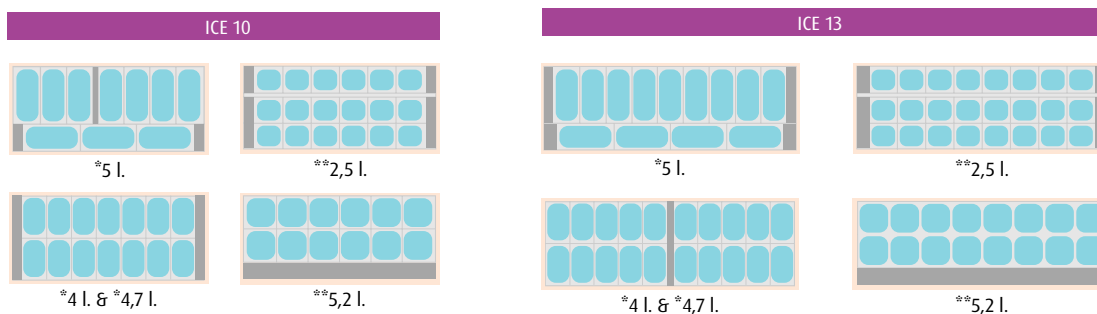
ICE CREAM DISPLAY CABINET ICE

- Cabinet aimed at the conservation of ice cream.
- Exterior made of plasticized steel. Interior made of atoxic and alimentary plasticized steel.
- Side panels made of injected plastic.
- Possibility to place 2 heights of buckets of ice cream in the display area, each bucket 120 mm-high maximum.
- Rear lifting door.
- Reserve chamber with drainage and automatic closing door. Door opening 520 x 330 mm.
- 2 Static evaporators + 1 evaporator injected.
- Digital thermostat.
- Automatic defrost water evaporation.
- Lighting of the exhibition with LED technology.
- Double pivoting wheels.
- Refrigerant R507A.
- Power supply 230V50Hz.
- Climate class 4 (35 ° C, 70 HR).
- Ice cream buckets, not included.
- **Optional:**
 - Support for 2.5 l buckets.
 - Support for 5.2 l buckets.
 - Washing tray.

CARACTERÍSTIQUE

VITRINE CRÈME GLACÉE ICE

- Vitrine visant à la conservation de la crème glacée.
- Extérieur en acier plastifié. Intérieur en acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Joints en plastique injecté.
- Possibilité de placer 2 hauteurs de bacs de crème glacée dans l'exposition, hauteur maximale des bacs 120 mm.
- Porte arrière exposition relevable.
- Chambre de réserve avec drainage et fermeture automatique de porte. Ouverture porte 520 x 330 mm.
- 2 évaporateurs statiques + 1 évaporateur injecté.
- Thermostat numérique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage de l'exposition avec la technologie LED.
- Roues doubles pivotantes.
- Réfrigérant R507A.
- Alimentation électrique 230V50Hz.
- Classe climatique 4 (35 ° C, 70 HR).
- Bac de crème glacée, non inclus.
- **Facultatif:**
 - Support de bacs de 2,5 l.
 - Support de bacs de 5,2 l.
 - Bac de lavage.



*Configuración realizable con los soportes en dotación.
*Suggested bins layout available with supplied support.
*Configuration réalisable avec les supports en dotation

**Configuración posible con kit opcional.
**Possible bins layout with optional kit.
**Configuration possible avec kit en option.

DESCRIPCIÓN	VITRINA HELADOS	
	ICE 10	ICE 13
Dimensiones Ext. (mm)	1357x926x1277	1750x926x1277
Capacidad (l)	407	566
Sup. Exp. (m²)	0,65	0,86
Regimen de Tª (°C) (35°C / 70% Hr)	-18°C / -20°C	-18°C / -20°C
Potencia (W)	650	810
Peso Bruto-Neto (Kg)	184 / 145	230 / 185
Vol. Emb. (m³)	2	2,54

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Regimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VITRINA HELADOS ICE

EPIC ICE CREAM DISPLAY
VITRINE CRÈME GLACÉE EPIC

NEW
MODELS



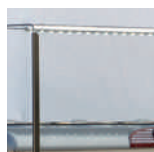
ICE 13



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
2VIM000013	ICE 10	
2VIM000014	ICE 13	

OPCIONALES ICE



Iluminación LED
(bajo pedido).
LED lighting.
Éclairage LED.



Soporte para cubetas de 2,5 l.
Support for 2.5 l buckets.
Support de bacs de 2,5 l.



Soporte para cubetas de 5,2 l.
Support for 5.2 l buckets.
Support de bacs de 5,2 l.

CÓDIGO	29772017

	ICE 10	ICE 13
CÓDIGO	29772015	29772016

	ICE 10	ICE 13
CÓDIGO	29772021	29772022



CARACTERÍSTICAS

Modelo ALFA

- Exterior e interior en acero galvanizado plastificado gris atóxico y tratamiento anticorrosión.
- Dos versiones:
 - Con puertas y encimera en acero inoxidable AISI 304.
 - Con 2 puertas corredizas de cristal.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Cámara divisible mediante separadores de tipo persiana.
- Ruedas.
- Desagüe frontal, facilitando el acceso.
- Refrigerante: R134a.
- Cuadro mandos: Termostato (0 - 10°C), piloto encendido (Verde) y piloto compresor (ámbar).

TECHNICAL FEATURES

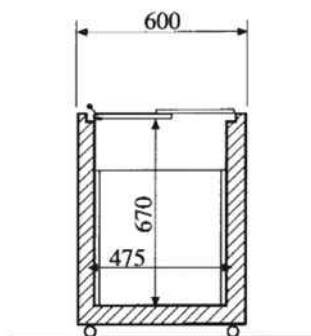
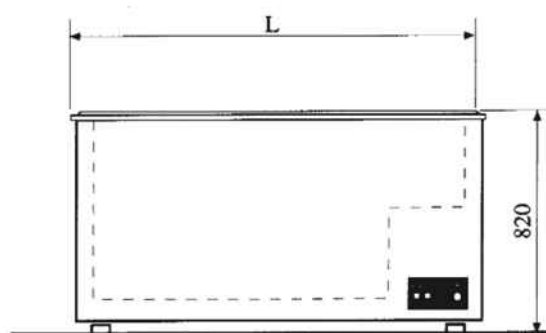
ALFA Model

- Non-toxic, grey plastic-coated galvanized steel exterior and interior with an anti-corrosive coating.
- Two versions:
 - With doors and work table in Stainless Steel AISI 304.
 - With 2 sliding glass doors.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Interior divisible using curtain-type dividers.
- Castors.
- Front defrost drain for easy access.
- Refrigerant: R134a.
- Four controls: thermostat (0-10°C), on/off light (green) and compressor light (amber).

CARACTERÍSTIQUE

Modèle ALFA

- Extérieur et intérieur en acier galvanisé plastifié gris atoxique et traitement anticorrosion.
- Deux versions:
 - Avec portes et tablette en Inox AISI 304.
 - Avec 2 portes vitrées coulissantes.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Chambre divisible moyennant des séparateurs de type persienne.
- Roues.
- Évacuation frontale, facilitant l'accès.
- Réfrigérant, R134a.
- Tableau de commandes: Thermostat (0 - 10°C), pilote allumé (Vert) et Pilote compresseur (Ambre).



DESCRIPCIÓN	BOTELLERO ALFA		
	1100	1400	1800
Dimensiones (mm)	1100x600x820	1410x600x820	1810x600x820
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potencia nominal (W)	283	348	393
Consumo de Energía (Kw/24h)	0,32	0,82	1,10
Compresor (HP)	1/6	1/4	1/3
Régimen de T° (°C)	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Clase climática	4 (30°C / 55%Hr)		
N° Separadores/Opcionales	2/2	2/4	3/5
N° Puertas	2	3	3
N° Puertas mod. "puerta corred. cristal"	2	2	2
Volumen útil (l)	267	362	488
Volumen embalaje (m3)	0,68	0,82	1,12
Peso Bruto / Neto (Kg)	56/48	62/51	73/61

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Régimen de T° (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



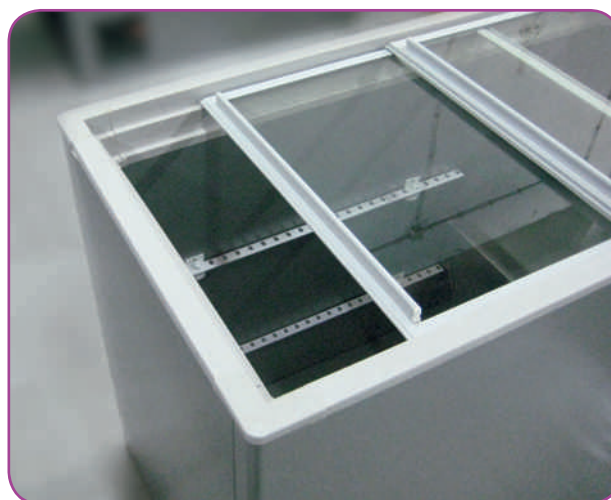
ENFRIADOR DE BOTELLAS ALFA

BOTTLE COOLER
REFROIDISSE DE BOUTEILLES



ALFA 1800

CÓDIGO	MODELO	
2BOAL00001	BOTELLERO ALFA 1100	
2BOAL00002	BOTELLERO ALFA 1400	
2BOAL00003	BOTELLERO ALFA 1800	
2BOAL00007	BOTELLERO ALFA 1100 C/PTAS CORRED. CRISTAL	
2BOAL00008	BOTELLERO ALFA 1400 C/PTAS CORRED. CRISTAL	
2BOAL00009	BOTELLERO ALFA 1800 C/PTAS CORRED. CRISTAL	



Detalle puerta corredera



CARACTERÍSTICAS

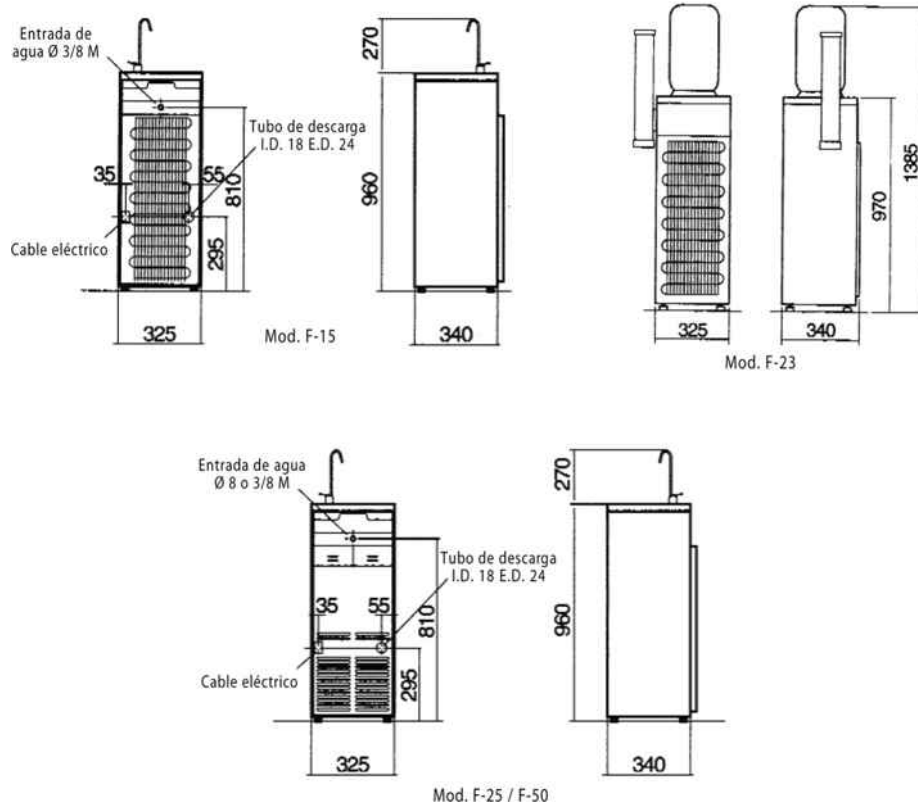
- Exterior en acero inox y esquinas redondeadas.
- Bandeja superior en acero inox pulido, en mod. F-15, F-25 y F-50.
- Botellón de 19 l. en PVC, opcional en modelos F-23.
- Sistema de refrigeración por intercambio directo. La conexión a la red de suministro y el serpentín en acero inoxidable permiten obtener máxima higiene impidiendo las acumulaciones de agua.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior with rounded corners.
- Polished stainless steel upper tray in F-15, F-25 and F-50 models.
- PVC 19 liters water bottle optional in F-23 model.
- Direct exchange cooling system. Connection to the water mains through the stainless steel coil ensures maximum hygiene and prevents stagnant water.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier inox et angles arrondis.
- Plateau supérieur en acier inox poli, en mod. F-15, F-25 et F-50.
- Bouteille de 19 l en PVC, optionnel sur Modèles F-23.
- Système de refroidissement à détente directe. Le branchement au réseau d'eau à l'aide du serpentín en acier inox assure un maximum d'hygiène et empêche toute stagnation d'eau.



DESCRIPCIÓN	FUENTES DE AGUA FRÍA			
	F-15	F-23	F-25	F-50
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia compresor (HP)	1/10	1/12	1/6	1/4
Potencia absorbida (w)	150	140	190	250
Producción de agua (l/h)	15	22	25	50
T° Salida de agua (°C)	+8/+12	+8/+12	+8/+12	+8/+12
Capacidad cubeta (l)	-	3	-	-
Sistema de enfriamiento	Serpentín directo	Cubeta	Serpentín directo	Serpentín directo
Sistema de condensación	Estática	Estática	Ventilada	Ventilada
Volumen embalaje (m3)	0,18	0,18	0,18	0,18
Peso Bruto/Neto (Kg)	29/27	22/20	31/29	33/31

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m2) / Exp. Surface (m2) / Surface Expo (m2) - Regimen de T° (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



F-15 INOX



F-23

CÓDIGO	MODELO	
2FAFX00001	F-15 INOX. PULSADOR	
2FAFX00002	F-15 INOX. PULSADOR Y LLENAJARRAS	
2FAFX00003	F-23 BOTELLÓN FRÍA/AMBIENTE	
2FAFX00004	F-25 INOX. PEDAL Y LLENAJARRAS	
2FAFX00005	F-50 PULSADOR Y LLENAJARRAS	
29590000	BOTELLÓN 19 Lts. PVC (Opcional F-23)	



Detalle
interior
fuente



CARACTERÍSTICAS

Fabricador de Cubito Macizo

- Los modelos D-30/45/60/80/120/150/300 de serie fabrican cubito de 42gr, bajo pedido se puede solicitar de 13gr., 18gr o 33gr.
- Cubito compacto de alta calidad apto para el sector de la restauración.
- Estructura en acero inox AISI 304 18/8 (excepto mod. D-18).
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Condensación por aire o agua.
- Fácil acceso para limpieza.
- Producción en condiciones óptimas: Tª ambiente 21°C y Tª agua 15°C.
- Refrigerante: 404ª.
- Tubo entrada: $\varnothing \frac{3}{4}$ '.
- Tubo desagüe: $\varnothing$ 24 mm.
- Voltaje: 220-240 V / 50 Hz.

CONTENEDORES

- Los silos facilitan el proceso de retirada de hielo, evitando derrames. Además el traslado del hielo es tres veces más rápido, ahorrando trabajo y tiempo.

TECHNICAL FEATURES

Compact Ice Maker

- The D-30/45/60/80/120/150/300 series produce 42gr icecubes, machines for 13gr., 18gr or 33gr icecubes are available upon request.
- High quality compact ice cubes suitable for the catering sector.
- Structure made from 18/8 AISI 304 stainless steel (except for the D-18 model).
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Air condenser and water condenser.
- Easy access for cleaning.
- Optimal production conditions: ambient temperature 21°C and water temperature 15°C.
- Refrigerant: 404a.
- Inlet hose: $\varnothing \frac{3}{4}$ '.
- Drainage hose: $\varnothing$ 24 mm.
- Voltage: 220-240 V / 50 Hz.

STORAGE BINS

- The storage bins facilitate the ice extraction process, preventing spillage. The bins also make ice delivery three times faster, saving time and effort.

CARACTERÍSTIQUE

Fabricant de Cube Solide

- Les série D-30/45/60/80/120/150/300 produisent des glaçons de 42gr, machines pour glaçons de 13gr., 18gr ou 33gr disponibles sur commande.
- Glaçons compacts de haute qualité conformes au secteur de la restauration..
- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8 (excepté le modèle. D-18).
- Isolation en polyuréthane injectée sans CFC's.
- Condensation par air ou par eau.
- Facile d'accès pour le nettoyage.
- Production en conditions optimales: Te amb 21°C et Te eau 15°C.
- Réfrigérant: 404ª.
- Tuyau d'entrée: $\varnothing \frac{3}{4}$ '.
- Tuyau d'écoulement : $\varnothing$ 24 mm.
- Voltage: 220-240 V / 50 Hz.

CONTENEURS

- Les silos facilitent le processus de retrait des glaçons, évitant ainsi les écoulements. En plus du transport des glaçons, c'est trois fois plus rapide et permet un gain de temps et de travail.



MODELOS	CONTENEDORES	
	Dep. Silo 150	Dep. Silo 300
Deposito de almacén (Kg)	150	280
Condensación	A - W	A - W
Desagüe	24 mm	24 mm
Dimensiones (l x a x h) (mm)	865x840x855	1250x900x880
Peso (Kg)	50	102

DESCRIPCIÓN	FABRICADOR DE CUBITOS MACIZOS										
	D - 18	D - 24	D - 30	D - 45	D - 60	D - 80	D - 120	D - 150	Modular D - 80	Modular D - 150	Modular D - 300
Tensión(V)/Frecuencia(Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Potencia absorbida (W)	320	350	370	500	650	800	1050	1400	850	1400	2600
Acabado	ABS	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8	INOX. 18/8
Producción en 24 h. (Kg)	21	24	33	46	65	80	130	155	90	155	300
Depósito de almacén(Kg)	4	6	16	25	40	40	65	65	-	-	-
Tipo de cubito (gr)	13	13/18/33	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42	13/18/33/42
Condensación	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W	A - W
Refrigeración	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Entrada de agua	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas	$\varnothing \frac{3}{4}$ Gas
Desagüe	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm	24 mm
Volumen (m3)	0,13	0,15	0,27	0,30	0,52	0,52	0,84	0,84	-	0,46	0,90
Dimensiones (l x a x h) (mm)	355x404x590	390x460x610	500x580x690	500x580x800	738x600x920	738x600x920	840x740x1075	840x740x1075	862x470x620	862x555x720	1250x580x818
Peso (Kg)	28/31	35/41	48/56	56/64	77/89	86/98	113/133	118/138	-	118/128	152/178

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



D-24



D-30



D-60

CÓDIGO	MODELO	
2FCMA00001	D18 AIRE	
2FCMA00002	D18 AGUA	
2FCMA00003	D24 AIRE	
2FCMA00004	D24 AGUA	
2FCMA00005	D30 AIRE	
2FCMA00006	D30 AGUA	
2FCMA00007	D45 AIRE	
2FCMA00008	D45 AGUA	
2FCMA00009	D60 AIRE	
2FCMA00010	D60 AGUA	
2FCMA00011	D80 AIRE	
2FCMA00012	D80 AGUA	
2FCMA00013	D120 AIRE	
2FCMA00014	D 120 AGUA	
2FCMA00015	D150 AIRE	
2FCMA00016	D 150 AGUA	

MÁQUINAS MODULARES

2FCM000017	D 80 MODULAR AIRE	
2FCM000018	D 80 MODULAR AGUA	
2FCM000019	D150 MODULAR AIRE	
2FCM000020	D150 MODULAR AGUA	
2FCM000021	D 300 MODULAR AIRE	
2FCM000022	D300 MODULAR AGUA	

CONTENEDORES

2FCM000023	DEPÓSITO CUBITOS SILO 150	
2FCM000024	DEPÓSITO CUBITOS SILO 300	



D-120



CARACTERÍSTICAS

Fabricadores de Hielo

- Estructura en acero inox AISI 304 18/8.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Condensación por aire o agua.
- Producción en condiciones óptimas: Tª ambiente 21°C y Tª agua 15°C.
- Refrigerante: 404ª.
- Tubo entrada: ø ¾".
- Tubo desagüe: ø 24 mm.
- Voltaje: 220-240 V / 50 Hz.
- Modelos:

Hielo troceado: mod. G y GB, para todo tipo de uso.

Hielo escamas: mod. M, especial para pescados.

Hielo picado: mod. TB, especial bebidas y cóctel.



HIELO PICADO
(Especial cócteles)

TECHNICAL FEATURES

Ice Machines

- Structure made from 18/8 AISI 304 stainless steel.
 - CFC-free, injected polyurethane insulation.
 - Air condenser and water condenser.
 - Optimal production conditions: ambient temperature 21°C and water temperature 15°C.
 - Refrigerant: 404a.
 - Inlet hose: ø ¾".
 - Drainage hose: ø 24 mm.
 - Voltage: 220-240 V / 50 Hz.
 - Models:
- Chopped ice:** mod. G and GB, for all types of use.
- Ice flakes:** mod. M, especially for fish.
- Crushed ice:** mod. TB, especially for drinks and cocktails.



HIELO TROCEADO

CARACTERÍSTIQUE

Machines à Glaçons

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8.
 - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC's.
 - Condensation par air ou par eau.
 - Facile d'accès pour le nettoyage.
 - Production en conditions optimales: Te amb 21°C et Te eau 15°C.
 - Réfrigérant: 404ª.
 - Tuyau d'entrée: ø ¾".
 - Tuyau d'écoulement: ø 24 mm.
 - Voltage: 220-240 V / 50 Hz.
 - Modèles:
- Haché de glace:** mod. G et Go, pour tous les types d'utilisation.
- Flocons de glace:** mod. M, surtout pour les poissons.
- Glace pilée:** mod. TB indiqué pour les boissons et cocktails.



HIELO ESCAMAS
(Especial pescado)

DESCRIPCIÓN	HIELO TROCEADO						
	GB 902	GB 903	GB 1540	GB 1555	G-250	G-500	G-1000
Potencia absorbida (w)	1050	1050	1200	1200	1050	1700	3200
Producción 24h (Kg)	90	90	150	150	250	500	1000
Depósito de almacén (Kg)	20	30	40	55	-	-	-
Dimensiones (mm)	500x660x690	500x660x800	738x690x920	738x690x1020	640x470x700	695x470x700	934x684x700
Dimensiones emb. (mm)	550x720x880	550x720x900	780x735x1085	780x735x1185	695x540x940	695x540x940	995x765x890
Peso Neto/Bruto (Kg)	59/67	67/76	85/95	94/105	82/93	104/113	172/195

DESCRIPCIÓN	HIELO PICADO		HIELO ESCAMAS				
	TB 85	TB 140	M250	M350	M600	M800	M1500
Potencia absorbida (w)	1050	1200	1700	2100	3000	3600	6000
Producción 24h (Kg)	85	140	250	400	620	900	1500
Deposito de almacén (Kg)	20	50	-	-	-	-	-
Dimensiones (mm)	500x660x690	728x690x1020	870x550x600	900x588x705	900x588x705	1107x700x800	1107x700x970
Dimensiones emb. (mm)	550x720x880	780x735x1185	965x665x880	965x665x880	965x665x880	1210x800x1095	1210x800x1185
Peso Neto/Bruto (Kg)	59/67	94/105	100/120	137/152	151/166	241/262	306/342

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Régimen de Tª (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) -

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



M800 AIRE

CÓDIGO	MODELO	
HIELO PICADO (Especial cócteles)		
2FCES00050	TB 85 AIRE DRINK	
2FCES00051	TB 85 AGUA DRINK	
2FCES00052	TB 140 AIRE DRINK	
2FCES00053	TB 140 AGUA DRINK	
HIELO TROCEADO		
2FCES00054	GB 902 AIRE	
2FCES00055	GB 902 AGUA	
2FCES00056	GB 903 AIRE	
2FCES00057	GB 903 AGUA	
2FCES00058	GB 1540 AIRE	
2FCES00059	GB 1540 AGUA	
2FCES00060	GB 1555 AIRE	
2FCES00061	GB 1555 AGUA	
2FCES00045	G 250 AIRE	
2FCES00043	G 250 AGUA	
2FCES00042	G 500 AIRE	
2FCES00044	G 500 AGUA	
2FCES00047	G 1000 AIRE	
2FCES00046	G 1000 AGUA	
HIELO ESCAMAS (Especial pescado)		
2FCES00062	M250 AIRE	
2FCES00063	M350 AIRE	
2FCES00064	M600 AIRE	
2FCES00065	M800 AIRE	
2FCES00066	M1000 AIRE	



GB-1540



G-250



CARACTERÍSTICAS

MINICÁMARA FRIGORÍFICA.

Características generales:

- Amplia variedad de cámaras (280 ref.)
- Volúmenes desde 2.3 a 29 m³ y espesor de 85mm.
- Dos alturas disponibles para cada tipo de cámara:
 - 2 y 2.4m sin suelo: cámaras Tª positiva.
 - 2.03 y 2.43 m. con suelo: cámaras Tª negativa.
- El montaje se efectúa desde su interior, permitiendo en el caso de locales con reducidas dimensiones, aprovechar al máximo el espacio y altura disponibles.
- Recinto formado por paneles prefabricados tipo sandwich de espesor 85mm, con aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC'S, d=40 Kg/m³ y conductividad térmica de 0.258 W/m² °C
- Sistema de fijación entre módulos mediante la unión de dos enganches metálicos con tratamiento anticorrosión, montados en cajas de pvc de alta resistencia.
- Puertas equipadas con cierre con llave exterior y antipánico interior.
- **Cámara de Tª positiva:** sin suelo, van equipadas con un perfil PVC especial (que incorpora el perfil sanitario), garantizando la ruptura del puente térmico, y también con los perfiles zócalo interior y exterior.
- **Cámara Tª negativa:** con suelo.

Paneles verticales y techo.

- Acabado exterior liso en chapa de acero galvanizado prelacado con laca de poliéster de 25 micras en color blanco (RAL. 1006) y espesor de 0.5mm con película de protección de polietileno.

Paneles de suelo.

- Fabricados en poliuretano inyectado a alta presión. Acabado exterior igual que los paneles verticales y techo.
- Reforzados mediante contrachapado marino (CTBX) de 10mm, revestido con una resina fenólica antideslizante de color marrón.
- Características mecánicas:
 - Carga estática uniforme: 3.000 Kg/m²
 - Carga estática concentrada: 400 Kg/60cm²
 - Carga dinámica sobre carretilla de 4 ruedas neumática: 500 Kg

Puerta

- Puerta pivotante. Luz de puerta en tabla adjunta.
- La puerta va montada sobre el panel de 120mm de ancho, descentrada hacia el lado de las bisagras para facilitar la instalación de las estanterías.
- **Indicar en el pedido el sentido de apertura.**

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

- **Equipo frigorífico no incluido en el precio de la cámara.**
- Se han seleccionado equipos de Pared para las cámaras de catálogo. En caso de necesitar equipos de Techo o Partidos ver p. 230

CÁMARAS MEDIDA ESPECIAL

Proyectos personalizados según necesidad del cliente.
Solicitar presupuesto a fábrica

TECHNICAL FEATURES

REFRIGERATED MINI COLD ROOM.

General Characteristics:

- Wide variety of cold room (280 ref.)
- Volumes from 2.3 to 29 m³ and 85mm thickness.
- Available in two exterior height:
 - 2 and 2.4m without floor: for positive Tª.
 - 2.03 and 2.43 whit floor: for negative Tª.
- Assembly is done from within the cold room, which is perfect for full usage of room height and where it is necessary to take maximum advantage of the space available.
- Room made of prefabricated sandwich-type panels, with 85mm thickness, with CFC-free, polyurethane insulation injected at high pressure with a density of 40 kg/m³ and thermal conductivity of 0.258 W/m² °C.
- The panels are assembled with cam locks consisting of an anticorrosion cam and pin, mounted on a highly resistant plastic box.
- Doors with key locks outside and anti-panic system inside.
- **Positive Tª cold rooms:** without floor, are supplied with a special PVC profile which includes a floor skirting and also with lower profiles inside and outside.
- **Negative Tª cold rooms:** with floor.

Vertical panels and ceiling.

- Smooth exterior finish on galvanized steel sheet preprinted with polyester lacquer in white 25 microns (RAL. 1006) and thickness of 0.5mm protective film of polyethylene.

Floor panels.

- Made in polyurethane injected at high pressure. Exterior finish like vertical and ceiling panels.
- Reinforced with non-slipping phenolic plywood (CTBX) 10mm, in brown colour.
- Mechanical characteristics:
 - Uniform Static Load: 3.000 Kg/m²
 - Concentrated Static Load: 400 Kg/60cm²
 - Dynamic load on 4 pneumatic wheels
 - fork-lift: 500Kg

Door

- Pivoting door. Measures table below
- The door is mounted on a 1200mm-thick panel, displaced towards the hinge side to facilitate the installation of the shelves.
- **Specify the opening sense in order.**

REFRIGERATOR SYSTEM

- **Refrigeration systems not included in the price of the room.**
- Compact backpack system. For compact ceiling-mounted or split-type system, see p. 230

CARACTERÍSTIQUE

MINICHAMBRES FRIGORIFIQUES.

Caracteristiques generales:

- Grande variété de chambre froide (280 ref.)
- Volumes de 2,3 à 29 m³ et d'épaisseur 85mm.
- Disponible en 2 hauteurs extérieures:
 - 2 et 2.4m sans sol: pour Tª positives.
 - 2.03 et 2.43 avec sol: pour Tª négatives.
- Le montage se réalise directement depuis l'intérieur de la chambre, ce qui permet de l'installer dans des locaux extrêmement réduits.
- Enceinte formée par des panneaux préfabriqués type sandwich, 85mm d'épaisseur, avec isolement de polyuréthane injecté sous une haute pression, densité de 40 kg/m³ et conductivité thermique de 0.258 W/m² °C.
- Les modules sont fixés entre eux grâce à l'union de deux crochets métalliques traités anticorrosion, et montés sur boîtier en plastique très résistant.
- Portes avec fermeture à clé extérieur et système anti-panique à l'intérieur
- **Les chambres à Tª positive:** sans sol, sont fournies avec un profilé de sol spécial en PVC qui inclut déjà les plinthes et aussi avec les profils intérieur et extérieur zocalo.
- **Les chambres à Tª négative:** avec sol.

Panneaux verticaux et plafond.

- Finition extérieure lisse sur tôle d'acier galvanisé pré-peint avec de la laque de polyester blanc 25 microns (RAL. 1006) et l'épaisseur du film protecteur 0,5 mm de polyéthylène.

Panneaux au sol:

- Panneaux injectées en polyuréthane à haute pression. Finition extérieure comme les panneaux verticales et plafond.
- Renforcées avec contreplaqué marin (CTBX) de 10mm, avec résine phénolique anti-dérapant en couleur marron.
- Caractéristiques mécaniques:
 - Charge statique uniforme : 3.000 Kg/m²
 - Charge statique concentrée: 400 Kg/60cm²
 - Charge dynamique sur éleveur de 4 roues pneumatiques: 500Kg

Porte

- Porte pivotante. Mesure tableau ci-dessous
- La porte est montée sur le panneau de 1200mm de largeur, décentrée vers le côté des charnières pour faciliter l'installation des rayonnages.
- **Indiquer le sens de l'ouverture à la commande.**

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE:

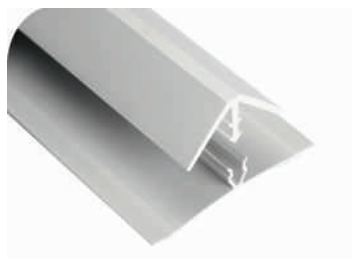
- **Équipements frigorifiques non inclus dans le prix de la chambre.**
- Équipement compact sac. Pour équipement compact de plafond ou équipement divisé, voir p. 230

Dimensiones puerta

Tipo	Altura interior (mm)			
	1945	2345	1830	2230
Cámara refrigeración	1900x700	1900x800	-	-
Cámara congelación	-	-	1830x700	1900x800



Detalle cortina de lamas



Detalle perfil sanitario



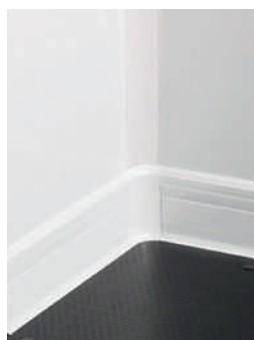
Detalle válvula de presión



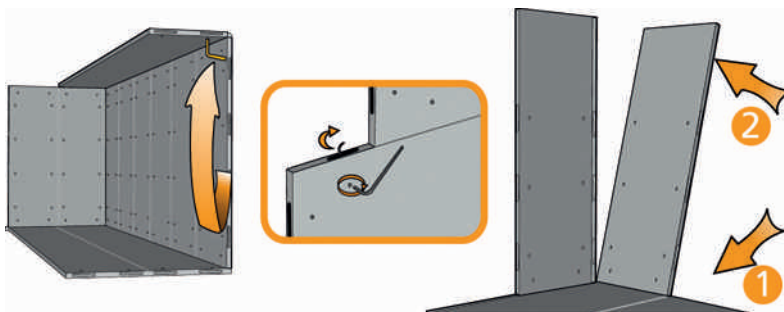
Detalle suelo



MINICÁMARA



Detalle rodapié



Fácil montaje

Opcionales

CÓDIGO	MODELO	
29353047	Perfil sanitario (€/m)	
29353048	Rodapié interior (€/m)	
29353049	Rodapié exterior (€/m)	
29353050	Válvula de equilibrio de presión	
29353051	Cortinas de lamas 1830x700mm para temp. negativa	
29353052	Cortina de lamas 1900x800mm para temp. negativa	

CÁMARAS MEDIDA ESPECIAL

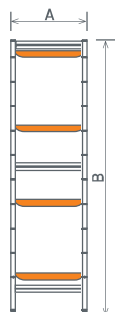
Proyectos personalizados según necesidad del cliente.
Solicitar presupuesto a fábrica



CARACTERÍSTICAS

ESTANTERÍAS MODULARES

- Las estanterías seleccionadas para las cámaras tienen la distribución y medidas indicada en la figura 1. **Consultar coste de otras distribuciones.**
- Dimensiones: 470x1670mm (profundidad x altura) y 4 niveles.
- Disponibles **otras medidas**: 370mm, 560mm (GN 1/1), 385mm (GN 2/3) de profundidad, 2000mm de altura. **Consultar precio.**
- Elementos de soporte fabricados en aluminio anodizado de 15 micrones, y estantes de polietileno de alta resistencia.
- Capacidad por estante entre 100 y 120 Kg.
- Patas regulables.



A	B	OBSERVACIONES
470	1670	Medidas seleccionadas en cámaras catálogo
370	2000	Otras medidas consultar precio
560 (GN 1/1)		
385 (GN 2/3)		

TECHNICAL FEATURES

MODULAR SHELVING

- The shelves are selected for distribution chamber indicated in the fig. 1. **For other distributions consulting budget.**
- Dimensions: 470x1670mm (depth x height) and 4 levels.
- On request: depths of 370mm, 560mm (GN 1/1) and 385mm (GN 2/3).
- All supporting elements of modular shelving are made of anodized aluminum of 15 micron with the high resistance of polyethylene shelves.
- Capacity per shelf between 100 and 120 kg.
- Height-adjustable legs.

CARACTERÍSTIQUE

RAYONNAGE MODULAIRE

- Les étagères sont sélectionnés pour chambre de distribution indiquée sur la fig. 1. Pour toute autre budget conseil des distributions.
- Dimensions: 470x1670mm (profondeur x hauteur) et 4 niveaux.
- Sur demande: profondeur de 370mm, 560mm (GN 1/1) et 385mm (GN 2/3).
- Tous les éléments de structure des rayonnages sont en aluminium anodisé 15 microns et les clayettes en polyéthylène renforce.
- Capacité par tablette entre 100 et 120 kg.
- Pieds réglables en hauteur.



DISTRIBUCIÓN TIPO: CÁMARA + ESTANTERÍA

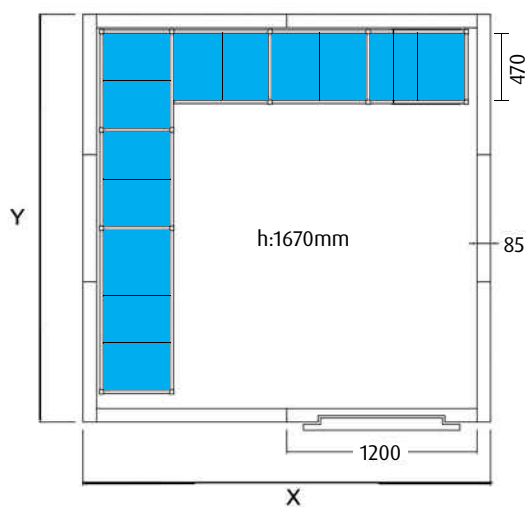


FIGURA 1

X(mm)	Y(mm)
1770	970
2170	1170
2570	1370
2970	1570
	1770
	1970
	2170
	2370
	2570
	2770
	2970
	3170
	3370
	3570
	3970
	4170
	4370
	4570



*Consultar distribuciones personalizadas a fábrica



REFRIGERACIÓN +0°C (sin Suelo) e85mm

MEDIDAS INTERIORES (mm)			H 1945mm (EXT. 2030mm)				H 2345mm (EXT. 2430mm)				ESTANTERÍA	
DIMENSIONES(m)		Área (m²)	CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. +0°C, Tªamb. +35°C)	CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. +0°C, Tªamb. +35°C)	CÓDIGO	
Fronte	Profundidad		V(m³)	CÓDIGO			V(m³)	CÓDIGO				
1600	800	1,28	2,49	2MCCK00001		MR-RC003Z001	3,00	2MCCK00071		MR-RC003Z001	2MCCK10001	
	1200	1,92	3,73	2MCCK00002		MR-RC003Z001	4,50	2MCCK00072		MR-RC003Z001	2MCCK10003	
	1400	2,24	4,36	2MCCK00003		MR-RC003Z001	5,25	2MCCK00073		MR-RC006Z001	2MCCK10004	
	1600	2,56	4,98	2MCCK00004		MR-RC006Z001	6,00	2MCCK00074		MR-RC007Z001	2MCCK10005	
	1800	2,88	5,60	2MCCK00005		MR-RC006Z001	6,75	2MCCK00075		MR-RC007Z001	2MCCK10006	
	2000	3,2	6,22	2MCCK00006		MR-RC007Z001	7,50	2MCCK00076		MR-RC007Z001	2MCCK10007	
	2200	3,52	6,85	2MCCK00007		MR-RC007Z001	8,25	2MCCK00077		MR-RC009Z001	2MCCK10008	
	2400	3,84	7,47	2MCCK00008		MR-RC007Z001	9,00	2MCCK00078		MR-RC009Z001	2MCCK10009	
	2600	4,16	8,09	2MCCK00009		MR-RC009Z001	9,76	2MCCK00079		MR-RC009Z001	2MCCK10010	
	2800	4,48	8,71	2MCCK00010		MR-RC009Z001	10,51	2MCCK00080		MR-RC012Z001	2MCCK10011	
	3000	4,8	9,34	2MCCK00011		MR-RC009Z001	11,26	2MCCK00081		MR-RC012Z001	2MCCK10012	
	3200	5,12	9,96	2MCCK00012		MR-RC009Z001	12,01	2MCCK00082		MR-RC016Z001	2MCCK10013	
	3400	5,44	10,58	2MCCK00013		MR-RC009Z001	12,76	2MCCK00083		MR-RC016Z001	2MCCK10014	
	3600	5,76	11,20	2MCCK00014		MR-RC012Z001	13,51	2MCCK00084		MR-RC016Z001	2MCCK10015	
	3800	6,08	11,83	2MCCK00015		MR-RC012Z001	14,26	2MCCK00085		MR-RC016Z001	2MCCK10016	
	4000	6,4	12,45	2MCCK00016		MR-RC012Z001	15,01	2MCCK00086		MR-RC016Z001	2MCCK10017	
	4200	6,72	13,07	2MCCK00017		MR-RC016Z001	15,76	2MCCK00087		MR-RC016Z001	2MCCK10018	
	4400	7,04	13,69	2MCCK00018		MR-RC016Z001	16,51	2MCCK00088		MR-RC016Z001	2MCCK10019	
2000	800	1,60	3,11	2MCCK00019		MR-RC003Z001	3,75	2MCCK00089		MR-RC003Z001	2MCCK10020	
	1200	2,40	4,67	2MCCK00020		MR-RC003Z001	5,63	2MCCK00090		MR-RC006Z001	2MCCK10022	
	1400	2,80	5,45	2MCCK00021		MR-RC006Z001	6,57	2MCCK00091		MR-RC007Z001	2MCCK10023	
	1600	3,20	6,22	2MCCK00022		MR-RC007Z001	7,50	2MCCK00092		MR-RC007Z001	2MCCK10024	
	1800	3,60	7,00	2MCCK00023		MR-RC007Z001	8,44	2MCCK00093		MR-RC009Z001	2MCCK10025	
	2000	4,00	7,78	2MCCK00024		MR-RC007Z001	9,38	2MCCK00094		MR-RC009Z001	2MCCK10026	
	2200	4,40	8,56	2MCCK00025		MR-RC009Z001	10,32	2MCCK00095		MR-RC012Z001	2MCCK10027	
	2400	4,80	9,34	2MCCK00026		MR-RC009Z001	11,26	2MCCK00096		MR-RC012Z001	2MCCK10028	
	2600	5,20	10,11	2MCCK00027		MR-RC012Z001	12,19	2MCCK00097		MR-RC016Z001	2MCCK10029	
	2800	5,60	10,89	2MCCK00028		MR-RC012Z001	13,13	2MCCK00098		MR-RC016Z001	2MCCK10030	
	3000	6,00	11,67	2MCCK00029		MR-RC012Z001	14,07	2MCCK00099		MR-RC016Z001	2MCCK10031	
	3200	6,40	12,45	2MCCK00030		MR-RC016Z001	15,01	2MCCK00100		MR-RC016Z001	2MCCK10032	
	3400	6,80	13,23	2MCCK00031		MR-RC016Z001	15,95	2MCCK00101		MR-RC016Z001	2MCCK10033	
	3600	7,20	14,00	2MCCK00032		MR-RC016Z001	16,88	2MCCK00102		MR-RC016Z001	2MCCK10034	
	3800	7,60	14,78	2MCCK00033		MR-RC016Z001	17,82	2MCCK00103		MR-RC022Z002	2MCCK10035	
	4000	8,00	15,56	2MCCK00034		MR-RC016Z001	18,76	2MCCK00104		MR-RC022Z002	2MCCK10036	
	4200	8,40	16,34	2MCCK00035		MR-RC016Z001	19,70	2MCCK00105		MR-RC022Z002	2MCCK10037	
	4400	8,80	17,12	2MCCK00036		MR-RC016Z001	20,64	2MCCK00106		MR-RC022Z002	2MCCK10038	

* Los precio de las cámara incluyen:

- Altura interior 1945mm: una puerta pivotante positiva con paso libre 1900x700mm.
- Altura interior 2345mm: una puerta pivotante positiva con paso libre 1900x800mm.
- Sin suelo, panel vertical montado sobre un perfil en PVC en forma de U que integra el perfil sanitario
- Zócalos interiores /exteriores.
- Kit de accesorios y herramienta para montaje.

Otros accesorios no incluidos ver p. 233

Para equipos frigoríficos de TECHO o PARTIDO ver p. 233

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



REFRIGERACIÓN +0°C (sin Suelo) e85mm

MEDIDAS INTERIORES (mm)			H 1945mm (EXT. 2030mm)						H 2345mm (EXT. 2430mm)						ESTANTERÍA	
DIMENSIONES(m)		Área (m²)	CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. +0°C, Tªamb. +35°C)		CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. +0°C, Tªamb. +35°C)		CÓDIGO			
Frente	Profundidad		V(m³)	CÓDIGO		CÓDIGO		V(m³)	CÓDIGO		CÓDIGO					
2400	1200	2,88	5,60	2MCCK00037		MR-RC006Z001		6,75	2MCCK00107		MR-RC007Z001		2MCCK10040			
	1400	3,36	6,54	2MCCK00038		MR-RC007Z001		7,88	2MCCK00108		MR-RC007Z001		2MCCK10041			
	1600	3,84	7,47	2MCCK00039		MR-RC007Z001		9,00	2MCCK00109		MR-RC009Z001		2MCCK10042			
	1800	4,32	8,40	2MCCK00040		MR-RC009Z001		10,13	2MCCK00110		MR-RC012Z001		2MCCK10043			
	2000	4,8	9,34	2MCCK00041		MR-RC009Z001		11,26	2MCCK00111		MR-RC012Z001		2MCCK10044			
	2200	5,28	10,27	2MCCK00042		MR-RC012Z001		12,38	2MCCK00112		MR-RC016Z001		2MCCK10045			
	2400	5,76	11,20	2MCCK00043		MR-RC012Z001		13,51	2MCCK00113		MR-RC016Z001		2MCCK10046			
	2600	6,24	12,14	2MCCK00044		MR-RC016Z001		14,63	2MCCK00114		MR-RC016Z001		2MCCK10047			
	2800	6,72	13,07	2MCCK00045		MR-RC016Z001		15,76	2MCCK00115		MR-RC016Z001		2MCCK10048			
	3000	7,2	14,00	2MCCK00046		MR-RC016Z001		16,88	2MCCK00116		MR-RC016Z001		2MCCK10049			
	3200	7,68	14,94	2MCCK00047		MR-RC016Z001		18,01	2MCCK00117		MR-RC022Z002		2MCCK10050			
	3400	8,16	15,87	2MCCK00048		MR-RC016Z001		19,14	2MCCK00118		MR-RC022Z002		2MCCK10051			
	3600	8,64	16,80	2MCCK00049		MR-RC022Z002		20,26	2MCCK00119		MR-RC022Z002		2MCCK10052			
	3800	9,12	17,74	2MCCK00050		MR-RC022Z002		21,39	2MCCK00120		MR-RC028Z002		2MCCK10053			
	4000	9,6	18,67	2MCCK00051		MR-RC022Z002		22,51	2MCCK00121		MR-RC028Z002		2MCCK10054			
	4200	10,08	19,61	2MCCK00052		MR-RC022Z002		23,64	2MCCK00122		MR-RC028Z002		2MCCK10055			
	4400	10,56	20,54	2MCCK00053		MR-RC028Z002		24,76	2MCCK00123		MR-RC028Z002		2MCCK10056			
2800	1200	3,36	6,54	2MCCK00054		MR-RC007Z001		7,88	2MCCK00124		MR-RC007Z001		2MCCK10058			
	1400	3,92	7,62	2MCCK00055		MR-RC007Z001		9,19	2MCCK00125		MR-RC009Z001		2MCCK10059			
	1600	4,48	8,71	2MCCK00056		MR-RC009Z001		10,51	2MCCK00126		MR-RC012Z001		2MCCK10060			
	1800	5,04	9,80	2MCCK00057		MR-RC009Z001		11,82	2MCCK00127		MR-RC016Z001		2MCCK10061			
	2000	5,6	10,89	2MCCK00058		MR-RC012Z001		13,13	2MCCK00128		MR-RC016Z001		2MCCK10062			
	2200	6,16	11,98	2MCCK00059		MR-RC016Z001		14,45	2MCCK00129		MR-RC016Z001		2MCCK10063			
	2400	6,72	13,07	2MCCK00060		MR-RC016Z001		15,76	2MCCK00130		MR-RC016Z001		2MCCK10064			
	2600	7,28	14,16	2MCCK00061		MR-RC016Z001		17,07	2MCCK00131		MR-RC022Z002		2MCCK10065			
	2800	7,84	15,25	2MCCK00062		MR-RC016Z001		18,38	2MCCK00132		MR-RC022Z002		2MCCK10066			
	3000	8,4	16,34	2MCCK00063		MR-RC016Z001		19,70	2MCCK00133		MR-RC022Z002		2MCCK10067			
	3200	8,96	17,43	2MCCK00064		MR-RC022Z002		21,01	2MCCK00134		MR-RC028Z002		2MCCK10068			
	3400	9,52	18,52	2MCCK00065		MR-RC022Z002		22,32	2MCCK00135		MR-RC028Z002		2MCCK10069			
	3600	10,08	19,61	2MCCK00066		MR-RC028Z002		23,64	2MCCK00136		MR-RC028Z002		2MCCK10070			
	3800	10,64	20,69	2MCCK00067		MR-RC028Z002		24,95	2MCCK00137		MR-RC028Z002		2MCCK10071			
	4000	11,2	21,78	2MCCK00068		MR-RC028Z002		26,26	2MCCK00138		MR-RC028Z002		2MCCK10072			
	4200	11,76	22,87	2MCCK00069		MR-RC028Z002		27,58	2MCCK00139		MR-RC034Z002		2MCCK10073			
	4400	12,32	23,96	2MCCK00070		MR-RC028Z002		28,89	2MCCK00140		MR-RC034Z002		2MCCK10074			

* Los precio de las cámara incluyen:

- Altura interior 1945mm: una puerta pivotante positiva con paso libre 1900x700mm.
- Altura interior 2345mm: una puerta pivotante positiva con paso libre 1900x800mm.
- Sin suelo, panel vertical montado sobre un perfil en PVC en forma de U.
- Zócalos interiores /exteriores y el perfil sanitario en suelo.
- Kit de accesorios y herramienta para montaje.

Otros accesorios no incluidos ver pagina p. 234

Para equipos frigoríficos de TECHO o PARTIDO ver p. 234



CONGELACIÓN -20°C (con Suelo) e85mm

MEDIDAS INTERIORES (mm)			H 1830mm (EXT. 2000mm)				H 2230mm (EXT. 2400mm)				ESTANTERÍA	
DIMENSIONES(m)		Área (m²)	CÁMARA			EQUIPO MOCHILA (Tªcam. -20°C, Tªamb. +35°C)	CÁMARA			EQUIPO MOCHILA (Tªcam. -20°C, Tªamb. +35°C)	CÓDIGO	
Fronte	Profundidad		V(m³)	CÓDIGO			V(m³)	CÓDIGO				
1600	800	1,28	2,34	2MCCK00141		MC-RC003Z001	2,85	2MCCK00215		MC-RC003Z001	2MCCK10001	
	1000	1,6	2,93	2MCCK00142		MC-RC003Z001	-	-		-	2MCCK10002	
	1200	1,92	3,51	2MCCK00143		MC-RC006Z001	4,28	2MCCK00216		MC-RC006Z001	2MCCK10003	
	1400	2,24	4,10	2MCCK00144		MC-RC006Z001	5,00	2MCCK00217		MC-RC006Z001	2MCCK10004	
	1600	2,56	4,68	2MCCK00145		MC-RC006Z001	5,71	2MCCK00218		MC-RC009Z001	2MCCK10005	
	1800	2,88	5,27	2MCCK00146		MC-RC009Z001	6,42	2MCCK00219		MC-RC009Z001	2MCCK10006	
	2000	3,2	5,86	2MCCK00147		MC-RC009Z001	7,14	2MCCK00220		MC-RC009Z001	2MCCK10007	
	2200	3,52	6,44	2MCCK00148		MC-RC009Z001	7,85	2MCCK00221		MC-RC009Z001	2MCCK10008	
	2400	3,84	7,03	2MCCK00149		MC-RC009Z001	8,56	2MCCK00222		MC-RC012Z001	2MCCK10009	
	2600	4,16	7,61	2MCCK00150		MC-RC009Z001	9,28	2MCCK00223		MC-RC012Z001	2MCCK10010	
	2800	4,48	8,20	2MCCK00151		MC-RC012Z001	9,99	2MCCK00224		MC-RC012Z001	2MCCK10011	
	3000	4,8	8,78	2MCCK00152		MC-RC012Z001	10,70	2MCCK00225		MC-RC016Z002	2MCCK10012	
	3200	5,12	9,37	2MCCK00153		MC-RC012Z001	11,42	2MCCK00226		MC-RC016Z002	2MCCK10013	
	3400	5,44	9,96	2MCCK00154		MC-RC012Z001	12,13	2MCCK00227		MC-RC016Z002	2MCCK10014	
	3600	5,76	10,54	2MCCK00155		MC-RC012Z001	12,84	2MCCK00228		MC-RC016Z002	2MCCK10015	
	3800	6,08	11,13	2MCCK00156		MC-RC012Z001	13,56	2MCCK00229		MC-RC016Z002	2MCCK10016	
	4000	6,4	11,71	2MCCK00157		MC-RC012Z001	14,27	2MCCK00230		MC-RC020Z002	2MCCK10017	
	4200	6,72	12,30	2MCCK00158		MC-RC016Z002	14,99	2MCCK00231		MC-RC020Z002	2MCCK10018	
	4400	7,04	12,88	2MCCK00159		MC-RC016Z002	15,70	2MCCK00232		MC-RC020Z002	2MCCK10019	
2000	800	1,60	2,93	2MCCK00160		MC-RC003Z001	3,57	2MCCK00233		MC-RC006Z001	2MCCK10020	
	1000	2,00	3,66	2MCCK00161		MC-RC006Z001	4,46	-		-	2MCCK10021	
	1200	2,40	4,39	2MCCK00162		MC-RC006Z001	5,35	2MCCK00234		MC-RC006Z001	2MCCK10022	
	1400	2,80	5,12	2MCCK00163		MC-RC006Z001	6,24	2MCCK00235		MC-RC009Z001	2MCCK10023	
	1600	3,20	5,86	2MCCK00164		MC-RC009Z001	7,14	2MCCK00236		MC-RC009Z001	2MCCK10024	
	1800	3,60	6,59	2MCCK00165		MC-RC009Z001	8,03	2MCCK00237		MC-RC012Z001	2MCCK10025	
	2000	4,00	7,32	2MCCK00166		MC-RC009Z001	8,92	2MCCK00238		MC-RC012Z001	2MCCK10026	
	2200	4,40	8,05	2MCCK00167		MC-RC012Z001	9,81	2MCCK00239		MC-RC012Z001	2MCCK10027	
	2400	4,80	8,78	2MCCK00168		MC-RC012Z001	10,70	2MCCK00240		MC-RC016Z002	2MCCK10028	
	2600	5,20	9,52	2MCCK00169		MC-RC012Z001	11,60	2MCCK00241		MC-RC016Z002	2MCCK10029	
	2800	5,60	10,25	2MCCK00170		MC-RC012Z001	12,49	2MCCK00242		MC-RC016Z002	2MCCK10030	
	3000	6,00	10,98	2MCCK00171		MC-RC016Z002	13,38	2MCCK00243		MC-RC016Z002	2MCCK10031	
	3200	6,40	11,71	2MCCK00172		MC-RC016Z002	14,27	2MCCK00244		MC-RC020Z002	2MCCK10032	
	3400	6,80	12,44	2MCCK00173		MC-RC016Z002	15,16	2MCCK00245		MC-RC020Z002	2MCCK10033	
	3600	7,20	13,18	2MCCK00174		MC-RC020Z002	16,06	2MCCK00246		MC-RC020Z002	2MCCK10034	
	3800	7,60	13,91	2MCCK00175		MC-RC020Z002	16,95	2MCCK00247		MC-RC024Z002	2MCCK10035	
	4000	8,00	14,64	2MCCK00176		MC-RC024Z002	17,84	2MCCK00248		MC-RC024Z002	2MCCK10036	
	4200	8,40	15,37	2MCCK00177		MC-RC024Z002	18,73	2MCCK00249		MC-RC024Z002	2MCCK10037	
	4400	8,80	16,10	2MCCK00178		MC-RC024Z002	19,62	2MCCK00250		MC-RC024Z002	2MCCK10038	

* Los precio de las cámara incluyen:

- Altura interior 1.830mm: una puerta pivotante negativa con paso libre de 1.830x700mm, apertura derecha.
- Altura interior 2.230mm: una puerta pivotante negativa con paso libre de 1.900x800mm, apertura derecha.
- Suelo en resina fenólica con aislamiento de 85 mm.
- Kit de accesorios y herramienta para montaje.

Otros accesorios no incluidos ver pagina p. 235

Para equipos frigoríficos de TECHO o PARTIDO ver p. 235

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CONGELACIÓN -20°C (con suelo) e85mm

MEDIDAS INTERIORES (mm)			H 1830mm (EXT. 2000mm)					H 2230mm (EXT. 2400mm)					ESTANTERÍA	
DIMENSIONES(m)		Área (m²)	CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. -20°C, Tªamb. +35°C)		CÁMARA			EQUIPO PARED (Tªcam. -20°C, Tªamb. +35°C)		CÓDIGO	
Frete	Profundidad		V(m³)	CÓDIGO		CÓDIGO		V(m³)	CÓDIGO		CÓDIGO			
2400	1000	2,40	4,39	2MCCK00179		MC-RC006Z001		-	-		-		2MCCK10039	
	1200	2,88	5,27	2MCCK00180		MC-RC009Z001		6,42	2MCCK00251		MC-RC009Z001		2MCCK10040	
	1400	3,36	6,15	2MCCK00181		MC-RC009Z001		7,49	2MCCK00252		MC-RC009Z001		2MCCK10041	
	1600	3,84	7,03	2MCCK00182		MC-RC009Z001		8,56	2MCCK00253		MC-RC012Z001		2MCCK10042	
	1800	4,32	7,91	2MCCK00183		MC-RC012Z001		9,63	2MCCK00254		MC-RC012Z001		2MCCK10043	
	2000	4,80	8,78	2MCCK00184		MC-RC012Z001		10,70	2MCCK00255		MC-RC012Z001		2MCCK10044	
	2200	5,28	9,66	2MCCK00185		MC-RC012Z001		11,77	2MCCK00256		MC-RC012Z001		2MCCK10045	
	2400	5,76	10,54	2MCCK00186		MC-RC016Z002		12,84	2MCCK00257		MC-RC016Z002		2MCCK10046	
	2600	6,24	11,42	2MCCK00187		MC-RC016Z002		13,92	2MCCK00258		MC-RC016Z002		2MCCK10047	
	2800	6,72	12,30	2MCCK00188		MC-RC016Z002		14,99	2MCCK00259		MC-RC016Z002		2MCCK10048	
	3000	7,20	13,18	2MCCK00189		MC-RC016Z002		16,06	2MCCK00260		MC-RC016Z002		2MCCK10049	
	3200	7,68	14,05	2MCCK00190		MC-RC020Z002		17,13	2MCCK00261		MC-RC020Z002		2MCCK10050	
	3400	8,16	14,93	2MCCK00191		MC-RC020Z002		18,20	2MCCK00262		MC-RC020Z002		2MCCK10051	
	3600	8,64	15,81	2MCCK00192		MC-RC020Z002		19,27	2MCCK00263		MC-RC020Z002		2MCCK10052	
	3800	9,12	16,69	2MCCK00193		MC-RC020Z002		20,34	2MCCK00264		MC-RC024Z002		2MCCK10053	
	4000	9,60	17,57	2MCCK00194		MC-RC020Z002		21,41	2MCCK00265		MC-RC024Z002		2MCCK10054	
2800	4200	10,08	18,45	2MCCK00195		MC-RC020Z002		22,48	2MCCK00266		MC-RC024Z002		2MCCK10055	
	4400	10,56	19,32	2MCCK00196		MC-RC020Z002		23,55	2MCCK00267		MC-RC024Z002		2MCCK10056	
	1000	2,80	5,12	2MCCK00197		MC-RC009Z001		-	-		-		2MCCK10057	
	1200	3,36	6,15	2MCCK00198		MC-RC009Z001		7,49	2MCCK00268		MC-RC012Z001		2MCCK10058	
	1400	3,92	7,17	2MCCK00199		MC-RC009Z001		8,74	2MCCK00269		MC-RC012Z001		2MCCK10059	
	1600	4,48	8,20	2MCCK00200		MC-RC012Z001		9,99	2MCCK00270		MC-RC012Z001		2MCCK10060	
	1800	5,04	9,22	2MCCK00201		MC-RC012Z001		11,24	2MCCK00271		MC-RC012Z001		2MCCK10061	
	2000	5,60	10,25	2MCCK00202		MC-RC012Z001		12,49	2MCCK00272		MC-RC016Z002		2MCCK10062	
	2200	6,16	11,27	2MCCK00203		MC-RC012Z001		13,74	2MCCK00273		MC-RC016Z002		2MCCK10063	
	2400	6,72	12,30	2MCCK00204		MC-RC016Z002		14,99	2MCCK00274		MC-RC016Z002		2MCCK10064	
	2600	7,28	13,32	2MCCK00205		MC-RC016Z002		16,23	2MCCK00275		MC-RC016Z002		2MCCK10065	
	2800	7,84	14,35	2MCCK00206		MC-RC020Z002		17,48	2MCCK00276		MC-RC020Z002		2MCCK10066	
	3000	8,40	15,37	2MCCK00207		MC-RC020Z002		18,73	2MCCK00277		MC-RC020Z002		2MCCK10067	
	3200	8,96	16,40	2MCCK00208		MC-RC020Z002		19,98	2MCCK00278		MC-RC020Z002		2MCCK10068	
	3400	9,52	17,42	2MCCK00209		MC-RC020Z002		21,23	2MCCK00279		MC-RC024Z002		2MCCK10069	
	3600	10,08	18,45	2MCCK00210		MC-RC020Z002		22,48	2MCCK00280		MC-RC024Z002		2MCCK10070	
	3800	10,64	19,47	2MCCK00211		MC-RC020Z002		23,73	2MCCK00281		MC-RC024Z002		2MCCK10071	
	4000	11,20	20,50	2MCCK00212		MC-RC020Z002		24,98	2MCCK00282		MC-RC024Z002		2MCCK10072	
	4200	11,76	21,52	2MCCK00213		MC-RC024Z002		26,22	2MCCK00283		MC-RC024Z002		2MCCK10073	
	4400	12,32	22,55	2MCCK00214		MC-RC024Z002		27,47	2MCCK00284		MC-RC024Z002		2MCCK10074	

* Los precio de las cámara incluyen:

- Altura interior 1.830mm: una puerta pivotante negativa con paso libre de 1.830x700mm, apertura derecha.
- Altura interior 2.230mm: una puerta pivotante negativa con paso libre de 1.900x800mm, apertura derecha.
- Suelo en resina fenólica con aislamiento de 85 mm.
- Kit de accesorios y herramienta para montaje.

Otros accesorios no incluidos ver pagina p. 236

Para equipos frigoríficos de TECHO o PARTIDO ver p. 236

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

- Control de temperatura electrónico.
- Compresor hermético.
- Presostato seguridad de alta y de baja.
- Expansión por capilar.
- Descarche gas caliente.
- Refrigerante R404.
- Válvula de aspiración constante en CONG.
- Sistema de eliminación automática del agua de condensación.
- Micropuerta (cable 2.5m).
- Cable resistencia puerta equipos CONG. (2.5m).
- Plafón de luz interior cámara (cable 2.5m).
- Tampón desmontable (en dotación, indicar en el pedido).
- Certificación PED 97/23/CE
- Embalaje para exportación NIMF-15/ISPM-15.

OPCIONALES

- Resistencia de carter.
- Control condensación por presostato.
- Control condensación variación velocidad 4A.
- Tratamiento anticorrosión en baterías.
- Condensación por agua.
- Panel remoto de control.
- Conexión a telegestión o en red (consultar).

TECHNICAL FEATURES

- Temperature control: electronic
- Hermetic compressor.
- Fixed calibration Hp/Lp switch with automatic reset.
- Capillary tube expansion.
- Hot gas defrost.
- R404a coolant.
- Constant suction valve (FREEZING)
- Condensate evaporation tray.
- 3 m cold room lighting cable and for door heater.
- Door heater cable freezing equipment (2.5m).
- Coldroom lamp (cable 2.5m)
- 100 mm panel for wall mounting.
- PED 97/23/CE Certification .
- NIMF-15/ISPM-15 export packing.

OPTIONALS

- Crankcase heater.
- Condensation pressostat control.
- 4A Speed Control variation condensation.
- Evaporator/Condenser anticorrosive treatment
- Water-cooled condenser.
- Remote contro panel
- Connect to Telegestion or network.

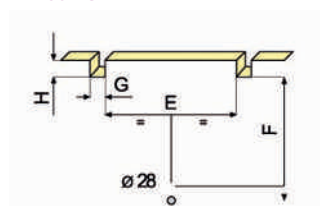
CARACTERISTIQUE

- Control de température: électronique.
- Compresseur hermétique.
- Pressostat HP/bp à étallonnage fixe à réarmement automatique.
- Expansion à capillaire.
- Dégivrage à gaz chaud.
- Réfrigérant R404a.
- Valve d'aspiration CONSTANT (CONG.)
- Bac évaporation eau de condensation.
- Câble micro-interrupteur et résistance, pour porte 3 m.
- Câble résistance pour porte CONG (2.5m)
- Lampe + plafonnier pour lumière chambre froide (2.5m)
- Tampon 100 mm
- Certification PED 97/23/CE
- Emballage pour l'exportation NIMF-15/ISPM-15.

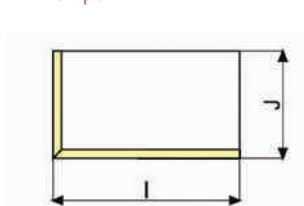
OPTIONS

- Résistance de carter.
- Contrôle de condensation pour pressostat.
- Contrôle de la condensation variation de vitesse 4A
- Traitement anti-corrosion dans les batteries
- Condensation pour eau.
- Remote Control Panel.
- Connectez Télégestion ou réseau.

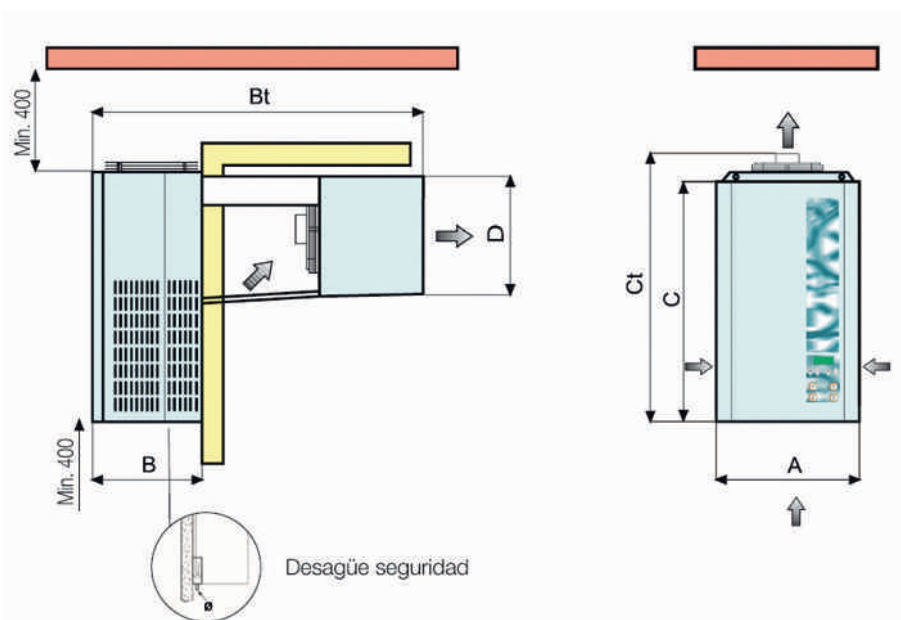
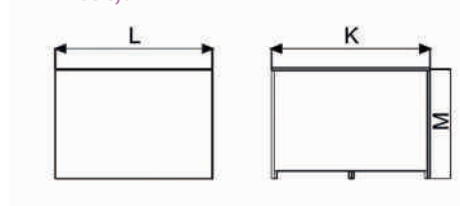
Mochila



Tampón



Embalaje



EQUIPO COMPACTO PARED DIMENSIONES(mm)

MODELOS		EQUIPO						MOCHILA				TAMPÓN		EMBALAJE				
REFRIG.	CONG.	A	B	Bt	C	Ct	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	m³	Kg
003-012	003-009	400	320	796	680	714	275	300	220	30	70	345	345	872	482	892	0,38	13
016-028	012-016	650	390	887	780	814	275	530	212	40	80	345	345	1020	1020	1025	0,82	25
034-040	020-034	690	430	1184	780	887	480	570	412	40	80	675	525	1330	1330	1065	1,17	32



EQUIPOS REFRIGERACIÓN

MODELO	PVP	HP de Refª(°)	VOLTAJE	Tª CÁMARA (Tª AMB. +35°C, espesor: 60mm)						Tª CÁMARA (Tª AMB. +43°C, espesor: 60mm)					
				+5°C		+0°C		-5°C		+5°C		+0°C		-5°C	
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
MR-RC003Z001	1.633 €	0,42	230/1/50	911	7,1	798	4,5	684	3,0	834	5,2	717	3,4	611	2,7
MR-RC006Z001	1.677 €	0,5	230/1/50	1044	8,7	922	5,6	795	3,8	957	6,2	831	4,2	713	3,3
MR-RC007Z001	1.758 €	0,62	230/1/50	1253	11,4	1109	7,6	960	4,4	1148	8,2	999	5,5	860	4,3
MR-RC009Z001	1.823 €	0,75	230/1/50	1345	13,9	1185	9,5	1017	6,4	1236	10,5	1068	6,8	910	5,5
MR-RC012Z001	1.928 €	1	230/1/50	1519	14,9	1358	10,3	1184	7,0	1387	10,8	1230	7,3	1067	6,3
MR-RC016Z001	2.456 €	1,2	230/1/50	2187	23,4	1932	16,0	1639	10,4	1966	18,3	1709	11,7	1446	8,9
MR-RC022Z002	2.521 €	1,25	400/3/50	2508	28,7	2218	19,9	1919	13,3	2318	23,3	2015	14,9	1737	11,7
MR-RC028Z002	2.609 €	1,5	400/3/50	2909	35,4	2581	24,8	2230	16,6	2691	29,2	2353	18,7	2031	14,6
MR-RC034Z002	3.106 €	1,5	400/3/50	3452	42,1	3056	32,7	2634	22,4	3145	34,6	2743	22,3	2360	17,2
MR-RC040Z002	3.331 €	2	400/3/50	4036	53,2	3604	40,9	2966	28,0	3627	43,6	3162	27,6	2656	21,3

EQUIPOS CONGELACIÓN

MODELO	PVP	HP de Refª(°)	VOLTAJE	Tª CÁMARA (Tª AMB. +35°C, espesor: 100mm)						Tª CÁMARA (Tª AMB. +43°C, espesor: 100mm)					
				-15°C		-20°C		-25°C		-15°C		-20°C		-25°C	
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
MC-RC003Z001	2.105 €	0,75	230/1/50	746	5,6	632	3,3	529	1,9	647	3,4	536	2,1	436	1,1
MC-RC006Z001	2.155 €	1	230/1/50	915	8,9	944	5,4	687	3,2	748	5,5	637	3,4	535	2,3
MC-RC009Z001	2.209 €	1,5	230/1/50	1156	11,6	1013	7,1	882	4,3	991	7,0	848	4,5	715	3,0
MC-RC012Z001	2.380 €	1,5	230/1/50	1430	20,2	1198	10,5	981	5,9	1281	14,8	1058	7,6	850	5,5
MC-RC016Z002	2.755 €	2	400/3/50	1820	24,5	1469	14,9	1183	8,9	1623	17,1	1306	9,6	1025	6,0
MC-RC020Z002	3.115 €	2	400/3/50	2266	31,3	1904	19,2	1563	11,1	1870	21,4	1553	12,0	1260	7,4
MC-RC024Z002	3.411 €	3	400/3/50	2778	51,1	2381	31,8	2029	19,3	2400	35,6	2006	28,9	1656	13,9
MC-RC034Z002	4.022 €	4	400/3/50	3276	55,0	2795	39,1	2334	25,2	2671	38,5	2261	31,4	1861	16,8

* HP de Refª: Este valor sólo se indica como referencia comercial, la potencia real del compresor está indicada en KW en los datos técnicos.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Compresor			Consumo total		Condensador				Evaporador*			Peso
	KW	Tipo	Voltaje	Wabs.	FLA	Nº x Ø	m³/h	Exp.	Des.	Nº x Ø	m³/h	↑ m	Kg
MR-RC003Z001	0,32	H	230/1/50	647	4,2	1 x 254	650	C	G	1 x 200	570	5,0	50
MR-RC006Z001	0,37	H	230/1/50	668	3,6	1 x 254	650	C	G	1 x 200	570	5,0	53
MR-RC007Z001	0,37	H	230/1/50	787	3,8	1 x 254	600	C	G	1 x 200	500	5,0	55
MR-RC009Z001	0,55	H	230/1/50	990	4,6	1 x 254	600	C	G	1 x 200	500	5,0	56
MR-RC012Z001	0,74	H	230/1/50	1.004	4,5	1 x 254	600	C	G	1 x 200	500	5,0	65
MR-RC016Z001	0,88	H	230/1/50	1.229	5,5	1 x 300	1.370	C	G	2 x 200	1.030	5,0	82
MR-RC022Z002	0,92	H	400/3/50	1.417	3,4	1 x 300	1.270	C	G	2 x 200	900	5,0	82
MR-RC028Z002	1,10	H	400/3/50	1.756	4,2	1 x 300	1.270	C	G	2 x 200	900	5,0	83
MR-RC034Z002	1,10	H	400/3/50	1.832	4,6	1 x 350	2.120	C	G	1 x 350	2.050	8,0	98
MR-RC040Z002	1,47	H	400/3/50	2.044	4,9	1 x 350	1.980	C	G	1 x 350	1.740	8,0	109
MC-RC003Z001	0,55	H	230/1/50	646	3,1	1 x 254	650	C	G	1 x 200	570	5,0	62
MC-RC006Z001	0,74	H	230/1/50	876	3,9	1 x 254	600	C	G	1 x 200	500	5,0	65
MC-RC009Z001	1,10	H	230/1/50	1.131	5,1	1 x 254	600	C	G	1 x 200	500	5,0	65
MC-RC012Z001	1,10	H	230/1/50	1.047	5,1	1 x 300	1.370	C	G	2 x 200	1.030	5,0	80
MC-RC016Z002	1,47	H	400/3/50	1.527	3,2	1 x 300	1.270	C	G	2 x 200	900	5,0	92
MC-RC020Z002	1,47	H	400/3/50	1.603	3,6	1 x 350	2.120	C	G	1 x 350	2.050	8,0	106
MC-RC024Z002	2,20	H	400/3/50	1.926	4,2	1 x 350	1.980	C	G	1 x 350	1.740	8,0	111
MC-RC034Z002	2,94	H	400/3/50	2.566	4,3	1 x 350	1.980	C	G	1 x 350	1.740	8,0	130

Condiciones de cálculo	REFRIG.	CONG.
Espesor panel (mm)	60	100
Tª ent. producto (°C):	25	-7
Enfriamiento producto (h)	18	18

Condiciones de cálculo	REFRIG.	CONG.
Densidad de carga (Kg/m³)	250	250
Rotación diaria (%):	10	10
Calor específico producto (Kj/Kg°C)	3,22	1,67

Calor de respiración del producto no considerado. Si se precisa, incrementar la potencia frigorífica de un 20% a un 35%.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EQUIPOS COMPACTOS DE TECHO Y PARTIDOS

Efectuar selección del equipo requerido, en función del volumen de la cámara, la Tª de régimen de funcionamiento y la Tª amb. del local.

Solicitar características técnicas y dimensiones a fábrica o descargar de la web www.comersa.es

EQUIPOS REFRIGERACIÓN

MODELO	PVP	HP de Refª	VOLTAJE	Tª CÁMARA (Tª AMB. +35°C, espesor: 60mm)						Tª CÁMARA (Tª AMB. +43°C, espesor: 60mm)					
				+5°C		+0°C		-5°C		+5°C		+0°C		-5°C	
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
EQUIPO REFRIGERACIÓN TECHO															
TR-RC003Z001	1.854 €	1	230/1/50	782,6	6,1	670,3	3,7	557,2	3,0	671,0	4,6	564,0	2,9	466,0	2,3
TR-RC006Z001	2.068 €	1	230/1/50	972,5	8,3	933,7	5,9	804,1	4,8	908,0	6,9	860,0	4,9	740,0	4,0
TR-RC007Z001	2.198 €	1	230/1/50	1.206,5	12,3	1.049,1	7,1	891,7	5,7	1.043,0	8,4	888,0	5,1	748,0	4,1
TR-RC008Z001	2.334 €	1	230/1/50	1.482,6	15,3	1.319,1	9,8	1.135,8	8,0	1.330,0	11,7	1.167,0	7,7	1.003,0	6,2
TR-RC009Z001	2.639 €	1	230/1/50	1.697,3	17,7	1.639,4	13,0	1.422,8	10,7	1.586,0	14,6	1.509,0	10,8	1.308,0	8,7
TR-RC012Z001	2.715 €	1	230/1/50	1.926,7	19,9	1.827,4	15,1	1.552,3	12,3	1.849,0	17,9	1.725,0	13,0	1.461,0	10,3
TR-RC016Z001	2.898 €	1	230/1/50	2.085,4	23,1	1.979,1	16,7	1.666,0	13,7	1.948,0	19,2	1.822,0	13,9	1.532,0	11,1
TR-RC022Z002	3.522 €	2	400/3/50	2.431,3	28,3	2.332,0	20,5	2.004,3	16,9	2.366,0	24,6	2.237,0	18,1	1.921,0	14,5
TR-RC034Z002	3.749 €	2	400/3/50	3.740,5	48,8	3.621,3	36,0	3.097,2	29,5	3.640,0	42,6	3.473,0	31,7	2.968,0	25,4
TR-RC054Z002	5.130 €	3	400/3/50	4.843,4	66,1	4.652,7	49,1	3.986,2	40,3	4.713,0	58,2	4.463,0	43,2	3.820,0	34,6
EQUIPO REFRIGERACIÓN PARTIDO															
PR-RC003Z001	2.007 €	0	230/1/50	902,8	7,5	797,8	4,6	681,1	3,7	823,0	6,0	716,0	3,8	611,0	2,9
PR-RC006Z001	2.251 €	1	230/1/50	1.105,6	10,1	980,3	6,4	838,6	5,2	1.001,0	8,0	876,0	5,1	749,0	3,8
PR-RC009Z001	2.539 €	1	230/1/50	1.718,4	18,0	1.540,7	12,0	1.262,6	9,2	1.540,0	14,1	1.365,0	9,5	1.130,0	6,9
PR-RC012Z001	2.713 €	1	230/1/50	2.024,9	22,3	1.783,6	14,6	1.516,0	12,1	1.854,0	18,0	1.610,0	11,8	1.367,0	9,6
PR-RC016Z001	2.872 €	1	230/1/50	2.121,2	23,7	1.879,5	15,6	1.600,8	13,0	1.894,0	18,5	1.653,0	12,2	1.405,0	10,0
PR-RC022Z012	3.339 €	1	400/3/50	2.431,3	28,3	2.332,0	20,5	2.004,3	16,9	2.271,0	23,4	2.148,0	17,2	1.844,0	13,9
PR-RC034Z012	3.778 €	2	400/3/50	3.740,5	48,8	3.621,3	36,0	3.097,2	29,5	3.494,0	40,5	3.334,0	30,2	2.849,0	24,2
PR-RC040Z012	4.292 €	2	400/3/50	4.188,3	55,8	4.040,2	41,2	3.458,8	33,9	4.091,0	46,6	3.720,0	34,6	3.181,0	27,7
PR-RC054Z012	5.272 €	3	400/3/50	4.843,4	66,1	4.652,7	49,1	3.986,2	40,3	4.524,0	55,5	4.284,0	41,1	3.667,0	32,9

EQUIPOS DE CONGELACIÓN

MODELO	PVP	HP de Refª	VOLTAJE	Tª CÁMARA (Tª AMB. +35°C, espesor: 100mm)						Tª CÁMARA (Tª AMB. +43°C, espesor: 100mm)					
				-15°C		-20°C		-25°C		-15°C		-20°C		-25°C	
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
EQUIPO CONGELACIÓN TECHO															
TC-RC003Z001	2.214 €	0,75	230/1/50	705,6	3,8	576,0	2,9	465,3	1,8	662,0	3,2	530,0	2,3	417,0	1,5
TC-RC006Z001	2.504 €	1,25	230/1/50	1.101,5	7,9	871,1	5,6	730,9	3,8	996,0	6,2	784,0	4,4	656,0	3,0
TC-RC008Z001	2.639 €	1,70	230/1/50	1.255,0	9,9	1.084,4	8,2	926,7	5,9	1.015,0	6,4	864,0	5,2	721,0	3,6
TC-RC009Z001	2.842 €	1,75	230/1/50	1.521,1	13,3	1.197,7	9,6	1.002,2	6,7	1.377,0	10,5	1.078,0	7,5	900,0	5,2
TC-RC012Z001	3.304 €	2,00	230/1/50	1.763,6	17,2	1.351,9	14,8	1.096,8	7,8	1.645,0	14,4	1.254,0	9,9	1.020,0	6,5
TC-RC016Z002	3.797 €	2,50	400/3/50	2.110,2	22,9	1.624,2	16,0	1.321,3	10,5	1.989,0	19,4	1.523,0	13,5	1.235,0	8,8
TC-RC020Z002	4.087 €	3,00	400/3/50	2.457,8	29,5	2.104,0	24,7	1.783,7	17,5	2.037,0	20,2	1.715,0	16,6	1.418,0	11,3
TC-RC024Z002	5.428 €	3,50	400/3/50	3.051,7	40,6	2.481,0	31,4	2.212,7	24,0	2.877,0	34,3	2.327,0	26,4	2.068,0	20,1
TC-RC034Z002	6.140 €	5,00	400/3/50	3.941,0	60,4	3.329,3	48,6	2.879,6	35,7	3.715,0	51,0	3.122,0	40,8	2.691,0	29,9
EQUIPO CONGELACIÓN PARTIDO															
PC-RC003Z011	2.305 €	0,75	230/1/50	689,5	3,2	575,0	2,6	466,2	1,4	582,0	2,4	479,0	1,7	382,0	0,9
PC-RC006Z011	2.609 €	1,00	230/1/50	961,3	6,3	811,1	5,0	667,8	3,2	816,0	4,5	682,0	3,5	555,0	2,2
PC-RC009Z011	2.700 €	1,50	230/1/50	1.241,7	8,7	1.046,3	7,5	858,9	5,0	1.057,0	5,9	885,0	4,9	722,0	3,3
PC-RC012Z011	3.296 €	1,70	230/1/50	1.569,4	14,1	1.247,2	10,5	1.011,8	6,8	1.407,0	10,9	1.112,0	8,0	906,0	5,3
PC-RC016Z012	3.581 €	2,00	400/3/50	2.110,2	22,9	1.624,2	16,0	1.321,3	10,5	1.909,0	18,2	1.462,0	12,7	1.186,0	8,3
PC-RC020Z012	3.808 €	3,00	400/3/50	2.398,1	29,4	2.017,4	23,1	1.643,3	15,4	1.994,0	21,0	1.648,0	15,6	1.314,0	10,0
PC-RC024Z012	4.222 €	3,00	400/3/50	3.051,7	40,6	2.481,0	31,4	2.212,7	24,0	2.762,0	32,4	2.234,0	24,9	1.985,0	19,0
PC-RC034Z012	5.341 €	4,00	400/3/50	3.941,0	60,4	3.329,3	48,6	2.879,6	35,7	3.566,0	48,0	2.997,0	38,5	2.583,0	28,2



CARACTERÍSTICAS

Función

- Los abatidores de temperatura, permiten bajar la temperatura en el corazón de los alimentos, crudos o cocidos, en un breve espacio de tiempo. Permitiendo así que se conserven sus características físicas y orgánicas, disminuyendo los riesgos de una reproducción bacteriana.
- Utilizando abatidores de temperatura se evita una degradación del alimento una vez cocinados.

Características

- Realizado en acero inox AISI 304 18/8 y contruados según la normativa CE.
- Aislamiento térmico de poliuretano inyectado de alta densidad libre de CFC'S.
- Superficie interior, ángulos y fondo redondeado.
- Dotados de sonda al corazón troncocónica de fácil uso y extracción.
- Cuadro de mandos de fácil lectura.
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas con ciclos de trabajo SOFT y HARD.
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Dotados de señal acústica y visor para controlar continuamente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Desescarche mediante gas caliente.
- Modelos GBF-20G y GBF-40G con grupo remoto incluido, y carro bandejas opcional.

Opcional

- Esterilizador.
- Registrador gráfico de temperatura con impresora.
- Grupo remoto.

TECHNICAL FEATURES

Function

- Blast chillers reduce the core temperature of either raw or cooked foods in a very short time, thereby preserving their physical and organic properties and reducing the risk of bacterial growth.
- The use of blast chillers prevents the deterioration of food after it has been cooked.

Features

- Made from 18/8 AISI 304 stainless steel and built according to CE standards.
- CFC-free, high density injected polyurethane thermal insulation.
- Rounded interior surface, corners and base.
- Equipped with a truncated cone temperature probe that is easy to use and extract.
- Easy to read control panel.
- SOFT and HARD chill cycle programmes can be customized or memorized.
- Control programme that prevents the formation of ice on products.
- Equipped with an audible warning signal and viewing panel to allow continual monitoring of the operation of each chill cycle.
- Hot gas defrost.
- GBF-20G and GBF-40G models with remote group included and trolley trays optional.

Optional Features

- Steriliser.
- Graphic temperature recorder with printer.
- Remote group.

CARACTERÍSTIQUE

Fonction

- Les réducteurs de température permettent de réduire en un temps très bref la température au cœur des aliments, qu'ils soient crus ou cuits, leur permettant ainsi de conserver leurs caractéristiques physiques et organiques tout en évitant un risque de reproduction bactérienne.
- Le fait d'utiliser des réducteurs de température permet d'éviter une dégradation des aliments une fois cuisinés.

Caractéristiques

- Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 18/8 et selon la norme CE.
- Isolation thermique en polyuréthane intégré à forte densité et dépourvu CFC'S.
- Superficie intérieure, angles et Fonds arrondis.
- Dotés d'une sonde au cœur tronconique facile à utiliser et extraire.
- Tableau de commande à lecture facile.
- Possibilité de personnaliser ou mémoriser des programmes avec des cycles de travail SOFT et HARD.
- Programme de contrôle pour prévenir la formation de givre sur le produit.
- Dotés d'un signal sonore et visuel pour contrôler le bon fonctionnement de chaque cycle de travail.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Modèles GBF-20G et GBF-40G avec groupe à distance inclus et chariot de plateaux en option.

Options

- Stérilisateur.
- Enregistrement graphique de la température sur imprimante.
- Groupe à distance.

DESCRIPCIÓN	ABATIDORES MIXTOS DE TEMPERATURA						
	GBF-5G	GBF-5P	GBF-7	GBF-15	GBF-18	GBF-20G	GBF-40G
Dimensiones (mm)	800x700x850	800x800x850	800x830x1110	800x830x2000	800x830x2170	1500x1340x2130	1500x1940x2130
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	380/50/3	380/50/3	380/50/3	380/50/3
Potencia (W)	721	721	1169	2103	2987	3110	6010
Potencia frigorífica (W)	1073	1073	1572	3200	3500	5000	9000
Temperatura °C	+70°/-18°	+70°/-18°	+70°/-18°	+70°/-18°	+70°/-18°	+70°/-18°	+70°/-18°
Máx. temp. ambiente °C	38	38	38	38	38	38	38
Salida 70°/+3° (kg) (90min)	14	14	18	40	51	150	270
Salida 70°/-18° (kg) (270min)	8	8	11	30	35	135	250
Capacidad Bandejas GN 1/1 ó 600x400 (*)	5	5	7	15	18	1GN2/1x20	1GN2/1x20
Dist. Entre Bandejas (mm)	60	60	60	68	67	-	-
N.º de Carros (*)	-	-	-	-	-	1	2
Dimensiones embalaje (mm)	840x740x1000	840x840x1000	840x870x1270	840x870x2150	840x870x2300	1640x1470x2470 + 960x1060x880	1640x2070x2470 + 960x1060x880

(*)Estante, bandejas y carros no incluidos en dotación.

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) - Sup. Exp. (m²) / Exp. Surface (m²) / Surface Expo (m²) - Régimen de T^º (°C) / Temp. Régim (°C) / Régime Temp. (°C) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embale (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





ABATIDORES DE TEMPERATURA

BLAST TEMPERATURE

CELLULES DE REFOIDISSEMENT RAPIDE



GBF-18

NEW



GBF-20G

* Estantes, bandejas y carros no incluidos en dotación.

CÓDIGO	MODELO	
2CEGB00008	ABATIDOR TEMP. GBF-5G	
2CEGB00013	ABATIDOR TEMP. GBF-5P	
2CEGB00018	ABATIDOR TEMP. GBF-7	
2CEGB00019	ABATIDOR TEMP. GBF-15	
2CEGB00020	ABATIDOR TEMP. GBF-18	
2CEGB00012	ABATIDOR TEMP. GBF-20G	
2CEGB00017	ABATIDOR TEMP. GBF-40G	
OPCIONALES		
29630025	ESTERILIZADOR	
29630026	REGISTRADOR GRÁFICO DE Tª CON IMPRESORA	



Detalle bastidor
bandejas GN 1/1
y 600x400



GBF-7

NEW



LAVADO

WASH

LAVE



ÍNDICE

INDEX
INDICE

LAVADO

- 243 Lavavasos Gama DELTA NEW
- 245 Lavavasos Gama DERBY
- 247 Lavaplatos / Lavaplatos Cúpula Gama DELTA NEW
- 249 Lavaplatos Gama DERBY
- 251 Lavaobjetos / Lavaplatos Cúpula Gama DERBY
- 253 Tren de Lavado
- 255 Lavavajillas TWIN STAR NEW



CARACTERÍSTICAS

LAVAVASOS DELTA

- Control electromecánico.
- Construido en acero inoxidable.
- Puerta de pared doble.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Sistema desagüe EDS (patentado), que permite una renovación más eficiente del agua de la cuba.
- Brazos inferiores de lavado y aclarado giratorios e independientes, muy resistentes y fácilmente desmontables para su limpieza.
- Brazo de lavado superior fijo en mod. DE 41, 40H29 y 40H32.
- Resistencia de cuba de apoyo 600W que funciona siempre con la del boiler garantizando una Tª óptima del agua de la cuba, (excepto mod. E41)
- Válvula antirretorno.
- Ciclo completamente automático.
- Posibilidad de adaptar bomba de desagüe mediante un kit de fácil montaje.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

DELTA GLASSWASHERS

- Electromechanical control.
- Built in stainless steel.
- Double skin door.
- Built-in rinse-aid dispenser.
- Drain system EDS (patented), which allows a more efficient renovation of the water from the tank.
- Lower wash and rinse arms, rotating independently, durable and easily removable for cleaning.
- Upper washing arm fixed in models DE41, 40H29 and 40H32.
- Auxiliary resistance of 600W in the tank, always working with the boiler to reach an optimal temperature of the water, (except mod. E41)
- Check valve.
- Fully automatic cycle.
- Possibility to adapt through a drain pump, adding an easy to assembly kit.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

LAVE-VERRES SERIE DELTA

- Commande électromécanique.
- Construit en acier inoxydable.
- Porte en double paroi.
- Distributeur de rinçage intégré.
- Système de vidange EDS (breveté), qui permet un renouvellement plus efficace de l'eau de la cuve.
- Bras inférieures de lavage et rinçage tournantes et indépendants, durables et facilement démontables pour le nettoyage.
- Bras de lavage supérieur fixe en modèles DE41, 40H29 et 40H32.
- Résistance auxiliaire de cuve 600W qui fonctionne toujours avec le surchauffer garantissant une température optimale de l'eau dans le réservoir, (sauf mod. E41)
- Clapet anti-retour.
- Cycle complètement automatique.
- Possibilité d'adapter une pompe de vidange par mis d'un kit de facile montage.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	LAVAVASOS				
	Delta 35 H25	Delta 35 H29	Delta DE 41	Delta 40 H29	Delta 40 H32
Tipo de control	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Ciclos de lavado (s)	120	120	120	120	120
Alimentación eléctrica (V/Hz)	230/50	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Bomba de lavado (W)	200	200	200	300	300
resistencia de boiler (W)	2.600	2.600	2.600	2.600	2.600
Resistencia Cuba (W)	600	600	2.250	600	600
Potencia eléctrica (W)	3.400	3.400	2.800	3.500	3.500
Capacidad de la cuba (L)	9	9	11	11	11
Capacidad del boiler (L)	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
Tª aclarado (°C)	65	65	65	65	65
Consumo agua por ciclo (L/Ciclo)	2,0	2,0	2,0	2,2	2,2
Dimensión de cestas (cm)	35 x 35	35 x 35	38,5x38,5	38,5x38,5	38,5x38,5
Máxima altura de copas (cm)	19,0	25,0	25,5	25,5	27,5
Diámetro de platos (cm)	-	-	27,0	27,0	29,0
Bandejas GN 1/1 53x32 (cm)	-	-	-	-	-
Presión de trabajo (bar)	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4
Dosificador para abrillantador	hidráulico	hidráulico	hidráulico	hidráulico	hidráulico
Dosificador para detergente	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Bomba desagüe	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Dimensiones (cm)	40 x 48 x 59	40 x 48 x 64	46 x 50 x 60	44 x 53 x 67	44 x 53 x 69
Dotación	2 cestas vasos // 1 cont. cubiertos // 1 sop. platos café				

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



LAVAVASOS GAMA DELTA

DELTA GAMMA GLASWASHER
DELTA GAMME LAVE-VERRES

NEW
MODELS



DELTA 35



DELTA 40



Detalle brazo fijo
Delta 40



Detalle sistema
desagüe EDS

CÓDIGO	MODELO	
2LVEB00001	Delta 35 H25	
2LVEB00002	Delta 35 H29	
2LVEB00003	Delta DE 41	
2LVEB00004	Delta 40 H29	
2LVEB00005	Delta 40 H32	

OPCIONALES		
CÓDIGO	MODELO	
2LVEB00013	Delta 35 H25 (c/bomba desagüe)	
2LVEB00014	Delta 35 H29 (c/bomba desagüe)	
2LVEB00015	Delta DE 41 (c/bomba desagüe)	
2LVEB00016	Delta 40 H29 (c/bomba desagüe)	
2LVEB00017	Delta 40 H32 (c/bomba desagüe)	



CARACTERÍSTICAS

LAVAVASOS DERBY

- Pared doble (DS 35x35 y DS 37x37).
- Puerta de pared Doble (GS40).
- Corredores dos cestos estampados.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Ciclo automático.
- Cuba estampada e inclinada.
- Grupo integrado de aspiración / vaciado del circuito de lavado.
- Filtros de acero inoxidable.
- Techo antigoteo.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

DERBY GLASSWASHERS

- Double skin (DS 35x35 and DS 37x37).
- Double skin door (GS40).
- Deep-formed rack supports.
- Built-in rinse-aid pump.
- Automatic process.
- Deep-formed tank, inclined.
- Integrated suction/discharge circuit, for total draining.
- Stainless steel filter.
- Anti dropping roof panel.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

LAVE-VERRES SERIE DERBY

- Double paroi (DS 35x35 et DS 37x37).
- Porte en double paroi (GS40).
- Supports panier imprimés.
- Doseur produit de rinçage incorporé.
- Cycle automatique.
- Cuve emboutie et inclinée.
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale.
- Filtre en acier inox.
- Toit antiégouttement.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	LAVAVASOS GAMA DERBY			
	G 35x35 PARED SIMPLE	DS 35X35	DS 37X37	MAXI DERBY
Cestos/hora ^{*(1)}	30	30	30	30
Ciclos de lavado (s)	120	120	120	120
Alimentación eléctrica (V/Hz)	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz	230 V - 50Hz
Bomba de lavado (w)	190	190	190	250
Resistencia calentador (w)	2400	2400	2800	2800
Resistencia cuba (w)	-	1850	1850	1850
Absorción total (w)	2590	2590	2590	3200
Capacidad cuba (l)	9,5	12	12,5	14,5
Capacidad calentado (l)	2,5	3	3	3,4
Consumo de agua ^{*(2)} (l)	1,4	1,4	1,8	1,8
Dimensiones de cesta (mm)	350 x 350	350x350	370 x 370	400 x 400
Máximo alto copas (mm)	195	270	290	290
Máximo alto platos (mm)	-	-	-	-
Máximo alto bandejas (mm)	-	-	-	-
Presión agua (kPa)	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400
Dosificador para abrillantador	Standard	Standard	Standard	Standard
Dosificador para detergente	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Bomba de descarga	-	Opcional	Opcional	Opcional
Dimensiones ext. (mm)	400x495x585	415x465x670	430x490x680	450x535x700
Dotación	2 cestas vasos // 1 sop. platos café // 1 cont. cubiertos			

^{*(1)} Con agua de alimentación 55°C / Feeding water 55°C / Eau d'alimentation 55°C

^{*(2)} 200 kPa

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



LAVAVASOS GAMA DERBY

DERBY GAMMA GLASWASHER

DERBY GAMME LAVE-VERRES



DS 37X37



DS 35X35

CÓDIGO	MODELO	
2LVLV00004	LAVAVASOS DERBY 35x35 [PARED SIMPLE]	
2LVLV00110	LAVAVASOS DS 35x35	
2LVLV00104	LAVAVASOS DS 37x37	
2LVLV00108	LAVAVASOS MAXI DERBY	
OPCIONALES		
29601202	DOSIFICADOR DE DETERGENTE (BAJO PEDIDO)	
29601116	BOMBA DESAGÜE (BAJO PEDIDO)	



G35



CARACTERÍSTICAS

LAVAPLATOS Y LAVAPLATOS DE CÚPULA DELTA

Modelos control electrónico.

- Modelos 50-2PTR/PM, y de Cúpula HT2/3.
- Dosificador de abrillantador peristáltico regulable desde el panel de mandos.
- Cinco programas de lavado.
- Posibilidad de regular las condiciones de trabajo de la máquina tanto de Tª, como de tiempos de lavado y funcionamiento automático. Además incorpora función de ahorro de energía.
- Ciclo de autolimpiezas a 80°C.

Características comunes

- Construidos en acero inoxidable.
- Pared doble mod. 50-2PTR/PM
- Pared simple lateral, pared doble en la cuba de lavado, puerta construida en pared doble mod. 50M/TR
- Cuba y guías de cestas estampadas modelos 50.
- Sistema desagüe EDS (patentado), que permite una renovación más eficiente del agua de la cuba.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios e independientes, muy resistentes y fácilmente desmontables para su limpieza
- Bomba de lavado de doble impulsión y alta eficiencia, obteniendo un mayor caudal de lavado, y un mejor reparto de los flujos de agua.
- Función Thermostop, garantiza una Tª de aclarado de 85°C.
- Válvula antiretorno.
- Posibilidad de adaptar bomba de desagüe mediante un kit de fácil montaje.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

DELTA HOOD TYPE GLASSWASHERS AND DISHWASHERS

Electronic control models.

- Models 50-2PTR/PM, and hood type HT2/3.
- Peristaltic rinse-aid dispenser adjustable from the control panel.
- Five washing programmes
- Possibility to regulate parameters like temperature, washing time and automatic operation. It also incorporates an energy-saving function.
- Self cleaning cycle at 80°C.

Features common to all models

- Built in stainless steel.
- Double skin in model 50-2PTR/PM
- Single skin at sides, double skin in the tank, double skin door in model 50MTR
- Deep formed tank and guides in the "50" models
- Drain system EDS (patented), which allows a more efficient renovation of the water from the tank.
- Lower wash and rinse arms, rotating independently, durable and easily removable for cleaning.
- High efficiency double drive washing pump getting a higher flow and a better distribution of water on washing.
- "Thermostop" function grants to rinse at 85°C
- Check valve
- Possibility to adapt through a drain pump, adding an easy to assembly kit.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE ACAPOT SERIE DELTA

Modèles à contrôles électroniques.

- Modelos 50-2PTR/PM, y de Cúpula HT2/3.
- Doseur péristaltique de rinçage, réglable au panneau de contrôle.
- Cinq programmes de lavage.
- Possibilité d'ajuster les conditions de température, de durée de lavage et fonctionnement automatique. Il intègre également la fonction d'économie d'énergie.
- Cycle d'autonettoyage à 80 ° C.

Caractéristiques communes à tous les modèles

- Construit en acier inoxydable.
- Double paroi modèle 50-2PTRPM
- Lateraux en simple paroi, double paroi dans la cuve, et porte en double paroi au modèle 50M/TR.
- Cuve et guides embouties on tous les modèles 50.
- Système de vidange EDS (breveté), qui permet un renouvellement plus efficace de l'eau de la cuve.
- Bras inférieures de lavage et rinçage tournantes et indépendants, durables et facilement démontables pour le nettoyage.
- Pompe à lavage de double impulsion et d'haute efficacité, obtenir un flux plus élevé et une meilleure répartition de l'eau.
- Fonction "Thermostop", assurant une température de rinçage de 85 ° C.
- Clapet anti-retour
- Possibilité d'adapter une pompe de vidange par mis d'un kit de facile montage.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	LAVAPLATOS				LAVAPLATOS CÚPULA		
	Delta 50 M	Delta 50 TR	Delta 50-2PM	Delta 50-2PTR	Delta Cupula HT 1	Delta Cupula HT 2	Delta Cupula HT 3
Tipo de control	Mecánico	Mecánico	Electrónico	Electrónico	Mecánico	Electrónico	Electrónico
Ciclos de lavado (s)	60/120	60/120	60/120/180/ continuo/ autolimpieza	60/120/180/ continuo/ autolimpieza	60/120	60/120/180/ continuo/ autolimpieza	60/120/180/ continuo/ autolimpieza
Alimentación Eléctrica (V/Hz)	230V/50Hz	400V 3N-50Hz	230V/50Hz	400V 3N-50Hz	400V 3N-50Hz	400V 3N-50Hz	400V 3N-50Hz
Bomba de lavado (W)	470	470	470	470	470	470	1.100
resistencia de boiler (W)	3.000	4.900	3.000	4.900	8.000	9.500	9.500
Resistencia Cuba (W)	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100	2.500
Potencia eléctrica (W)	3.500	5.400	3.500	5.400	8.500	10.000	10.600
Capacidad de la cuba (L)	20	20	15	15	15	15	20
Capacidad del boiler (L)	6	6	6	6	6	6	6
Tª aclarado (°C)	80	80	80	80	80	80	80
Consumo agua por ciclo (L/Ciclo)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7
Dimensión de cestas (cm)	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50
Máxima altura de Copas (cm)	32,5	32,5	35,5	35,5	40,0	40,0	40,0
Diámetro de platos (cm)	36,5	36,5	39,5	39,5	42,0	42,0	42,0
Bandejas GN 1/1 53x32 (cm)	-	-	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Presión de trabajo (bar)	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4	2 a 4
Dosificador para abrillantador	hidráulico	hidráulico	peristáltico electr.	peristáltico electr.	hidráulico	peristáltico electr.	peristáltico electr.
Dosificador para detergente	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Bomba desagüe	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Dimensiones (cm)	58 x 60 x 82	58 x 60 x 82	60 x 60 x 82	60 x 60 x 82	64 x 74 x 148	64 x 74 x 148	64 x 74 x 148
Dotación	1 cesta vasos // 1 cesta platos // 1 cont. cubiertos						

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



LAVAPLATOS / LAVAPLATOS CÚPULA GAMA DELTA

DELTA GAMMA WAREWASHER / HOOD DISHWASHERS

DELTA GAMME LAVE-OBJECTS / MACHINE À CAPOT

NEW
MODELS



DELTA CÚPULA HT



DELTA 50



Detalle D-50



Detalle bomba lavado
doble impulsor



Detalle sistema
desagüe EDS

CÓDIGO	MODELO	
LAVAPLATOS		
2LVEB00006	Delta 50 M	
2LVEB00007	Delta 50 TR	
2LVEB00008	Delta 50 2PM	
2LVEB00009	Delta 50 2PTR	
LAVAPLATOS CÚPULA		
2LVEB00010	Delta Cupula HT 1	
2LVEB00011	Delta Cupula HT 2	
2LVEB00012	Delta Cupula HT 3	

OPCIONALES		
CÓDIGO	MODELO	
2LVEB00018	Delta 50 M (c/bomba desagüe)	
2LVEB00019	Delta 50-2PM (c/bomba desagüe)	



CARACTERÍSTICAS

LAVAPLATOS DERBY GS / DS

- Pared doble (Gastro 400 DS, DS45, Gastro 500 DS).
- Cuba estampada e inclinada (Gastro).
- Corredores dos cestos estampados (Gastro).
- Medidas gastronorm (Gastro 500 DS).
- Puerta de pared doble.
- Techo antigoteo.
- Dispositivo de seguridad de la puerta.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Ciclo automático.

ÓPTIMA

- Control electrónico.
- Reducción de consumos de agua, detergente, abrillantador y energía eléctrica, gracias al novedoso sistema de aclarado optimizado.
- Descarga parcial del agua sucia del lavado antes del aclarado para ahorro de detergente y energía.
- Nuevo concepto termo-químico para garantizar resultados sanitarios con bajas temperaturas.
- 6 ciclos de lavado entre ellos 4 con descarga parcial y dos con descarga total del agua del lavado.
- Botón intuitivo START multicromático.
- Mandos electrónicos con pantalla LCD luminosa.
- Autodiagnóstico y señalización de averías.
- Cambio del voltaje directamente desde el sistema de alimentación.
- Sistema PLUS completo de bomba de aclarado para un resultado final excelente.
- Dosificador de detergente y abrillantador de serie.
- Bomba de desagüe integrada.
- Sistema Termostop con dispositivo Energy Saving (ahorro energía).
- Calentamiento rápido de la cuba.
- Cubas estampadas y redondeadas para facilitar la limpieza y higiene.
- Versión depurada con regeneración continua.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

DISHWASHER DERBY GS / DS

- Double skin (Gastro 400 DS, DS45, Gastro 500 DS).
- Deep-formed and inclined tank (Gastro).
- Deep-formed rack supports (Gastro).
- Gastronorm measures (Gastro 500 DS).
- Double skin door.
- Anti dropping roof panel.
- Door security dispositive.
- Built-in rinse-aid pump.
- Automatic process.

OPTIMA

- Electronic control
- Savings on water, detergent and energy consumption, thanks to the innovative rinse-system
- Partial drain of the waste water before rinsing, to avoid any waste of detergent and energy.
- New concept of thermo-chemicals sanitization, effective even at low temperatures
- 6 wash-cycles. 4 with partial waste-water drain and 2 with total waste-water drain before rinse.
- Multichromatic START key
- Electronic control panel with LCD screen
- Self-diagnostic system
- Easy-change voltage setting, directly from the cables connection
- PLUS system with booster pump, for an excellent final rinse
- Standard detergent nDR in-se-aidp ump
- Built-in drain pump
- Thermostop with Energy Saving device
- Quick tank-heating
- Deep formed and rounded tank to optimize hygiene and ease cleaning operations
- Softnetedw ater version with continuous self-regeneration.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

LAVE-VAISSELLE DERBY GS / DS

- Double paroi (Gastro 400 DS, DS45, Gastro 500 DS).
- Cube emboutiee et inclinée (Gastro).
- Supports panier imprimés (Gastro).
- Plateaux Gastronorm (Gastro 500 DS).
- Porte en double paroi.
- Toit antiégoutillement.
- Dispositif de porte de sécurité.
- Doseur produit de rinçage incorporé.
- Cycle complètement automatique.

OPTIMA

- Commande électronique
- Réduction des consommations d'eau, de détergent, de produit de rinçage et d'énergie grâce au nouveau système de rinçage optimisé.
- Vidange partielle de l'eau de lavage sale, jusqu'avant le rinçage, pour éviter des inutiles gaspillages de détergent et d'énergie.
- Nouveau concept d'assainissement thermochimique efficace déjà avec basses températures.
- Six cycles de lavage, dont 4 avec vidange partielle et 2 avec vidange totale.
- START avec touche sensitive multi couleur
- Commandes électroniques avec écran LCD lumineux
- Autodiagnostic et avis de panne sur deux niveaux différents, gérables par l'utilisateur ou par le service d'assistance selon la typologie du problème.
- Changement du voltage directement sur la plaque à bornes d'alimentation.
- Système PLUS complet de pompe de rinçage pour un résultat final excellent.
- Doseur détergent et produit de rinçage de série.
- Pompe de vidange intégrée.
- Système Termostop avec dispositif Energy Saving.
- Échauffement rapide de la cuve.
- Cuves embouties et arrondies pour faciliter le nettoyage et pour une meilleure hygiène.
- Version adoucie avec système de régénération continu.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	LAVAPLATOS GAMA DERBY										
	GS 37 LAV. SUP.	GS 40 LAV. SUP.	GASTRO 400 DS	DS 45 MONOF.	GS 50 ECO	GS 50 TRIF. (5KW)	GASTRO 500 DS TRIF.	GASTRO 500 DS MONOF.	GS 85 50x50 APERTURA38	ÓPTIMA 400	ÓPTIMA 500
Cestos/hora ^{*(1)}	30	30	30	30	30	30	30/20	30/20	40/20	^{*(1)} , ^{*(3)} 40/30/60/30 ^{*(1)} , ^{*(4)} 24/18	^{*(1)} ^{*(3)} 40/30/20/60 ^{*(1)} , ^{*(4)} 20/10
Cestos/hora ^{*(2)}	-	-	-	-	-	-	-	-	-	^{*(2)} , ^{*(3)} 16/16/22/22 ^{*(2)} , ^{*(4)} 10/10	^{*(2)} ^{*(3)} 20/20/20/25 ^{*(2)} , ^{*(4)} 9/9
Ciclos de lavado (s)	120	120	120	120	120	120/180	120/180	120/180	120/180	^{*(1)} , ^{*(3)} 90/120/60/120 ^{*(1)} , ^{*(4)} 150/200	^{*(1)} , ^{*(3)} 90/120/180/60 ^{*(1)} , ^{*(4)} 180/360
Alimentación eléctrica (V/Hz)	230 V-50Hz					400 V 3N-50Hz		230 V-50Hz	400 V 3N-50Hz	400V 3N - 50Hz 230V 3 - 50Hz 230V - 50Hz	
Bomba de lavado (w)	190/250	250/340	250	500	650	530	650	650	900	250	650
Bomba de refuerzo (w)										250	250
Resistencia calentador (w)	2400	2800	2800	2800	2800	4500	4500	3000	6000	3000 (230V) 4500 (400 V3N, 230V 3)	6000
Resistencia cuba (w)	1850	1850	1100	2700	2700	2700	2700	2700	2700	1100	1100
Absorción total (w)	2590/2650	3050/3140	3050	3300	3450	5150	5150	3650	6900	3300 (230V) 4750 (400 V3N, 230V 3)	6650
Capacidad cuba (l)	12,5	14,5	6,5	22	29	29	27	27	26	(3) 7 (4) 4	(3) 10 (4) 7
Capacidad calentador (l)	3	3,4	3,8	5,7	5,7	5,7	5,7	5,7	5,7	5,2	14
Consumo de agua por ciclo ^{*(2)} (l)	1,8	1,8	2,4	3	2,3	2,3	2,3	3	2,3	(3) 2 (4) 4	(3) 2,5 (4) 7
Dimensiones de cesta (mm)	370 x 370	400 x 400		450 x 450	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	400x400	500x500
Máximo alto copas (mm)	275	305	290	320	320	320	310	310	355	280	340
Máximo alto platos (mm)	280	295	310 (LS)	340	325/345	345	325	325	380	290	340
Presión agua (kPa)	200 ÷ 400										
Dimensiones ext. (mm)	420x490x650h	450x535x700h	460x545x715h	545x610x845h	590x600x850h	590x600x850h	595x610x845h	590x600x850h	590x600x1290h	450x530x775h	600x610x850h
Dotación	1 cesta platos // 1 cesta vasos // 1 cont. cubiertos.										

^{*(1)} Con agua de alimentación 55°C / Feeding water 55°C / Eau d'alimentation 55°C ^{*(2)} Con agua de alimentación 10°C / Feeding water 10°C / Eau d'alimentation 10°C ^{*(3)} PD: Descarga parcial. ^{*(4)} TD: Descarga total. ^{*(5)} TD con 5min de lampara germicida UV. (6) 2kPa - max 8°F

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



LAVAPLATOS GAMA DERBY

DERBY GAMMA DISHWASHER
DERBY GAMME LAVE-VAISSELLE



ÓPTIMA



GS 50



GS 85

CÓDIGO	MODELO	
2LVLP00004	GS 37 LAVADO SUPERIOR	
2LVLP00005	GS 40 LAVADO SUPERIOR	
2LVLP00006	GASTRO 400 D.S.	
2LVLP00105	DS 45 MONOF	
2LVLP00009	GS 50 ECO	
2LVLP00010	GS 50 TRIF. (5 KW)	
2LVLP00041	GASTRO 500 DS TRIF.	
2LVLP00011	GASTRO 500 DS MONOF.	
2LVLP00012	GS 85 50x50 APERTU. 38	
2LVLP00106	LAVAPLATOS ÓPTIMA 500	
2LVLP00107	LAVAPLATOS ÓPTIMA 400	
OPCIONALES		
2LVAC00034	PEANA GASTRO 450/500	
29601202	DOSIFICADOR DE DETERGENTE (BAJO PEDIDO)	
29601116	BOMBA DESAGÜE (BAJO PEDIDO)	



LAVAOBJETOS / LAVAPLATOS CÚPULA GAMA DERBY

DERBY GAMMA WAREWASHER / HOOD DISHWASHERS

DERBY GAMME LAVE-OBJECTS / MACHINE À CAPOT

CARACTERÍSTICAS

LAVAOBJETOS

G600/HT

- Función encendido/parado al cerrar/abrir la cúpula, instalación angular permitida (HT).
- Brazos de lavado y aclarado independientes.
- Filtro doble en la cuba con colector para residuos extraíble y filtro de la bomba.
- Fácil acceso para el mantenimiento.
- Techo antigoteo.
- Termómetros en la cuba y el calentador.
- Disponible versión depurada.
- Soporte cesta de extracción fácil.

GRANUL 900

- Sistema lavaobjetos de alta tecnología, protegido por doble patente internacional.
- Combina la acción de agua, detergente y granos.
- Puede lavar un gran número de bandejas, cacerolas y varios objetos muy sucios rápida y eficientemente.

LP

- Electrónico.
- Pared doble.
- Cuba estampada.
- Bombas verticales autolimpiantes (LP3,LP4).
- Filtro doble en la cuba con colector para residuos extraíble.
- Brazos de lavado y aclarado de acero inox independientes (LP2, LP3,LP4).
- Termostop para mantener la temperatura de aclarado en conformidad a la norma HACCP.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

WAREWASHER

G600/HT

- Hood operated start/stop system. Possibility of corner installation (HT).
- Independent washing-rinsing arms.
- Double tank filter + pump filter.
- Easy to access for maintenance.
- Anti dropping roof panel.
- Tank and boiler thermometers.
- Built-in water softner version available.
- Easy removable basket support.

GRANUL 900

- Hi-tech, granules operated warewasher. Its washing system is covered by a dual International Patent.
- It combines the blast of water, detergent and granules.
- GRANULES 900 allows the perfect wash of a wide variety of trays, pans and containers.

LP

- Electronic machine.
- Double wall.
- Deep formed tank.
- Self cleaning vertical pump (LP3 - LP4).
- Double tank filter, with debris collection system + pump filter.
- Independent washing/rinsing arms in stainless steel (LP2, LP3,LP4).
- Termostop to grant a rinse according to HACCP norms.
- Not available in France.

CARACTÉRISTIQUE

LAVE-OBJECTS

G600/HT

- Marche/arret de fermeture/ouverture du capot. Possible installation en angle (HT).
- Bras lavage/rinçage indépendants.
- Filtre cuve dédoublé (HT11)+ filtre pompe.
- Maintenance facile.
- Toit antiégoutillement.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Option adoucisseur incorporé.
- Support de panier facilement amovible.

GRANUL 900

- Lave objet à granules avec technologie avancée.
- Lesystème de lavage est couvert par un double brevet international.
- Grace à l'action combinée de l'eau, détergent et des granules à haute pression la GRANUL 900 permet de laver parfaitement un grand nombre de plateaux, casseroles et différents récipients.

LP

- Machine électronique.
- Double paroi.
- Cuve a escalier complètement emboutié.
- Pompe verticale autonettoyante (LP3 - LP4)
- Filtre cuve dédoublé avec petit puits extractible + filtre pompe.
- Bras lavage/rinçage indépendants en acier inox (LP2, LP3,LP4).
- Thermostop pour garantir la temperature de rinçage en conformité à la norme HACCP.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	LAVAPLATOS CÚPULA			LAVAOBJETOS							
	CÚPULA HT 11 ECO	CÚPULA HT 11	CÚPULA HT 12	G 600 HOSTELERÍA	G 600 PASTERÍA	GRANUL 900	LP1 S5	LP1/800	LP2 S PLUS	LP3 S PLUS	LP4 S PLUS
Cestos/hora *(1)	40 / 20	70 / 30	72 / 36 / 24	51 / 30 / 20 / 15	51 / 30 / 20 / 15	15/10/7,5/6/5	30 / 15	30 / 15 / 10 / 5	20 / 10 / 6 / 5	20 / 10 / 6 / 5	20 / 10 / 6 / 5
Ciclos de lavado (s)	50 / 180	50 / 120	50 / 100 / 150	60 / 120 / 180 / 300	60 / 120 / 180 / 300	4/6/8/10/12+TS	120 / 240	60 / 120 / 240 / 360	180 / 360 / 540 / 720	180 / 360 / 540 / 720	180 / 360 / 540 / 720
Alimentación eléctrica	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz	400 V 3N-50Hz
Bomba de lavado (w)	900	1100	1500	650	650	3000	1100	2000	3200	2 x 2000	2 x 2700
Bomba de enjuague (w)	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	250	Opcional	Standard	Standard	Standard	Standard
Resistencia calentador (w)	6000	9000	9000	6000	6000	9000	6000	6000	9000	9000	9000
Resistencia cuba (w)	2700	2700	2700	2700	2700	9000	2700	2700	6000	6000	9000
Absorción total (w)	6900	10100	10500	6650	6650	12500	7100	8000	12200	13000	14400
Capacidad cuba (l)	30	30	42	16,5	16,5	100	21	25	75	75	100
Capacidad calentador (l)	10	10	10	5,7	5,7	15	10	10	20	20	20
Consumo de agua por ciclo *(2) (l)	2,8	2,8	2,8	2,3	2,3	4,4	2,3	4	5	4,3	8,6
Dimensiones de cesta (mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	750	500 x 500	550 x 665	700 x 700	850 x 725	1350 x 725
Altura útil de puerta(mm)	400	410	410	400	400	635	450	805	650	650	820
Máximo alto bandejas (mm)	Gastronorm	Gastronorm	Gastronorm	Gastronorm	Euronorm	600	Euronorm	820	650	650	820
Máximo alto copas (mm)	410	410	410	385	385	-	-	-	-	-	-
Máximo alto platos (mm)	410	-	-	395	395	-	-	-	-	-	-
Presión agua (kPa)	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400	200 ÷ 400
Dosificador para abrillantador	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
Dosificador para detergente	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Dimensiones ext. (mm)	720x735x1470h	720x735x1470h	720x735x1470h	600x680x860h	600x680x860h	1100x900x1900h	600x700x1380h	650x750x1690h	840x885x1790h	995x885x1795h	1490x885x1970h
Dotación	2 cesta platos. 1 cesta vasos. 1 cont. cubiertos.			1 sop. bandeja. 1 cesta plástico 1 cesta espátulas		consultar	1 cesta 1 sop. band. (todo INOX)	1 cesta 1 parrilla 1 cesta espátulas (todo INOX)	1 cesta 1 cesta espátulas 1 sop. band. (todo Inox)		

*(1) Con agua de alimentación 55°C / Feeding water 55°C / Eau d'alimentation 55°C

*(2) 200 kPa

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015





LAVAOBJETOS / LAVAPLATOS CÚPULA GAMA DERBY

DERBY GAMMA WAREWASHER / HOOD DISHWASHERS

DERBY GAMME LAVE-OBJECTS / MACHINE Á CAPOT



LAVAOBJETOS LP



GRANUL 900

CÓDIGO	MODELO	
2LVLO00013	LAVAPLATOS CÚPULA HT 11 ECO	
2LVLO00014	LAVAPLATOS CÚPULA HT 11	
2LVLO00015	LAVAPLATOS CÚPULA HT 12	
2LVLO00103	LAVAOBJETOS G600 [DOTACIÓN HOSTELERÍA]	
2LVLO00016	LAVAOBJETOS G600 [DOTACIÓN PASTELERÍA]	
2LVLO00022	LAVAOBJETOS GRANUL 900	
2LVLO00017	LAVAOBJETOS LP1 S5	
2LVLO00018	LAVAOBJETOS LP1/800	
2LVLO00100	LAVAOBJETOS LP2 S PLUS	
2LVLO00101	LAVAOBJETOS LP3 S PLUS	
2LVLO00102	LAVAOBJETOS LP4 S PLUS	
OPCIONALES		
Consultar precio a fábrica.	DOSIFICADOR DE DETERGENTE (BAJO PEDIDO)	
2882001	SACO DE GRANO DE 10 KG	



LAVAPLATOS CÚPULA HT



CARACTERÍSTICAS

TRENES DE LAVADO

AX / BX

- DIFRI le ofrece un proyecto individualizado para resolver sus problemas de lavado.
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

INDUSTRIAL WASHING

AX / BX

- DIFRI offers you a customized project to solve your washing needs.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

LAVAGE INDUSTRIEL

AX / BX

- DIFRI, avec son service d'élaboration personnalisé solutionne tous les problèmes du lavage industriel.
- Non disponible en France.

DESCRIPCIÓN	TRENES DE LAVADO			
	BX 230	BX 230 ESPECIAL	BX 280	BX 300
Mt/hora*(1) *(2)	1,5 - 2,0	1,5 - 2,1	1,5 - 2,0	2,0 - 2,6
Altura útil (mm)	510x500h	510x500h	510x800h	510x500h
PRIMER LAVADO				
Bomba de lavado (kW)	-	-	-	1,25
Capacidad cuba (l)	-	-	-	110
Calentamiento (kW)	-	-	-	-
LAVADO REFORZADO				
Bomba de lavado (kW)	2,18	2,18	2,6	2,18
Capacidad cuba	110	110	110	110
Calentamiento (kW)	12	12	12	12
ENJUAGUE				
Consumo de agua *(3) (l/h)	280	280	320	365
Calentamiento (kW)	15	15	18	21
Motor de tracción (kW)	0,22	0,22	0,22	0,22
Presión agua (kPa)	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600
Absorción total (kW)	29,4	29,4	32,82	36,65
Dimensiones ext. (mm)	2050x750x1645 h	2660x750x2066 h	2300x750x1945 h	3600x750x1770 h
Dotación	consultar			

DESCRIPCIÓN	TRENES DE LAVADO										
	AX 161 ELÉC.	AX 290 ELÉC.	AX 220 Doble Enjuague	AX 240 Doble Enjuague	AX 310 Doble Enjuague	AX 330 Doble Enjuague	AX 250 Doble Enjuague Reforzado	AX 380 Doble Enjuague Reforzado	AX 400 Doble Enjuague Reforzado	AX 440 Doble Enjuague Reforzado	AX 540 Doble Enjuague Reforzado
Cestos/hora *(1) *(2)	70/100	100/150	83/107	111/143	148/190	185/238	111/143	150/190	180/240	185/238	238/306
PRELAVADO											
Bomba de lavado (kW)	-	1,15	-	-	1	2,18	-	1	2,18	1	1
Capacidad cuba (l)	-	50	-	-	70	100	-	70	100	70	70
PRIMER LAVADO											
Bomba de lavado (kW)	1,75	1,75	1,75	2,18	1,75	1,75	-	-	2,18	1	2,18
Capacidad cuba (l)	80	80	110	110	110	110	-	-	110	65	110
Calentamiento (kW)	9	9	9	9	12	12	-	-	12	6	9
LAVADO REFORZADO											
Bomba de lavado (kW)	-	-	-	-	-	-	2,18	2,18	-	2,18	2,18
Capacidad cuba (l)	-	-	-	-	-	-	110	110	-	110	110
Calentamiento (kW)	-	-	-	-	-	-	12	12	-	12	12
ENJUAGUE											
Consumo de agua *(3) (l)	200	260	260	290	360	420	325	360	420	420	460
Calentamiento (kW)	12	18	12	12	18	21	18	18	21	21	24
Motor de tracción (kW)	0,18	0,18	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22
Presión agua (kPa)	150 ÷ 400	150 ÷ 400	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600	150 ÷ 600
Absorción total (kW)	23	22,5	23,17	21,7	27,9	31	32,6	33,6	37,7	43,6	50,78
Dimensiones ext. (mm)	1080x715x1535h	1880x715x1535h	1800x750x1645h	2050x750x1645h	2400x750x1770h	2700x750x1770h	2000x750x1770h	2600x750x1770h	2900x750x1770h	3200x750x1770h	3500x750x1770h

*(1) Agua de alimentación 55°C (Potencia +12 kW para agua a 15°C) / Feeding water 55°C (Power +12kW for water 15°C) / Eau d'alimentation 55°C (Puissance +12kW avec eau 15°C) *(2) Dimensión cestos 500x500 mm (altura útil 400mm) / Basket size mm 500x500 (Useful height 400mm) / Dimensions panier 500x500 (Hauteur utile 400mm) *(3) 100 KPA

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TREN DE LAVADO

CÓDIGO	MODELO	
2LVTL00068	TREN DE LAVADO AX 161 ELÉCTRICO	
2LVTL00070	TREN DE LAVADO AX 220 ELÉCTRICO	
2LVTL00071	TREN DE LAVADO AX 240 ELÉCTRICO	
2LVTL00025	TREN DE LAVADO AX 250 ELÉCTRICO	
2LVTL00069	TREN DE LAVADO AX 290 ELÉCTRICO	
2LVTL00072	TREN DE LAVADO AX 310 ELÉCTRICO	
2LVTL00073	TREN DE LAVADO AX 330 ELÉCTRICO	
2LVTL00027	TREN DE LAVADO AX 380 ELÉCTRICO	
2LVTL00074	TREN DE LAVADO AX 400 ELÉCTRICO	
2LVTL00028	TREN DE LAVADO AX 440 ELÉCTRICO	
2LVTL00029	TREN DE LAVADO AX 540 ELÉCTRICO	
2LVTL00030	TREN DE LAVADO BX 230	
2LVTL00031	TREN DE LAVADO BX 280	
2LVTL00032	TREN DE LAVADO BX 300	
2LVTL00033	TREN DE LAVADO BX 230 ESPECIAL	
OPCIONALES		
2LVAC00034	PEANA GASTRO 450/500	
2LVAC00035	DO1 GRUPO DUCHA	
2LVAC00037	TÚNEL SECADO 6 KW LC 90 PARA AX	
2LVAC00038	TÚNEL DE SECADO 12 KW LC 90/2 PARA AX	
2LVAC00039	CONDENSA VAPORES LC 81 PARA AX	
2LVAC00040	CONDENSA VAPORES DE TECHO LC 91 PARA AX	



CARACTERÍSTICAS

VENTAJAS TWIN STAR

- Disponible en dos versiones: carga frontal y carga frontal/trasera (empotrado en una pared). La segunda permite una conexión entre dos secciones del negocio.
- Comparativa consumos entre Twin Star y un sistema de lavado de cúpula de 300 platos: -65% menos de espacio necesario, -90% de mano de obra, -50% agua, -85% detergente/abrillantador, -40% consumo eléctrico.
- Destaca por su elevada ergonomía (carga y descarga sencilla), bajo nivel sonoro y reducida transmisión de calor al ambiente.
- Instalación rápida y sencilla, conectar sólo a la red de agua y red eléctrica.
- Twin Star cambia de color en cada ciclo de lavado, mostrando la temperatura a la que está trabajando. Cambia el agua en cada fase del ciclo, garantizando los niveles más altos de higiene.
- Tiene 9 ciclos de lavado: Prelavado, económico, estándar, intensivo, termo-desinfección a 93° durante 10 minutos, cristalería, cristalería en frío, vajilla calentamiento, auto-lavado. Puede lavar toda clase de vajillas, cubertería, tarrinas, también vasos, utensilios, accesorios y ollas. Un ciclo puede durar entre 75-140 minutos, dependiendo del programa seleccionado. No necesita personal cuando Twin Star está funcionando.
- Auna el beneficio de un sistema túnel tradicional con las ventajas de las máquinas con ciclos de lavado. Además gracias al concepto innovador del secado, se puede utilizar la vajilla después del fin de ciclo o se pueden quedar almacenados en la máquina, como si fuese una estantería.
- Las aplicaciones estándar para el Twin Star son: bodegas, restaurantes de 50 comensales, mesones de 75 comensales, escuelas de 120 cubiertos, pizzerías de 150 comensales, hospitales, residencias de la tercera edad, clínicas, comisarías de policía y equivalentes.
- El tiempo de amortización de la máquina es aproximadamente de 12 meses, dependiendo de su uso. La vida útil de la misma oscila entre 12 a 15 años si se usa correctamente.

CARACTERÍSTICAS TWIN STAR

- Puertas de cristal independientes y termoresistentes
- Fabricado con doble pared termoacústica.
- El dosificador de jabón, abrillantador y desinfectante con sus propios contenedores están colocados en un cajón de carga frontal, fácilmente accesible.
- Integra: sistema de secado de niebla fría, condensador de vapor automático, descalcificador automático, bomba de descarga y válvula de no regreso DVGW anticontaminación.
- La cuba de lavado está fabricada en AISI 316, aislada, con 4 bombas de autolavado independientes.
- Lámpara germicida UV bajo pedido
- No disponible en Francia.

TECHNICAL FEATURES

ADVANTAGES TWIN STAR

- Available in two versions: frontal load and front/back (inserted in a wall). The second allows a connection between two sections of the business.
- Comparative consumption between Twin Star and a dome dishes wash system of 300 plates: 65% less space required; - 85% detergent/rinser; -90% of labor; -50% of water and -40% of power consumption.
- It stands out for its high ergonomics (easy loading and unloading), low noise and reduced transmission of heat to the ambient.
- Quick and simple installation only needs connection to the water and electrical mains.
- Twin Star changes color in each washing cycle, showing the temperature in which it's working. Change the water in each phase of the cycle, ensuring the highest levels of hygiene.
- It has 9 wash cycles: pre-wash, economic, standard, intensive, thermo-disinfection 93 °C for 10 minutes, glassware, glassware in cold, crockery, heating, auto wash. You can wash all kinds of tableware, cutlery, containers, also glasses, utensils, accessories and pots. A cycle can last between 75-140 minutes, depending on the selected program. You don't need personnel during Twin Star running.
- It combines the benefit of a system traditional tunnel with the advantages of dome machines with washing cycles. Thanks to the innovative drying concept, the dishes can be used after the end of cycle or they can be stored on the machine, as if it were a shelf.
- Twin Star standard applications are: wineries, 50 guests restaurants, Inns of 75 people, schools with 120 covers, pizzerias of 150 guests, hospitals, senior's residences, clinics, police stations and equivalents.
- Depreciation time of the machine is approximately 12 months, depending on usage while the useful life ranges from 12 to 15 years if used correctly.

TECHNICAL FEATURES TWIN STAR

- Thermo-resistant independent glass doors.
- Double-wall construction with thermo-acoustic insulation.
- Chemicals dosing and monitoring station, in a front load drawer.
- Standard: Cold-fog drying system, steam condenser, Automatic built-in water softener, drain pump and DVGW non-return valve, preventing water back-flow
- AISI 316 wash-tank, insulated, with 4 independent, self-cleaning, pumps.
- Germicidal UV lamp upon request.
- Not available in France.

CARACTERÍSTIQUE

ADVANTAGES TWIN STAR

- Disponible en deux versions : charge frontale et front/arrière (encastré dans un mur). La deuxième permet une connexion entre deux sections de l'entreprise.
- Consommation comparative entre Twin Star et un système de lavage de capôt de 300 plats: - 65% moins d'espace; -90% de main-d'œuvre; -50% de l'eau; -85% de detergent/rinçage; -40% consommation d'électricité.
- Il se distingue par son ergonomie élevée (chargement et déchargement facile), bas niveau sonore et réduite transmission de chaleur à l'ambient.
- Installation rapide et simple, brancher uniquement au source d'eau et au réseau électrique.
- L'illumination de la Twin Star change de couleur à chaque cycle de lavage indiquant la de la température d'opération. Change l'eau a chaque phase du cycle, assurant le plus haut niveau d'hygiène.
- Il a 9 cycles de lavage : pré-lavage, économique, standard, intensif, termo-desinfección 93° pendant 10 minutes, verrerie, verrerie en froid, vaisselle, chauffage, auto lavage. Vous pouvez laver toutes sortes de vaisselle, ustensiles, récipients, également, verres, casseroles et accessoires. Un cycle peut durer entre 75-140 minutes, selon le programme sélectionné. Vous n'avez pas besoin de personnel avec Twin Star en cours d'exécution.
- Combine les avantages d'un tunnel traditionnel avec les avantages des machines de système des cycles de lavage. Grâce au innovative concept de séchage, les plats peuvent être utilisés après la fin du cycle, ou rester stockées dans la machine, comme s'il s'agissait d'une étagère.
- Les applications sugerés pour la Twin Star sont: caves, restaurants de 50 couverts, auberges de 75 invités, écoles de 120 couverts, pizzerias de 150 couverts, hôpitaux, résidences pour personnes âgées, dispensaires, postes de police et d'équivalents.
- Le temps d'amortisation de la machine c'est environ de 12 mois, selon l'usage et la vie utile de varie de 12 à 15 ans si utilisé correctement.

CARACTERISTIQUE TWIN STAR

- Double vitrage indépendant, porte froide.
- Double paroi avec isolation phonique et thermique renforcée.
- Les produits lessiviels sont intégrés et facilement accessibles sur le devant de la machine
- De série: brumisation froide, condenseur de vapeur, adoucisseur automatique incorporé, pompe de vidange, clapet de non-retour DVGW anticontamination.
- Cuve inox AISI 316, 4 pompes indépendantes auto nettoyantes
- La lampe germicide UV est disponible sur demande.
- Non disponible en France.

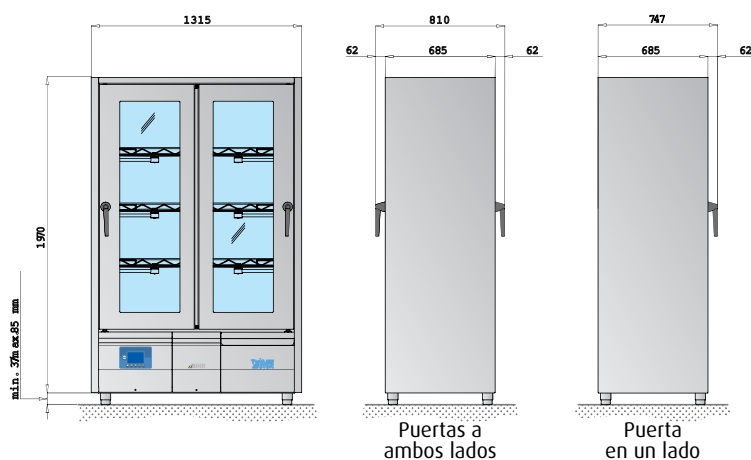


LAVAVAJILLAS TWIN STAR

DISHWASHER TWIN STAR

LAVE-VAISSELLE TWIN STAR

NEW
MODELS



DESCRIPCIÓN	TWIN STAR	TWIN STAR DF
Ciclos de lavado	70/100	
Alimentación eléctrica	400V 3N - 50Hz 230V 3 - 50Hz 230V - 50Hz	
Bomba de lavado (w)	520x4	
Resistencia calentador (w)	6000	
Resistencia cuba (w)	6000	
Absorción total (w)	6520	
Capacidad cuba (l)	18	
Presión agua (kPa)	200 ÷ 400	
Máximo alto bandejas (mm)	530 ÷ 325 (sólo en nivel superior)	
Máximo alto copas (mm)	220 ÷ 320 (sólo en nivel superior)	
Máximo alto platos (mm)	240 ÷ 330 (sólo en nivel superior)	
Dimensiones ext. (mm)	1312x745x2040	1312x805x2040

CÓDIGO	MODELO	
2LVLO00104	TWIN STAR	
2LVLO00105	TWIN STAR DF	

TWIN STAR VS CÚPULA HT 12
90% DE AHORRO EN MANO DE OBRA UTILIZADA EN EL LAVADO
85% DE AHORRO EN EL CONSUMO DE DETERGENTES
65% MENOS DE ESPACIO EN METROS LINEALES PARA SU UBICACIÓN
50% DE AHORRO EN CONSUMO DE AGUA
40% DE AHORRO EN EL CONSUMO DE ELECTRICIDAD

*Los datos son aproximados, obtenidos en laboratorio lavando 300 platos.



HORNOS Y MAQUINARIA AUXILIAR

OVENS AND HOSTELERY EQUIPMENT

FOURS ET MACHINES AUXILIAIRES



ÍNDICE

INDEX

INDICE

HORNOS Y FERMENTADORAS PROFESIONALES NEW

- 259 Características Hornos Profesionales
- 260 Hornos Basic
- 261 Hornos Pro Pastelería
- 262 Hornos Pro Gastronomía
- 263 Hornos Gas / Hornos Master Pastelería / Gastronomía
- 264 Fermentadoras
- 265 Accesorios

HORNOS PARA PIZZA , AMASADORAS Y LAMINADORAS NEW

- 267 Horno Mini Pizza
- 269 Hornos para Pizza DF
- 271 Hornos para PIZZA: ELECTRA / HPR9MAX / HPR18MAX / G4 / G6
- 272 Amasadoras
- 273 Laminadoras

MAQUINARIA AUXILIAR

- 275 Envasadoras de Vacío
- 277 Cortadoras de Fiambre
- 279 Tostadora de Cinta, Gratinador, Calienta Frankfurt y Tostadora de Pan NEW
- 281 Freidoras y Baño María NEW
- 283 Planchas a Gas, Mixtas, Modulares y Fijas NEW
- 285 Planchas Eléctricas NEW
- 287 Batidoras, Exprimidores, Trituradoras de Hielo, Chocolateras
- 288 Horno Microondas
- 289 Lavamanos de Pie (Fría/Caliente)



CARACTERÍSTICAS

- Línea de hornos de altas prestaciones adaptada a las necesidades de los profesionales más exigentes. Se caracterizan por su fiabilidad, facilidad de uso y seguridad.
- Compuesta por 3 gamas de productos diferenciados: Basic, Pro y Master.
- Destinados a los sectores de pastelería y gastronomía.
- Fabricados en acero inoxidable, con ángulos internos redondeados y con puerta de cristal doble templado.
- Ventilador con inversión de marcha.
- Temperatura máxima 270°C.
- Luz interior.

Serie Basic

- Ideal para establecimientos de preparación de snacks, pequeña panadería, etc. Solución económica, sencilla y fiable.
- Estructura portabandejas dual/polivalente. Con la posibilidad de utilizar al mismo tiempo bandejas/rejillas de pastelería y/o gastronomía.
- Control de humedad mediante humidificador manual.
- Control electromecánico en modelos M y digital en modelos D.

Serie Pro

- Hornos profesionales de alta calidad, funcionales y seguros. Capaces de satisfacer las necesidades de los clientes más exigentes. Su amplia variedad de modelos, desde 4 a 20 bandejas, permite adaptarse a las necesidades de cualquier tipo de establecimiento.
- Control de humedad automático por inyección directa.
- Control electromecánico en modelos M.
- Modelos D Gastronomía, control digital con mandos touch, sonda al corazón y 20 programas de cocción (6 fases por cada programa + 1 manual).
- Modelos D Pastelería, control digital con mandos touch, ventilador con velocidad variable (2 velocidades) y 20 programas de cocción (6 fases por cada programa + 1 manual).
- Válvula de extracción de vapor automática.
- Sentido de apertura izquierda. Bajo pedido apertura derecha, consultar precio.

Serie Master

- Nuestra gama más avanzada de hornos, que ofrece funciones innovadoras de alta calidad, además de un manejo sencillo y claro. Su diseño avanzado y moderno, dotarán cualquier establecimiento de un elemento funcional a la vez que estético.
- Además de las características de los hornos modelo D de la Serie Pro, la Serie Master dispone:
 - 4 ciclos de cocción: vapor, mixto, convección y secado.
 - Lavado automático.
 - Pantalla TFT, mandos touch-screen para selección de funciones y scroller para los sistemas de cocción.
 - Posibilidad de identificar con una imagen/fotografía los diferentes programas de cocción.
 - Entrada USB.
 - Función Delta T y 99 programas de cocción.
 - Sonda ambiente con accionamiento del ventilador de enfriamiento.
 - Sonda al corazón multipunto. En modelos de Gastronomía.

TECHNICAL FEATURES

- Line of high performance ovens adapted to the needs of the most demanding professionals. They are characterized by their reliability, simplicity of use and security.
- 3 Different ranges: Basic, Pro, and Master.
- Available for pastry and gastronomy sectors.
- Manufactured in stainless steel, with rounded interior angles and tempered double glass doors.
- Fan with inversion of sense of turning.
- 270°C maximum temperature.
- Inner light.

Basic series

- Ideal for establishments of preparation of snacks, small bakeries, etc. Economical, simple and reliable solution.
- Tray holder structure (dual/multisize). Allows using at the same time trays / grills of pastry and gastro.
- Humidity control by manual humidifier.
- Control electromechanical models M and digital models D.

Pro series

- High quality professional ovens, functional and safe. Able to meet the needs of the most demanding customers. Its wide variety of models, from 4 to 20 trays, can adapt to the needs of any type of establishment.
- Automatic humidity control by direct injection.
- Electromechanical control in models M.
- On gastronomy models D, digital control with touchpad, probe to the heart and 20 cooking programs (6 phases for each plus 1 manual program).
- On pastry models D, digital control with touchpad, fan control with variable speed (2 speeds) and 20 cooking programs (6 phases for each plus 1 manual program).
- Automatic steam extraction valve.
- Door opening left. Opening right under order, check prices.

Master series

- Our most advanced range of ovens, which offer high quality innovative features, simple and clear handling. Its advanced and modern design fits any establishment with a functional and aesthetic element at the same time.
- In addition to the features of the D Pro series, the Master series offers:
 - 4 cooking cycles: steam, mixed, convection and drying.
 - Automatic washing.
 - TFT screen, touchpad for the selection of the functions and scroller to select the cooking systems.
 - Possibility of identifying the different cooking programs with an image or picture.
 - USB Port.
 - Delta T function and 99 baking programs.
 - Ambient probe regulating the cooling fan.
 - "On the heart" multipoint probe in the gastro models.

CARACTÉRISTIQUE

- Gamme de fours de haute performance adaptée aux besoins des professionnels plus exigeants. Se caractérisent par leur fiabilité, la facilité d'utilisation et sécurité.
- Composé de 3 gammes différentes : Basic, Pro et Master.
- Destinés aux secteurs de la pâtisserie et de la gastronomie.
- Fabriqués en acier inoxydable, avec des angles intérieurs arrondis et portes de verre trempé double.
- Ventilateur avec inversion de sens de marche.
- Température maximale 270 ° C.
- Lumière intérieure.

Série Basic

- Idéal pour la préparation de collations, petite boulangerie, établissements etc. Solution économique, simple et fiable.
- Porte plateau (dualpolivalent). Avec la possibilité d'utiliser au même temps les plateaux / grilles de pâtisserie ou bien de gastronomie.
- Contrôle d'humidité avec un humidificateur manuel.
- Contrôle électromécanique en modèles M et numérique en modèles D.

Série Pro

- Fours professionnels de haute qualité, fonctionnels et sécurisés. Capables de répondre aux besoins des clients plus exigeants. Sa grande variété de modèles, de 4 à 20 plateaux, permet s'adapter aux besoins de tout type d'établissement.
- Régulation automatique de l'humidité par injection directe.
- Contrôle électromécanique en modèles M.
- Sur les modèles gastronomie D, commande numérique avec touchpad, sonde au cœur et 20 programmes de cuisson contrôle (6 phases pour chaque programme plus 1 manuel).
- Sur les modèles pâtisseries D, commande numérique avec touchpad, ventilateur à vitesse variable (2 vitesses) et 20 programmes de cuisson (6 phases pour chaque programme plus 1 manuel).
- Vanne d'extraction de vapeur automatique.
- Ouverture de porte à gauche. Ouverture à droite sur commande, consulter prix.

Série Master

- Nos plus avancée gamme de fours, qu'offre des fonctionnalités innovantes d'haute qualité par contre une gestion simple et claire. Sa conception évoluée et moderne, permetten équiper quelque local avec un élément fonctionnel et au même temps esthétique.
- En plus des caractéristiques des modèles D de la série Pro, la série Master offre:
 - 4 cycles de cuisson : vapeur, mixte, convection et séchage.
 - Lavage automatique.
 - Écran TFT, touchpad pour la sélection des fonctions et scroller pour la sélection des systèmes de cuisson.
 - Possibilité d'identifier avec une image ou photo les différents programmes de cuisson.
 - Port USB.
 - Fonction Delta T et 99 programmes de cuisson.
 - Sonde ambiante qui régule le ventilateur de refroidissement.
 - Sonde multipoint au cœur sur les modèles.

Sistemas de cocción:

- Convección: el calor producido se reparte de forma homogénea y uniforme por el interior de la cámara gracias al ventilador/es. Algunos modelos disponen de ventilador bidireccional, que produce una continua inversión de la marcha, distribuyendo así el aire caliente por todos los ángulos de la cámara de cocción.
- Convección + Vapor: a las ventajas de la cocción por convección se añade el control de la humedad de la cámara, creando el ambiente ideal para la cocción de los productos más delicados. El control puede realizarse manualmente (Gama Basic) o mediante un inyector especial que expulsa partículas de agua sobre el ventilador que las micro pulveriza y distribuye de forma homogénea por toda la cámara (Gama Pro y Master).
- Cocción al vapor: la cocción de los alimentos se realiza en unas condiciones del 100% de humedad y una temperatura regulable de hasta 150°C. El sistema de cocción se caracteriza por conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos, además de potenciar el sabor natural. También permite la cocción simultánea de diferentes tipos de alimentos sin que los sabores se mezclen.



ICONOGRAFÍA



CUADRO DE MANDOS

Hornos Basic



ELECTROMECAÍNICO



DIGITAL

Hornos Master



TOUCH SCREEN

Hornos Pro



ELECTROMECAÍNICO



DIGITAL



MASTER PA10



HORNOS BASIC GASTRONOMIA

Capacidad:
3 Bandejas de GN 2/3
Equipamiento:
3 Bandejas de GN 2/3



Electromecánico

BASIC GN323M PVP
2H0GB00001

Digital

BASIC GN323D PVP
2H0GB00003



Digital

HORNOS BASIC PASTELERÍA

Capacidad:
3 Bandejas de 460x360
Equipamiento:
3 Bandejas de 460x360



Electromecánico

BASIC PA346M PVP
2H0GB00002

Digital

BASIC PA346D PVP
2H0GB00004



Electromecánico

Capacidad:
4 Bandejas de GN 2/3
Equipamiento:
4 Bandejas de GN 2/3



Electromecánico

BASIC GN423M PVP
2H0GB00005

Digital

BASIC GN423D PVP
2H0GB00007



Electromecánico

Capacidad:
4 Bandejas de 460x360
Equipamiento:
4 Bandejas de 460x360



Electromecánico

BASIC PA446M PVP
2H0GB00006

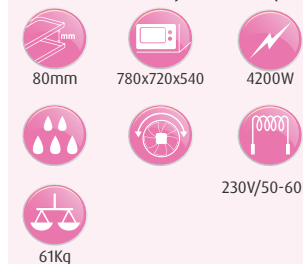
Digital

BASIC PA446D PVP
2H0GB00008



Digital

Capacidad:
3 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento:
3 Bandejas de GN 1/1



Electromecánico

BASIC GN3M PVP
2H0GB00009

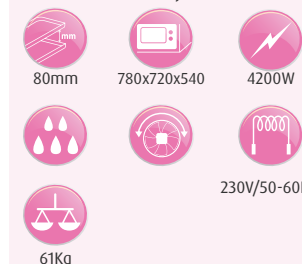
Digital

BASIC GN3D PVP
2H0GB00011



Digital

Capacidad:
3 Bandejas de 600x400
Equipamiento:
3 Bandejas de 600x400



Electromecánico

BASIC PA3M PVP
2H0GB00010

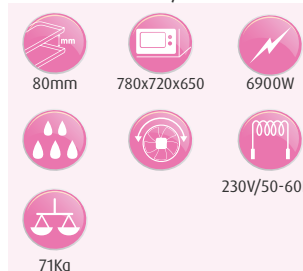
Digital

BASIC PA3D PVP
2H0GB00012



Electromecánico

Capacidad:
4 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: 4 Bandejas
de GN 1/1



Electromecánico

BASIC GN4M PVP
2H0GB00013

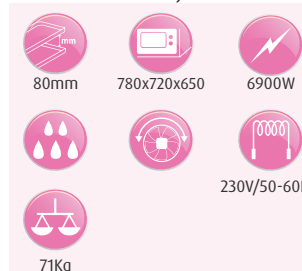
Digital

BASIC GN4D PVP
2H0GB00015



Electromecánico

Capacidad:
4 Bandejas de 600x400
Equipamiento:
4 Bandejas de 600x400



Electromecánico

BASIC PA4M PVP
2H0GB00014

Digital

BASIC PA4D PVP
2H0GB00016



Digital

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



HORNOS PRO PASTELERÍA



Capacidad: 4 Bandejas de 600x400
Equipamiento: 2 Bandejas 600x400



PRO PA4D PVP
2H0GB00018



Digital

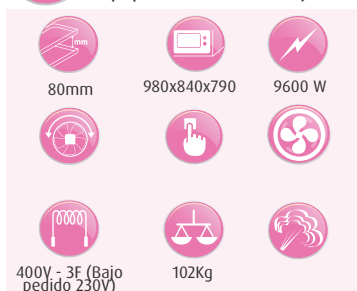
PRO PA4M PVP
2H0GB00017



Electromecánico



Capacidad: 6 Bandejas de 600x400
Equipamiento: 2 Bandejas 600x400



PRO PA6D PVP
2H0GB00020



Digital

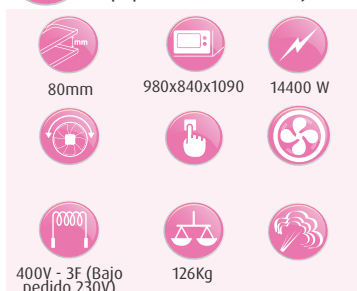
PRO PA6M PVP
2H0GB00019



Electromecánico



Capacidad: 10 Bandejas de 600x400
Equipamiento: 2 Bandejas 600x400



PRO PA10D PVP
2H0GB00022



Digital

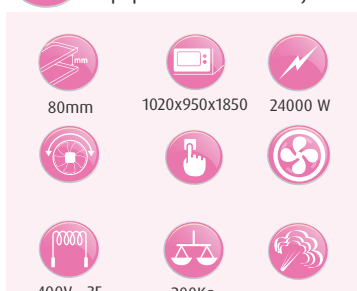
PRO PA10M PVP
2H0GB00021



Electromecánico



Capacidad: 16 Bandejas de 600x400
Equipamiento: 2 Bandejas 600x400



PRO PA16D PVP
2H0GB00024



Digital

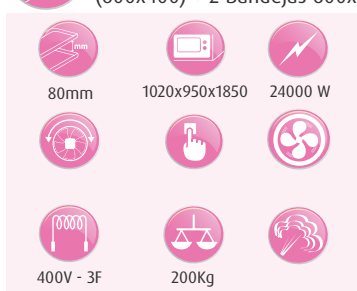
PRO PA16M PVP
2H0GB00023



Electromecánico



Capacidad: 16 Bandejas de 600x400
Equipamiento: Carro 16 Bandejas (600x400) + 2 Bandejas 600x400



PRO PA16CD PVP
2H0GB00026



Digital

PRO PA16CM PVP
2H0GB00025



Electromecánico

Compatible
abatidor
pág. 239



HORNOS PRO GASTRONOMÍA



Capacidad: 5 Bandejas de GN 2/3
Equipamiento: 2 Bandejas GN 2/3



70 mm



635x705x690



3500 W



Digital



Electromecánico



230V/50Hz



56 Kg



230V/50Hz



56 Kg

PRO GN523D

PVP

2H0GB00028



Digital

PRO GN523M

PVP

2H0GB00027



Electromecánico



Capacidad: 5 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: 2 Bandejas GN 1/1



65 mm



980x840x630



7100 W



Digital



Electromecánico



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



82Kg



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



82Kg

PRO GN5D

PVP

2H0GB00030



Digital

PRO GN5M

PVP

2H0GB00029



Electromecánico



Capacidad: 7 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: 2 Bandejas GN 1/1



65 mm



980x840x790



9600 W



Digital



Electromecánico



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



102Kg



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



102Kg

PRO GN7D

PVP

2H0GB00032



Digital

PRO GN7M

PVP

2H0GB00031



Electromecánico



Capacidad: 12 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: 2 Bandejas GN 1/1



65 mm



980x840x1090



14400 W



Digital



Electromecánico



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



126Kg



400V - 3F (Bajo pedido 230V)



126Kg

PRO GN12D

PVP

2H0GB00034



Digital

PRO GN12M

PVP

2H0GB00033



Electromecánico



Capacidad: 20 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: 2 Bandejas GN 1/1



65 mm



1020x950x1850



24000 W



Digital



Electromecánico



400V - 3F



200Kg



400V - 3F



200Kg

PRO GN20D

PVP

2H0GB00036



Digital

PRO GN20M

PVP

2H0GB00035



Electromecánico



Capacidad: 20 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento: Carro 20x(GN 1/1) + 2x(GN 1/1)



65 mm



1020x950x1850



24000 W



Digital



Electromecánico



400V - 3F



200Kg



400V - 3F



200Kg

PRO GN20CD

PVP

2H0GB00038



Digital

PRO GN20CM

PVP

2H0GB00037



Electromecánico



Compatible
abatidor
pág. 239

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



HORNOS PRO GAS



Capacidad:
4 Bandejas GN 1/1
Equipamiento:
2 Rejillas GN 1/1

45G-GAS VAP

PVP

2HOGA00049



Capacidad:
4 Bandejas 600x400mm
Equipamiento:
2 Bandejas 600x400mm

46P-GAS VAP

PVP

2HOGA00050



* Otros modelos consultar a fábrica.

HORNOS MASTER PASTELERÍA



Capacidad: 6 Bandejas de 600X400
Equipamiento:
2 Bandejas 600x400

MASTER PA6

PVP

2HOGB00039

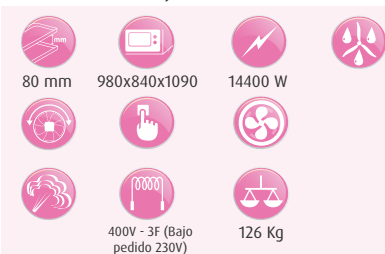


Capacidad: 10 de 600X400
Equipamiento:
2 Bandejas 600x400

MASTER PA10

PVP

2HOGB00040



Capacidad: 16 Bandejas de 600X400
Equipamiento:
2 Bandejas 600x400

MASTER PA16

PVP

2HOGB00041

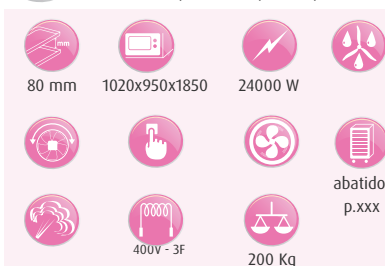


Capacidad: 16 de 600X400
Equipamiento:
Carro 16x(600x400) + 2x(600x400)

MASTER PA16C

PVP

2HOGB00042



HORNOS MASTER GASTRONOMÍA



Capacidad: 7 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento:
2 Bandejas GN 1/1

MASTER GN7

PVP

2HOGB00043



Capacidad: 12 de GN 1/1
Equipamiento:
2 Bandejas GN 1/1

MASTER GN12

PVP

2HOGB00044



Capacidad: 20 Bandejas de GN 1/1
Equipamiento:
2 Bandejas GN 1/1

MASTER GN20

PVP

2HOGB00045



Capacidad: 20 de GN 1/1
Equipamiento: Carro 20 Bandejas x (GN 1/1) + 2x(GN 1/1)

MASTER GN20C

PVP

2HOGB00046





FERMENTADORAS



Capacidad: 8 x GN 2/3
8 x (460x360)



80 mm



640x610x930



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



25 Kg

BASIC FE-GNPA8-23/46
2H0GB00047

PVP



Capacidad: 9 GN 1/1
9 x (600x400)



80 mm



780x730x930



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



25 Kg

BASIC FE-GNPA9
2H0GB00048

PVP



Capacidad: 10 x (600x400)



80 mm



980x780x760



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



40 Kg

PRO FE-PA10
2H0GB00049

PVP



Capacidad: 12 x GN 1/1



65 mm



980x780x760



0° - 90°C



1500 W



230V/50Hz



40 Kg

PRO FE-GN12
2H0GB00050

PVP





ACCESORIOS HORNOS

BANDEJAS GASTRONOMÍA



29741143



BANDEJA GN 1/1 H20
530x325

29741240

BANDEJA GN 1/2 H20
325x265

29741182

BANDEJA GN 2/3 H20
354x325



29741285



BANDEJA GN 1/1 H40
530x325

29741286

BANDEJA GN 1/2 H40
265x325

29741287

BANDEJA GN 2/3 H40
530x325

SOPORTES HORNOS



CÓDIGO	MODELO	DIMENSIONES	NÚMERO DE BANDEJAS	
29741306	SOPORTE BASIC GN23/46	640x575x880	7	
29741305	SOPORTE BASIC GN23/46 (COLUMNA)	640x575x695	7	
29741303	SOPORTE BASIC GNPA	780x695x880	7	
29741304	SOPORTE PRO GN23	635x680x880	7	
29741302	SOPORTE PRO GNPA	980x740x760	6	

BANDEJAS ALUMINIO Y REJILLAS



29741250



BANDEJA ALUMINIO
ONDULADA 600x400



29741284



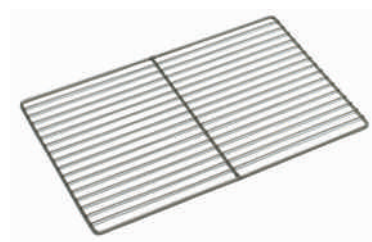
BANDEJA ALUMINIO
330x460

29741088

BANDEJA ALUMINIO PLANA
FORATA 600x400

29741187

BANDEJA ALUMINIO PLANA
600x400



29741283



REJILLA ACERO 330x460

29741210

REJILLA ACERO 600x400



CARACTERÍSTICAS

HORNOS MINI PIZZA

- Hornos eléctricos diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.).
- Realizado en acero inox AISI 304.
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo.
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Puertas basculantes con bisagras en la parte inferior y fabricadas en acero inox. Ventana de cristal en modelos HP1 CR y HP2 CR con luz interior.
- Regulación termostática separada para el techo y el suelo.
- Temperatura max hasta 300°C
- Interruptor ON/OFF y pilotos de marcha termostato.
- Modelos HP1/HP1 CR con una cámara y HP2/HP2 CR con dos cámaras totalmente independientes.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento y limpieza.

TECHNICAL FEATURES

MINI PIZZA OVENS

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restoration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.)..
- Made of stainless steel AISI 304.
- Internally insulated cooking chamber to improve the work.
- Cooking surface made of refractory material.
- Bottom hinged tilting doors, manufactured in stainless steel and fitted with a glass window to control the cooking (model HP1 CR / HP2 CR). Interior lighting.
- Separate thermostatic control for the roof and floor.
- Temperature max up to 420°C.
- ON/OFF switch and thermostat pilot.
- HP1/HP1 CR models with a camera and two cameras model HP2/HP2 CR completely independent.
- Removable sides, facilitating the tasks of maintenance and cleaning.

CARACTERISTIQUE

FOUR MINI PIZZA

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc) ..
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson en matériel réfractaire.
- Porte abattable avec charnières inférieures, fabriquée en acier inoxydable et vitre pour contrôler la cuisson (modèles HP1 CR / HP2 CR). Éclairage intérieur.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher.
- Temperature max jusqu'à 420°C.
- Interrupteur ON/OFF et pilote d'opération du thermostat.
- Les modèles HP1/HP1 CR avec une caméra et deux HP2/HP2 CR modèle caméras totalement indépendante.
- Parois amovibles, facilitant les tâches d'entretien et de nettoyage.

DESCRIPCIÓN	HORNOS MINI PIZZA MINI PIZZA OVENS FOURS MINI PIZZA			
	HP1	HP1CR	HP2	HP2CR
Dimensiones ext. (mm)	550x430x245	550x430x245	550x430x450	550x430x450
Dimensiones cámara (mm)	410x370x90	410x370x90	410x370x90	410x370x90
Nº hornos	1	1	2	2
Diámetro pizza (cm) / Nº pizzas	35 / 1	35 / 1	35 / 2	35 / 2
Puerta	Ciega	Cristal	Ciega	Cristal
Alimentación (V/Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Tª máx. (°C)	300	300	300	300
Potencia (Kw)	2	2	3,5	3,5
Peso Bruto /Neto (Kg)	13/12	13/12	20/21,5	20/21,5
Vol. Emb. (m3)	0,06	0,06	0,11	0,11

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



HORNO MINI PIZZA

MINI PIZZA OVEN
FOUR MINI PIZZA

NEW
MODELS



HP1



HP1 CR



HP2



HP2 CR

CÓDIGO	MODELO	
2HOXD00001	HORNO PIZZA HP1	
2HOXD00002	HORNO PIZZA HP2	
2HOXD00003	HORNO PIZZA HP1 CR	
2HOXD00004	HORNO PIZZA HP2 CR	



CARACTERÍSTICAS

GENERALES

- Hornos diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.)
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Realizado en acero inox., excepto trasera en acero galvanizado. Modelo DFV1 totalmente en acero inoxidable.
- Puerta basculante con bisagras en la parte inferior y ventana de cristal para controlar la cocción.
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo y con iluminación interior.
- Regulación termostática (analógica) independiente para el techo y el suelo, hasta 450°C.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento.

MODELOS DF 4 / 44, y DF 6 / 66

- Abertura superior para evacuación de vapores.
- Un termómetro analógico por cámara.
- Modelos HORNO PIZZA DF44 (2 PISOS) y HORNO PIZZA DF66 (2 PISOS), con cámaras independientes.
- Posibilidad de colocación en soporte, se vende por separado.

MODELO DFV1

- Sistema patentado de cocción rápida con resistencia en la parte inferior de la piedra refractaria y circular en el techo de la cámara, forzada mediante ventilador.
- Capaz de cocinar una pizza fresca en 90 s.
- Temporizador digital para controlar el tiempo de cocción.

TECHNICAL FEATURES

GENERAL

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restauration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.)
- Made for stainless steel, rear in galvanized steel.
- Top opening for steam evacuation. Model DFV1 fully stainless steel.
- Swing door at the bottom and glass window to control de cooking
- Internally insulated cooking chamber
- Cooking surface made of refractory material to improve the work environment and with indoor lighting.
- Separate thermostatic control for the the roof and floor, up to 450°C
- Removable sides, making maintenance easier

DF 4/44 y DF 6 / 66 MODELS

- Top opening for vapors extraction
- One analogical thermometer per each chamber.
- PIZZA OVEN Model DF44 (2Floors) and DF66 PIZZA OVEN (2 floors) with separate chambers.
- Possibility to place a support, sold separately.

DFV1 MODEL

- Patented system for quick cooking with resistance in the base of the refractory stone and circular fan assisted on the top.
- Capable to cook a fresh pizza in 90 seconds.
- Digital timer to control the cooking time.

CARACTÉRISTIQUE

GÉNÉRALE

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc.)
- Fabriqué en acier inoxydable, sauf l'arrière en acier galvanisé.
- Ouverture sur le dessus pour évacuation de la vapeur. Modèle DFV1 complètement en acier inoxydable.
- Porte basculante avec charnières inférieures et fenêtre vitrée pour contrôler la cuisson.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson réalisée en matériaux réfractaires.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher, jusqu'à 450 ° C.
- Latéraux amovibles pour un entretien plus facile.

MODELS DF 4/44 y DF 6 / 66

- Top ouverture d'extraction de vapeur.
- Un thermomètre analogique par chambre.
- FOUR A PIZZA Modèle DF44 (2 étages) et FOUR A PIZZA DF66 (2 étages) avec chambres séparées.
- Possibilité d'installation avec support, se vendent séparément.

DFV1 MODEL

- Système breveté de cuisson rapide avec une résistance au dessous de la pierre réfractaire et circulaire avec ventilation au dessus de chambre.
- Capable de cuir une pizza frais en 90 secondes.
- Minuterie digital pour contrôler le temps de cuisson.

DESCRIPCIÓN	HORNO PIZZA ELÉCTRICOS					SOPORTES	
	DF4	DF44 (2 PISOS)	DF6	DF66 (2 PISOS)	DFV1	SOPORTE HORNO DSF4	SOPORTE HORNO DSF6
Dimensiones ext. (mm)	935x900x330	935x900x600	935x1250x330	935x1250x600	510x590x350	900x710x900	900x1060x900
Dimensiones cámara (mm)	700x700x140	700x700x140	700x1050x140	700x1050x140	350x370x170	-	-
Nº hornos	1	2	1	2	1	-	-
Diámetro pizza/ Nº pizzas	34 / 4	34 / 8	34 / 6	34 / 12		-	-
Alimentación (V/Hz)	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	400 / 50 3F+N+T	230/50	-	-
Potencia (Kw)	5,4	10,8	8,1	16,2	3,5	-	-
Peso Bruto /Neto (Kg)	70 / 65	120 / 115	90 / 80	170 / 160	32 /30	30/25	35/30
Vol. Emb. (m3)	0,759	1,173	0,948	1,466	195	-	-

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.



HORNO PARA PIZZA DF

DF PIZZA OVEN

FOURS PIZZA DF

NEW
MODELS



DF4



DF 44



DFV1

CÓDIGO	MODELO	
2HOPI00001	HORNO PIZZA DF4	
2HOPI00002	HORNO PIZZA DF44 (2 pisos)	
2HOPI00003	HORNO PIZZA DF6	
2HOPI00004	HORNO PIZZA DF66 (2 pisos)	
2HOPI00005	HORNO PIZZA DFV1	
29743020	SOPORTE HORNO PIZZA DSF4	
29743021	SOPORTE HORNO PIZZA DSF6	



SOPORTE HORNO



CARACTERÍSTICAS

GENERALES

- Hornos eléctricos (a gas mod. G 4/6) diseñados para un uso intensivo y continuo en cualquier aplicación de restauración (pizzerías, restaurantes, cafeterías, etc.).
- Cámara de cocción aislada internamente mejorando el ambiente de trabajo.
- Superficie de cocción realizada en material refractario.
- Puertas basculantes con bisagras en la parte inferior y fabricadas en acero inox. Ventana de cristal en modelos HPR9 /18MAX y G4/6, con iluminación interior.
- Temperatura máxima hasta 450°C, excepto hornos a G4/6 420°C.
- Laterales desmontables, facilitando las tareas de mantenimiento y limpieza.

ELECTRA / ELECTRA 3T

- Realizado en acero inox. y trasera en acero galvanizado.
- ELECTRA formado por 2 hornos no independientes. Horno superior siempre activo y en caso de mayor necesidad se activa el inferior.
- ELECTRA 3T formado por 2 hornos independientes. Dispone de 3 termostatos que permiten el control independiente de los 3 grupos de resistencias instalados (superior, intermedio e inferior).

HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Realizado en acero inox. (frontal), acero lacado (laterales) y acero galvanizado (techo y trasera).
- Abertura superior regulable para evacuación de vapores.
- Regulación termostática separada para el techo y el suelo.
- Termómetro digital.
- HPR 18 MAX formado por 2 hornos totalmente independientes.

G 4 / 6

- Realizado en acero inox, excepto laterales en acero lacado.
- Abertura superior-trasera para evacuación de vapores.
- Centralita electrónica de encendido y termostato de seguridad.
- Quemadores realizados en acero inox.
- Termómetro digital.
- Interruptores de potencia máxima y mínima.

TECHNICAL FEATURES

GENERAL

- Ovens designed for continuous heavy use in any application for restauration (pizzerias, restaurants, cafes, etc.).
- Made for stainless steel, rear in galvanized steel.
- Top opening for steam evacuation. Model DFV1 fully stainless steel.
- Swing door at the bottom and glass window to control de cooking
- Internally insulated cooking chamber to improve the work environment and with indoor lighting.
- Cooking surface made of refractory material
- Separate thermostatic control for the the roof and floor, up to 450°C
- Removable sides, making maintenance easier

ELECTRA / ELECTRA 3T

- Made in stainless steel and back in galvanized steel.
- ELECTRA consisting of 2 non-independent ovens. The upper oven is always active and in the event of greatest need the lower oven is turned on.
- ELECTRA 3T consisting of 2 independent ovens. There are 3 thermostats allowing the independent control of the three resistance groups installed (upper, middle and lower).

HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Made in stainless steel (front), lacquered steel (sides) and galvanized steel (roof and rear).
- Adjustable top opening for evacuation of steam.
- Separate thermostatic regulation for roof and floor.
- Digital thermometer.
- HPR 18 MAX composed of 2 totally independent ovens

G 4 / 6

- Made of stainless steel, except sides (lacquered steel).
- Top-rear opening for evacuation of steam.
- Electronic ignition switchboard and security thermostat.
- Burners made of stainless steel.
- Digital thermometer.
- Maximum and minimum power switches.

CARACTERÍSTIQUE

GÉNÉRAL

- Fours conçus pour une utilisation intensive en continu dans tout type de restauration (pizzerias, restaurants, cafés, etc.).
- Fabriqué en acier inoxydable, sauf l'arrière en acier galvanisé.
- Ouverture sur le dessus pour évacuation de la vapeur. Modèle DFV1 complètement en acier inoxydable.
- Porte basculante avec charnières inférieures et fenêtre vitrée pour contrôler la cuisson.
- Chambre de cuisson isolée intérieurement afin d'améliorer l'environnement de travail et avec éclairage intérieur.
- Surface de cuisson réalisée en matériaux réfractaires.
- Contrôle thermostatique séparé pour le toit et le plancher, jusqu'à 450 ° C.
- Latéraux amovibles pour un entretien plus facile.

ELECTRA / ELECTRA 3T

- Fabriqué en acier inoxydable, arrière en acier galvanisé.
- ELECTRA composé de 2 fours non indépendants. Four supérieur toujours actif et en cas de besoin le four inférieur se met en marche.
- ELECTRA 3T composé de 2 fours indépendants. Il y a 3 thermostats permettant le contrôle indépendant des trois résistances installées (supérieure, centre et inférieure).

HPR 9 MAX/ HPR 18 MAX

- Fabriqué en acier inoxydable (avant), acier laqué (parois) et en acier galvanisé (toit et arrière).
- Ouverture réglable pour l'évacuation des fumées.
- Régulation thermostatique séparée pour le plafond et le plancher.
- Thermomètre numérique.
- HPR 18 MAX composé de 2 fours totalement indépendants.

G 4 / 6

- Fabriqué en acier inoxydable, sauf côté en acier laqué.
- Ouverture supérieure-arrière pour l'évacuation des fumées.
- Centrale électronique d'allumage et thermostat de sécurité.
- Brûleurs en acier inoxydable.
- Thermomètre numérique.
- Commutateurs de puissance maximale et minimale.

DESCRIPCIÓN	HORNOS ELÉCTRICOS				HORNOS A GAS	
	ELECTRA	ELECTRA 3T	HPR9MAX	HPR18MAX	G4	G6
Dimensiones ext. (mm)	920x760x530	920x760x530	1340x1270x380	1340x1270x670	1070x1228x470	1070x1580x470
Dimensiones cámara(mm)	620x500x120	620x500x120	1050x1050x150	1050x1050x150	700x700x150	700x1050x150
Nº hornos	2	2	1	2	1	1
Diámetro pizza/ Nº pizzas	25 / 4	25 / 4	34 / 9	34 / 18	34 / 4	34 / 6
Puerta	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal
Alimentación (V/Hz)	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	400V / 50Hz 3F+N+T	230V/50Hz	230V/50Hz
Tª máx. (°C)	450	450	450	450	420	420
Potencia (Kw)	7,5	7,5	12,9	25,8	12	20
Peso Bruto /Neto (Kg)	98 / 89	98 / 89	178 / 158	285 / 260	165 / 145	180 / 160
Vol. Emb. (m3)	0,5	0,5	0,83	1,31	0,82	1,12

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



HORNO PARA PIZZA: ELECTRA/HPR/G

ELECTRA/HPR/G PIZZA OVEN
FOURS PIZZA ELECTRA/HPR/G

NEW
MODELS



HORNO ELECTRA



HORNO HPR9 MAX



HORNO G4



SOPORTE HORNO
ELECTRA



SOPORTE HORNO
HPR MAX



CAMPANA



SOPORTE HORNO
G4/6

OPCIONALES

CAMPANAS

29782003	Campana Inox HPR 9/18 MAX
----------	---------------------------

SOportes HORNO

29782001	Soporte Horno HPR 9 MAX
29782002	Soporte Horno HPR 18 MAX
29782004	Soporte Horno G4
29782005	Soporte Horno G6
29782006	Soporte Horno G4+4
29782007	Soporte Horno G6+6
29782000	Soporte Electra

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00001	HORNO PIZZA ELECTRA	
2HOPG00002	HORNO PIZZA ELECTRA 3T	
2HOPG00016	HORNO PIZZA HPR9 MAX	
2HOPG00017	HORNO PIZZA HPR18 MAX	
2HOPG00005	HORNO PIZZA G4	
2HOPG00006	HORNO PIZZA G6	



CARACTERÍSTICAS

AMASADORA

- Amasadoras industriales de gran solidez y fiabilidad, capaces de satisfacer cualquier exigencia técnica y producción de masas blandas como la pizza y el pan.
- Estructura realizada en acero lacado. Rejilla protectora, cuba, espiral y cuchilla corta pasta realizadas acero inox.
- Cuba y cabezal fijos, excepto en mod. MR22 que el cabezal es abatible y la cuba extraíble.
- Rejilla protectora abatible.
- Temporizador de 30 min.
- Pulsador de parada de emergencia.
- Sistemas de seguridad para la protección del usuario, micro interruptores y pared anti-atrapamiento.
- Patas regulables en altura. Posibilidad de instalar ruedas (2 c/freno y 2 s/freno) para facilitar el desplazamiento, incluidas de serie.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza se han simplificado al máximo, gracias al fácil acceso de los componentes.

TECHNICAL FEATURES

MIXER

- Industrial mixer of great solidity and reliability, able to satisfy any technical demand and production of soft dough such as pizza and bread.
- Structure made of lacquered steel. Protective grid, tank, spiral and blade made of stainless steel.
- Tank and head fixed, except in mod. MR22 where the head is adjustable and the tank removable.
- Tilting protection grid.
- Timer 30 min.
- Emergency stop button.
- Security systems for the protection of the user, micro switches and wall anti-catching.
- Height adjustable feet. Possibility of installing wheels (2 w/brakes and 2 without brakes) to facilitate displacement.
- Maintenance and cleaning tasks have been simplified to the maximum, thanks to the easy access to the components.

CARACTERÍSTIQUE

PÊTRINS

- Pétrin industriel de grande solidité et fiabilité, capable de satisfaire toute demande technique et production de pâtes molles comme la pizza et le pain.
- Structure en acier laqué. Grille de protection, cuve, spirale et lame en acier inoxydable.
- Cuve et tête fixes, sauf dans le modèle MR22 où le harnais est réglable et la cuve amovible.
- Grille de protection abattable.
- Minuterie 30 min.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Systèmes de sécurité pour la protection de l'utilisateur, microcontacts et paroi anti-pincement.
- Pieds réglables en hauteur. Possibilité d'installer des roues (2 avec frein et 2 sans frein) afin de faciliter les déplacements, (inclus de série).
- Les tâches d'entretien et nettoyage ont été simplifiées au maximum, grâce à l'accès facile aux composants.



AMASADORA

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00007	AMASADORA MS15	
2HOPG00008	AMASADORA MS22	
2HOPG00009	AMASADORA MS33	
2HOPG00012	AMASADORA MR22	
2HOPG00010	AMASADORA MST33	
2HOPG00011	AMASADORA MST42	

DESCRIPCIÓN	AMASADORAS					
	MS15	MS22	MS33	MR22	MST33	MST42
Dimensiones ext. (mm)	320x590x570	400x690x630	440x830x720	420x720x640	440x830x720	470x850x720
Dimensiones cuba (mm)	Ø300 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø450 x h:210
Capacidad cuba (l)	15	22	33	22	33	42
Producción máx. de masa (Kg/h)	40	70	100	70	100	140
Voltaje (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	400 3Ph 50Hz	400 3Ph 50Hz
Potencia (W)	370	900	1300	900	1500	1500
Peso Bruto / Neto (Kg)	64 / 50	94 / 75	127/104	112 / 94	127/104	131/107
Vol. emb. (m³)	0,16	0,28	0,41	0,28	0,41	0,45

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

LAMINADORA

- Laminadoras industriales ideales para la producción de bases de masa de forma rápida y sencilla, sin la necesidad de conocimientos especializados.
- Realizadas completamente en acero inox.
- Sistema de laminación de 2 etapas, cada una de ellas compuesta por 2 rodillos de nylon atóxico y alimentario. Regulación del espesor de laminación independiente en cada una de las etapas y de fácil utilización.
- El pedal de activación del proceso de laminación (incluido de serie), hace todavía más sencillo el trabajo del operador. Longitud del cable de 3m.
- Se incluyen protecciones de seguridad, evitando los posibles atrapamientos.
- Sencillez en las tareas de mantenimiento y limpieza.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

PASTRY DOUGH

- Ideal industrial machines for the production of dough bases in a fast and simple way, without the need for specialized knowledge.
- Fully made of stainless steel.
- 2 stages lamination, each consisting of 2 nylon rollers non-toxic and alimentary. Regulation of the thickness of rolling independent in every stage and easy to use.
- A pedal to activate the rolling process makes even easier the work of the operator. 3-mt-long cable.
- Includes protections for security, to avoid possibility of getting caught.
- Easy maintenance and cleaning.
- Power supply 230V50Hz.

CARACTÉRISTIQUE

FAÇONNEUSES

- Machines industrielles idéales pour la production de pâtes de base de façon simple et rapide, sans besoin de connaissances spécialisées.
- Fabriquée entièrement en acier inoxydable.
- Laminage de 2 étapes, chacune composée de 2 rouleaux de nylon atoxiques et alimentaires. Régulation de l'épaisseur du roulement indépendante dans chacune des étapes et facile à utiliser.
- Une pédale d'activation du processus de laminage rend encore plus facile le travail de l'opérateur. Longueur du câble 3 M
- Inclus protections de sécurité, pour éviter tout possible pincement.
- Simplicité d'entretien et de nettoyage.
- Alimentation 230V50Hz.



LAMINADORA

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00013	LAMINADORA LRM 42A	

DESCRIPCIÓN	LAMINADORA
	LRM 42A
Dimensiones ext. (mm)	530x530x730
Peso masa (gr)	210 ÷ 600
Diámetro pizza (cm)	26 ÷ 40
Potencia (W)	370
Peso Bruto / Neto (Kg)	52 / 37
Vol. emb. (m³)	0,33

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

ENVASADORAS AL VACÍO POR ASPIRACIÓN EXTERNA.

SMALL DIGIT / ELIX DIGIT / MEDIUM DIGIT

- Construidas totalmente en acero inoxidable. Ideales para envasar productos sólidos (embutidos, quesos...). Fácil manejo, incorporan un panel de mandos digital que regula con mucha precisión el tiempo de vacío y el de sellado.

ECOPROFIT DIGIT / ECOSTAR DIGIT

- Envasadoras al vacío profesionales completamente automáticas totalmente INOX con mandos digitales y cuadro control ciclo. Concebidas para ser utilizadas en supermercados y tiendas, son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y buenos rendimientos productivos.

ECOPLUS DIGIT

- Envasadora al vacío profesional totalmente en acero INOX con mandos digitales y placa control ciclo completamente automáticas. Las bombas de vacío lubricadas garantizan una extrema solidez estructural y ciclos continuos de trabajo que hacen de la serie "Professional Plus" la ideal.

ENVASADORAS AL VACÍO CON CAMPANA

ECO 25 DIGIT / ECO 30 DIGIT / ECO 35 DIGIT

- Los modelos indicados están ampliamente utilizados en "catering", en restaurantes y en diversos sectores de la media-pequeña empresa. Elevadísimo grado de vacío final, simplicidad en el uso y velocidad de trabajo son las características de las confeccionadoras sobremesa.

ECO 40 DIGIT / ECO 45-45L DIGIT

- Los modelos indicados son ideales para diversos sectores como los supermercados, los restaurantes, las carnicerías y muchos otros. Las prestaciones son elevadísimas así como la productividad. Además la placa digital nos informa sobre la necesidad de manutención de la máquina.

ECO 45 BIS DIGIT / ECO 55 BIS DIGIT

- Envasadoras profesionales a campana de alta calidad concebidas para aplicaciones de tipo industrial. Electrónica, elevada fiabilidad y continuidad operativa son las características que exaltan ese modelo. Las bombas de vacío ofrecen bajo nivel de ruido de trabajo y la máxima garantía de continuidad operativa.

TECHNICAL FEATURES

EXTERNAL SUCTION VACUUM PACKING MACHINES

SMALL DIGIT / ELIX DIGIT / MEDIUM DIGIT

- Made entirely from stainless steel. Ideal for packing solid products (dried meats, cheeses...). Easy to use, the machine includes a digital control panel which regulates the vacuum and seal time with great precision.

ECOPROFIT DIGIT / ECOSTAR DIGIT

- Completely automated, professional vacuum packing machines made entirely from stainless steel with digital controls and cycle control panel. Designed for use in supermarkets, shops, etc. they are ideal for a great variety of uses offering optimum operational continuity and high productivity.

ECOPLUS DIGIT

- Professional vacuum packing machine made entirely from stainless steel with fully-automated digital controls and cycle control panel. The lubricated vacuum pumps guarantee the extreme structural solidity and continuous work cycles that make the "Professional Plus" series ideal.

CHAMBER TYPE VACUUM PACKING MACHINES

ECO 25 DIGIT / ECO 30 DIGIT / ECO 35 DIGIT

- These models are widely used in the catering sector, in restaurants and in small and medium companies in diverse sectors. An extremely high level of final pressure, ease of use and work speed are characteristic features of bench top vacuum packing machines.

ECO 40 DIGIT / ECO 45-45L DIGIT

- These models are ideal for use in a wide range of sectors such as supermarkets, restaurants, butchers and many others. Performance and productivity are extremely high. More over, the digital control board provides information about any machine maintenance necessary.

ECO 45 BIS DIGIT / ECO 65 BIS DIGIT

- High-quality chamber type vacuum packing machines designed for industrial applications. Electronics, high reliability and operational continuity are the features that make this model stand out. The vacuum pumps offer a low level of working noise and the highest guarantee of operational continuity.

CARACTERÍSTIQUE

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE PAR ASPIRATION EXTERNE

SMALL DIGIT / ELIX DIGIT / MEDIUM DIGIT

- Entièrement fabriqués en acier inoxydable. Idéalement conçus pour emballer les produits solides (saucissons, fromages...). Faciles à manipuler, ils contiennent un tableau de commande numérique qui régule très précisément le temps de mise sous vide et de scellage.

ECOPROFIT DIGIT / ECOSTAR DIGIT

- Machines d'emballage sous vide professionnelles entièrement automatisées et totalement inoxydables, commandes numériques et tableau de contrôle cycle. Conçues pour être utilisées dans les supermarchés, boutiques, elles sont idéales du fait de leurs nombreuses applications, et offrent une continuité des opérations optimale et de bons rendements de production.

ECOPLUS DIGIT

- Machine d'emballage sous vide professionnelle totalement en acier inoxydable avec commandes numériques et plaque de contrôle cycle entièrement automatiques. Les pompes à vide lubrifiées garantissent une extrême solidité de la structure et des cycles de travail continus qui font de la série "Professional Plus" la série idéale.

MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE A CLOCHE

ECO 25 DIGIT / ECO 30 DIGIT / ECO 35 DIGIT

- Les modèles indiqués seront largement utilisés par les traiteurs, les restaurants et les différents secteurs des petites et moyennes entreprises. Degré très élevé de vide final, facilité d'utilisation et vitesse de travail sont les caractéristiques des fabrications de desserts.

ECO 40 DIGIT / ECO 45-45L DIGIT

- Les modèles indiqués sont idéaux pour les divers secteurs tels que les supermarchés, les restaurants, les boucheries et bien d'autres encore. Les prestations ainsi que la productivité sont très élevées. De plus, la plaque numérique fournit des informations sur les besoins de manutention de la machine.

ECO 45 BIS DIGIT / ECO 55 BIS DIGIT

- Machines d'emballage professionnelles à cloche de haute qualité conçues pour des applications de type industriel. Electronique, haute fiabilité et continuité des opérations sont les caractéristiques qui distinguent ce modèle. Les pompes à vide permettent un faible niveau sonore de travail et la garantie maximale de continuité des opérations

DESCRIPCIÓN	ENVASADOR AL VACÍO POR ASPIRACIÓN EXTERNA					
	SMALL	ELIX DIGIT	MEDIUM DIGIT	ECOPROFIT DIGIT	ECOSTAR DIGIT	ECOPLUS DIGIT
Dimensiones (mm)	370x280x170	400x280x170	520x280x170	420x310x210	470x380x230	520x380x230
Bomba de vacío (lt/min)	15	15	40	40	40	6 m3/h aceite
Barra de sellado (mm)	350	400	500	400	450	500
Tensión (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

Opcionales: Gas inerte, ruedas

DESCRIPCIÓN	ENVASADO AL VACÍO CON CAMPANA							
	ECO 25 DIGIT*	ECO 30 DIGIT*	ECO 35 DIGIT*	ECO 40 DIGIT*	ECO 45 DIGIT*	ECO 45L DIGIT*	ECO 45 BIS DIGIT*	ECO 55 BIS DIGIT*
Dimensiones (mm)	360x400x400	410x460x450	460x500x450	510x560x450	560x610x450	560x610x1050	680x620x1050	840x700x1050
Dimensiones cámara(mm)	260x300x160	310x350x190	360x400x190	410x450x220	460x500x220	460x500x220	560x460x220	720x570x220
Bomba de vacío (m³/h aceite)	6	12	12	25	25	25	25	60
Barra de sellado	250	300	350	400	450	450	2x450	2x550
Tensión (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	380/50
Peso (Kg)	38	45	50	60	68	80	115	180

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ECO 45 BIS DIGIT



ECOSTAR DIGIT



ECO 25 DIGIT



SMALL DIGIT

CÓDIGO	MODELO	
2EVEC00001	SMALL DIGIT	
2EVEC00002	ELIX DIGIT	
2EVEC00003	MEDIUM DIGIT	
2EVPR00004	ECOPROFIT DIGIT	
2EVPR00005	ECOSTAR DIGIT	
2EVPR00006	ECOPLUS DIGIT	
2EVCS00007	ECO 25 DIGIT	
2EVCS00008	ECO 25 DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCS00009	ECO 30 DIGIT	
2EVCS00010	ECO 30 DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCS00011	ECO 35 DIGIT	
2EVCS00012	ECO 35 DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCS00013	ECO 40 DIGIT	
2EVCS00014	ECO 40 DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCS00015	ECO 45 DIGIT	
2EVCS00016	ECO 45 DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCR00017	ECO 45 L DIGIT	
2EVCR00018	ECO 45 L DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCR00019	ECO 45 BIS DIGIT	
2EVCR00020	ECO 45 BIS DIGIT (GAS INERTE)	
2EVCR00021	ECO 55 BIS DIGIT	
2EVCR00022	ECO 55 BIS DIGIT (GAS INERTE)	



CARACTERÍSTICAS

CORTADORA DE FIAMBRE

- Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla en aluminio protegido contra oxidación.
- Selección del espesor de lonchas con mango graduado.
- Cuchilla circular de 220, 250, 275, 300 y 350, realizadas en acero inoxidable de gran resistencia.
- Interruptores estancos con protección.
- Transmisión por correa
- Afilador incluido fijo con seguridad mecánica.
- Patas regulables.
- Limpieza rápida dentro del conjunto.
- Base cerrada.

MODELOS CEA

- Interruptor luminoso con centralita de seguridad.
- Protector sobre el plato y sujeta-mercancías.
- Anillo fijo de protección de la cuchilla.

TECHNICAL FEATURES

COLD MEAT CUTTER

- Carriage, cutting tray, rust-proof, aluminium blade protector
- Selection of slice thickness using an adjusting handle
- Circular blades with 220, 250, 275, 300 and 350 mm diameters, made from highly resistant stainless steel
- Waterproof switches with protection
- Belt drive
- Fixed-blade sharpener with machine safety
- Adjustable legs
- Machine interior easy to clean
- Closed base.

CEA MODELS

- Illuminated switch with safety status panel
- Plate guard and product clamp
- Blade protection fixed ring.

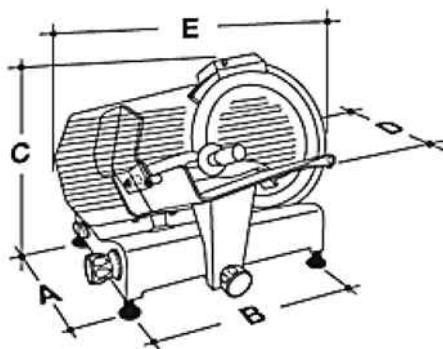
CARACTERÍSTIQUE

TRANCHEUSE POUR CHARCUTERIE

- Chariot, planche à découper, protecteur de lame en aluminium protégé contre l'oxydation.
- Sélection de l'épaisseur de tranche avec un manche gradué.
- Lame circulaire de 220, 250, 275, 300 et 350, fabriquée en acier inoxydable à forte résistance.
- Interrupteur étanche avec protection.
- Transmission par courroie
- Aiguiseur fixe avec sécurité mécanique inclus.
- Pieds réglables.
- Nettoyage rapide à l'intérieur de l'appareil.
- Base fermée.

MODELES CEA

- Voyant lumineux de mise sous tension avec système de sécurité.
- Protection sur le plat et les marchandises.
- Anneau fixe de protection de la lame.



DESCRIPCIÓN		CORTADORAS DE FIAMBRE					
		Mod.220/S 220/CEA	Mod.250/S 250/CEA	Mod.275/S	Mod.300/S 300/CEA	Mod. 22GS	Mod. 25GS
Potencia (W)		140	140	150	230	140	140
Alimentación (V/Hz)		230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Transmisión		Correa	Correa	Correa	Correa	Correa	Correa
Diámetro de cuchilla (mm)		220	250	275	300	220	250
Espesor lonchas (mm)		De 0 a 15	De 0 a 15	De 0 a 15	De 0 a 15	De 0 a 15	De 0 a 15
Capacidad de corte (mm)		210x155	210x175	230x190	245x220	230x165	230x185
Carro (mm)		245	245	255	270	255	255
Peso (Kg)		15	15,5	16,5	24	13	14
Dimensiones Emb. (mm)		480x530x390	480x530x390	490x550x450	530x630x480	480x530x390	480x530x390
DIMENSIONES	A (mm)	260	260	263	315	263	263
	B (mm)	400	400	415	455	415	415
	C (mm)	355	365	375	420	335	365
	D (mm)	400	410	410	480	363	363
	E (mm)	425	475	505	570	448	480

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CORTADORAS DE FIAMBRE

COLD MEAT CUTTERS

TRANCHEUSE POUR CHARCUTERIE



GS-25S



275-S



350-CEA

CÓDIGO	MODELO	
Cortadoras de fiambres (autoafilante)		
2CFXX00001	220 - S	
2CFXX00002	250 - S	
2CFXX00003	300 - S	
2CFXX00004	220 - CEA	
2CFXX00005	250 - CEA	
2CFXX00006	300 - CEA	
2CFXX00007	350 - CEA	
2CFXX00008	22 - GS	
2CFXX00009	25 - GS	
2CFXX00010	275 - S	



TOSTADORA DE CINTA, GRATINADOR, CALIENTA FRANKFURT Y TOSTADORA DE PAN

BAND TOASTER, GRILL "AU GRATIN", HOT DOG WARMER AND BREAD TOASTER

GRILLE-PAIN DE BANDE, GRATIN, CHAUFFE HOT DOG, GRILLE-PAIN

CARACTERÍSTICAS

TOSTADOR DE CINTA

- Construidos en acero inoxidable.
- Regulador de velocidad de cinta.
- Interruptor On/Off.
- Interruptor luminoso para cada resistencia (superior e inferior).
- Incluye bandeja superior para calentar pan.

GRATINADOR

- Construcción en acero inoxidable.
- Parrilla con asas ergonómicas.
- Recoge migas para fácil mantenimiento.
- Resistencias incoloy (blindadas).
- Regulación de potencia independiente para cada resistencia.
- Pilotos luminosos.
- Tres posiciones de parrilla.

CALIENTA FRANKFURT

- Construcción en acero inoxidable.
- Termostato regulación.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Interruptor on/off.
- Incluye grifo para vaciado.

TOSTADORES DE PAN

- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencia de acero con funda de cuarzo.
- Modelos con temporizador de 15 min y sin él.
- Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

BAND TOASTER

- Made in stainless steel.
- Adjustable band speed.
- Switch On/Off.
- Light switch for each resistance (top and bottom).
- Includes upper tray to warm bread.

GRILL "AU GRATIN"

- Made in stainless steel.
- Grill with ergonomic handles.
- Collect crumbs for easy maintenance.
- Resistances "Incoloy" type (armoured).
- Independent regulation power to each resistance.
- Light switches.
- Three positions of the grip.

HOT DOG WARMER

- Made in stainless steel.
- Regulation by Thermostat.
- Safety thermostat with manual reset.
- Switch On/Off.
- Emptying tap.

BREAD TOASTERS

- Built form stainless steel.
- Steel resistor with quartz cover.
- Model with and without a 15-minute timer.
- Crumb tray.

CARACTÉRISTIQUE

GRILLE-PAIN DE BANDE

- Construit en acier inoxydable.
- Régulateur de vitesse de bande.
- Interrupteur On/Off.
- Interrupteur lumineux pour chaque résistance (supérieur et inférieur).
- Inclus un plateau supérieur pour réchauffer le pain.

GRATIN

- Construction en acier inoxydable.
- Grille avec poignées ergonomiques.
- Bac de miettes pour faciliter l'entretien.
- Résistances "Incoloy" (blindées).
- Régulation indépendante de chaque résistance.
- Indicateurs lumineux.
- Trois positions sur la grille.

CHAUFFE HOT DOG

- Construction en acier inoxydable.
- Régulation par thermostat.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Interrupteur On/Off.
- Robinet de vidage.

GRILLE-PAIN

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Résistance en acier avec pochette à quartz.
- Modèles avec ou sans temporisateur de 15min.
- Tiroir ramasse-miettes.

DESCRIPCIÓN	TOSTADORES DE CINTA		
	TTCB 210	TTCV 310	TTCV 375
Dimensiones (mm)	750x450x260	420x530x395	750x615x260
Zona de cocción:	510x220x70	350x210x80	510x380x70
Alimentación (V/Hz)	230/50		
Potencia (W)	3.000	2.000	4.500
Ancho de cinta (mm)	210	210	375

DESCRIPCIÓN	TOSTADORES DE PAN			
	ECO-P1 S/TEM	ECO-P1 C/TEMP	ECO-P2 S/TEMP	ECO-P2 C/TEMP
Dimensiones (mm)	475x245x260	475x245x260	475x370x260	475x370x260
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia (W)	2000	2000	3000	3000
Peso (kg)	4,7	4,7	7,4	7,4
Temporizador (min.)	-	15	-	15

DESCRIPCIÓN	GRATINADOR	
	SLI 45	SLI 65
Dimensiones internas (mm)	450x350x210	650x350x210
Dimensiones exteriores (mm)	600x(365+50)x360	800x(365+50)x360
Alimentación (V/Hz)	230/50	
Potencia (W)	2.250(Sup) + 1.250(Inf)	1.750+1.250(Sup) + 1.500(Inf)
Termostatos	2	3
Peso (Kg)	15	19

DESCRIPCIÓN	CALIENTA FRANKFURT	
	CF 1000	CF 2000
Dimensiones (mm)	264x275x260	528x260x275
Alimentación (V/Hz)	230/50	
Potencia (w)	1.000	2.000
Nº Cubeta	1 GN ½-150	2 GN ½-150

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



SLI 45



SLI 65



ECO-PT 2 PISOS CON TEMPORIZADOR



TTCH 210



TTCV 375



CF 1000

CÓDIGO	MODELO	
2TOEP00006	TOSTADOR ECO-PT 1 PISO C/TEMPORIZADOR	167 €
2TOEP00005	TOSTADOR ECO-PT 1 PISO S/TEMPORIZADOR	159 €
2TOEP00008	TOSTADOR ECO-PT 2 PISO C/TEMPORIZADOR	221 €
2TOEP00007	TOSTADOR ECO-PT 2 PISO S/TEMPORIZADOR	199 €

CÓDIGO	MODELO	
2TOEP00009	TOSTADOR CINTA TTCH 210	1.068 €
2TOEP00010	TOSTADOR CINTA TTCH 375	1.250 €
2TOEP00011	TOSTADOR CINTA TTCV 375	1.120 €
2CLCF00001	CALIENTA FRANKFURT CF 1000	170 €
2CLCF00002	CALIENTA FRANKFURT CF 2000	321 €
2TOEP00012	GRATINADOR SLI 45	293 €
2TOEP00013	GRATINADOR SLI 65	406 €



CARACTERÍSTICAS

FREIDORAS

- Construidas en acero inoxidable.
- Cubeta en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cabezal desmontable para fácil limpieza.
- Grifo en los modelos c/grifo.
- Zona fría para evitar la mezcla de residuos.
- Cesta en acero AISI 304 (18/8) con enganche en el cabezal.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de regulación.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Micro interruptor, para cortar resistencia cuando se retira cabezal.
- Tapa incluida en todos los modelos.
- Los modelos 10, 10+10, 16 y 30 son trifásicos con posibilidad de conexión monofásica.

Mod. ECO PAS

- Diseñadas para pastelerías y pescaderías de fritos, con amplio cesto para evitar que los productos empanados se peguen.
- Incluye soporte exterior cesto.

BAÑO MARÍA

- Indicado para mantener a Tª adecuada los productos cocinados.
- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Termostato de regulación.
- Interruptor ON/OFF.

TECHNICAL FEATURES

FRYERS

- Stainless steel structure.
- Stainless steel AISI 304 (18/10) tray.
- Removable head for easy cleaning.
- Tap in certain models.
- Cold zone top avoid mixing residues.
- Basket in Stainless steel AISI 304 (18/10) with hook to attach to the head.
- Stainless steel armoured resistance.
- Control by thermostat.
- Safety thermostat, with manual reset.
- Micro switch to turn off the resistance when removing the head.
- Cover included on all models.
- Models 10, 10+10, 16 and 30 are Trifase with option of Monofase connection.

Mod. ECO PAS

- Designed for pastry shops and Fryfish shops, with a large basket to avoid breaded products from sticking.
- Outside hanger for the basket included.

BAIN-MARIE

- Ideal to keep the temperature of cooked products.
- AISI 304 Stainless steel structure.
- Control by thermostat.
- On/Off switch.

CARACTERISTIQUE

FRITEUSES

- Structure en acier inoxydable.
- Cube en acier inoxydable AISI 304 (18/10)
- Tête démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Robinet en certains modèles
- Zone froide pour éviter la mélange des déchets.
- Panier en acier AISI 304 (18/10) avec attelage sur la tête.
- Résistance blindé en acier inoxydable.
- Régulation par thermostat
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Micro interrupteur pour déconnecter la résistance lorsque s'enlève la tête.
- Couverture inclus en tous les modèles.
- Les modèles 10, 10+10, 16 et 30 sont Triphase avec la possibilité de conection Monophase.

Mod. ECO PAS

- Conçu pour les pâtisseries et les poissonniers de frites, avec un grand panier pour éviter les produits panés de coller.
- Support extérieur de panier inclus.

BAIN-MARIE

- Espécialement indiqué pour garder la température des aliments cuits.
- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Régulation par thermostat.
- Interrupteur ON/OFF.

DESCRIPCIÓN	BAÑO MARÍA		
	BM 11	BM 11T	BMD 11T
Dimensiones (mm)	360x600x300	360x600x300	685x600x300
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Potencia (w)	1500	1500	3000
Grifo	No	SÍ	SÍ



BM 11T

DESCRIPCIÓN	FREIDORAS ELÉCTRICAS ECO									
	ECO 4L	ECO 4+ 4	ECO 8L	ECO 8 + 8	ECO 8L (con grifo)	ECO 8+8 (con grifo)	ECO 10L* (con grifo)	ECO 10+10L* (con grifo)	ECO PAS 16L (con grifo)	ECO PAS 30L (con grifo)
Potencia (Kw)	2,2	2x2,2	3,2	2x3,2	3,2	2x3,2	4,5	2x4,5	9	15
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/50 3F+N+T	400/50 3F+N+T	400/50 3F+N+T	400/50 3F+N+T
Producc. máx. (Kg/h)	5	10	10	20	10	20	12	24	20	38
Capacidad cuba (l)	4	4+4	8	8+8	8	8+8	10	10+10	16	30
Peso total (Kg)	3	6	5,3	10	5,5	10,4	8	16	11	22
Cestas (L x R x H)	125x220x130	125x220x130	190x220x130	190x220x130	190x220x130	190x220x130	240x255x130	240x255x130	240x465x100	435x565x100
Dimensiones (L x R x H)	205x410x290	380x410x290	290x410x290	560x410x290	290x450x320	560x450x320	325x490x380	650x490x380	527x465x360	650x670x400

* Bajo pedido 220/50 Hz

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.



FREIDORAS Y BAÑO MARÍA

FRYERS AND BAINS-MARIE

FRITEUSES ET BAIN-MARIE



ECO 4L



ECO 8L



ECO 10L



BMD 11T

NEW



NEW

ECO PAS 16L
(Especial Pastelería
y Pescaderías de Fritos)

CÓDIGO	MODELO	
Freidoras eléctricas 230V de banco "SERIE ECO"		
2FREE00001	FREIDORA ECO 4 L	
2FREE00002	FREIDORA ECO 4+4	
2FREE00003	FREIDORA ECO 8 L	
2FREE00004	FREIDORA ECO 8+8	
2FREE00005	FREIDORA ECO 8 L C/GRIFO	
2FREE00006	FREIDORA ECO 8+8 C/GRIFO	
2FREE00007	FREIDORA ECO 10L C/GRIFO	
2FREE00008	FREIDORA ECO 10+10L C/GRIFO	
2FREE00009	FREIDORA ECO PAS 16L C/GRIFO	
2FREE00010	FREIDORA ECO PAS 30L C/GRIFO	

CÓDIGO	MODELO	
Baño María		
2BMXD00001	BAÑO MARÍA BM 11	
2BMXD00002	BAÑO MARÍA BM 11T (C/GRIFO)	
2BMXD00003	BAÑO MARÍA BMD 11T (C/GRIFO)	



PLANCHAS A GAS, MIXTAS, MODULARES Y FIJAS

MODEL GAS GRILLS, MIXED, MODULAR GRILLS

MODEL GRILLS, GRILLS MIXTES, GRILLS MODULABLES

CARACTERÍSTICAS

PLANCHAS A GAS XD

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa superior en acero pulido de espesor 6mm en mod. 406/606/806 y 14 mm en mod. 414/614/814.
- Quemadores rectangulares de gran poder calorífico y difusión.
- Recoge-grasas frontal de fácil extracción.
- Patas ajustables en altura.
- Preparadas de fábrica para Butano/Propano (G30-31).
- Incluye accesorios para cambiar a gas natural (G20).

PLANCHAS MIXTAS

- Construidas en acero inoxidable y placa superior de acero esmerilado.
- Quemadores rectangulares de gran poder calorífico y enorme difusión.
- Incorpora quemador circular adicional a la dcha.
- Dotadas de canal extraíble recogedor de aceites.
- Funcionan con gas natural o butano.

PLANCHAS MODULABLES Y FIJAS

- Construidas en acero inoxidable y placa superior en cromo duro, excepto MOD. 33 de acero laminado.
- Quemadores de construcción especial de gran poder calorífico.
- Placas intercambiables de fácil extracción que además incorpora protector de fuego para cocinar directamente con cualquier cazuela o sartén. (Modelo Modular)
- Dotadas de canal extraíble recogedor de aceites.
- Ideales para el intercambio de sus placas por discos para crepes, plancha de libro para bocadillos calientes, etc. (Modelo Modular)
- Funcionan con gas natural o butano.

TECHNICAL FEATURES

XD MODEL GAS GRILLS

- Manufactured in stainless steel.
- Top plate in polished steel of 6 mm thickness in models 406/606/806 and 14 mm in models 414/614/814.
- Rectangular burner of high dissemination calorific power.
- Easy removable front grease collector.
- Adjustable feet.
- Prepared as standard for Butane / Propane (G30-31).
- Accessories included to switch to natural gas (G20).

MIXED GRILLS

- Constructed from stainless steel and high-quality polished steel plate
- High power, rectangular burners with considerable diffusion.
- Includes an additional circular burner to the right
- Removable external oil collecting channel
- Works with natural or butane gas

MODULAR GRILLS

- Constructed using stainless steel and superior hard chrome plate, except the MODEL. 33 which is made from coated steel
- Specially-constructed burners with high heating power
- Easy to extract, interchangeable plates which also include a fire protector to use when cooking over direct heat using any pot or frying pan (Modular model)
- Removable external oil collecting channel
- Easy to change grilling plates for disks to make crêpes, or a sandwich grill for making toasted sandwiches, etc. (Modular model)
- Works with natural or butane gas.

CARACTÉRISTIQUE

MODEL XD GRILLS

- Fabriquées en acier inoxydable.
- Plaque supérieure en acier poli de 6 mm d'épaisseur sur modèles 406/606/806 et 14 mm aux modèles 414/614/814.
- Brûleurs rectangulaires de haut diffusion et pouvoir calorifique.
- Collecteur frontale de graisse amovible.
- Pieds réglables en hauteur.
- Préparé de serie pour Butane / Propane (G30-31).
- Accessoires inclus pour les adapter au gaz naturel, (G20).

GRILLS MIXTES

- Fabriquées en acier inoxydable et plaque supérieure en acier poli à l'émeri.
- Brûleurs rectangulaires à haute puissance calorifique et forte diffusion.
- Brûleur circulaire supplémentaire sur la droite inclus.
- Dotées d'un bac extractible pour la récupération des huiles.
- Fonctionnent au gaz naturel ou butane.

GRILLS MODULABLES

- Fabriquées en acier inoxydable et plaque supérieure en Chrome dur, excepté le MOD. 33 en acier laminé.
- Brûleur en matériau spécial au pouvoir chauffant élevé.
- Plaques interchangeables faciles à extraire qui contiennent également un protecteur de feu pour pouvoir cuisiner directement avec tout type de casserole ou poêle. (Model modular)
- Dotées d'un bac extractible de récupération des huiles.
- Conçues idéalement pour l'échange de vos plaques par des disques pour crêpes, plancha de libro pour sandwiches chauds, etc.(Model modular)
- Fonctionnent au gaz naturel ou butane.

DESCRIPCIÓN	MIXTAS
	MIXTA 800
Dimensiones ext. (mm)	800x410x200
Superficie cocción (mm)	1 (500+Fuego)
Quemador	4
Nº de grifos	2
Potencia (w)	9,8

DESCRIPCIÓN	XD						FIJAS	MODULABLES		
	XD 406 AC	XD 606 AC	XD 806 AC	XD 414 AC	XD 614 AC	XD 814 AC	50P	MOD. 333CD MOD.33	MOD. 666 CD	MOD. 999 CD
Dimensiones ext. (mm)	400x470x260	600x470x260	800x470x260	400x470x260	600x470x260	800x470x260	500x410x200	333x410x200	666x410x200	999x410x200
Superficie cocción (mm)	390x400	590x400	790x400	390x400	590x400	790x400	1 (500x400)	1 (333x440)	2 (333x440)	3 (333x440)
Espesor placa (mm)	6	6	6	14	14	14	-	-	-	-
Potencia (w)	3.000	2x2.500	3x2500	3.000	2x3.000	3x3.000	5800	4900	9800	14700
Nº quemadores	1	2	3	1	2	3	13	1	2	3
Nº grifos	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
Peso Neto/Bruto (kg)	16/17	25/26	33/35	22/23	33/35	45/47	-	-	-	-

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.



PLANCHAS A GAS, MIXTAS, MODULARES Y FIJAS

MODEL GAS GRILLS, MIXED, MODULAR GRILLS
MODEL GRILLS, GRILLS MIXTES, GRILLS MODULABLES

NEW
MODELS



XD 414 AC



XD 606 AC



MIXTA 800

CÓDIGO	MODELO	
Planchas Fijas, Modulares		
2PLIN00005	50 P	
2PLIN00006	MODULAR 33	
2PLIN00001	MODULAR 333 CD	
2PLIN00002	MODULAR 666 CD	
2PLIN00003	MODULAR 999 CD	
Planchas Mixtas		
2PLIN00004	MIXTA 800 FUEGO DCHA.	

CÓDIGO	MODELO	
Planchas a Gas Model XD		
2PLXD00001	PLANCHA GAS XD406 AC	
2PLXD00002	PLANCHA GAS XD606 AC	
2PLXD00003	PLANCHA GAS XD806 AC	
2PLXD00004	PLANCHA GAS XD414 AC	
2PLXD00005	PLANCHA GAS XD614 AC	
2PLXD00006	PLANCHA GAS XD814 AC	



CARACTERÍSTICAS

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa superior en acero pulido de espesor 6mm en mod. 406/606/806 y acero inoxidable de 15mm en mod. 415/615/815.
- Recoge-grasas frontal de fácil extracción.
- Termostato de regulación 0-300°C con conmutador On/Off acoplado.
- Pilotos de señalización conexión y termostato.
- Patas ajustables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ELECTRIC GRILLS

- Manufactured in stainless steel.
- Top plate in polished steel of 6 mm thickness in models 406/606/806 and stainless steel 15 mm in models 415/615/815.
- Easy removable front grease collector.
- Thermostat adjustable 0 - 300 °C with On/Off switch.
- Pilots indicating connection and thermostat.
- Adjustable feet.

CARACTERÍSTIQUE

GRILL ÉLECTRIQUES

- Fabriquées en acier inoxydable.
- Plaque supérieure en acier poli de 6 mm d'épaisseur sur modèles 406/606/806 et acier inoxydable 15 mm aux modèles 415/615/815.
- Collecteur frontale de graisse amovible.
- Thermostat avec ajustement 0 - 300 °C et interrupteur On/Off.
- Pilotes de pris en courant et thermostat.
- Pieds réglables en hauteur.

DESCRIPCIÓN	PLANCHAS ELÉCTRICAS					
	XDE 406 AC	XDE 606 AC	XDE 806 AC	XDE 415 AC	XDE 615 AC	XDE 815 AC
Dimensiones ext. (mm)	400x445x210	600x445x210	800x445x210	400x445x210	600x445x210	800x445x210
Superficie cocción (mm)	390x400	590x400	790x400	390x400	590x400	790x400
Espesor placa (mm)	6	6	6	15	15	15
Alimentación (v/hz)	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	380V/50Hz 3P+N+T
Potencia (w)	2.500	2x2.500	2x3.000	3.000	2x3.000	2x4.000
Nº resistencias	1	2	2	1	2	2
Nº termostatos	1	2	2	1	2	2
Peso Bruto/ Neto (kg)	14/15	18/19	22/23	20/21	26/27	32/34

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



XDE 406 AC



XDE 606 AC



XDE 806 AC

CÓDIGO	MODELO	
Planchas eléctricas		
2PLXE00001	PLANCHA ELÉCT. XDE 406 AC	
2PLXE00002	PLANCHA ELÉCT. XDE 606 AC	
2PLXE00003	PLANCHA ELÉCT. XDE 808 AC	
2PLXE00004	PLANCHA ELÉCT. XDE 415 CD	
2PLXE00005	PLANCHA ELÉCT. XDE 615 CD	
2PLXE00006	PLANCHA ELÉCT. XDE 815 CD	



CARACTERÍSTICAS

EXPRIMIDORES

- Cubeta de Acero en todos los modelos excepto en el mod. "SE" de plástico.
- Ojiva de acero unificada para limones, naranjas y pomelos en los mod. "SE", "SP", "S55 PALANCA", "SP2 PALANCA".
- Dos ojivas de plástico, para naranjas y limones en mod. S-40.
- Puesta en marcha automática por presión en los modelos de palanca "S55" y "SP2".

CHOCOLATERA

- Modo de cocción al baño María con bandeja antiadherente patentada.
- Caldera de agua caliente aislada térmicamente, con vaciado facilitado rápido.
- Grifo fácilmente desmontable para una limpieza más rápida.
- Termostato para regulación de temperatura del producto.
- Bandeja recogedora de gotas calientes y resistente, dotada con señalador de nivel de agua.
- Sistema de agitación y antiestratificación del producto.
- Indicador de nivel de agua en la caldera y sistema de seguridad por falta de agua.
- Pies antideslizantes.

TECHNICAL FEATURES

JUICERS

- Steel reservoir in all models except in the "SE" plastic model.
- Unified steel squeezing head for lemons, oranges and grapefruits in the "SE", "SP", "S55 PALANCA" and "SP2 PALANCA" models.
- Two plastic squeezing heads for oranges and lemons in the "S-40" model.
- Pressure-triggered, automated operation in the S55 and SP2 "palanca" models.

HOT CHOCOLATE DISPENSER

- Bain-marie cooking method with patented anti-stick tray.
- Heat insulated hot water boiler, easy and fast to empty.
- Easily removed tap for quicker cleaning.
- Thermostat for product temperature regulation.
- Resistant hot drop drip tray with water level indicator.
- Stirring system to ensure product smoothness.
- Tank water level indicator and low water level safety system.
- Anti-slip feet.

CARACTERISTIQUE

PRESSEIRS

- Bac en acier pour tous les modèles excepté le modèle "SE" en plastique.
- Ogive en acier unifié pour les citrons, oranges et pamplemousses pour les modèles "SE", "SP", "S55 LEVIER", "SP2 LEVIER".
- Deux ogives en plastique pour les oranges et les citrons pour le modèle S-40.
- Mise en marche automatique par pression pour les modèles de levier "S55" et "SP2".

CHOCOLATIERE

- Mode de cuisson au Bain-marie avec plateau antiadhésif breveté.
- Chauffe-eau avec isolation thermique, avec facilité de vidange rapide.
- Robinet facilement démontable pour un nettoyage plus rapide.
- Thermostat pour réguler la température du produit.
- Plateau de récupération des gouttes chaudes, résistant, doté d'un indicateur du niveau d'eau.
- Système de mélange et anti stratification du produit.
- Indicateur du niveau du chauffe-eau et système de sécurité en cas de manque d'eau.
- Pieds anti dérapant.

DESCRIPCIÓN	EXPRIMIDORES				
	Mod. SE	Mod. S40	Mod. SP	Mod. SP2 (Palanca)	Mod. S55 (Palanca)
Dimensiones	220x310x340	170x270x310	220x310x340	220x310x350	190x270x340
Color	Gris oscuro	Acero Inox.	Gris claro	Gris claro	Acero Inox.
Cubeta	Plastico	Acero	Acero	Acero	Acero
Potencia (HP/RPM)	0,3/900	0,33/1400	0,3/900	0,4/1400	0,40/1400
Potencia (W/RPM)	220/900	250/1400	220/900	294/1400	300/1400
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Peso (Kg)	7,5	-	8	9	-

DESCRIPCIÓN	BATIDORAS	
	M1	M2
Dimensiones (mm)	180x180x480	300x180x480
Tipo	simple	doble
Potencia (CV)	100	100 + 100
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50

DESCRIPCIÓN	CHOCOLATERA
	CH-5 V10
Dimensiones (LxAxH)	287x413x465
Capacidad (L)	5
Consumo (W)	1000
Alimentación (V/Hz)	230/50
Dimensiones emb. (mm)	360x360x595
Peso B/N (Kg)	9 / 8

DESCRIPCIÓN	PICADORAS DE HIELO TG6
Dimensiones (mm)	210x420x290
Color	gris
Potencia (HP/RPM)	0,4/1400
Alimentación (V/Hz)	230/50
Automática	SÍ
Peso Neto (Kg)	11

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BATIDORAS, EXPRIMIDORES, PICADORAS DE HIELO, CHOCOLATERAS

BLENDERS, JUICERS, ICE CRUSHERS, HOT CHOCOLATE DISPENSERS

BETTEURS, PRESSEURS, BROyeurs A GLACE, CHOCOLATIERES



M1 SIMPLE



CUBETA ACERO S-55



PICADORA DE HIELO



CHOCOLATERA CH-5 V10

CÓDIGO	MODELO	
Exprimidores de zumo por presión		
2EZXX00001	SE / CUBETA PLÁSTICO	
2EZXX00002	S-40 / CUBETA ACERO	
2EZXX00003	SP / CUBETA ACERO	
2EZXX00004	S-55 DE PALANCA	
2EZXX00005	SP2 DE PALANCA	
Picadora de hielo automática		
2PHTG00001	TG-6	
Batidoras (Cubeta de Acero Inoxidable)		
2BAMM00001	M1 SIMPLE	
2BAMM00002	M2 DOBLE	
Chocolatera		
2CHXX00007	CHOCOLATERA CH-5 V10	



MIG 2011 GRILL INOX 20 Lts.



MIG 2525 SE GRILL INOX 25 Lts.



DESCRIPCIÓN	HORNOS MICROONDAS		
	MIG-2011	MIG-2525 SE	MIG-2526 CO
Dimensiones (mm)	495x390x300	510x410x305	510x410x305
Capacidad (l)	20	25	25
Color	Inox	Inox	Inox
Control	Analógico	Digital	Digital
Descongelación	Sí	Sí	Sí
Potencia (W)	800	900	900
Grill potencia (W)	Si / 1000	Si / 1000	Si / 1200
Convección / Potencia (W)	No	No	Si / 1400
Alimentación (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Niveles de potencia	6	8	10
Ø Plato giratorio (mm)	245	315	315
Menús cocción automática	-	9	7
Posiciones cocción por convección	-	-	10
Cocción rápida	-	-	Sí
Temporizador / minutos	Analógica / 30'	Digital / 60'	Digital / 95'
Cierre de seguridad	-	Si	Si
Peso (Kg)	16,5	19	21,5

CÓDIGO	MODELO	
2HMVA00064	MIG-2011 GRILL INOX 20 Lts.	
2HMVA00066	MIG-2525 GRILL INOX 25 Lts.	
2HMVA00065	MIG-2526 CO GRILL + CONV. INOX 25 Lts.	

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.



LAVAMANOS DE PIE (FRÍA/CALIENTE)

FOOT OPERATED HAND WASH BASIN (HOT/COLD)

LAVE-MAINS SUR PIED (CHAUD/FROID)

CARACTERÍSTICAS

LAVAMANOS DE PIE

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fregadero con cuba redonda, facilitando la limpieza e higiene.
- Accionamiento mecánico de pie.
- Pedal mezclador del agua fría/caliente de fácil accionamiento.
- Pies regulables.
- Se suministra con caño, tubos de conexión flexibles de agua fría/caliente y tubería desagüe flexible y regulable.

TECHNICAL FEATURES

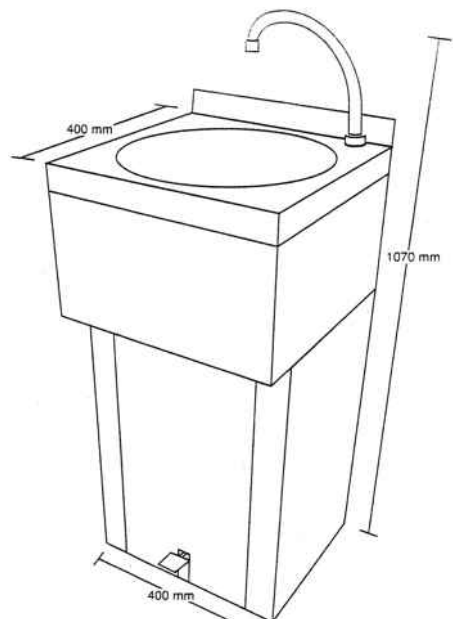
FOOT OPERATED HAND WASH BASIN (HOT/COLD)

- Made from stainless steel
- Basin with rounded edges, facilitating cleaning and improving hygiene
- Foot operation mechanism
- Easy to use hot/cold water mixer pedal
- Adjustable feet
- Supplied with jet, flexible cold/hot water connection tubes and flexible and adjustable drainage tubes.

CARACTÉRISTIQUE

LAVE-MAINS SUR PIED (CHAUD/FROID)

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Evier à bac rond pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Actionnement mécanique du pied.
- Mitigeur d'eau chaude/froide facile d'utilisation.
- Pieds réglables.
- Fourni avec tuyau, tuyaux de connexion flexibles d'eau chaude/froide et tuyau de vidange flexible et réglable.



LAVAMANOS DE PIE.

DESCRIPCIÓN	LAVA MANOS PIE (FRÍA/CALIENTE)
Dimensiones (sin grifo)	400X400X850
Dimensiones (con grifo)	400x400x1070
Volumen emb. (m3)	1,181
Embalaje (mm)	400x400x915
Peso Bruto/Neto (Kg)	16,5/14

CÓDIGO	MODELO	
2MMLM00001	LAVAMANOS PIE (FRÍA / CALIENTE)	

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation (V/Hz) - Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) - Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CODYGAS AUXILIAR

COMPLEMENTARY CODYGAS

AUXILIAIRES CODYGAS



ÍNDICE

INDEX

INDICE

COCINAS CODYGAS NEW

- 293 GAMA COCINAS 700 / 900
- 295 FREIDORA 700 / 900
- 296 BARBACOA Y FRYTOP 700 / 900
- 297 BAÑO MARÍA 700 / 900
- 298 GAMA COCINAS / MÓDULO NEUTRO SERIE SNACK 650
- 300 FREIDORA / FRYTOP 650
- 302 BAÑO MARÍA / CUECEPASTAS / BARBACOA 650
- 304 MESA MUEBLE

- 307 ARMARIO EXPOSITOR ARTIC TF NEW
- 309 ARMARIO ARTIC PUERTAS CORREDERAS NEW
- 311 ESCARCHACOPAS / MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN
- 313 CORTADORAS DE FIAMBRE
- 315 CORTADORAS DE VEGETALES
- 316 EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO DE ZUMOS



GAMA COCINAS SERIE 700 / 900

Nueva línea de elementos de cocción profesionales, fabricados bajo los más estrictos niveles de calidad y tecnología, ofreciendo la máxima fiabilidad, facilidad de uso y limpieza. Destinados a la restauración media/grande, permiten cualquier tipo de composición (mural o central) debido a su estructura modular y gran variedad de modelos disponibles. La excelente calidad de los materiales y componentes utilizados garantizan la fiabilidad y durabilidad. Las operaciones de mantenimiento también se han facilitado al máximo, evitando costosas e incómodas reparaciones. Quemadores marca ACR, grifos de regulación PINTOSI, termopares EGO y válvulas MINISIT.

STOVE RANGE SERIE 700/900



New line of professional cookware, manufactured under the strictest standards of quality and technology, offering maximum reliability, ease of use and cleaning. Meant for the medium / large restoration they allow any type of composition (wall or central) due to its modular structure and variety of available models.

The excellent quality of materials and components guarantees reliability and durability.

Maintenance operations are also made easy to the maximum, avoiding costly and inconvenient repairs.

Burner brand ACR, regulation taps PINTOSI, thermocouples EGO and valves MINISIT.

GAMME CUISINIÈRES SERIE 700/900



Nouvelle ligne de batterie de cuisine professionnelle, fabriqués selon les normes les plus strictes de qualité et de la technologie, offrant une fiabilité maximale, la facilité d'utilisation et le nettoyage. Destinée au secteur de la restauration moyenne / large elle permet tout type de composition (mur ou au centre) en raison de sa structure modulaire et la variété des modèles disponibles.

L'excellente qualité des matériaux et composants assure la fiabilité et la durabilité.

Les opérations de maintenance sont également facilitées maximum, évitant ainsi des réparations coûteuses et peu pratiques. Bruleurs marque ACR, robinets à régulation PINTOSI, termopaires EGO et valvules MINISIT.





CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Patas regulables.
- Extracción de humos trasera.
- Bandeja recoge-grasas desmontable y de fácil limpieza (apto para lavavajillas).
- Bandeja recoge-residuos de extracción frontal.
- Quemadores ACR de alta potencia de doble corona.
- Quemadores con llama piloto.
- Grifos de Regulación PINTOSSÍ + C.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Modelo con horno:
 - Válvula termostática Eurosit.
 - Encendido piezoeléctrico.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Feet adjustable.
- Rear extraction of smoke.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Residue collection front tray.
- High-power double crown ACR burners.
- Burners with ignition flame.
- Regulation taps PINTOSSÍ + C.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Mod w / Oven:
 - Eurosit Thermostatic Valve.
 - Piezoelectric ignition.

CARACTÉRISTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Pieds réglables.
- Extraction de fumée à l'arrière.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Bac de récupération des résidus retirable par devant.
- ACR brûleurs de haute puissance à double couronne.
- Brûleurs à flamme pilote.
- Robinet de régulation PINTOSSÍ + C.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Mod. Avec Four:
 - Valve thermostatique Eurosit.
 - Allumage piézo-électrique.



COCINA 700 3F + HORNO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS HORNO(mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	Nº FUEGOS	POTENCIA QUEMADORES (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	
3190044	COCINA 700 3F+ HORNO	1050x700x850+60	565x670x290	-	3	3.5 + 4.5*2	5.6	
3190045	COCINA 700 3F + ARMARIO	1050x700x850+60	-	990x670x365	3	3.5 + 4.5*2	-	
3190046	COCINA 700 4F + HORNO	700x700x850+60	565x670x290	-	4	3.5*2 + 4.5*2	5.6	
3190047	COCINA 700 4F + ARMARIO	700x700x850+60	-	660x670x365	4	3.5*2 + 4.5*2	-	
3190048	COCINA 700 6F + HORNO	1050x700x850+60	565x670x290	565x670x290	6	3.5*3 + 4.5*3	5.6	
3190049	COCINA 700 6F + ARMARIO	1050x700x850+60	-	990x670x365	6	3.5*3 + 4.5*3	-	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Patas regulables.
- Extracción de humos trasera.
- Bandeja recoge-grasas desmontable y de fácil limpieza (apta para lavavajillas).
- Bandeja recoge-residuos de extracción frontal.
- Quemadores ACR de alta potencia de doble corona.
- Quemadores con llama piloto.
- Grifos de regulación PINTOSSÍ + C.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Modelo con horno:
 - Válvula termostática Eurosit.
 - Encendido piezoeléctrico.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation
- Feet adjustable.
- Rear extraction of smoke.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Residue collection front tray.
- High-power double crown ACR burners.
- Burners with ignition flame.
- Regulation taps PINTOSSÍ + C.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Mod w / Oven:
 - Eurosit Thermostatic Valve.
 - Piezoelectric ignition.

CARACTERÍSTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Pieds réglables.
- Extraction de fumée à l'arrière.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Bac de récupération des résidus retirable par devant.
- ACR brûleurs de haute puissance à double couronne.
- Brûleurs à flamme pilote.
- Robinet de régulation PINTOSSÍ + C.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Mod. Avec Four:
 - Valve thermostatique Eurosit .
 - Allumage piézo-électrique.



COCINA 900 4F + HORNO



COCINA 900 6F + HORNO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS HORNO(mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	Nº FUEGOS	POTENCIA QUEMADORES (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	
3190012	COCINA 900 4F + HORNO	800x900x850+120	565x670x290	-	4	7.5*2 + 4.5*2	5.6	
3190013	COCINA 900 4F+ ARMARIO	800x900x850+120	-	740x820x355	4	7.5*2 + 4.5*2	-	
3190014	COCINA 900 6F+ HORNO	1200x900x850+120	565x670x290	370x820x290	6	7.5*3 + 4.5*3	5.6	
3190015	COCINA 900 6F+ ARMARIO	1200x900x850+120	-	1140x820x355	6	7.5 x 3 + 4.5 x 3	-	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

**CARACTERÍSTICAS**

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de vaciado.
- Filtro.
- Válvula termostática Minisit.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Tap for emptying.
- Filter.
- Minisit Thermostatic Valve.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

CARACTÉRISTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de vidange.
- Filtre.
- Valve thermostatique Minisit.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.



FREIDORA 900 GAS (20L +20L)+ ARMARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (L.)	
3190050	FREIDORA 700 GAS 20L + ARMARIO	360x700x850+60	320x670x365	15,5	18 - 22	
3190051	FREIDORA 700 GAS (20+20L) + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	15,5 x 2	(18 - 22) x 2	
3190016	FREIDORA 900 GAS 20L + ARMARIO	430x900x850+120	370x820x355	15,5	18 - 22	
3190017	FREIDORA 900 GAS (20+20L) + ARMARIO	800x900x850+120	740x820x355	15,5 x 2	(18 - 22) x 2	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BARBACOA Y FRYTOP 700/900

BARBECUE AND GRILL 700/900

BARBECUE ET GRILL 700/900

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

BARBACOA LÁVICA Y FRYTOP

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Parrilla de acero fundido de alta transmisión térmica.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Bandeja recoge-grasas de extracción frontal.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.

BARBACOA LÁVICA.

- Incluye saco de lava volcánica en dotación.

FRYTOP

- Peto perimetral integrado en la plancha.
- Plancha lisa, acabado brillante y 20 mm de espesor.
- Bandeja recoge-gasas de extracción frontal y fácil limpieza (apta para lavavajillas).
- Grifo termostático.

TECHNICAL FEATURES

LAVA STONE BARBECUE AND GRILL

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Cast steel grill high thermal transmission.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Residue collection fat front tray.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

LAVA STONE BARBECUE

- Includes bag of volcanic rock.

GRILL

- Perimeter splash back integrated into the plate.
- Plate plain, glossy finish and 20 mm thick.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Thermostatic Tap.

CARACTÉRISTIQUE

BARBACUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Grille en acier moulé de haute conduction thermique.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses retirable par devant.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

BARBECUE EN PIERRE DE LAVE

- Sac de lave volcanique inclus.

GRILL

- Dosseret périmètre intégré à la plancha.
- Plaque lisse, finition brillante et 20 mm d'épaisseur.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Robinet thermostatique.



FRYTOP 700 GAS + ARMARIO



BARBACOA LÁVICA 700 GAS + ARMARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	POTENCIA (Kw)	
3190053	BARBACOA LÁVICA 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	-	14,44	
3190019	BARBACOA LÁVICA 900 GAS + ARMARIO	800x900x850+120	740x820x355	17,0	
3190054	FRYTOP 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	370x820x290	6 x 2	
3190020	FRY TOP 900 GAS + ARMARIO	800x900x850+120	1140x820x355	6 x 2	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

www.comersa.es

2014-2015

CODYGAS

**CARACTERÍSTICAS**

- Fabricados en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifos de llenado y vaciado.
- Válvula termostática Minisit.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Taps for filling and emptying.
- Minisit thermostatic valve.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

CARACTÉRISTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de remplissage et vidange.
- Valve thermostatique Minisit.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

**BAÑO MARÍA 900 GAS+ ARMARIO**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	POTENCIA (Kw)	DOTACIÓN	
3190052	BAÑO MARÍA 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	8,5	2 cubetas GN 1/2	
3190018	BAÑO MARÍA 900 GAS + ARMARIO	800x900x850+120	740x820x355	8,5	2 cubetas GN 1/3	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



GAMA COCINAS SERIE SNACK 650

Con las mismas características que las gamas 700 y 900, completa la nueva línea de equipos de cocción profesionales. Destinados en este caso a un tipo de restauración pequeña/media ofrece las más altas prestaciones en un tamaño reducido. La posibilidad de su montaje sobre-encimera o en módulos neutros le confiere una gran libertad y flexibilidad. Nuevamente, la calidad y durabilidad son unas de las características destacables de estos equipos. Al igual que las operaciones de mantenimiento han sido minimizadas al máximo.

STOVE RANGE SERIE SNACK 650



With the same features as the ranges 700 and 900, completes the new line of professional cooking equipment. Meant in this case for small / medium restaurant type offers the highest performance at a reduced size. The possibility of installing on-top or in neutral modules gives it great freedom and flexibility.

Again, quality and durability are some of the main features of this equipment. As well as the maintenance operations have been minimized to the maximum.

GAMME CUISINIÈRES SERIE SNACK 650



Avec les mêmes caractéristiques que les gammes 700 et 900, complète la nouvelle gamme d'équipements de cuisine professionnelle. Destinées dans ce cas à un type de petite / moyenne restauration offre les meilleures performances dans une taille réduite. La possibilité de son montage sur plan de travail ou en modules neutres lui donne une grande liberté et flexibilité. Encore une fois, la qualité et la durabilité sont quelques-unes des caractéristiques importantes de cet équipement. Tout comme les opérations d'entretien ont été minimisées au maximum.





COCINA 650 Y MÓDULO NEUTRO 650

STOVE 650 AND NEUTRAL MODULE 650
CUISINIERE 650 ET MODULE NEUTRE 650

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

COCINA 650

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox. AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en módulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Bandeja recoge-grasas desmontable y de fácil limpieza (apta para lavavajillas).
- Quemadores con llama piloto.

Módulos Neutros

- Con un diseño constructivo robusto y fabricados en acero inox. Junto con las cocinas de la serie Snack 650 permiten realizar cualquier tipo de composición mural o central, creando una línea de cocción uniforme.



COCINA 650 GAS 2F BANCO



MÓDULO NEUTRO 650 + ARMARIO 40

TECHNICAL FEATURES

STOVE 650

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of installation on work-top or into neutral module.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Burners with ignition flame.

Neutral Module

- With a robust construction design and made of stainless steel. Together with kitchens 650 Series Snack allow any central or wall composition, creating an even cooking line.



COCINA 650 GAS 4F BANCO



MÓDULO NEUTRO 650 + ARMARIO 60

CARACTERÍSTIQUE

CUISINIERE 650

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation sur-comptoir ou en module neutre.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Brûleurs à flamme pilote.

Module Neutre

- Avec un design de construction robuste et en acier inoxydable. Avec les cuisines de la gamme Snack 650 permettent une composition centrale ou au mur, créant ainsi une ligne de cuisson homogène.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	Nº FUEGOS	POTENCIA QUEMADORES (Kw)	
3190021	COCINA 650 GAS 2F BANCO	400x650x475	2	3,5 + 5	
3190022	COCINA 650 GAS 4F BANCO	600x650x475	4	3,5*2 + 5*2	
3190031	MÓDULO NEUTRO 650 + ARMARIO 40	398x512x555	-	-	
3190032	MÓDULO NEUTRO 650 + ARMARIO 60	598x512x555	-	-	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



FREIDORA 650

FRYING PANS 650

FRITEUSES 650

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox. AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de vaciado.
- Filtro.
- Válvula termostática Minisit.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Tap for emptying.
- Filter.
- Minisit Thermostatic Valve.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

CARACTERÍSTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de vidange.
- Filtre.
- Valve thermostatique Minisit.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.



FREIDORA 650 GAS 8 + 8L BANCO



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (L.)	ALIMENTACIÓN	
3190023	FREIDORA 650 GAS 8L BANCO	400x650x475	6,0	8 - 10	GAS	
3190024	FREIDORA 650 GAS 8+8L BANCO	600x650x475	6 + 6	(8 - 10) x 2	GAS	
3190041	FREIDORA 650 ELECT. 8L BANCO	400x650x475	8,5	8 - 10	400V/Hz	
3190042	FREIDORA 650 ELECT. 8+8L BANCO	600x650x475	8,5 + 8,5	(8 - 10) x 2	400V/Hz	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.

www.comersa.es

2014-2015

 **codygas**



CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox. AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Peto perimetral integrado en la plancha.
- Plancha lisa, acabado brillante y 20 mm de espesor.
- Bandeja recoge-gasas de extracción frontal y fácil limpieza (apta para lavavajillas).
- Encendido piezoeléctrico.
- Grifo termostático.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Perimeter splash back integrated into the plate.
- Plate plain, glossy finish and 20 mm thick.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Piezoelectric ignition.
- Thermostatic Tap.
- Pilot flame.

CARACTÉRISTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Dossieret périmètre intégré à la plancha.
- Plaque lisse, finition brillante et 20 mm d'épaisseur.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Allumage piézo-électrique.
- Robinet thermostatique.
- Flamme pilote.



FRYTOP 650 GAS 40 BANCO



FRYTOP 650 GAS 60 BANCO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (Kw)	
3190027	FRY TOP 650 GAS 40 BANCO	400x650x475	6	
3190028	FRY TOP 650 GAS 60 BANCO	600x650x475	6 x 2	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BAÑO MARÍA Y CUECEPASTAS 650

BAIN MARIE AND PASTA COOKING 650

BAIN MARIE ET CUIT-PÂTES 650

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

BAÑO MARÍA 650

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox. AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de llenado y vaciado.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.

BAÑO MARÍA

- Válvula termostática Minisit.

CUECE PASTAS

- Grifo termostático.

TECHNICAL FEATURES

BAIN MARIE 650

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Taps for filling and emptying.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame..

BAIN MARIE

- Minisit thermostatic valve.

PASTA COOKING 650

- Thermostatic Tap.

CARACTÉRISTIQUE

BAIN MARIE 650

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de remplissage et vidange.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

BAIN MARIE

- Valve thermostatique Minisit .

CUIT-PÂTES 650

- Robinet thermostatique.



BAÑO MARÍA 650 GAS 7,5L BANCO



CUECEPASTAS 650 2F GAS BANCO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (L.)	DOTACIÓN	
3190025	BAÑO MARIA 650 GAS 5L BANCO	400x650x475	4	5	1 cubeta GN 1/1	
3190026	BAÑO MARÍA 650 GAS 7,5L BANCO	600x650x475	4	7,5	1 cubeta GN 1/1 1 cubetas GN 1/4	
3190033	CUECE PASTAS 650 1F GAS BANCO	400x650x475	6	5	-	
3190034	CUECE PASTAS 650 2F GAS BANCO	600x650x475	12	7,5	-	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.

www.comersa.es

2014-2015

 codygas



BARBACOA 650

BARBECUE 650

BARBECUE 650

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox. AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano/propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Bandeja recoge-grasas de extracción frontal.
- Encendido piezoeléctrico.
- Llama piloto.
- Incluye saco de lava volcánica en dotación.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Residue collection fat front tray.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.
- Includes bag of volcanic rock.

CARACTÉRISTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses retirable par devant.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.
- Sac de lave volcanique inclus.



BARBACOA LÁVICA 650 GAS 60 BANCO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (Kw)	
3190029	BARBACOA 650 PIEDRA LÁVICA 40 BANCO	400x650x475	7,2	
3190030	BARBACOA 650 PIEDRA LÁVICA 60 BANCO	600x650x475	14,4	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



MESA MUEBLE

SUPPORT TABLES
TABLES DE SUPPORT

NEW
MODELS

CARACTERÍSTICAS

- Diseño constructivo robusto e integrado dentro de las series 700/900 y SNACK.
- Fabricados en acero inox.
- Permiten realizar cualquier tipo de composición mural o central, creando un lineal de cocción uniforme.

TECHNICAL FEATURES

- Strong constructive design integrated into the series 700/900 and SNACK.
- Made of stainless steel.
- Allows any against-the-wall or central composition, creating an even cooking line.

CARACTERÍSTIQUE

- Conception de construction robuste et intégrée dans les séries 700/900 and SNACK.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Permet toute sorte de composition, mur ou centre, créant une ligne de cuisson uniforme.



MESA BANCO 400X650



MESA MUEBLE 700 + ARMARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	
3190055	MESA MUEBLE 360-A + ARMARIO	360x750x850+120	
3190036	MESA MUEBLE 400 + ARMARIO	400x900x850+120	
3190056	MESA MUEBLE 700-A + ARMARIO	700x750x850+120	
3190038	MESA MUEBLE 800 + ARMARIO	800x900x850+120	
3190039	MESA BANCO 400x650	400x650x475	
3190040	MESA BANCO 600x650	600x650x475	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features 20 evenly spaced, horizontal green lines that run across the entire width of the page. The lines are thin and consistent in color, providing a guide for letter height and placement. There are no margins, text, or other markings on the page.



CARACTERÍSTICAS

ARMARIO EXPOSITOR

ARTIC TF

- Exterior en acero galvanizado e interior en aluminio ambos revestidos con PVC blanco atóxico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta de cristal termoaislante.
- Iluminación en la cámara y en el frente superior.
- Cerradura en los modelos ARTIC TF 250 2P y ARTIC TF 350 1P.
- Termómetro digital y termostato analógico.
- Evaporación por sistema de tiro forzado.
- Condesador ventidado.
- Sistema anti-vaho frontal.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Dotación de 4 estantes regulables en altura
- Con ruedas.

TECHNICAL FEATURES

REFRIGERATED CABINET

ARTIC TF

- Outside in galvanized steel and interior in aluminium, both coated with non-toxic white PVC.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Insulating glass door.
- Lighting in the camera and the top front.
- Key lock in models ARTIC TF 250 2P and ARTIC TF 350 1P.
- Analog digital thermometer and thermostat.
- Static evaporator + fan.
- Ventilated evaporation.
- Front anti-steam system.
- Automatic evaporation of defrosting water.
- Provision of 4 height adjustable shelves
- Wheels.

CARACTERÍSTIQUE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

ARTIC TF

- Extérieur en tôle galvanisé et intérieur en aluminium, les deux recouvertes en PVC blanc non toxique.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Porte en verre isolant.
- L'éclairage dans la caméra et la partie supérieure avant.
- Cierreure a clé aux modèles ARTIC TF 250 2P et ARTIC TF 350 1P.
- Analog thermomètre digital et thermostat.
- Évaporateur statique + ventilateur.
- Évaporation ventilé.
- Systeme anti-buée façade.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Fourniture de 4 étagères réglables en hauteur
- Roues.

DESCRIPCIÓN	ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS		
	ARTIC TF 250 2P	ARTIC TF 350 1P	ARTIC TF 800 2P
Dimensiones (mm)	538×525×1772	578×605×1980	1120×585×1900
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/51	230/52
Consumo (W)	210	280	525
Capacidad (l)	228	338	688
Nº puertas	2	1	2
Gas	R134a	R134a	R134a
Régimen de Tª (°C)	0/10	0/10	0/10
Pesos Bruto/Neto	71/59	86/73	136/115
Dim. embalaje (mm)	585×565×1820	624×630×2025	1160×615×1960

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.



ARTIC 350 1P TF



ARTIC 250 2P TF



ARTIC 800 2P TF

CÓDIGO	MODELO	
3110009	ARTIC TF 250 2P	
3110010	ARTIC TF 350 1P	
3110011	ARTIC TF 800 2P	



CARACTERÍSTICAS

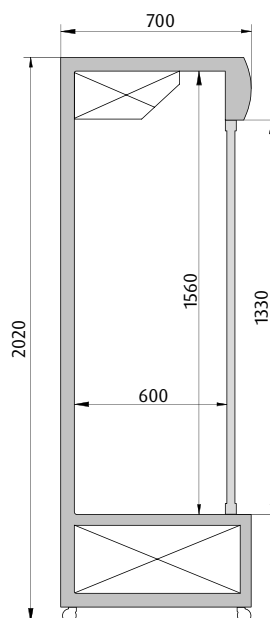
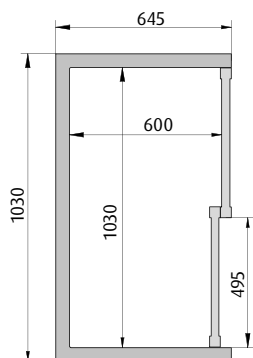
- Exterior en acero galvanizado e interior en aluminio ambos revestidos con PVC blanco atóxico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas correderas de cristal termoaislante con cerradura.
- Iluminación en la cámara y en el frente superior.
- Termómetro / termostato digital.
- Evaporador ventilado.
- Condensador ventilado.
- Desescarche automático.
- Sistema anti-vaho frontal.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Dotación de 4 estantes regulables en altura.
- Ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior in galvanized steel, interior in aluminum, both coated with non-toxic white PVC.
- Injected polyurethane insulation CFC's free.
- Insulating glass and lockable sliding doors.
- Lighting in the chamber and in the upper front display.
- Digital thermometer / thermostat.
- Fan assisted evaporator.
- Fan assisted condenser.
- Automatic defrost.
- System anti-fog front.
- Automatic evaporation draining water.
- 4 height-adjustable shelves.
- Wheels.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier galvanisé, intérieur en aluminium, les deux recouverts de PVC blanc non toxique.
- Isolation par polyuréthane injecté exempt de CFC.
- Portes coulissantes en verre thermo isolant et avec serrure.
- Éclairage dans la chambre et le display supérieur.
- Thermostat / thermomètre numérique.
- Évaporateur ventilé.
- Condenseur ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Système antibuée.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- 4 étagères réglables en hauteur.
- Roues.



ARTIC PUERTAS CORREDERAS

DESCRIPCIÓN	ARTIC 1100 PUERTAS CORREDERAS
Dimensiones ext. (mm)	1130x700x2020
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50
Consumo (W)	750
Capacidad (l)	1000
Nº puertas	2
Gas	R134a
Régimen de T° (°C)	0/10
Peso Bruto/Neto (Kg)	175 / 155
Dim. embalaje (mm)	1180x750x2100

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ARTIC 1100 PUERTAS CORREDERAS

CÓDIGO	MODELO	
3110008	ARTIC 1100 PUERTAS CORREDERAS	



CARACTERÍSTICAS

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN

- Exterior en acero galvanizado revestido en PVC blanco (mod. ARMARIO 185 REF CIEGA BLANCO) o en acero inoxidable (mod. ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX). Interior en ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta reversible y con cerradura. Realizada con cristal termoaislante, mod. ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX.
- Estantes varilla extraíbles.
- Iluminación interior, mod. ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Posibilidad de descongelación automática.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Termómetro / termostato digital, con interruptor ON/OFF integrado.
- Interruptor de iluminación independiente, mod. ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX.

ESCARCHACOPAS

- Exterior en acero galvanizado revestido en PVC blanco (mod. ESCARCHACOPAS 185 CRISTAL BLANCO) o en acero inoxidable (mod. ESCARCHACOPAS 185 CRISTAL INOX). Interior en ABS termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta de cristal triple, con resistencia anticondensación y cerradura.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Termómetro / termostato digital, con interruptor ON/OFF integrado.

TECHNICAL FEATURES

MINI-CABINET COOLING

- Galvanized steel exterior coated in white PVC (mod. 185 REF BLIND CABINET WHITE) or stainless steel (mod. CABINET GLASS INOX REF 185). Interior ABS thermoforming of food quality.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Reversible and lockable door. Made with insulating glass, mod. REF 185 CABINET GLASS INOX.
- Removable rod racks.
- Interior light, mod. REF 185 CABINET GLASS INOX.
- Adjustable front feet and rear wheels, providing movement.
- Possibility of automatic defrost.
- Automatic evaporation of water from melting ice.
- Thermometer / digital thermostat with on / off switch integrated.
- Switch independent lighting, mod. REF 185 CABINET GLASS INOX.

GLASS FROSTER

- Galvanized steel exterior coated in white PVC (mod. ESCARCHACOPAS WHITE CRYSTAL 185) or stainless steel (model 185 ESCARCHACOPAS GLASS INOX). ABS thermoformed interior of food quality.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Triple glass door with lock and anti-condensation.
- Adjustable front feet and rear wheels, providing movement.
- Thermometer / digital thermostat with on / off switch integrated.

CARACTÉRISTIQUE

MINI-CABINET DE REFRROIDISSEMENT

- Extérieur en acier galvanisé recouvert de PVC blanc (mod. 185 REF BLIND CABINET BLANC) ou en acier inoxydable (mod. vitrine INOX REF 185). Intérieur ABS thermoformage de la qualité des aliments.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Réversible et verrouillable porte. Fabriqué avec du verre isolant, mod. REF 185 INOX Vitrine.
- Râteliers de tige amovible.
- Éclairage intérieur, mod. REF 185 INOX Vitrine.
- Pieds avant réglables et roues arrière, assurant le mouvement.
- Possibilité de dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de fonte des glaces.
- Thermomètre / thermostat numérique avec interrupteur marche / arrêt intégré. Switch
- éclairage autonome, mod. REF 185 INOX Vitrine.

GELÉ-VERRES

- Extérieur en acier galvanisé recouvert de PVC blanc (mod. ESCARCHACOPAS White Crystal 185) ou en acier inoxydable (modèle 185 ESCARCHACOPAS DE VERRE INOX). ABS thermoformé intérieur de la qualité des aliments.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Triple porte vitrée avec serrure et anti-condensation.
- Pieds avant réglables et roues arrière, assurant le mouvement.
- Thermomètre / thermostat numérique avec interrupteur marche / arrêt intégré.

DESCRIPCIÓN	MINIARMARIO 185 REF CIEGA BLANCO MINIARMARIO 185 REF CRISTAL INOX	ESCARCHACOPAS 185 CONG CRISTAL BLANCO ESCARCHACOPAS 185 CONG CRISTAL INOX
Dimensiones (mm)	593x620x832	593x620x832
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50
Potencia nominal (W)	126	200
Capacidad (l)	185	185
Nº estantes	2	2 (Fijos)
Evaporador	Ventilado	Estático
Gas	R134a	R134a
Régimen de Tª (°C)	0°C / 10°C	-18°C
Peso Bruto/Neto (kg)	Pta. ciega: 46/50 Pta. cristal : 49/55	49/55
Dim. emb. (mm)	650x690x870	650x690x870

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



MINI-ARMARIO 185 REF CIEGA BLANCO



MINI-ARMARIO 185 REF CRISTAL BLANCO



MINI-ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX



MINI-ARMARIO 185 REF CRISTAL INOX

CÓDIGO	MODELO	
3180001	MINIARMARIO 185 REF CIEGA BLANCO	
3180002	MINIARMARIO 185 REF CRISTAL INOX	
3180003	ESCARCHACOPAS 185 CONG CRISTAL BLANCO	
3180004	ESCARCHACOPAS 185 CONG CRISTAL INOX	



CARACTERÍSTICAS

CORTADORAS DE FIAMBRE

MODELO CUT CE

- Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla en aluminio protegido contra la oxidación.
- Bancada en aluminio protegido contra oxidación (CUT 220 CE, CUT 2500 CE, CUT 300 CE) o en aluminio lacado (CUT 220 A CE, CUT 250 A CE, CUT 300 A CE).
- Selección del espesor de lonchas con mango graduado y tope adicional de espesor máximo.
- Mango adicional en el carro favoreciendo las operaciones de corte.
- Cuchillas circulares de 220, 250 y 300 mm, realizadas en acero inoxidable de gran resistencia.
- Transmisión por correa.
- Patas regulables.
- Fácil limpieza de todos sus componentes.
- Centralita de seguridad evitando su encendido ante apagado accidental.
- Motor con protector térmico contra sobrecalentamiento.
- Interruptores estancos con protección.
- Protector sobre el plato y sujeta mercancía.
- Base cerrada.

TECHNICAL FEATURES

COLD MEAT CUTTER

CUT CE MODEL

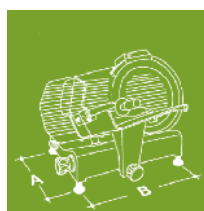
- Trolley, tray cutting aluminum blade guard protected against oxidation.
- Aluminum bench protected from oxidation (CUT 220 CE, 2500 CE CUT, CUT 300 EC) or aluminum coated (220 A CUT EC EC 250 A CUT, CUT 300 A CE).
- Selecting the thickness of slices and top with mango additional graduate maximum thickness.
- Additional handle in the car encouraging cutting operations.
- Circular blades 220, 250 and 300 mm, made of heavy duty stainless steel.
- Belt drive.
- Adjustable feet.
- Easy cleaning of all components
- Switchboard lit up with off avoiding accidental.
- Motor thermal protection against overheating.
- Switches Watertight to protection.
- Protector of the plate and subject merchandise.
- Base closed.

CARACTERÍSTIQUE

TRANCHEUSE POUR CHARCUTERIE

MODELE CUT CE

- Trolley, socle de protection de la lame de coupe en aluminium protégé contre l'oxydation. Banc en aluminium protégé de l'oxydation (CUT 220 CE, 2500 CE couper, couper 300 CE) ou en aluminium revêtu (220 UNE COUPE CE CE 250 A couper, couper 300 A CE).
- Sélection de l'épaisseur des tranches et en haut avec de la manguette épaisseur maximale diplômés supplémentaires.
- Poignée supplémentaire dans la voiture en encourageant les opérations de coupe.
- Lames circulaires 220, 250 et 300 mm, en acier inoxydable résistant.
- Courroie d'entraînement.
- Pieds réglables.
- Nettoyage facile de toutes les composantes
- Standard allumé avec hors d'éviter accidentelle.
- Protection thermique du moteur contre la surchauffe.
- Interrupteurs étanches à la protection.
- Protecteur de la plaque et de marchandises en question.
- Base fermée.



DESCRIPCIÓN

CORTADORAS DE FIAMBRE (DIMENSIONES)

	CUT-220 A CE	CUT-250 A CE	CUT-275 A CE	CUT-300 A CE	CUT-220 CE	CUT-250 CE	CUT-275 CE	CUT-300 CE
A	285	285	295	345	285	285	295	345
B	420	420	420	465	420	420	420	465

DESCRIPCIÓN

CORTADORAS DE FIAMBRE

	CUT-220 A CE	CUT-250 A CE	CUT-275 A CE	CUT-300 A CE	CUT-220 CE	CUT-250 CE	CUT-275 CE	CUT-300 CE
Dimensiones (mm)	498x435x380	537x460x400	540x455x430	597x520x495	498x435x380	537x460x400	540x455x430	597x520x495
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Potencia (W)	140	150	250	250	140	150	250	250
Transmisión	Correa	Correa	Correa	Correa	Correa	Correa	Correa	Correa
Diámetro cuchilla (mm)	220	250	275	300	220	250	275	300
Espesor lonchas (mm)	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15	0,2 a 15
Capacidad corte (mm)	160	180	220	220	160	180	220	220
Dim. embalaje (mm)	575x465x415	575x465x415	615x525x510	615x525x510	575x465x415	575x465x415	615x525x510	615x525x510
Peso Bruto/Neto (kg)	17/15	20/18	23/20	28/25	17/15	20/18	25/22	28/25

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CUT 250 A CE



CUT 250 CE

CÓDIGO	MODELO	
3160001	CUT-220 A CE	
3160002	CUT-250 A CE	
3160003	CUT-300 A CE	
3160004	CUT-220 CE	
3160005	CUT-250 CE	
3160006	CUT-300 CE	
3160007	CUT-275 A CE	
3160008	CUT-275 CE	



CARACTERÍSTICAS

CORTADORA DE VEGETALES CV300

- Construida totalmente en aluminio anodizado alimentario.
- Cubierta abatible y desmontable para facilitar el cambio de discos, la limpieza y el mantenimiento. Dos entradas de alimentos: ovalada para productos enteros y redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
- Dotación de 6 discos de corte: H7, H4, H8, H10, P4 y P2.
- Amplia gama de discos opcionales, para obtener mayor variedad de cortes. Patas regulables.
- Motor ventilado, que permite su funcionamiento continuo.
- Transmisión por correa.
- Sistema de seguridad para evitar conexión ante apagado accidental.
- Motor con protector térmico contra sobrecalentamientos.
- Interruptores estancos con protección.
- Microinterruptores inductivos situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, evitando el funcionamiento de la cortadora en manipulaciones imprevistas.
- Base cerrada.

TECHNICAL FEATURES

VEGETABLE CUTTERS CV 300

- Built entirely of anodized aluminum food.
- Hinged cover and removable for easy disc replacement, cleaning and maintenance.
- Two inputs of food: oval, round whole products for slicing smaller items.
- Provision of 6 discs cut: H7, H4, H8, H10, P4 and P2.
- Wide range of optional drives, for more variety of cuts.
- Adjustable feet.
- Ventilated motor, allowing continuous operation.
- Belt drive.
- Security system to prevent accidental connection to shutdown.
- Motor thermal protection against overheating.
- Sealed switches with protection.
- Inductive Switches located at the top and the lever, preventing mower operation in handling unexpected.
- Base closed.

CARACTERÍSTIQUE

COUPE LEGUMES CV 300

- Construit entièrement en aluminium anodisé de nourriture.
- Le couvercle à charnière et amovible pour le remplacement de disque facile, nettoyage et entretien.
- Deux entrées de la nourriture: ovales, rondes ensemble des produits pour couper les petits objets.
- Fourniture de 6 coupé disques: H7, H4, H8, H10, P4 et P2.
- Large gamme de disques en option, pour une plus grande variété de coupes.
- Pieds réglables.
- Moteur ventilé, ce qui permet un fonctionnement continu.
- Courroie d'entraînement.
- Système de sécurité pour empêcher la connexion accidentelle à l'arrêt.
- Protection thermique du moteur contre la surchauffe.
- Sealed interrupteurs avec protection.
- Détecteurs inductifs situés en haut et le levier, la prévention de la tondeuse opération dans le traitement des inattendus.
- Base fermée.

DISCO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN	ESPESOR CORTE
	39930118	DISCO CV H3	DESHILACHAR	3 mm
	39930119	DISCO CV H4		4 mm
	39930120	DISCO CV H7		7 mm
	39930121	DISCO CV H8	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	8 mm
	39930122	DISCO CV H10		10 mm
	39930123	DISCO CV P2		2 mm
	39930124	DISCO CV P4	CORTAR EN JULIANA	4 mm
	39930125	DISCO CV HU2.5		2,5 mm
	39930126	DISCO CV HU4		4 mm
	39930127	DISCO CV T8	+ DISCO CV H8 CORTAR PATATAS FRITAS	8x8 mm
	39930128	DISCO CV T10	+ DISCO CV H10 CORTAR PATATAS FRITAS	10x10 mm
	39930129	DISCO CV D8	+ DISCO CV H8 CORTAR EN DADOS	8x8 mm
	39930130	DISCO CV D10	+ DISCO CV H8 CORTAR EN DADOS	10x10 mm

DESCRIPCIÓN	CORTADORAS DE VEGETALES
	CV 300
Dimensiones (mm)	470x220x490
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50
Potencia (W)	550
Transmisión	Correa
Velocidad disco (rpm)	270
Dim. embalaje (mm)	560x290x560
Peso Bruto/Neto (kg)	26/23

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CV 300

CÓDIGO	MODELO	
3161001	CV300	
ACCESORIOS		
39930118	DISCO CV H3	
39930119	DISCO CV H4	
39930120	DISCO CV H7	
39930121	DISCO CV H8	
39930122	DISCO CV H10	
39930123	DISCO CV P2	
39930124	DISCO CV P4	
39930125	DISCO CV HU2.5	
39930126	DISCO CV HU4	
39930127	DISCO CV T8	
39930128	DISCO CV T10	
39930129	DISCO CV D8	
39930130	DISCO CV D10	



CARACTERÍSTICAS

EXPRIMIDOR DE ZUMOS

- Indicado para su utilización en cualquier tipo de instalación dedicada a la restauración
- Cuerpo del exprimidor y cubierta contruidos en acero inoxidable.
- Bandeja antigoteo, cubetas recoge-cortezas y filtro en acero inoxidable.
- Piezas de plástico de calidad alimentaria.
- Rápida y fácil limpieza.
- Admite frutas de 40 a 90 mm de diámetro.
- Rampa de alimentación con capacidad de 6/8 frutas.
- Cesta superior de almacenamiento de frutas, facilitando la recarga de la rampa de alimentación.
- Sensor automático de protección que evita el funcionamiento durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Kit de limpieza y mantenimiento incluido.

TECHNICAL FEATURES

AUTOMATIC JUICER

- Suitable for use in any facility dedicated to restoration
- Squeezer body and cover constructed of stainless steel.
- Drip tray, buckets collect bark and stainless steel filter.
- Plastic parts of food quality.
- Quick and easy cleaning.
- Pests fruits from 40 to 90 mm in diameter.
- Power ramp with a capacity of 6 / 8 fruits.
- Top basket of fruit storage, facilitating the recharge of the feed ramp.
- Automatic Sensor protection prevents operation during cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance kit included.

CARACTERÍSTIQUE

PRESSE-FRUIITS AUTOMATIQUE

- Convient pour une utilisation dans une installation dédiée à la restauration
- Squeezer corps et le couvercle en acier inoxydable.
- Bac de récupération, des seaux en acier recueillir l'écorce et filtre inox.
- Les pièces en plastique de qualité alimentaire.
- Nettoyage rapide et facile.
- Animaux fruits de 40 à 90 mm de diamètre.
- la rampe d'alimentation d'une capacité de 6 / 8 fruits.
- Haut de panier de stockage de fruits, de faciliter la recharge de la rampe d'alimentation.
- Automatique du capteur de protection empêche le fonctionnement des opérations de nettoyage et d'entretien.
- Kit de nettoyage et de maintenance inclus.



EXPRIMIDOR AUTOMÁTICO

DESCRIPCIÓN	EXPRIMIDOR DE ZUMO AUTOMÁTICO
Dimensiones (mm)	400x780x300
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50
Potencia (W)	120
Producción (frutas/min)	20
Dim. Embalaje (mm)	510x860x500
Peso Bruto/Neto (kg)	53/50

CÓDIGO	MODELO	
3170001	EXPRIMIDOR ZUMO AUTOMATICO 20M (INOX)	

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas - Measures - Mesures // Medidas Horno - Oven Measures - Mesures Four // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores - Burners Power - Puissance Brûleurs // Potencia Horno - Oven Power - Four Brûleurs

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans preavis.

[illegible]

NOTES
NOTES[illegible]

[illegible]

NOTES
NOTESThis image shows a full page of a notebook or ledger with horizontal green lines spaced evenly apart across the entire surface. There are no margins, text, or other markings present.



 **comersa**
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PARA LA REFRIGERACIÓN, S.A.

 **difri**
DISTRIBUCIÓN DEL FRÍO - DIFRI, S.L.

 **codygas**
DIFUSIONES CODYGAS, S.L.

Descargue el catálogo
para su PC / Tablet / Smartphone



www.comersa.es

Teléfono: +34 96 313 50 05

Fax: +34 96 370 04 38

www.comersa.es

Polígono Industrial Virgen de la Salud, 29

46950 Xirivella, Valencia, España (Spain)

